

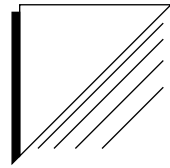
Essence HR7750

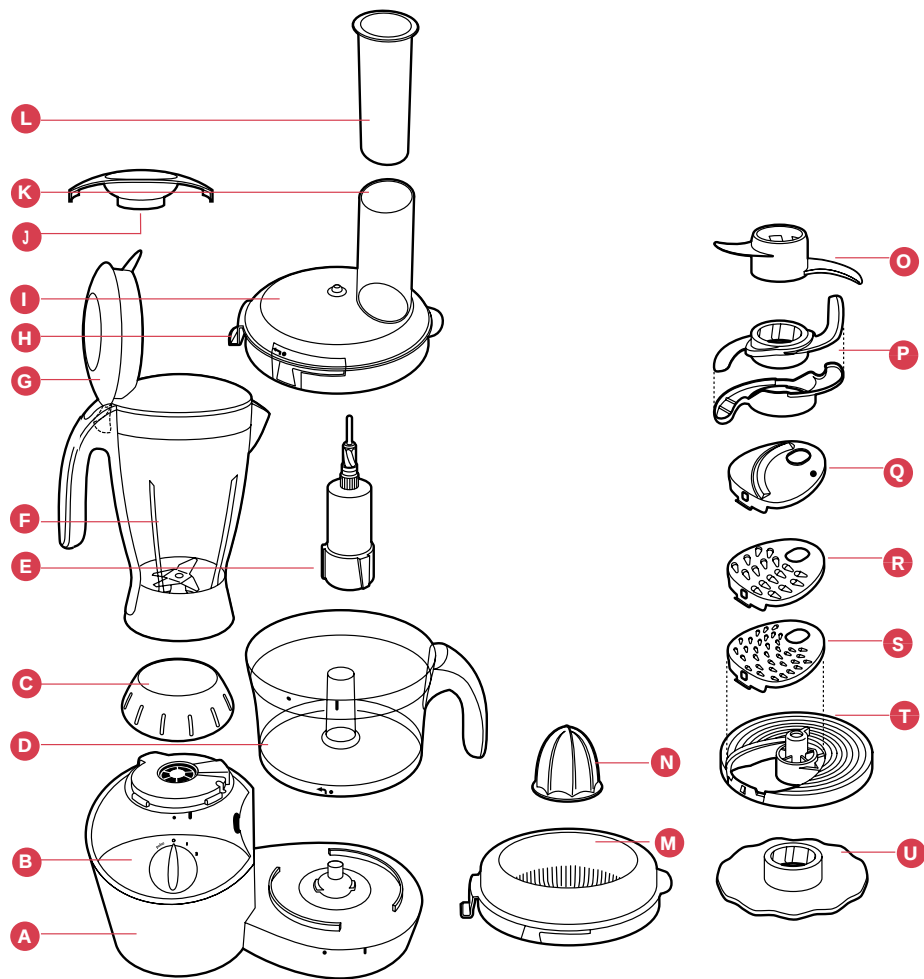


Recipes & Directions for use
Rezepte & Gebrauchsanweisung
Recettes & Mode d'emploi
Recepten & Gebruiksaanwijzing
Ricette & Istruzioni per l'uso



PHILIPS







ENGLISH 6

DEUTSCH 23

FRANÇAIS 42

NEDERLANDS 60

ITALIANO 79

Parts and accessories

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

Introduction

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

If your appliance suddenly stops running:

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

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

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

Important

- ▶ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for use for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, in order to avoid hazardous situations.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl, i.e. do not fill beyond the top graduation.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.

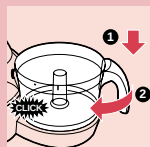
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Place the lid on the bowl in the right position. The build-in safety lock will now be deblocked and you will be able to turn the appliance on. Both the motor unit and the screw cap have been provided with marks. The appliance will only function if the dot on the motor unit is placed opposite the dot on the screw cap.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Always switch the appliance off by switching to speed setting 0.
- ▶ Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the appliance.
- ▶ The screw cap can only be removed if the lid is not on the bowl or if the bowl has been removed altogether.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ Remove the protective cover from the blade before use.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ If you are processing a liquid that is hot or tends to foam, do not put more than 1 litre into the blender jar to avoid spillage.

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

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

Using the appliance

Food processing bowl



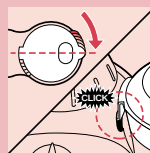
- 1 Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



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

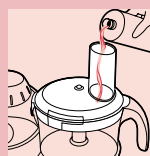
Built-in safety lock

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

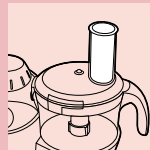


- 1 Make sure that the line on the lid and the line on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will complete the shape of the handgrip.

Feed tube and pusher



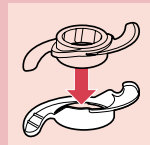
- 1 Use the feed tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients through the feed tube.



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

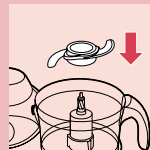
Metal blade

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



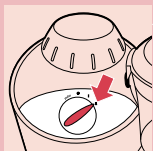
- 1 Remove the protective cover from the blade.

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



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

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



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

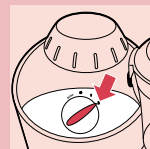
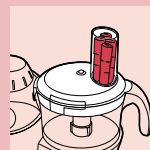
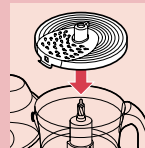
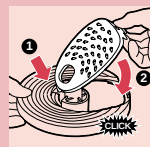
► Switch to position 1 to decrease the speed.

Tips

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

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

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



Inserts

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.

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

Cutting edges are very sharp. Avoid touching them!

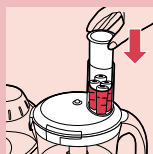
- 2 Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.
- 3 Put the lid on the bowl.
- 4 Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.
- 5 Fill the feed tube evenly for the best results.

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

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

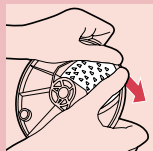
The process will continue until switched to position 0 (off).

► Switch to position 1 to decrease the speed.



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

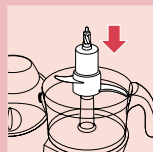
- ▶ If you are shredding soft vegetables or fruits, you can decrease the speed to position 1, to prevent the shredded vegetables and fruits from turning into puree.



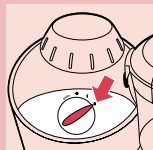
- 8** To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its back pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

Kneading hook

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



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



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

Blender

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, sweat teas, shakes.
 - Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
 - Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.
- ▶ The appliance can be used with or without the blender attached to the motor unit. If you use the appliance without the blender, the appliance will not function if the screw cap has not been screwed properly onto the motor unit.



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

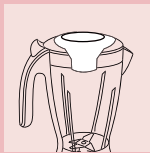


- 2** Mount the blender jar on top of the motor unit by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed. The handle must be facing to the left!

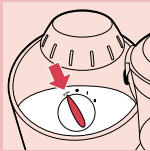
Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.



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



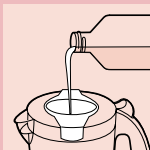
- 5** Always connect the safety cover onto the blender lid before you start processing.



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

See the table for the appropriate processing times.

Tips



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

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

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

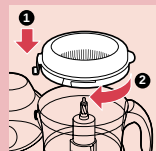
Never open the lid while the appliance is still running.

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

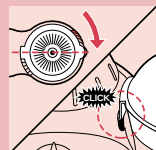
- ▶ If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by turning the knob a number of times to the pulse position (pulse). You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring some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

Citrus press

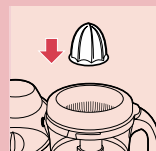
The citrus press can be used for all kinds of citrus fruit.



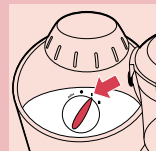
- 1** Put the bowl on the motor unit and place the sieve on the bowl.



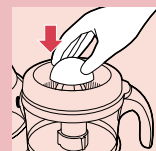
- 2** Turn the sieve in the direction of the arrow until the peg of the safety lock snaps home in the motor unit.



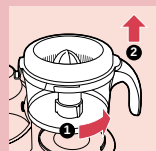
- 3** Place the cone on the sieve by pressing it lightly down.



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



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

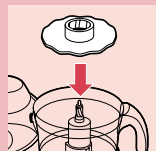


Tips

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

Emulsifying disc

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



- 1** Put the emulsifying disc onto the tool holder that stands in the bowl.
- 2** Put the ingredients in the bowl and put the lid on the bowl.
- 3** Select the minimum speed (position 1) to obtain optimal results.

Tips

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

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

Cleaning

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

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

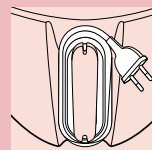
These parts have been tested for dishwasher resistance based on DIN EN 12875.
The blender jar is not dishwasherproof!

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

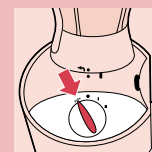
Make sure that the cutting edges of the blades and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

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

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



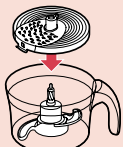
Blender quick-clean operation



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

Storage

MicroStore



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

Guarantee & service

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

Troubleshooting guide

Problem

Solution

The appliance doesn't switch on.

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

The appliance has suddenly stopped running.

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

The kneading or mixing accessory doesn't turn.

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

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

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

Accessories and applications

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

Quantities and preparation times

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

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

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

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

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

Recipes

Courgette Sandwich Spread

Ingredients:

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

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

Fruit cake

Ingredients:

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

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

Leek Quiche

Ingredients for the dough:

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

Ingredients for the filling:

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

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

Hungarian-style goulash

Ingredients:

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

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

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

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

Strawberry tart

Ingredients:

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

Filling:

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

Glaze:

- 500 g strawberries

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

Garnishing:

- 250 g cream

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

Fresh fruit milkshake

Ingredients:

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

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

Hazelnut Bread Ring

Ingredients dough:

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

Filling:

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

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

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

Chocolate cake

Ingredients:

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

Filling:

- 200 g apricot jam

Glaze:

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

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

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

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

Broccoli soup (for 4 persons)

Ingredients:

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

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

Pizza

Ingredients for the dough:

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

For the topping:

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

Ingredients to be spread on the sauce:

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

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

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

Vegetable and potato fry

Ingredients:

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

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

Bread (white)

Ingredients:

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

Allgemeine Beschreibung

- A) Motoreinheit
- B) Geschwindigkeitsregler
 - P = Momentschalter
 - 0 = Aus
 - 1 = Niedrigste Geschwindigkeit
 - 2 = Höchste Geschwindigkeit
- C) Schraubdeckel, bei Benutzung der Schüssel auf die Motoreinheit schrauben.
- D) Schüssel
- E) Antriebssachse
- F) Mixbecher
- G) Deckel zum Mixbecher
- H) Haken, aktiviert und deaktiviert die Sicherheitsverriegelung
- I) Deckel zur Schüssel
- J) Sicherheitsabdeckung
- K) Einfüllstutzen
- L) Stopfer
- M) Sieb der Zitruspresse
- N) Presskegel der Zitruspresse
- O) Knethaken
- P) Messer aus Metall, mit Schneidschutz
- Q) Schneideinsatz, mittel
- R) Zerkleinerereinsatz, mittel
- S) Zerkleinerereinsatz, fein
- T) Trägerscheibe für Einsätze
- U) Emulgierscheibe

Einleitung

Um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden, ist dieses Gerät mit einem Überhitzungsschutz versehen, der den Strom, falls erforderlich, ausschaltet.

Wenn das Gerät plötzlich stillsteht:

- 1** ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose,
- 2** stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 0,
- 3** lassen Sie das Gerät 60 Minuten abkühlen,
- 4** stecken Sie den Stecker in die Steckdose und
- 5** schalten Sie das Gerät wieder ein.

Wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder an das Philips Service Center in Ihrem Lande, wenn der automatische Überhitzungsschutz das Gerät wiederholt ausschaltet.

WICHTIG: Schließen Sie das Gerät niemals über einen Zeitschalter an, um Schäden zu vermeiden.

Wichtig

- ▶ Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal gebrauchen.
- ▶ Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsichtnahme gut auf.
- ▶ Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Verwenden Sie mit dieser Küchenmaschine keine Zusatzgeräte oder andere Teile, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Ist das trotzdem der Fall, führt dies zum Verlust der Garantie.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gehäuse der Motoreinheit, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, so muss es immer von Philips oder von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.
- ▶ Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig alle Teile ab, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können.
- ▶ Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angeführten Mengen und Zubereitungszeiten.
- ▶ Füllen Sie die Schüssel nicht höher als bis zu der höchsten Markierung.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

- ▶ Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände, auch nicht den Spatel, in den Einfüllstutzen. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.
- ▶ Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den Fingern oder einem Gegenstand, z. B. mit dem Spatel, in den Mixbecher langen.
- ▶ Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- ▶ Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Setzen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf. So kann die Sicherheitsverriegelung am Deckel das Gerät einschalten. Die Motoreinheit und den Schraubdeckel sind mit Markierungen versehen. Das Gerät kann nur betrieben werden, wenn sich die Markierungen auf der Motoreinheit und auf dem Deckel gegenüberstehen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie einen Einsatz anbringen oder austauschen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nur so aus, dass Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 0 stellen.
- ▶ Nehmen Sie erst dann den Schraubdeckel von der Schüssel, wenn alle Teile still stehen.
- ▶ Der Schraubdeckel kann nur dann von der Motoreinheit abgenommen werden, wenn sich der Deckel nicht auf der Schüssel befindet oder die Schüssel ganz abgenommen wurde.
- ▶ Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.

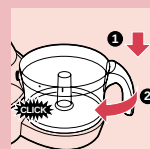
Verwenden Sie zum Reinigen nur ein feuchtes Tuch, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel auftragen können.

- ▶ Nehmen Sie den Schneidschutz vom Messer ab, bevor Sie das Messer einsetzen.
- ▶ Lassen Sie heiße Zutaten auf höchstens 80° C abkühlen, bevor Sie sie im Gerät verarbeiten.
- ▶ Wenn Sie heiße Zutaten einfüllen oder Zutaten, die schäumen könnten, so füllen Sie nicht mehr als 1 Liter in den Mixbecher, um zu vermeiden, dass es spritzt.
- ▶ Die Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

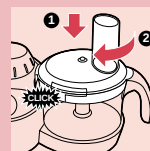
Hinweis: Die Schüsselfunktionen lassen sich nicht benutzen, wenn der Mixbecher aufgesetzt ist.

Der Gebrauch des Geräts

Die Schüssel



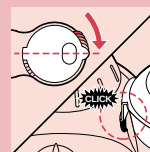
- 1** Setzen Sie die Schüssel auf das Gerät, und drehen Sie den Griff in Pfeilrichtung, bis die Schüssel hörbar einrastet ("Klick").



- 2** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel. Drehen Sie den Deckel in Pfeilrichtung, bis er einrastet ("Klick"). Dazu ist ein Widerstand zu überwinden.

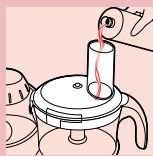
Die integrierte Sicherheitsverriegelung

Die Motoreinheit, die Schüssel und der Deckel sind mit Markierungen versehen. Das Gerät kann nur dann funktionieren, wenn der Punkt auf der Schüssel dem Punkt auf der Motoreinheit gegenübersteht.

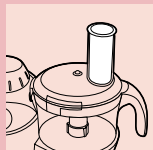


- 1** Achten Sie darauf, dass der Strich auf dem Deckel dem Strich auf der Schüssel gegenübersteht. Der Fortsatz auf dem Deckel deckt dann den Griff ab.

Der Einfüllstutzen und der Stopfer



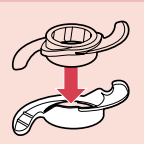
- 1** Verwenden Sie den Einfüllstutzen um flüssige und/oder feste Zutaten in die Schüssel zu geben. Nehmen Sie den Stopfer, um feste Bestandteile hinein zu drücken.



- 2** Sie können den Stopfer auch in den Einfüllstutzen stecken, um zu verhindern, dass Zutaten herausspritzen.

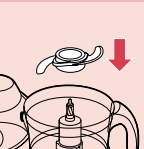
Das Messer

- Das Messer aus Metall lässt sich zum Zerkleinern, Mixen, Mischen und Pürieren verwenden.



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

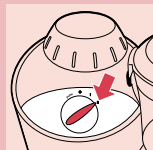
Die Schneiden des Messers sind sehr scharf
Vermeiden Sie jede Berührung mit den Schneiden!



- 2** Setzen Sie die Antriebsachse in die Schüssel und das Messer auf die Antriebsachse in der Schüssel.
- 3** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Schneiden Sie größere Teile zuvor in

Stücke von ca. 3 cm Kantenlänge. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.

- 4** Stecken Sie den Stopfer in den Einfüllstutzen.
- 5** Wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler die höchste Geschwindigkeit (Position 2).
- Der Vorgang wird beendet, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 0 schalten.
- Schalten Sie auf Position 1, um die Geschwindigkeit herabzusetzen.



Hinweise

- Schalten Sie mehrmals kurz auf Position P, wenn Sie Zwiebeln zerkleinern, damit sie nicht zu fein zerkleinert werden.
- Wenn Sie (Hart-)Käse verarbeiten, so lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen. Dadurch wird der Käse erhitzt, schmilzt und wird flockig.
- Zerkleinern Sie mit dem Messer keine harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnüsse oder Eiswürfel; dadurch könnten die Schneiden stumpf und scharf werden.

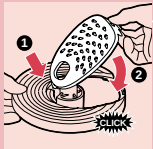
Wenn Zutaten am Messer kleben oder sich an der Wand absetzen:

- 1** schalten Sie das Gerät aus,

- 2** nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab und
- 3** benutzen Sie einen Spatel, um die Zutaten vom Messer und von der Innenwand der Schüssel zu entfernen.

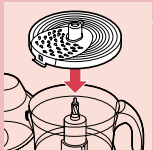
Die Einsätze

Verarbeiten Sie mit den Einsätzen keine harten Zutaten, z. B. Eiswürfel.

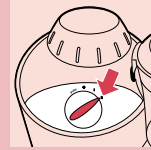
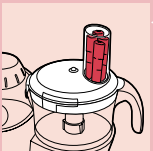


- 1** Setzen Sie den erforderlichen Einsatz in die Trägerscheibe, bevor Sie ihn in die Schüssel setzen.

Die Schneiden sind sehr scharf. Vermeiden Sie jede Berührung!



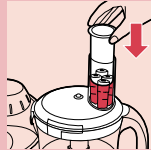
- 2** Setzen Sie die Trägerscheibe auf die Antriebsachse.
- 3** Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
- 4** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Schneiden Sie größere Stücke so zurecht, dass sie in den Einfüllstutzen passen.
- 5** Die besten Resultate erhalten Sie, wenn Sie den Einfüllstutzen gleichmäßig füllen. Verarbeiten Sie größere Mengen nach und nach in kleineren Portionen. Leeren Sie die Schüssel dann zwischendurch regelmäßig.



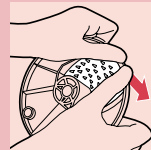
- 6** Schalten Sie beim Schneiden und Zerkleinern den Geschwindigkeitsregler auf Höchstgeschwindigkeit (Position 2).

Der Vorgang wird beendet, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 0 stellen.

- Schalten Sie auf Position 1, um die Geschwindigkeit herabzusetzen



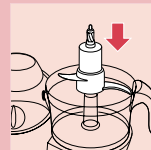
- 7** Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer unter leichtem Druck in den Einfüllstutzen.
- Wenn Sie Obst oder Gemüse zerkleinern, können Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 1 stellen, damit es nicht zu einem Püree wird.



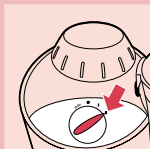
- 8** Die Einsätze entnehmen Sie den Einsatzträgern, indem Sie die Scheibe mit der Rückseite zu Ihnen zeigend in die Hände nehmen und auf die Ränder des Einsatzes drücken, damit der Einsatz herausfällt.

Der Knethaken

Der Knethaken kann zur Zubereitung von Teig und Kuchenmischung verwendet werden.



- 1** Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit, und bringen Sie den Knethakenaufsatz auf der Antriebswelle an.



2 Geben Sie die Zutaten in die Schüssel und bringen Sie den Deckel darauf an. Setzen Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung, damit die Zutaten bei der Verarbeitung nicht herausspritzen.

3 Wählen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler die Höchstgeschwindigkeit (Position 2).

Der Mixbecher

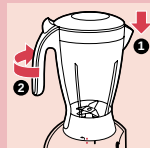
Der Mixer ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Molkereiprodukten, Suppen, Soßen, Fruchtsäften, Mixgetränken, süßen Tees, Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Majonäse,
- Pürieren gegerter Zutaten, z.B. Zubereitung von Baby-Nahrung.

Das Gerät läßt sich sowohl mit aufgesetztem Mixer als auch ohne ihn verwenden. Wird der Mixer abgenommen, so kann das Gerät aber nur funktionieren, wenn der Schraubdeckel richtig auf die Motoreinheit geschraubt worden ist.



1 Nehmen Sie den Schraubdeckel über dem Geschwindigkeitsregler ab, damit Sie den Mixbecher aufsetzen können.



2 Setzen Sie den Mixbecher oben auf die Motoreinheit und drehen Sie ihn in Pfeilrichtung bis zum Anschlag fest. Der Griff muss sich dann links befinden.

Ziehen Sie nicht zu stark am Griff des Mixbechers.

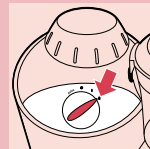


3 Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher.

4 Schließen Sie den Deckel.



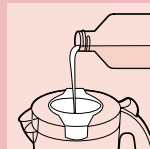
5 Setzen Sie stets den Sicherheitsverschluss auf den Deckel des Mixbechers, bevor Sie mit dem Mixen beginnen.



6 Wählen Sie am Geschwindigkeitsregler die Höchstgeschwindigkeit (Position 2). Das Gerät verarbeitet die Zutaten, bis der Geschwindigkeitsregler auf Position 0 gestellt wird.

Die Verarbeitungszeiten entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Hinweise



- ▶ Gießen Sie flüssige Zutaten durch das Loch im Deckel des Mixbechers.
- ▶ Je länger Sie das Gerät betreiben, um so feiner wird das Ergebnis.

- ▶ Schneiden Sie größere Teile zuvor in kleinere Stücke, bevor Sie sie in den Mixbecher geben. Wenn Sie eine größere Menge zubereiten, so verarbeiten Sie sie in mehreren kleinen Portionen.
- ▶ Harte Zutaten, z. B. Sojabohnen für Sojamilch u. dgl., sind vor der Verarbeitung ausreichend lange einzuweichen.
- ▶ Eiswürfel zerkleinern Sie, indem Sie sie durch die Öffnung im Deckel in das laufende Gerät fallen lassen. Sie können auch die Momentschaltung verwenden.

Wenn Zutaten an der Wand des Mixbechers haften:

- 1** Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
- 2** Öffnen Sie den Deckel.

Nehmen Sie niemals den Deckel bei laufendem Gerät ab!

- 3** Entfernen Sie die Zutaten, die an der Wand haften, mit Hilfe eines Spatels. Halten Sie den Spatel auf sicherem Abstand (ca. 2 cm) zu den Schneiden des Messers.

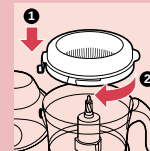
- ▶ Wenn das Ergebnis nicht zufriedenstellend ist, so aktivieren Sie einige Male den Momentschalter (Position P). Sie können das Ergebnis auch verbessern, indem Sie die Zutaten im Mixbecher mit dem Spatel

umrühren. Schalten Sie dazu das Gerät unbedingt aus! Sie können auch einen Teil der Zutaten ausgießen und in getrennten, kleineren Portionen verarbeiten.

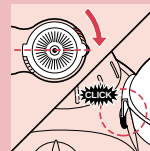
- ▶ Manchmal sind die Zutaten leichter zu verarbeiten, wenn etwas Flüssigkeit zugefügt wird, so z. B. Zitronensaft bei der Verarbeitung von Früchten.

Die Zitruspresse

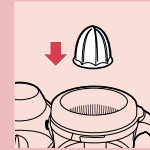
Die Zitruspresse lässt sich zum Auspressen von jeder Art Zitrusfrüchten verwenden.



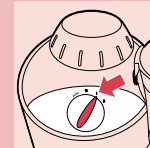
- 1** Setzen Sie die Schüssel auf die Motoreinheit und das Sieb in die Schüssel.



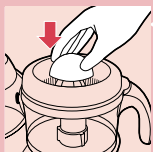
- 2** Drehen Sie das Sieb in Pfeilrichtung, bis der Haken der Sicherheitsverriegelung in der Motoreinheit einrastet.



- 3** Setzen Sie den Presskegel auf das Sieb; drücken Sie ihn dabei etwas hinunter.



- 4** Wählen Sie am Geschwindigkeitsregler die niedrigste Geschwindigkeit (Position 1). Die Verarbeitung wird fortgesetzt, bis der Geschwindigkeitsregler auf Position 0 geschaltet wird.

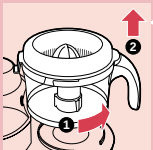


- 5** Drücken Sie jeweils eine halbe Frucht auf den rotierenden Presskegel.

Hinweise

- Unterbrechen Sie das Auspressen von Zeit zu Zeit, um das Fruchtfleisch vom Sieb zu entfernen.

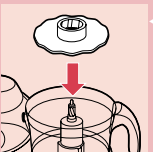
Schalten Sie zuvor das Gerät aus, und nehmen Sie die Schüssel mit dem Sieb und dem Presskegel ab.



- Nehmen Sie nach Beendigung die Schüssel mitsamt dem Zitruspressen-Aufsatz von der Motoreinheit herunter, damit kein Fruchtsaft auf das Gerät tropft.

Die Emulgierscheibe

Mit der Emulgierscheibe können Sie Majonäse, Schlagsahne und Eischnee zubereiten.



- Setzen Sie die Antriebsachse in die Schüssel, und bringen Sie darauf die Emulgierscheibe an.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel und setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
- Mit der niedrigsten Geschwindigkeit (Position 1) erhalten Sie die besten Resultate.

Hinweise

- Verwenden Sie zum Schlagen von Eischnee immer Eier mit Zimmertemperatur.
- Nehmen Sie die Eier wenigstens eine halbe Stunde vor der Verwendung aus dem Kühlschrank.
- Bei der Zubereitung von Majonäse sind nur Zutaten mit Zimmertemperatur zu verwenden.

Das Öl können Sie durch die kleine Öffnung im Stopfer hinzugeben.

- Schlagsahne nehmen Sie direkt direkt vor dem Schlagen aus dem Kühlschrank. Die Zubereitungszeit entnehmen Sie bitte der Tabelle. Schlagen Sie die Sahne nicht zu lange. Verwenden Sie die Momentschaltung (P), dann haben Sie bessere Kontrolle über den Vorgang.

Reinigung

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

- Reinigen Sie das Gehäuse der Motoreinheit mit einem feuchten Tuch, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel auftragen können. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser, und spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach

Gebrauch in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben.

- Die Schüssel, der Deckel zur Schüssel, der Stopfer und die Aufsätze (außer dem Mixbecher) lassen sich auch im Geschirrspüler reinigen.

Diese Teile sind getestet und nach DIN EN 12875 geschirrspülerfest.

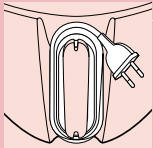
Der Mixbecher ist nicht geschirrspülerfest!

Seien Sie beim Reinigen des Messers, der Schneiden, des Mixbechers und der Einsätze äußerst vorsichtig. Die Schneiden sind sehr scharf!

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

Durch verschiedene Zutaten können sich die Einsätze verfärben. Das beeinträchtigt nicht die Funktion dieser Teile. Meist geht diese Verfärbung nach einiger Zeit zurück.

- Überschüssiges Netzkabel können Sie an der Rückseite des Geräts aufwickeln.

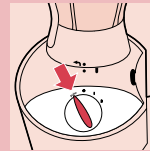


Schnellreinigung des Mixers



- 1 Gießen Sie nicht mehr als 500 ml lauwarmes Wasser, dem Sie einige Tropfen Spülmittel zugefügt haben, in den Mixbecher.

- 2 Schließen Sie den Deckel.

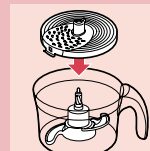


- 3 Lassen Sie den Motor mit dem Momentschalter (P) einige Augenblicke laufen. Der Motor hält an, wenn der Geschwindigkeitsregler auf Position 0 gestellt wird.

- 4 Nehmen Sie den Mixbecher vom Gerät ab, und spülen Sie ihn mit klarem Wasser aus.

Aufbewahrung

MicroStore



- Platzieren Sie die einzelnen Teile (Messer, Trägerscheibe) auf der Antriebsachse, und bewahren Sie sie in der Schüssel auf. Setzen Sie die Trägerscheibe immer zuletzt auf die Antriebsachse.

Garantie und Service

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

Problemlösungen

Problem	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Drehen Sie die Schüssel und/oder den Deckel im Uhrzeigersinn, bis beide einrasten ("Klick"). Achten Sie darauf, dass die Markierungen auf Schüssel und Deckel sich genau gegenüber stehen.
Das Gerät steht plötzlich still.	Vermutlich hat der automatische Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet. 1) Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 0. 2) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 3) Lassen Sie das Gerät 60 Minuten abkühlen. 4) Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose. 5) Schalten Sie das Gerät wieder ein.
Der Knet- bzw. Rührreinsatz dreht sich nicht.	Prüfen Sie, ob Sie die Schüssel und den Deckel wirklich im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht haben ("Klick").
Die Schüssel und der Mixbecher sind beide auf die Motoreinheit aufgesetzt, aber nur der Mixer funktioniert.	Wenn sowohl die Schüssel wie der Mixbecher richtig aufgesetzt sind, funktioniert nur der Mixbecher. Wollen Sie die Schüssel zur Verarbeitung benutzen, so nehmen Sie den Mixbecher ab und verschließen Sie die entstandene Öffnung mit dem Schraubdeckel.

Accessories and applications

Einsätze	Anwendung	Verarbeitungszeiten
	Zerkleinern, Pürieren, Mischen	10 bis 60 Sek.
	Kneten	60 bis 180 Sek.
	Schneiden, Zerkleinern, Raspeln	10 bis 60 Sek.
	Mixen, Pürieren	10 bis 60 Sek.
	Zitrusfrüchte auspressen	Von der Menge abhängig
	Schlagen, Emulgieren	10 bis 60 Sek.

Höchstmengen und Zubereitungszeiten

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Aufsatz/Geschwindigkeit	Zubereitung	Anwendungsbispiele
Äpfel, Möhren, Sellerie - Zerkleinern	500 g	🌀 / 2	Das Gemüse in Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen. Dann die Stücke, unter leichtem Druck mit dem Stopfer, schneiden.	Salate, Rohkost
Äpfel, Möhren, Sellerie - Schneiden	500 g	🌀 / 2	Das Gemüse in Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen. Dann die Stücke, unter leichtem Druck mit dem Stopfer, zerkleinern.	Salate, Rohkost
Pfannkuchenteig - Schlagen	750 ml Milch	🌀 / 2	Zuerst die Milch in den Mixbecher geben, danach die trockenen Zutaten. Die Zutaten ca. 1 Minute mischen. Den Vorgang bei Bedarf zweimal wiederholen. Das Gerät bei Zimmertemperatur einige Minuten abkühlen lassen.	Pfannkuchen, Waffeln
Paniermehl - Zerkleinern	100 g	🌀 / 2	Trockenes Brot oder trockene Brötchen verwenden.	Panierte Speisen, Gratins
Buttercreme - Schlagen	300 g	🌀 / 2	Weiche Butter ergibt ein leichtes Resultat.	Desserts, Garnituren
Käse (Parmesan) - Raspeln	200 g	🌀 / 2	Parmesan ohne Rinde verwenden. In Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge schneiden.	Garnituren, Suppen, Soßen, Gratins

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Aufsatz/Geschwindigkeit	Zubereitung	Anwendungsbispiele
Käse (Gouda) - Raspeln	200 g	🌀 / 2	Den Käse in Stücke schneiden, die in den Einfüllstutzen passen. Vorsichtig mit dem Stopfer andrücken.	Soßen, Pizzas, Gratins, Fondues
Schokolade - Reiben	200 g	🌀 / 2	Harte (Block-)Schokolade verwenden. Vorher in Stücke von 2 cm Größe brechen.	Garnituren, Soßen, Gebäck, Pudding, Mousse
Hülsenfrüchte, gekocht - Pürieren	250 g	🌀 / 2	Gekochte Erbsen bzw. Bohnen verwenden. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit zufügen.	Pürees, Suppen
Gemüse und Fleisch, gekocht - Pürieren	500 g	🌀 / 2	Für ein grobes Püree nur wenig Flüssigkeit hinzugeben. Für ein feineres Püree langsam mehr Flüssigkeit zufügen.	Baby- und Kindernahrung
Gurken - Schneiden	2 Gurken	🌀 / 1	Die Gurke in den Einfüllstutzen einführen und leicht andrücken.	Salate, Garnituren
Brotteig - Kneten	500 g Mehl	🌀 / 2	Warmes Wasser mit Hefe und Zucker mischen. Mehl, Öl und Salz hinzugeben und ca. 90 Sekunden kneten. Teig 30 Minuten gehen lassen.	(Weiß-)Brot
Pizzateig - Kneten	750 g Mehl	🌀 / 2	Verarbeitung wie Brotteig. Den Teig 1 Minuten kneten.	Pizza

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Aufsatz/Geschwindigkeit	Zubereitung	Anwendungsbispiele
Mürbeteig l - Kneten	300 g Mehl	2 / 2	Kalte Butter/Margarine in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Mehl und Butter zugleich in die Schüssel geben. Kneten, bis der Teig krümelig geworden ist. Dann, während des Knetens, kaltes Wasser hinzugeben. Ausschalten, sobald der Teig zur Kugel wird. Vor der weiteren Verarbeitung im Kühlschrank kühlen.	Apfelkuchen, süße Biskuits, ungedeckter Obstkuchen
Hefeteig - Kneten	500 g Mehl	2 / 2	Zuerst Hefe, warmes Wasser und etwas Zucker in einer Schüssel mischen. Alle Zutaten in die Schüssel des Geräts geben und c. 1 Minute kneten, bis die Masse glatt ist und nicht an der Wand der Schüssel klebt. 30 Minuten gehen lassen.	Feingebäck
Eiweiß - Schlagen	4 Eiweiße	10 / 1	Eier mit Raumtemperatur verarbeiten. Mindestens 2 Eier verwenden!	Pudding, Soufflee, Baiser
Obst (z. B. Äpfel, Bananen, Esskastanien)	500 g	2 / 2	Hinweis: Etwas Zitronensaft hinzugefügt verhindert, dass sich das Obst verfärbt. Etwas Flüssigkeit zufügen, um ein glattes Püree zu erzielen.	Soßen, Konfitüren, Pudding, Säuglingsnahrung

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Aufsatz/Geschwindigkeit	Zubereitung	Anwendungsbispiele
Obst (z. B. Äpfel, Bananen) - Zerkleinern	500 g	2 / 2	Hinweis: Etwas Zitronensaft hinzugefügt, verhindert dass sich das Obst verfärbt.	Soßen, Konfitüren, Pudding, Säuglingsnahrung
Knoblauch - Zerkleinern	300 g	2 / 2	Die Knoblauchzehen schälen. Den Knoblauch zerkleinern, indem einige Male der Momentschalter bedient wird. Mindestens 150 g verwenden.	Garnituren, Dips
Kräuter (z. B. Petersilie) - Zerkleinern	mindestens 50 g	2 / 2	Kräuter vor Verarbeitung waschen und trocknen.	Soßen, Suppen, Garnituren, Kräuterbutter
Säfte (z. B. von Papaya, Wassermelone, Birne, Guava) - Mixen	500 g insgesamt	2 / 2	Bei Bedarf Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzufügen.	Fruchtsäfte
Majonäse-Emulgieren	3 Eier	10 / 1	Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Hinweis: Wenigstens ein großes Ei oder zwei kleine Eier bzw. Eigelbe verwenden. Geben Sie das Ei mit ein wenig Essig in die Schüssel; und geben Sie das Öl tropfenweise hinzu.	Salate, Garnituren, Barbecue-Soßen

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Aufsatz/Geschwindigkeit	Zubereitung	Anwendungsbispiele
Fleisch, mager - Zerkleinern	500 g	2 / 2	Zuerst Knochen und Sehnen entfernen. Das Fleisch in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge schneiden. Den Momentschalter drücken, um ein größeres Ergebnis zu erzielen.	Tartar, Hacksteak, Hamburger, Fleischbällchen
Fleisch, Fisch, Geflügel (durchwachsen) - hacken	400 g	2 / 2	Zuerst Knochen und Sehnen entfernen. Das Fleisch in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge schneiden. Den Momentschalter drücken, um ein größeres Ergebnis zu erzielen.	Tartar, Hacksteak, Hamburger, Fleischbällchen
Milchshakes	500 ml Milch	1 / 2	Das Obst (z. B. Bananen, Erbeeren) pürieren. Mit Zucker, Milch und etwas Eiscreme gut vermischen.	Milchshakes
Kuchenmischen - Mischen	4 Eier	2 / 2	Zutaten mit Raumtemperatur verwenden. Mischen Sie weiche Butter und Zucker, bis die Mischung glatt und cremig ist. Geben Sie dann Milch, Eier und Zucker hinzu.	Verschiedene Kuchen
Nüsse - Zerkleinern	250 g	2 / 2	Den Momentschalter zum groben Zerkleinern drücken. Die Taste loslassen, wenn das gewünschte Resultat erreicht ist.	Salate, Pudding, Brot, Mandelpaste

Zutaten und Ergebnisse	Höchstmenge	Aufsatz/Geschwindigkeit	Zubereitung	Anwendungsbispiele
Zwiebeln - Zerkleinern	500 g	2 / 2	Die Zwiebeln schälen und vierteln. Den Momentschalter 2 Mal drücken und das Ergebnis prüfen.	Salate, Kochgerichte, kurz Gebratenes, Garnituren
Zwiebeln - Schneiden	300 g	1 / 1	Zwiebeln schälen und in Stücke teilen, die in den Einfüllstutzen passen. Mindestens 100 g verarbeiten.	Salate, Kochgerichte, kurz Gebratenes, Garnituren
Suppen - Mixen	500 ml	1 / 2	Gekochtes Gemüse verarbeiten	Suppen, Soßen
Schlagsahne - Schlagen	500 ml	1 / 1	Sahne aus dem Kühlschrank verwenden. Mindestens 125 ml verarbeiten. Die Schlagsahne ist nach ca. 20 Sekunden fertig.	Garnituren, Cremes, Eiscreme

Rezepte

Zucchini-Sandwichbelag

Zutaten:

- 2 Zucchini
- 3 gekochte Eier
- 1 kleine Zwiebel
- 1 El pflanzliches Öl
- Petersilie
- 2 bis 3 El saure Sahne
- Zitronensaft, Tabasco, Salz, Pfeffer, Currypulver, Paprika

- ▶ *Die Zucchini waschen und trocknen. Mit dem feinen Zerkleinerer-Einsatz in der Schüssel zerkleinern und auf einen Teller legen. Mit Salz bestreuen und ca. 15 Minuten stehen lassen, damit das Salz den Zucchini den Saft entzieht. Eine Zwiebel in vier Teile schneiden und zusammen mit einer Knoblauchzehe zerkleinern. Die Petersilienblätter von den Stängeln lösen und zerkleinern.*
- ▶ *Die zerkleinerte Zucchini in ein sauberes Tuch geben die Flüssigkeit herauspressen. Etwas Öl in einen Kochtopf gießen, die zerkleinerten Zwiebeln und den Knoblauch anbraten und die zerkleinerten Zucchini hineingeben. Die gebratenen Zutaten eine Weile abkühlen lassen. Die Eier schälen und wenige Sekunden in der Schüssel zerkleinern. Alle Zutaten in die Schüssel geben, würzen und mit dem Messer mischen. Auf Toast servieren.*

Früchtekuchen

Zutaten:

- 180 g Datteln
- 270 g Pflaumen
- 60 g Mandeln
- 60 g Walnüsse)
- 60 g Rosinen
- 60 g Sultaninen
- 240 g Roggen-Vollkornmehl
- 120 g Weizenmehl
- 120 g braunen Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Beutel Backpulver
- 360 g Buttermilch

- ▶ *Das Messer in die Schüssel setzen. Alle Zutaten in die Schüssel geben und 30 Sekunden bei Position 2 mischen. Den Kuchen 40 Minuten bei 170° C. in einer 20 cm langen Form backen*

Lauch-Quiche

Zutaten für den Teig:

- 250 g Weizenmehl (oder Vollkorn-Weizenmehl)
- Prise Salz
- 1 El Honig
- 20 g frische Hefe oder 1/2 Beutel Trockenhefe
- 100 g Butter
- 6 El lauwarmes Wasser

Zutaten für den Belag:

- 500 g Lauch (Porree)
- Pflanzenöl
- 4 Eier
- 500 g saure Sahne
- Salz, Pfeffer, bei Bedarf 1 bis 2 EL Mehl

- ▶ *Alle Zutaten in die Schüssel geben und zu einem festen Teig kneten. Lassen Sie den Teig ca. 30 Minuten gehen.*
- ▶ *Den Lauch mit dem Schneideinsatz schneiden. Etwas Öl in einen Kochtopf geben und den Lauch darin einige Minuten braten. Die restlichen Zutaten in den Mixbecher geben und bearbeiten, bis eine cremige Masse entsteht. Mit 1 bis 2 El Mehl andicken.*
- ▶ *Ein Backblech von 24 cm Durchmesser einfetten. Den Boden und den Rand gleichmäßig mit Teig belegen. Die Lauchmischung auf dem Teig verteilen und den Rest der Zutaten daraufgießen. Im vorgeheizten Herd ca. 40 Minuten bei 180° C backen. Kalt oder warm servieren.*

Gulaschsuppe nach ungarischer Art

Zutaten:

- 1 El Speiseöl
 - 1 mittelgroße Zwiebel
 - 1 Tl Paprika
 - 400 g Rind- oder Schweinefleisch
 - 1 grüne Chilischote
 - 1 Tomate
 - Salz
 - 200 g Möhren
 - 300 g Kartoffeln
 - Kümmel
- ▶ *Das Fleisch waschen und in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Die Zwiebeln schälen und mit dem Messer in der Schüssel zerkleinern. Die grüne Chilischote entkernen und mit dem Schneideinsatz in Ringe schneiden. Die Tomaten*

schälen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel in Öl weich braten. Von der Feuerstelle nehmen und den Paprika darüber streuen. Das Fleisch hinzugeben und alles unter ständigem Umrühren einige Minuten bei starker Hitze braten. Die grüne Chilischote und die Tomaten hinzugeben, mit Salz abschmecken. Den Topf zudecken und den Inhalt bei mäßiger Hitze im eigenen Saft weich schmoren lassen.

- ▶ *Inzwischen die Möhren schälen und mit dem Schneideinsatz schneiden. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und zu dem Fleisch geben. Kaltes Wasser hinzugießen bis die gewünschte Menge Suppe (ca. 1,2 Liter) erreicht ist. Mit Kümmel würzen und butterweich kochen. Bei Bedarf nachsalzen.*
- ▶ *Heiß servieren. Auf einem gesonderten Teller lassen sich Ringe von Chili- und Paprikaschoten zum Garnieren servieren.*

Erdbeertorte

Zutaten:

- 100 g Butter/Margarine
- 100 g Zucker
- 2 Eidotter
- 240 g Mehl
- 100 g Kokosraspel

Belag:

- 80 g Zucker
- 2 Tl Zitronensaft
- 400 g Sahnequark
- 500 g Erdbeeren

Garnitur:

- 500 g Erdbeeren
- 250 ml Wasser
- 120 g Zucker
- 60 g Stärkemehl (Mondamin/Maizena)

Garnitur:

- 250 g Sahne

- ▶ *Den Backofen auf 180° C vorheizen. Margarine und Butter mit dem Messer in der Schüssel cremig schlagen.*
- ▶ *Das Eigelb daruntermischen, dann Mehl und Kokosflocken einrühren. Den Teig auf das Backblech legen, den Rand einlegen und mit einer Gabel anstechen. 15 bis 20 Minuten hellbraun backen. Den Tortenboden auf einem Gestell abkühlen lassen. Zucker, Zitronensaft und Sahnequark mit dem Messer in der Schüssel mischen, bis die Mischung schaumig ist. Auf den Tortenboden auftragen. Die Erdbeeren mit der Oberseite nach unten auflegen. Im Kühlschrank aufbewahren.*
- ▶ *Die Glasur zubereiten: Mischen Sie die restlichen Erdbeeren im Mixbecher mit dem Wasser und dem Zucker. Das Stärkemehl in 125 ml der Erdbeer-Mischung auflösen. Die Mischung zum Kochen bringen, und die Stärkemehl-Lösung daruntermischen. Geben Sie dann die Glasur löffelweise über die Erdbeeren, und lassen Sie alles 2 Stunden abkühlen. Mit geschlagener Sahne garnieren.*

Obst-Milchshake

Zutaten:

- 100 g Bananen oder Erdbeeren
- 200 ml frische Milch
- 50 g Vanille-Eiscreme
- Nach Belieben: Kristallzucker

- ▶ *Schälen Sie die Bananen bzw. waschen Sie die Erdbeeren. Schneiden Sie die Früchte in kleinere Stücke. Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher. Mixen Sie die Zutaten glatt.*
- ▶ *Sie können andere Früchte Ihrer Wahl verwenden und damit Ihren Lieblingsshake zubereiten.*

Haselnuss-Kringel

Zutaten für den Teig:

- 500 g gesiebttes Mehl
- 75 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 250 ml Milch, 35° C
- 100 weiche Butter
- 30 g frische Hefe bzw. Trockenhefe nach Angabe auf der Packung

Belag:

- 250 g Haselnüsse, zerkleinert
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 125 ml Sahne

- ▶ *Backofen auf 200° C vorheizen. Mischen Sie Milch, Hefe und Zucker 15 Sekunden mit dem Kneteinsatz in der Schüssel. Geben Sie dann Mehl,*

Salz, Butter und das Ei hinzu. Kneten Sie den Teig 2 Minuten. Den Teig in eine getrennte Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch bedecken und 20 Minuten an einem lauwarmen Platz gehen lassen.

- ▶ Die Haselnüsse mit dem Messer in der Schüssel zerkleinern. Die Zutaten für die Füllung mischen. Den Teig zu einer rechteckigen Form ausrollen. Die Haselnuss-Füllung auftragen. Den Teig zu einem Ring aufrollen und 20 Minuten gehen lassen. Etwas geschlagenes Eidotter aufpinseln. Die Kuchenform auf einen mittleren Rost im Backofen stellen und bei 200° C 25 bis 30 Minuten backen.

Schokoladekuchen

Zutaten:

- 140 g weiche Butter
- 110 g Puderzucker
- 140 g Schokolade
- 6 Eiweiße
- 6 Eidotter
- 110 g Kristallzucker
- 140 g Weizenmehl

Belag:

- 200 g Aprikosen-Konfitüre

Glasur:

- 125 ml Wasser
- 300 g Zucker
- 250 g geriebene Schokolade
- Schlagsahne, nach Belieben

- ▶ Den Backofen auf 160° C vorheizen. Margarine und Butter mit dem Messer in der Schüssel cremig schlagen. Schokolade schmelzen und darunter mischen. Die Eidotter nacheinander hinzugeben und cremig mischen. Die Eiweiße und den Zucker mit dem Messer in der Schüssel steif und schaumig schlagen. Diese Eiweiß-Mischung langsam in die Schokolade-Mischung einrühren. Anschließend mit dem Spatel nach und nach das Mehl hinzufügen. Diese Kuchen-Mischung in eine eingefettete Kuchenform füllen. Eine Stunde bei 160° C backen. In den ersten 15 Minuten die Backofentür leicht geöffnet halten.
- ▶ Den Kuchen eine Weile in der Backform (24 cm) abkühlen lassen, dann zur weiteren Abkühlung auf einen Drahtrost stellen. Den Kuchen waagrecht durchschneiden, die untere Hälfte mit der Aprikosen-Konfitüre bestreichen und die beiden Hälften wieder zusammenfügen. Die restliche Konfitüre erhitzen und damit den Kuchen oben bestreichen. - Die Glasur vorbereiten: Das Wasser kochen, den Zucker und die Schokolade hinzu geben und alles unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis eine glatte, streichfähige Masse entstanden ist. Die Glasur auftragen und abkühlen lassen. Den Kuchen mit Schlagsahne servieren.

Brokkoli-Suppe

Zutaten:

- 50 g mittelalter Gouda
- 300 g gekochter Brokkoli (Röschen und Zweige)
- Wasser, in dem der Brokkoli gekocht wurde

- 2 gekochte Kartoffeln, in Stücken
 - 2 Brühwürfel
 - 2 El ungeschlagene süße Sahne
 - Curry
 - Salz
 - Pfeffer
 - Muskat
- *Den Käse reiben/zerkleinern. Den Brokkoli mit den gekochten Kartoffeln und etwas Sud vom Brokkoli pürieren. Den Brokkoli-Püree, den verbleibenden Sud mit den Brühwürfeln in einen Messbecher geben und auf 750 ml auffüllen. Die Suppe in einem Kochtopf unter Umrühren zum Kochen bringen. Den Käse hineinrühren und mit Curry, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne hinzufügen.*

Pizza

Zutaten für den Teig:

- 400 g Mehl
- 1/2 Tl Salz
- 20 g frische Hefe oder 1 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 2 El Speiseöl
- ca. 240 ml Wasser (35°C)

Zutaten für den Belag:

- 300 ml gesiebte Tomaten (aus der Dose)
- 1 Tl gemischte italienische Kräuter (trocken oder frisch)
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Zum Belag:

- Nach Belieben: Oliven, Salami, Artischocken, Pilze, Anchovis, Mozzarella, Pfeffer, geriebener abgelagerter Käse, Olivenöl.
- *Den Knethaken in die Schüssel einsetzen. Alle Zutaten hineingeben und bei Höchstgeschwindigkeit (Position 2) ca. 90 Sekunden kneten, bis sich eine kleine Kugel gebildet hat. Den Teig in eine gesonderte Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zudecken und ca. 30 Minuten gehen lassen.*
- *Zwiebeln und Knoblauch mit dem Messer in der Schüssel zerkleinern und in einem Kochtopf glasig braten. Die gesiebten Tomaten hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Abkühlen lassen.*
- *Den Backofen auf 250° C vorheizen.*
- *Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche ausrollen und daraus zwei runde Böden formen. Diese beiden Böden auf ein eingefettetes Backblech legen. Dann den Belag auftragen; die Ränder frei lassen. Die Garnitur darauflegen, geriebenen Käse darüber streuen und etwas Olivenöl daraufträufeln.*
- *Die Pizza 12 bis 15 Minuten backen.*

Gemüse-Kartoffel-Brätling

Zutaten:

- 1 Ei
- 50 ml Milch
- 1 El Mehl
- 1 Tl Koriander
- Salz und Pfeffer
- 2 große Kartoffeln, ca. 300 g

setzen und in Pfeilrichtung drehen bis er einrastet ("Klick"). Den Teig bei Höchstgeschwindigkeit (Position 2) kneten. Die maximale Verarbeitungszeit entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Mengen und Verarbeitungszeiten".

- ▶ Den Teig aus der Rührschüssel nehmen, in eine große gesonderte Schüssel legen und mit einem feuchten Küchentuch bedecken. 20 Minuten gehen lassen. Danach den Teig flachschlagen und zu einer Kugel formen.
- ▶ Den Teig wieder in die Schüssel zurücklegen, wieder mit dem feuchten Tuch bedecken und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Wieder flachschlagen und aufrollen.
- ▶ Den Teig in ein vorgefettete Backform legen und weitere 45 Minuten gehen lassen. Das Brot auf unterem Rost im vorgeheizten Backofen backen.
- ▶ Bei ca. 225° C auf einem unteren Rost ca. 35 Minuten backen.

Composants et accessoires

- A) Bloc moteur
- B) Réglage de vitesse
 - P = Impulse
 - 0 = Arrêt
 - 1 = Vitesse minimum
 - 2 = Vitesse maximum
- C) Capuchon de sécurité (doit être fixé pour pouvoir utiliser les fonctions du bol)
- D) Bol pour préparer les aliments
- E) Axe d'entraînement
- F) Bol mixer
- G Couvercle du bol mixer
- H) Doigt de sécurité du bol (active et désactive l'interrupteur de sécurité)
- I) Couvercle du bol pour préparer les aliments
- J) Couvercle de sûreté
- K) Cheminée de remplissage
- L) Poussoir
- M) Tamis du presse-agrumes
- N) Cône du presse-agrumes
- O) Crochet à pétrir
- P) Ensemble couteau + gaine de protection
- Q) Insert à trancher moyen
- R) Insert à râper moyen
- S) Insert à râper fin
- T) Axe support
- U) Disque à émulsionner

Introduction

L'appareil est équipé d'un interrupteur automatique de sécurité. 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** Tournez le bouton sur la position 0 pour arrêter l'appareil.
- 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

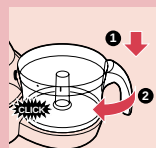
- ▶ Lisez attentivement les instructions ainsi que les illustrations avant d'utiliser votre appareil.
- ▶ Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.
- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
- ▶ N'utilisez jamais des accessoires ou des composants autres que ceux d'origine. 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 les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- ▶ Ne dépassez pas le repère maximum du bol, par ex. ne dépassez pas le trait supérieur de graduation.
- ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- ▶ Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet, (par ex. la spatule), dans la cheminée de remplissage pour pousser les ingrédients sans avoir au préalable arrêté l'appareil. Utilisez uniquement le poussoir.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil avant 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.
- ▶ Placez correctement le couvercle sur le bol. L'interrupteur de sécurité sera désactivé ; vous pouvez ainsi mettre l'appareil en marche. Le bloc moteur et le capuchon de sécurité comportent des repères. L'appareil ne peut fonctionner que si la flèche du bloc moteur coïncide exactement avec le repère du capuchon.
- ▶ Arrêtez toujours l'appareil avant de détacher un accessoire.
- ▶ Arrêtez l'appareil seulement en positionnant le bouton sur 0.
- ▶ Avant de retirer le couvercle, attendez que toutes les pièces mobiles soient à l'arrêt.
- ▶ Vous ne pouvez pas retirer le capuchon de sécurité si le couvercle n'est pas positionné sur le bol ou si le bol a été enlevé avec le couvercle.
- ▶ 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.
- ▶ Laissez les aliments cuits refroidir avant de les hacher (température maximale 80°C/ 175°F).
- ▶ Si vous préparez un liquide chaud ou qui peut mousser, n'ajoutez pas plus d'un litre dans le bol mixer pour éviter tout débordement.

- Pour les durées de préparation, veuillez consulter le tableau du mode d'emploi.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.

Notez que si le mixer est monté, vous ne pouvez pas utiliser les fonctions du bol.

Utilisation de l'appareil

Bol pour préparer les aliments



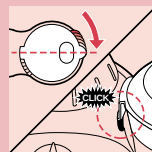
- 1 Montez le bol avec la poignée sur le robot en tournant la poignée dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



- 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.

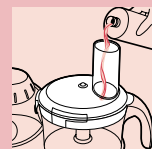
Verrouillage de sûreté incorporé

Le bloc moteur, le bol 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.

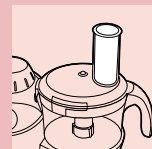


- 1 Assurez-vous que le repère du bloc moteur coïncide exactement avec le repère du couvercle. L'ergot du couvercle complètera l'ouverture de la poignée du bol.

La cheminée de remplissage et le poussoir

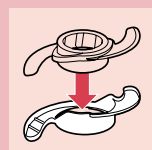


- 1 Utilisez la cheminée de remplissage pour ajouter du liquide et/ou des ingrédients solides. Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients dans la cheminée.

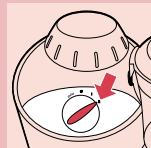
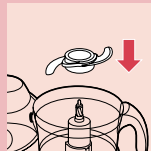


- 2 Le poussoir peut également servir à fermer la cheminée pendant que l'appareil est en marche, pour empêcher toute projection.

Couteau



- Le couteau peut être utilisé pour hacher, mélanger, mixer et réduire en purée.
- 1 Enlevez la gaine de protection du couteau.



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

- 2** Placez l'axe d'entraînement dans le bol et le couteau sur l'axe d'entraînement.
 - 3** Mettez les ingrédients dans le bol. Découpez les ingrédients en dés d'environ 3 cm de côté. Mettez le couvercle sur le bol.
 - 4** Placez le poussoir dans la cheminée de remplissage.
 - 5** Sélectionnez la vitesse maximum (position 2) du réglage de vitesse.
- L'opération continue jusqu'à ce que le bouton soit tourné sur la position 0 (arrêt).

- Tournez le bouton sur la position 1 pour diminuer la vitesse.

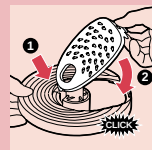
Suggestions

- Si vous hachez des oignons, utilisez la fonction impulse pour éviter de les hacher trop fin.
- 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, 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 :

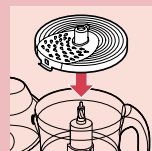
- 1** Débranchez d'abord l'appareil.
- 2** Retirez le couvercle du bol.
- 3** Enlevez ensuite les aliments collés au couteau ou à la paroi du bol avec la spatule.

Inserts



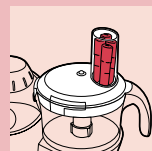
Ne hachez jamais des ingrédients durs tels que les glaçons avec les inserts.

- 1** Placez l'insert sélectionné sur l'axe support avant de le placer sur l'axe d'entraînement.

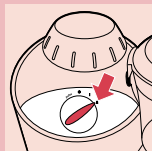


Les lames sont très affilées. Ne les touchez pas!

- 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 de meilleurs résultats remplissez la cheminée de façon régulière.



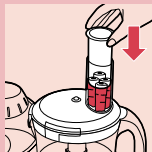
Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois et videz le bol fréquemment.



- 6** Pour râper et trancher, sélectionnez la vitesse maximum (position 2).

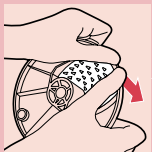
L'opération continue jusqu'à ce que le bouton soit tourné sur la position 0 (arrêt).

- Tournez le bouton sur la position 1 pour diminuer la vitesse.



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

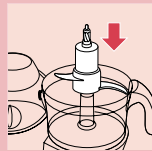
- Si vous râpez des légumes ou fruits tendres, vous pouvez diminuer la vitesse sur la position 1, pour ne pas réduire les légumes ou les fruits râpés en purée.



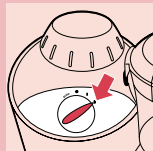
- 8** Pour retirer l'insert du support, prenez le support dans la main. Poussez les ergots pour faire sortir l'insert désiré.

Crochet à pétrir

Le crochet à pétrir sert à pétrir la pâte à pain ou les ingrédients pour un gâteau.



- 1** Mettez le bol sur le bloc moteur et placez l'accessoire de pétrissage sur l'axe.



- 2** Mettez les ingrédients dans le bol. Placez le couvercle sur le bol. Fermez la cheminée de remplissage à l'aide du poussoir.

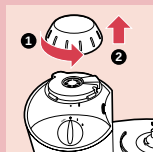
- 3** Sélectionnez la vitesse maximum (position 2).

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, les sweat teas, et les 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.

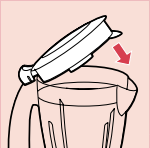
- L'appareil peut être utilisé avec ou sans le mixer attaché au bloc moteur. Si vous utilisez l'appareil sans le mixer, l'appareil ne fonctionnera pas si le capuchon de sécurité n'a pas été correctement visé sur le bloc moteur.



- 1** Pour attacher le bol mixer, retirez le capuchon de sécurité qui se trouve au dessus du réglage de vitesse.



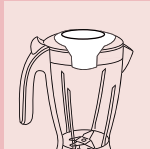
- 2** Montez le bol mixer sur le bloc moteur en le tournant dans la direction de la flèche jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé. La poignée doit être dirigée vers la gauche.



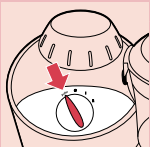
N'exercez pas trop de pression sur la poignée du bol mixer.

3 Mettez les ingrédients dans le bol.

4 Fermez le couvercle.



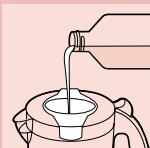
5 Fixez toujours l'interrupteur de sécurité sur le couvercle du mixer avant de commencer la préparation des aliments.



6 Sélectionnez la vitesse maximum (position 2). L'appareil continuera à fonctionner à cette vitesse jusqu'à ce que le bouton soit positionné sur 0 (arrêt).

Consultez le tableau pour les temps de préparation recommandés.

Suggestions



- ▶ Les ingrédients liquides peuvent être versés dans le bol mixer par l'ouverture du couvercle.
- ▶ Plus vous laissez l'appareil tourner longtemps, plus le mélange que vous obtenez est fin.
- ▶ Coupez les aliments en morceaux pour les introduire dans le bol mixer. Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois.

- ▶ Faites tremper les ingrédients durs tels que les germes de soja pour faire le lait de soja avant de les préparer.
- ▶ Pour hacher des glaçons, introduisez-les dans le bol mixer, fermez le couvercle et utilisez la fonction impulsion.

Si des aliments collent à la paroi du bol mixer :

1 Arrêtez l'appareil et débranchez-le.

2 Ouvrez le couvercle.

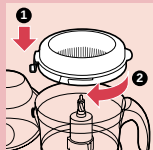
N'ouvrez jamais le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil.

3 Enlevez les aliments avec une spatule. Faites attention à tenir la spatule à une distance sûre du couteaux (env. 2 cm).

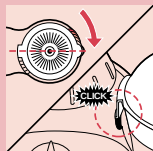
- ▶ Si vous n'êtes pas satisfait des résultats, activez la touche éclair plusieurs fois pour un usage momentané. Vous pouvez aussi mélanger les ingrédients avec une spatule (uniquement après l'arrêt complet du mixer) ou verser un peu du contenu dans un autre bol afin de préparer une quantité plus faible.
- ▶ Dans certains cas les ingrédients sont plus faciles à traiter si vous ajoutez un peu de liquide tel que le jus de citron lorsque vous traitez des fruits.

Presse-agrumes

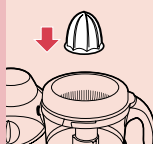
Le presse-agrumes peut être utilisé avec tous types d'agrumes.



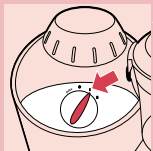
- 1** Placez le bol sur le bloc moteur et le tamis sur le bol.



- 2** Tournez le tamis dans la direction de la flèche jusqu'à ce que le doigt du capuchon de sécurité se fixe sur le bloc moteur.

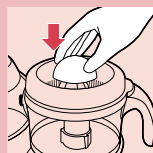


- 3** Pressez doucement le cône sur le tamis pour le fixer.

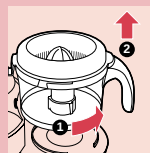


- 4** Sélectionnez la vitesse maximum (position 1):

L'opération commence et s'arrête si le bouton est positionné sur 0 (arrêt).



- 5** Pressez fermement la moitié d'un fruit sur le cône rotatif.

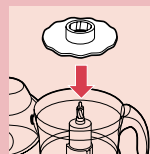


Suggestions

- ▶ De temps en temps arrêtez vous de presser les fruits pour enlever la pulpe du tamis. Lorsque vous enlevez la pulpe, arrêtez l'appareil et retirez le bol avec le tamis et le cône attachés.
- ▶ Après usage, retirez le bol avec les accessoires du presse-agrumes pour éviter que le jus s'écoule sur l'appareil.

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** Mettez 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.
- 3** Pour obtenir des résultats optimaux sélectionnez la vitesse minimum (position 1)

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 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 (sauf le bol mixer) peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.

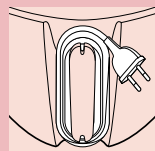
Ces composants ont été testés pour une résistance au lave-vaisselle conformément à la norme DIN EN 12875.

Le bol mixer n'est pas résistant au lave-vaisselle!

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

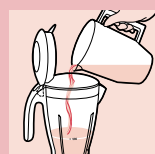
Évitez de cogner les lames du couteau, et les inserts contre des objets durs car cela pourrait les émousser.

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 temps.



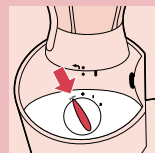
- ▶ Enroulez le cordon restant au dos de l'appareil.

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 Fermez le couvercle.

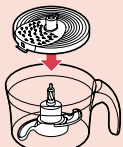


- 3 Laissez l'appareil fonctionner quelques instants en activant la touche Eclair. L'appareil ne fonctionne plus lorsque vous tournez le bouton sur la position 0 (arrêt).

- 4 Détachez le bol mixer et rincez-le avec de l'eau claire.

Rangement

MicroRangement



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

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.

En cas de problèmes

Problème

Solution

L'appareil ne peut pas être mis en marche.

Tournez le bol et/ou le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Vérifiez que les repères du bol et du couvercle coïncident bien.

L'appareil s'est arrêté brusquement.

L'interrupteur de sécurité a probablement coupé l'alimentation suite à une surchauffe de l'appareil. 1) Arrêtez l'appareil (position 0). 2) Débranchez l'appareil. 3) Laissez l'appareil refroidir pendant 60 minutes. 4) Branchez à nouveau l'appareil. 5) Remettez l'appareil en marche.

L'accessoire de pétrissage ou de mélange ne tourne pas.

Vérifiez si vous avez tourné le bol et le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous ayez entendu un clic.

Le bol mixer et le bol pour préparer les aliments sont attachés, mais le mixer seul fonctionne.

Si le mixer et le bol pour préparer les aliments ont été correctement attachés, seul le mixer fonctionnera. Si vous voulez utiliser le bol pour préparer les aliments, détachez le mixer et fermez l'orifice à l'aide du capuchon de sécurité.

Accessoires et applications

Accessoire	Application	Temps d'application
🔪	Hacher, réduire en purée, mélanger	10 - 60 sec.
🌀	Pétrir	60 - 180 sec.
🔪 🌀 🌀 🌀	Trancher, râper	10 - 60 sec.
🌀	Mélanger, réduire en purée	10 - 60 sec.
🍊	Presser des agrumes	selon la quantité
🌀	Fouetter, battre, émulsionner	10 - 60 sec.

Quantité et temps de préparation

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Acces soire/vitesse	Procédure	Applications
Pommes, carottes, céleri - râper	500g	2 / 2	Coupez les légumes pour les introduire dans la cheminée. Remplissez la cheminée et tranchez-les en appuyant doucement sur le poussoir.	Salades, légumes crus
Pommes, carottes, céleri - trancher	500g	2 / 2	Coupez les légumes pour les introduire dans la cheminée. Remplissez la cheminée et tranchez-les en appuyant doucement sur le poussoir.	Salades, légumes crus
Pâtes à crêpes (crêpes) - fouetter	750ml 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. Arrêtez pendant quelques minutes pour laisser l'appareil refroidir à température ambiante.	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
Fromage (parmesan)- râper	200g		Utilisez un morceau de parmesan sans croûte et coupez-le en morceaux d'environ 3 x 3 cm.	Garnitures, soupes, sauces, gratins

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Acces soire/vitesse	Procédure	Applications
Fromage - râper	200g	2 / 2	Coupez le fromage en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Appuyez doucement sur le poussoir.	Sauces, pizzas, gratins, fondue
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	500g	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	2 concombres	2 / 1	Mettez le concombre dans la cheminée et appuyez doucement.	Salades, garnitures
Pâte	500g 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	750g farine	2 / 2	Suivez la même procédure que pour la pâte à pain. Pétrissez la pâte environ 1 minute.	Pizza

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Acces soire/vitesse	Procédure	Applications
--------------------------	-------------------	---------------------	-----------	--------------

Pâte (pâte Brisée) - pétrir	300 g farine	2 / 2	Utilisez de la margarine froide et coupez-la en morceaux de 2 cm. Mettez la farine dans le bol et ajoutez la margarine. Pétrissez 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.	Tourtes aux pommes, biscuits, tartes aux fruits
-----------------------------	--------------	-------	---	---

Pâte	500g farine	2 / 2	Mélangez d'abord la levure, de l'eau chaude 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
------	-------------	-------	---	--------------

Blancs d'œufs - fouetter	4 blancs d'œufs	1 / 1	Utilisez les œufs à température ambiante. Remarque : utilisez au moins deux blancs d'œufs.	Entremets, soufflés, meringues
--------------------------	-----------------	-------	--	--------------------------------

Fruits (par ex. pommes, bananes, châtaignes d'eau) - mélanger	500g	2 / 2	Suggestion: ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la décoloration des fruits. Ajoutez du liquide pour une purée plus onctueuse.	Sauces, soufflés, meringues, aliments pour bébés
---	------	-------	---	--

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Acces soire/vitesse	Procédure	Applications
--------------------------	-------------------	---------------------	-----------	--------------

Fruits (par ex. pommes, bananes) - hacher	500g	2 / 2	Suggestion: ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la décoloration des fruits.	Sauces, soufflés, meringues, aliments pour bébés
---	------	-------	---	--

Ail - hacher	300g	2 / 2	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. 50g	2 / 2	Lavez et séchez les herbes avant de les hacher.	Sauces, soupes, garnitures, beurre aux herbes
--------	----------	-------	---	---

Jus (par ex. papaye, melon d'eau, poire, goyave, etc.) - mélanger	500g (quantité totale)	2 / 2	Ajoutez de l'eau ou tout autre liquide (optionnel) pour un jus plus onctueux.	Jus de fruits
---	------------------------	-------	---	---------------

Mayonnaise	3 œufs	1 / 1	Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Remarque : utilisez au minimum un gros œuf, deux petits œufs ou deux gros jaunes d'œufs. Mettez l'œuf et un peu de moutarde et un peu de vinaigre dans le bol et ajoutez l'huile goutte à goutte.	Salades, garnitures et sauces de barbecue
------------	--------	-------	---	---

Viande - hacher	500g	2 / 2	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, boulettes de viande.
-----------------	------	-------	---	--

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Acces soire/vitesse	Procédure	Applications
Viande, poisson, volaille (pas trop maigre) - hacher	400g	2 / 2	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, boulettes de viande.
Milkshakes - mélanger	500 ml de lait	2 / 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 (pâte)	4 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 / 2	Utilisez la touche Eclair pour un hachage grossier. Arrêtez la procédure de préparation si vous voulez obtenir un résultat grossier.	Salades, pain, frangipane, entremets
Oignons - hacher	500g	2 / 2	Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Arrêtez après avoir utilisé la touche Eclair deux fois pour vérifier le résultat.	Salades, aliments cuits, sautés, garnitures
Oignons - émincer	300g	2 / 1	Pelez les oignons et coupez-les en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Remarque: utilisez au moins 100 g.	Salades, aliments cuits, sautés, garnitures

Ingrédients et résultats	Quantité maximale	Acces soire/vitesse	Procédure	Applications
Soupe - mixer	500ml	2 / 2	Utilisez des légumes cuits.	Soupes, sauces
Crème fouettée - fouetter	500ml	2 / 1	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**Pâte à tartiner aux courgettes**

Ingrédients:

- 2 courgettes
- 3 oeufs durs
- 1 petit oignon
- 1 c. à s. d'huile végétale
- persil
- 2-3 c. à s. crème
- jus de citron, sauce Tabasco, sel, poivre, curry, paprika

- ▶ *Lavez et séchez les courgettes, et râpez-les à l'aide de l'insert à râper fin dans le bol. Transférez les courgettes râpées sur une assiette, saupoudrez de sel et laissez pendant 15 minutes afin que le sel absorbe le liquide des courgettes râpées. Coupez l'oignon en 4 morceaux et hachez-les menu avec la gousse d'ail. Hachez le persil après avoir enlevé les tiges.*
- ▶ *Ensuite mettez la courgette râpée sur une serviette propre et pressez-la pour extraire le jus. Versez un peu d'huile dans une poêle et faites cuire légèrement les oignons et l'ail hachés, et ajoutez les courgettes râpées. Le jus doit s'évaporer des ingrédients. Laissez les ingrédients cuits refroidir quelque temps. Mettez les oeufs et les autres ingrédients dans le bol, assaisonnez et mixez-le tout. Servez sur pain grillé.*

Tarte aux fruits

Ingrédients:

- 180 g dattes
 - 270 g pruneaux
 - 60 g amandes
 - 60 g noix
 - 60 g raisins
 - 60 g raisins de Smyrne
 - 240 g farine de seigle
 - 120 g farine de blé
 - 120 g sucre brun
 - une pincée de sel
 - 1 sachet de levure
 - 360 g babeurre
- ▶ *Introduisez le couteau dans le bol. Mettez tous les ingrédients dans le bol et mixez les ingrédients pendant 30 secondes. Versez la pâte dans un moule de 30 cm longueur et faites-la cuire pendant 40 minutes à 170°C.*

Quiche aux poireaux

Ingrédients pour la pâte:

- 250 g farine de blé (ou farine de blé complète)
- une pincée de sel
- 1 c. à s. miel
- 20 g levure fraîche ou 1/2 sachet de levure en poudre
- 100 g beurre
- 6 c. à s. eau tiède

Ingrédients pour la garniture:

- 500 g poireaux
- huile végétale
- 4 œufs

- 500 g crème aigre
- sel, poivre, 1-2 c. à s. de farine, si nécessaire
- ▶ *Mettez les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez la pâte lever pendant 30 min.*
- ▶ *Tranchez les poireaux avec le disque à trancher. Versez un peu d'huile dans la poêle et faites cuire les poireaux tranchés pendant quelques minutes. Mettez les autres ingrédients dans le bol mixer et laissez le mixer fonctionner jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez-y 1-2 c. à s. de farine pour épaissir le mélange.*
- ▶ *Graissez un moule de 24 cm de diamètre et étalez la pâte sur le fond et les côtés du moule. Puis étalez le mélange à poireaux sur la pâte et versez le reste des ingrédients au-dessus. Faites cuire au four chaud pendant environ 40 minutes à 180°C. Vous pouvez servir chaud ou froid.*

Goulache hongrois

Ingrédients:

- 1 c. à s. huile
- 1 oignon moyen
- 1 c. à c. paprika
- 400 g boeuf ou porc
- 1 poivron
- 1 tomate
- sel
- 200 g carottes
- 300 g pommes de terre
- graines de cumin

- ▶ *Lavez la viande et coupez-la en dès de 2 cm. Pelez l'oignon et hachez-le dans le bol à l'aide du couteau métallique. Enlevez le trognon et tranchez le poivron en rondelles à l'aide du disque à trancher. Pelez la tomate, enlevez les pépins et coupez-la en bandes minces. Faites revenir l'oignon haché dans l'huile. Retirez-le du feu et saupoudrez l'oignon de paprika, ajoutez-y la viande et faites frire à feu vif pendant quelques minutes en remuant sans cesse. Ajoutez le poivron, la tomate et le sel au goût, couvrez la poêle et braisez le tout dans son propre jus à feu doux jusqu'à ce que tous les ingrédients soient presque tendres.*
- ▶ *Pendant ce temps, pelez et tranchez les carottes à l'aide du disque à trancher, épluchez et coupez en dès les pommes de terre. Ajoutez-les à la viande et versez une quantité d'eau froide suffisante pour la soupe que vous voulez préparer (env. 1,2 litres). Assaisonnez de graines de cumin et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la préparation soit ramollie comme le beurre, en ajoutant plus de sel, si nécessaire.*
- ▶ *Servez chaud. Vous pouvez ajouter une garniture de rondelles de poivron et servir des poivrons rouges sur une autre assiette.*

Tarte aux fraises

Ingrédients:

- 100 g margarine
- 100 g sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- 240 g farine
- 100 g noix de coco

Garniture:

- 80 g sucre
- 2 c. à c. jus de citron
- 400 g fromage blanc
- 500 g fraises

Glaçage:

- 500 g fraises
- 250 ml eau
- 120 g sucre
- 60 g maizena

Garnissage:

- 250 g crème

- ▶ *Chauffez le four à 180°C. Travaillez la margarine avec le sucre dans le bol en utilisant le couteau.*
- ▶ *Incorporez le jaune d'oeuf, la farine et la noix de coco rapée. Mettez la pâte dans le moule, pressez les bords et percez la pâte de quelques trous avec une fourchette. Faites cuire pendant 15-20 minutes jusqu'à ce qu'à ce qu'elle devienne dorée. Retournez la tarte sur une grille pour refroidir. Mélangez le sucre, le jus de citron et le fromage blanc jusqu'à ce qu'ils deviennent homogènes à l'aide du couteau. Nappez le fond de la tarte refroidie de la crème obtenue. Arrangez une partie des fraises (queue en bas) sur la tarte. Laissez au froid.*
- ▶ *Préparez le glaçage. Mélangez les fraises restantes avec de l'eau et sucre dans le bol mixer. Faites dissoudre la maizena dans 125 ml de la préparation à fraises. Faites bouillir le mélange à*

fraises. Lorsqu'il est amené à ébullition, incorporez la maizena dissoute. Couvrez les fraises du glaçage chaud à l'aide d'une cuillère et laissez au froid pendant 2 heures. Rajoutez la crème fouettée.

Milkshake aux fruits frais**Ingrédients:**

- 100 g bananes ou fraises
- 200 ml lait frais
- 50g glace à la vanille
- sucre semoule au goût

- ▶ *Pelez les bananes et rincez les fraises. Coupez-les en petits morceaux. Mettez tous les ingrédients dans le bol mixer. Mélangez jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.*
- ▶ *Vous pouvez utiliser vos fruits préférés pour préparer un milkshake aux fruits frais à votre goût.*

Rond de pain aux noisettes**Ingrédients pour la pâte:**

- 500 g farine tamisée
- 75 g sucre
- 1 c. à c. de sel
- 1 oeuf
- 250 ml lait (à 35°C)
- 100 g beurre ramolli
- 30 g levure fraîche (pour la levure déshydratée, voir les instructions sur l'emballage)

Garniture:

- 250 g noisettes hachées
- 100 g sucre

- 2 sachets de sucre vanillé
- 125 ml crème fraîche
- ▶ *Chauffez le four à 200°C. Mélangez le lait, la levure et le sucre à l'aide de l'accessoire à pétrir dans le bol pendant 15 secondes. Ajoutez-y la farine, le sel, le beurre et l'oeuf. Pétrissez la pâte pendant 2 minutes. Mettez la pâte dans un autre bol et couvrez le bol avec un linge humide et laissez lever au chaud 20 minutes.*
- ▶ *Hachez les noisettes avec le couteau métallique. Mélangez les ingrédients pour la garniture. Rompez la pâte et étendez-la afin d'obtenir une couche rectangulaire. Nappez la pâte du mélange aux noisettes et roulez-la en forme d'anneau. Mettez-la dans un moule beurré. Laissez lever 20 minutes. Couvrez le dessus d'un peu de jaune d'oeuf battu et mettez le moule sur une grille au centre du four. Faites cuire 25 - 30 minutes à 200°C.*

Gâteau au chocolat

Ingrédients:

- 140 g beurre ramolli
- 110 g sucre glace
- 140 g chocolat
- 6 blancs d'œufs
- 6 jaunes d'œufs
- 110 g sucre semoule
- 140 g farine de blé

Garniture:

- 200 g confitures d'abricots

Glaçage:

- 125 ml d'eau
- 300 g sucre
- 250 g chocolat râpé
- Crème fouettée, si vous le souhaitez
- ▶ *Chauffez le four à 160°C. Mélangez le beurre avec le sucre glace à l'aide du couteau. Faites fondre le chocolat et incorporez-le. Ajoutez-y les jaunes d'œufs un à un. Fouettez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte crémeuse. Travaillez les blancs d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux à l'aide du couteau. Incorporez la mousse de blancs d'œufs au mélange et remuez doucement. Terminez par incorporer la farine avec une spatule. Versez la pâte dans le moule à gâteau beurré. Faites cuire une heure à 160°C. Pendant les premières 15 minutes, il est conseillé de tenir la porte du four entrouverte.*
- ▶ *Laissez le gâteau refroidir pendant quelque temps dans le moule (24 cm), ensuite retournez-le sur une grille pour refroidir complètement. Coupez le gâteau en deux dans le sens de la longueur, nappez une moitié de gâteau de la confiture d'abricots et recouvrez avec l'autre moitié. Faites bouillir le reste de la confiture jusqu'à ce que vous obteniez un sirop et enduisez le gâteau. Préparez le glaçage. Faites bouillir l'eau, ajoutez le sucre et le chocolat et laissez cuire à feu doux. Remuez sans cesse jusqu'à ce que vous obteniez un glaçage uniforme et consistant. Couvrez le gâteau du glaçage et laissez-le refroidir. Servez le gâteau avec un peu de crème fouettée.*

Soupe de brocolis (pour 4 personnes)

Ingrédients:

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

► *Râpez 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-cube 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, muscade et crème.*

Pizza

Ingrédients pour la pâte:

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

Pour la garniture:

- 300ml tomates passées (en conserve)
- 1 c. à c. d'herbes mixtes (sèches ou fraîches)
- 1 oignon
- 2 gousse d'ail
- sel et poivre
- sucre

Ingrédients pour assaisonner la sauce:

- olives, salami, artichauts, champignons, anchois, mozzarella, poivron, fromage râpé et huile d'olive à volonté.

- *Placez le crochet à pétrir dans le bol. Mettez tous les ingrédients dans le bol et sélectionnez la vitesse maximum (position 2). Pétrissez la pâte pendant environ 90 secondes jusqu'à ce qu'elle commence à former une boule. Mettez la pâte dans un autre bol, couvrez-la d'un linge humide et laissez lever 30 min.*
- *Utilisez le couteau pour hacher l'oignon et l'ail dans le bol du robot de cuisine et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajoutez les tomates passées 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 faites deux abaisses rondes de la grandeur du plateau de cuisson. Placez-les sur le plateau de cuisson légèrement graissé au préalable. 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.*

Légumes et pommes de terre sautées

Ingrédients:

- 1 oeuf
 - 50 cl lait
 - 1 c. à s. farine
 - 1 c. à c. coriandre
 - sel et poivre
 - 2 grosses pommes de terre (environ 300 g)
 - 100 g carottes
 - 150 g céleri
 - 50 g graines de tournesol ou 2 c. à s. épi de maïs
 - huile à frire
- ▶ *Utilisez le couteau pour mixer l'oeuf, le lait, la farine, le coriandre et le poivre.*
 - ▶ *Râpez les pommes de terre épluchées, les carottes grattées et le céleri rincé à l'aide de l'insert à râper grossier et ajoutez-les au mélange à l'oeuf. Remuez les légumes, le mélange et les graines de tournesol ou l'épi de maïs dans un bol.*
 - ▶ *Chauffez l'huile dans une poêle et faites frire 8 petits pâtés sur les deux côtés jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Laissez-les s'égoutter sur un essuie-tout.*
 - ▶ *Temps de cuisson: 3-4 minutes.*

Pain (blanc)

Ingrédients:

- 500 g farine
- 15 g beurre ramolli ou margarine

- 25 g levure fraîche ou 20 g levure en poudre
- 260 ml d'eau
- 10 g sel
- 10 g sucre

- ▶ *Fixez le crochet à pétrir. Mettez la farine, le sel et le beurre ou la margarine dans le bol. Ajoutez-y la levure fraîche ou en poudre et l'eau. Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Sélectionnez la vitesse maximum (position 2) et pétrissez la pâte (pour la vitesse maximum de pétrissage, reportez-vous au chapitre Quantités et temps de préparation).*
- ▶ *Retirez la pâte du bol et mettez-la dans un grand bol. Recouvrez-le d'un linge humide et laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant environ 20 minutes. Lorsqu'elle est levée, aplatissez la pâte et faites-en une boule.*
- ▶ *Remplacez la pâte dans le bol, couvrez-la du linge humide et laissez-la lever à nouveau pendant 20 minutes. Aplatissez la pâte à nouveau à la main puis au rouleau à pâtisserie.*
- ▶ *Mettez la pâte dans un moule graissé et laissez lever pendant encore 45 minutes. Faites-la cuire dans le bas du four chauffé.*
- ▶ *Faites-la cuire à 225°C dans le bas du four chauffé pendant environ 35 minutes.*

Onderdelen en accessoires

- A) Motorgedeelte
- B) Bedieningsknop
 - P = pulsstand
 - 0 = uit
 - 1 = laagste snelheid
 - 2 = hoogste snelheid
- C) Schroefkap (moet geplaatst zijn om functies waarvoor een kom nodig is te kunnen gebruiken)
- D) Keukenmachinekom
- E) Accessoirehouder
- F) Blenderkan
- G) Deksel van blenderkan
- H) Nok van deksel (schakelt de beveiliging in en uit)
- I) Deksel van keukenmachinekom
- J) Stop met beveiligingsklem
- K) Vultrechter
- L) Stamper
- M) Zeef van de citruspers
- N) Perskegel van de citruspers
- O) Kneedhulpstuk
- P) Metalen sikkelmes met beschermkapje
- Q) Middelfijne snijschijf
- R) Middelfijne raspschijf
- S) Fijne snijschijf
- T) Inzetschijfhouder
- U) Mengschijf

Inleiding

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

Als het apparaat opeens ophoudt met werken:

- 1** Trek de stekker uit het stopcontact.
- 2** Draai de knop naar stand 0 om het apparaat uit te schakelen.
- 3** Laat het apparaat 60 minuten afkoelen.
- 4** Steek de stekker weer in het stopcontact.
- 5** Schakel het apparaat weer in.

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

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

Belangrijk

- ▶ Lees deze gebruiksaanwijzing nauwkeurig door en bekijk de plaatjes goed voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- ▶ Bewaar deze gebruiksaanwijzing om hem indien nodig te kunnen raadplegen.
- ▶ Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- ▶ Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips aangeraden worden. Uw garantie vervalt indien gebruik is gemaakt van dergelijke onderdelen of accessoires.
- ▶ Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- ▶ Indien het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, dient het uitsluitend te worden vervangen door Philips of een door Philips geautoriseerd servicecentrum. Reparatie door onbevoegd personeel kan gevaarlijke situaties voor de gebruiker opleveren.
- ▶ Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- ▶ Overschrijd de hoeveelheden en bereidingstijden aangegeven in de tabel niet.
- ▶ Vul de kom niet verder dan de maximumindicatie, d.w.z. niet voorbij de bovenste lijn van de schaalverdeling.
- ▶ Haal na gebruik altijd gelijk de stekker uit het stopcontact.

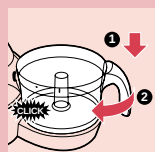
- ▶ Gebruik nooit uw vingers of voorwerpen (bijvoorbeeld een spatel) om etenswaren door de vultrechter naar beneden te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stamper.
- ▶ Steek nooit uw vingers of voorwerpen (bijvoorbeeld een spatel) in de blenderkan terwijl de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- ▶ Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- ▶ Plaats het deksel op de juiste manier op de kom. De ingebouwde beveiliging wordt nu gedeblokkeerd en u kunt het apparaat inschakelen. Op het motorgedeelte en de schroefkap zitten markeringen. Het apparaat werkt alleen als de stip op het motorgedeelte recht tegenover de stip op de schroefkap staat.
- ▶ Schakel het apparaat uit voordat u accessoires van het apparaat losmaakt.
- ▶ Schakel het apparaat altijd uit door de knop op stand 0 te zetten.
- ▶ Wacht tot bewegende delen stil staan voordat u het deksel van het apparaat verwijderd.
- ▶ De schroefkap kan alleen verwijderd worden als het deksel niet op de kom zit of als de kom van het apparaat is afgenomen.
- ▶ Dompel het motorgedeelte nooit in water of een andere vloeistof en spoel het niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om het motorgedeelte schoon te maken.

- ▶ Verwijder altijd de beschermkap van het sikkelmes wanneer u dit mes gebruikt.
- ▶ Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze in de keukenmachine verwerkt (maximum temperatuur 80°C).
- ▶ Als u een vloeistof verwerkt die heet is of nogal snel gaat schuimen, doe dan niet meer dan 1 liter in de blenderkan om morsen te voorkomen.
- ▶ Voor hoeveelheden en bereidingstijden, zie de tabel verderop in deze gebruiksaanwijzing.
- ▶ Haal na gebruik altijd gelijk de stekker uit het stopcontact.

Let op: Het is niet mogelijk de functies waarvoor een kom nodig is (mixen, kneden, snijden, enz.) te gebruiken als de blenderkan gemonteerd is.

Gebruik van het apparaat

Keukenmachinekom



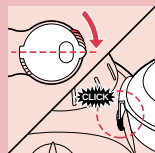
- 1** Monteer de kom op het motorgedeelte van de keukenmachine door hem in de richting van de pijl te draaien tot u een klik hoort.



- 2** Plaats het deksel op de kom en draai het in de richting van de pijl totdat u een klik hoort (hier is enige kracht voor nodig).

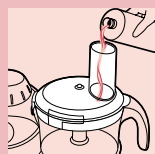
Ingebouwde beveiliging

Het motorgedeelte, de kom en het deksel zijn voorzien van markeringen. Het apparaat werkt alleen als de stip op het motorgedeelte recht tegenover de stip op de kom staat.

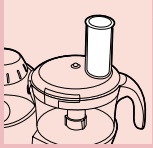


- 1** Zorg ervoor dat de streep op het deksel en de streep op de kom recht tegenover elkaar staan. Het uitsteeksel aan het deksel sluit dan aan bij de vorm van het handvat.

Vultrechter en stamper

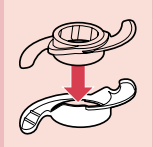


- 1** Gebruik de vultrechter om vloeistoffen en/of vaste ingrediënten toe te voegen. Gebruik de stamper om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen.



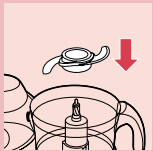
- 2** U kunt de stamper ook gebruiken om de vultrechter af te sluiten om zo te voorkomen dat ingrediënten door de vultrechter naar buiten komen.

Metalen sikkelmes



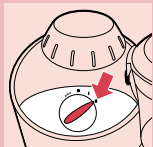
- 1** Verwijder de beschermkap van het sikkelmes.

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



- 2** Plaats de accessoirehouder in de kom en plaats het mes op de accessoirehouder.
- 3** Doe de ingrediënten in de kom. Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes van ongeveer 3 x 3 x 3 cm. Plaats het deksel op de kom.

- 4** Plaats de stamper in de vultrechter.



- 5** Kies de hoogste snelheid door de knop op stand 2 te zetten.
- Het apparaat blijft lopen totdat u de knop terugzet naar stand 0.
 - Zet de knop op stand 1 om een lagere snelheid te kiezen.

Tips

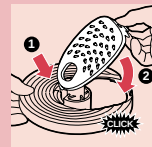
- Als u uien hakt, gebruik dan een paar keer de pulsstand om te voorkomen dat de uien te fijn worden gehakt.
- Laat het apparaat niet te lang werken wanneer u (harde) kaas aan het hakken bent. De kaas wordt anders te heet, gaat smelten en wordt klontig.
- Gebruik het sikkelmes niet om zeer harde ingrediënten zoals koffiebonen, kurkuma, nootmuskaat en ijsblokjes te hakken, omdat het mes hierdoor bot zou kunnen worden.

Als er ingrediënten aan het mes of aan de binnenkant van de kom blijven kleven:

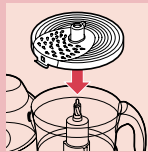
- 1** Schakel het apparaat uit.
- 2** Haal het deksel van de kom.
- 3** Verwijder de ingrediënten met een spatel van het sikkelmes en van de wand van de kom.

Inzetschijven

Gebruik de inzet-schijven nooit om harde ingrediënten zoals ijsblokjes te verwerken.

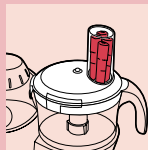


- 1** Plaats de gekozen inzet-schijf in de inzet-schijfhouder voordat u deze op de accessoirehouder plaatst.

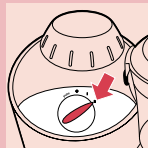


De snijkanten zijn erg scherp. Raak ze daarom niet aan!

- 2** Plaats de inzetschijfhouder op de accessoirehouder in de kom.
- 3** Plaats het deksel op de kom.
- 4** Doe de ingrediënten in de vultrechter. Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes die in de vultrechter passen.



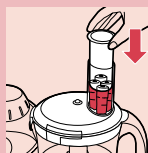
- 5** Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat. Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt verwerken, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk kleine hoeveelheden en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.



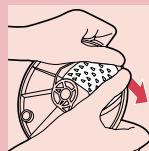
- 6** Kies voor snijden en raspen de hoogste snelheid (stand 2).

Het apparaat blijft lopen totdat u het uitschakelt door de knop weer op stand 0 te zetten.

- Zet de knop op stand 1 om een lagere snelheid te kiezen.



- 7** Druk met de stamper licht op de ingrediënten in de vultrechter.
- Als u zachte groenten of vruchten raspt, kunt u de snelheid verlagen door de knop op stand

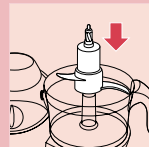


- 1** te zetten, hierdoor voorkomt u dat de geraspte groenten en vruchten tot moes worden.

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

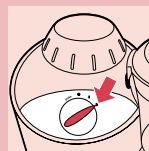
Kneedhulpstuk

Het kneedhulpstuk kan worden gebruikt voor het kneden van brooddeeg en voor het mengen van beslag.



- 1** Plaats de kom op het motorgedeelte en plaats het kneedhulpstuk op de accessoirehouder.

- 2** Doe de ingrediënten in de kom en bevestig het deksel op de kom. Plaats de stamper in de vultrechter om te voorkomen dat de ingrediënten tijdens het kneden gaan spatten.



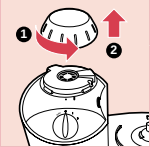
- 3** Kies de hoogste snelheid door de knop op stand 2 te zetten.

Blender

De blender is bedoeld voor:

- het mengen van vloeistoffen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soep, drankjes en milkshakes
- het mixen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekbeslag of mayonaise.
- het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het bereiden van babyvoedsel.

▶ Als de blenderkan op het apparaat gemonteerd is, kunt u de overige functies niet gebruiken. Als de blenderkan niet op het apparaat gemonteerd is, werken de andere functies alleen als de schroefkap goed op het motorgedeelte is vastgeschroefd.



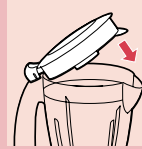
- 1** Om de blenderkan te kunnen monteren, moet eerst de schroefkap die boven de bedieningsknop op het motorgedeelte zit verwijderd worden.



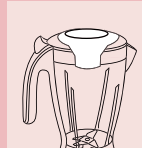
- 2** Plaats de blenderkan op het motorgedeelte door hem in de richting van de pijl te draaien totdat hij stevig vastzit. Het handvat moet dan naar links wijzen.

Oefen niet te veel druk uit op het handvat van de blenderkan.

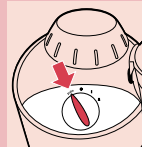
- 3** Doe de ingrediënten in de blenderkan.



- 4** Sluit het deksel.



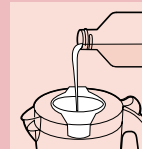
- 5** Plaats altijd de veiligheidskap op het deksel van de blenderkan voordat u het apparaat inschakelt.



- 6** Kies de hoogste snelheid door de knop op stand 2 te zetten. Het apparaat blijft op deze snelheid lopen totdat u het apparaat uitschakelt door de knop op stand 0 te zetten.

Voor de juiste tijden per toepassing, zie de tabel verderop in deze gebruiksaanwijzing.

Tips



- ▶ Giet vloeibare ingrediënten in de kan via de opening in het deksel.
- ▶ Hoe langer u het apparaat laat draaien, hoe fijner het de ingrediënten zal vermalen.
- ▶ Snijd vaste ingrediënten in kleinere stukjes voordat u ze in de blenderkan doet. Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt bereiden, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.

- ▶ Harde ingrediënten zoals sojabonen voor sojamelk moeten in water worden geweekt voordat ze worden verwerkt.
- ▶ Hak ijsblokjes door ze in de blenderkan te doen, het deksel te sluiten en de pulsfunctie te gebruiken.

Als de ingrediënten aan de wand van de blenderkan blijven kleven:

- 1** Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 2** Open het deksel.

Open het deksel nooit terwijl het apparaat nog draait.

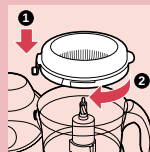
- 3** Gebruik een spatel om de ingrediënten van de wand van de kan te verwijderen. Houd de spatel op veilige afstand van de snijkanten van het blendermes (ongeveer 2 cm).

- ▶ Als u niet tevreden bent met het resultaat, laat het apparaat dan een paar keer kort draaien door de bedieningsknop een paar keer op de pulsstand te zetten. U kunt ook proberen een beter resultaat te krijgen door de ingrediënten met een spatel door te roeren (natuurlijk niet terwijl de blender draait!), of door een deel van de ingrediënten uit de kan te gieten en daarna per keer een kleinere hoeveelheid te verwerken.

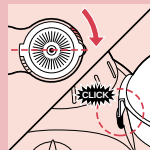
- ▶ In sommige gevallen zijn de ingrediënten gemakkelijker te verwerken als u wat vloeistof toevoegt, bijv. wat citroensap in geval van vruchten.

Citruspers

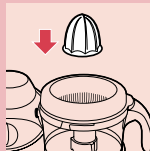
De citruspers kan worden gebruikt voor het persen van alle soorten citrusvruchten.



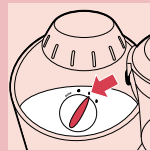
- 1** Plaats de kom op het motorgedeelte en plaats de zeef op de kom.



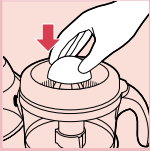
- 2** Draai de zeef in de richting van de pijl totdat de nok van het beveiligingssysteem vastklikt in het motorgedeelte.



- 3** Plaats de perskegel op de zeef door hem zachtjes naar beneden te drukken.



- 4** Kies de laagste snelheid (stand 1). De citruspers begint te draaien en stopt met draaien als u de bedieningsknop terugdraait naar stand 0.



- 5** Druk de halve vrucht stevig op de draaiende perskegel.

Tips

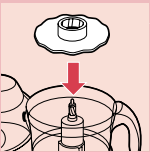
- Stop af en toe met persen om pulp uit de zeef te verwijderen.

Als u dat doet, neem dan de kom met de zeef en de perskegel van het apparaat.

- Verwijder na gebruik de kan met alle citruspersaccessoires om te voorkomen dat er sap op het motorgedeelte lekt.

Mengschijf

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



- Plaats de mengschijf op de accessoirehouder in de kom.
- Doe de ingrediënten in de kom en plaats het deksel op de kom.
- Kies de laagste snelheid (stand 1) om optimale resultaten te verkrijgen.

Tips

- Zorg ervoor dat u eieren op kamertemperatuur gebruikt wanneer u eiwitten wilt stijfkloppen.
- Haal de eieren een half uur voordat u ze gaat verwerken uit de koelkast.
- Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn wanneer u mayonaise gaat bereiden.

U kunt olie toevoegen via de kleine opening onderin de stamper

- Slagroom moet op koelkasttemperatuur zijn wanneer u het gaat bereiden. Houd u aan de bereidingstijd in de tabel; slagroom moet niet te lang geklopt worden. Gebruik de pulsstand om het mengproces beter te kunnen beheersen.

Schoonmaken

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

- Maak het motorgedeelte schoon met een vochtige doek. Dompel het motorgedeelte niet in water en spoel het ook niet af.
 - Was onderdelen die in aanraking zijn geweest met voedsel altijd gelijk na gebruik met wat afwasmiddel af.
- De kom, het deksel van de kom, de stamper en de accessoires (met uitzondering van de

blenderkan) kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

Deze onderdelen zijn getest op vaatwasserbestendigheid volgens DIN EN 12875
De blenderkan is niet vaatwasserbestendig!

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

Voorkom dat de snijkanten van het sikkelmes, het mes van de blender en de inzetschijven in contact komen met harde voorwerpen, omdat ze hierdoor bot zouden kunnen worden

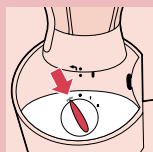
Bepaalde ingrediënten kunnen verkleuringen veroorzaken op de accessoires. Dit heeft geen enkel negatief effect; de verkleuringen verdwijnen na een tijdje meestal vanzelf.

- ▶ Wikkel het (niet benodigde deel van het) snoer om de haspel aan de achterzijde van het apparaat.

Snelreiniging blender



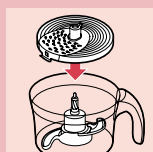
- 1** Giet lauwwarm water (niet meer dan 0,5 liter) en wat afwasmiddel in de blenderkan.
- 2** Sluit het deksel.



- 3** Laat het apparaat een paar seconden lopen door de knop naar de pulsstand te draaien. Het apparaat stop zodra u de knop weer op stand 0 zet.
- 4** Haal de kan van het apparaat en spoel hem met schoon water.

Opbergen

MicroStore



- ▶ Plaats de accessoires (mes, inzetschijfhouder) op de accessoirehouder en plaats de houder in de kom. De inzetschijfhouder wordt als laatste geplaatst.

Informatie & service

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

Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan.	Draai de kom of het deksel rechtsom totdat u een klik hoort. Zorg ervoor dat de stip op het deksel recht tegenover de stip op de kom staat.
Het apparaat is plotseling gestopt.	De automatische oververhittingsbeveiliging heeft de stroomtoevoer naar het apparaat waarschijnlijk afgesneden omdat het apparaat oververhit was geraakt. 1) Schakel het apparaat uit door de knop op stand 0 te zetten. 2) Trek de stekker uit het stopcontact. 3) Laat het apparaat 60 minuten afkoelen. 4) Steek de stekker weer in het stopcontact. 5) Schakel het apparaat weer in.
Het kneedhulpstuk draait niet.	Controleer of u de kom en het deksel wel zo ver naar rechts heeft gedraaid dat u een klik hoort.
Zowel de blenderkan als de kom is gemonteerd, en alleen de blender werkt.	Als zowel de blenderkan als de kom is gemonteerd, werkt inderdaad alleen de blender. Als u de kom wilt gebruiken, dan moet u de blenderkan verwijderen en het aansluitgat met de schroefkap afsluiten.

Accessoires en toepassingen

Accessoire	Toepassing	Benodigde tijd
	Hakken, pureren, mengen	10 - 60 sec.
	Kneden	60 - 180 sec.
	Snijden, raspen, schaven	10 - 60 sec.
	Mengen, pureren	10 - 60 sec.
	Citrusvruchten persen	Hangt af van het aantal
	Kloppen, mengen	10 - 60 sec.

Hoeveelheden en bereidingstijden

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Acces-soire/stand	Werkwijze	Toepassingen
Appels, wortels, knolselderij - raspen	500 g	/ 2	Snijd de ingrediënten in stukken die in de vultrechter passen. Rasp de stukken terwijl u ze zachtjes met de stamper naar beneden duwt.	Salades, rauwkost
Appels, wortels, knolselderij - snijden	500 g	/ 2	Snijd de ingrediënten in stukken die in de vultrechter passen. Rasp de stukken terwijl u ze zachtjes met de stamper naar beneden duwt.	Salades, rauwkost
Beslag (pannenkoeke n) - kloppen	750 ml melk	/ 2	Schenk eerst de melk in de blenderkan en voeg dan de droge ingrediënten toe. Laat de blender ongeveer 1 minuut lopen. Indien nodig, kunt u dit max. twee keer herhalen. Stop enkele minuten om het apparaat weer tot kamertemperatuur te laten afkoelen	Pannenkoeken, wafels
Paneermeel - hakken	100 g	/ 2	Gebruik droog, knapperig brood.	Gepaneerde gerechten, gegratineerde gerechten
Crème au beurre - kloppen	300 g	/ 2	Gebruik zachte boter voor een luchtig resultaat.	Desserts, garnering

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Acces soire/stand	Werkwijze	Toepassingen
Kaas (Parmezaanse) - hakken	200 g	🔪 / 2	Gebruik een stuk korstloze Parmezaanse kaas en snijd dit in stukken van ongeveer 3 x 3 cm.	Garnering, soepen, sauzen, gratineerde gerechten
Kaas (Goudse) - raspen	200 g	🧂 / 2	Snijd de kaas in stukjes die in de vultrechter passen. Duw de stukjes voorzichtig met de stamper naar beneden.	Sauzen, pizza's, gratineerde gerechten, fondue
Chocolade - hakken	200 g	🔪 / 2	Gebruik harde, pure chocolade. Breek de chocolade in stukken van 2 cm.	Garnering, sauzen, gebak, pudding, mousse
Gekookte erwten, bonen - pureren	250 g	🔪 / 2	Gebruik gekookte erwten of bonen. Voeg indien nodig wat vloeistof toe om de samenhang van de puree te verbeteren.	Puree, soepen
Gekookte groenten en vlees - pureren	500 g	🔪 / 2	Voeg slechts een klein beetje vocht toe voor groffe puree. Wilt u een fijne puree, blijf dan vocht toevoegen totdat de puree glad genoeg is.	Baby- en peutervoeding
Komkommers - in plakjes snijden	2 komkommers	🧂 / 1	Doe stukken komkommer in de vultrechter en duw ze voorzichtig met de stamper naar beneden.	Salades, garnering
Deeg (voor brood) - kneden	500 g bloem	🔪 / 2	Meng gist en suiker met warm water. Voeg bloem, olie en zout toe en kneed het deeg ongeveer 90 seconden. Laat het 30 minuten rijzen.	Brood

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Acces soire/stand	Werkwijze	Toepassingen
Deeg (voor pizza's) - kneden	750 g meel	🔪 / 2	Volg dezelfde werkwijze als bij brooddeeg. Kneed het deeg ongeveer 1 minuut.	Pizza
Deeg (zandtaart) - kneden	300 g bloem	🔪 / 2	Gebruik koude margarine; snijd deze in stukken van 2 cm. Doe de bloem in de kom en voeg de margarine toe. Kneed het deeg totdat het kruimelig is geworden. Voeg dan koud water toe en stop zodra het deeg een bal is geworden. Laat het deeg afkoelen voordat u het verder verwerkt.	Appeltaart, koekjes, open vruchtenvlaai
Deeg (gistdeeg) - kneden	500 g bloem	🔪 / 2	Meng het gist in een aparte kom met warm water en wat suiker. Doe alle ingrediënten in de kom en kneed het deeg tot het glad is en niet langer aan de wand van de kom kleeft (duurt ongeveer 1 minuut). Laat het deeg 30 minuten rijzen.	Luxe brood
Eiwitten - kloppen	4 eiwitten	🧂 / 1	Gebruik eieren op kamertemperatuur. Gebruik ten minste twee eiwitten.	Pudding, soufflé, schuimgebak
Vruchten (bijv. appels, bananen) - blender	500 g	🔪 / 2	Tip: voeg een beetje citroensap toe om te voorkomen dat het fruit verkleurt. Voeg wat vloeistof toe om een gladde puree te verkrijgen.	Sauzen, jam, pudding, babyvoeding

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Acces soire/stand	Werkwijze	Toepassingen
Vruchten (bijv. appels, bananen) - hakken	500 g	2 / 2	Tip: voeg een beetje citroensap toe om te voorkomen dat het fruit verkleurt.	Sauzen, jam, pudding, babyvoeding
Knoflook - hakken	300 g	2 / 2	Pel de teentjes knoflook. Druk een paar keer op de pulsknop om te voorkomen dat de knoflook te fijn wordt gehakt. Gebruik ten minste 150 g.	Garnering, dipsauzen
Kruiden (bijv. peterselie) - hakken	Min. 50g	2 / 2	Was en droog de kruiden voordat u ze hakt.	Sauzen, soepen, garnering, kruidenboter
Sappen (bijv. gemaakt van papaya, watermeloen, peer, guave) - blender	500 g in totaal	2 / 2	Voeg water en eventueel een andere vloeistof toe om een gladde sap te verkrijgen.	Vruchtensappen
Mayonaise - mengen	3 eieren	2 / 1	Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Gebruik tenminste één groot ei, twee kleine eieren of twee eierdooiers. Doe het ei/de eieren in de kom met een klein beetje azijn en voeg de olie druppelsgewijs toe.	Salades, garnering en barbecuesauzen
Mager vlees - hakken	500 g	2 / 2	Verwijder eerst zenen en botten. Snijd het vlees in blokjes van 3 cm. Druk op de pulsknop voor een groffer hakresultaat.	Tartaartjes, hamburgers, gehaktballen

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Acces soire/stand	Werkwijze	Toepassingen
Vlees (doorregen), vis, gevogelte - hakken	400 g	2 / 2	Verwijder eerst zenen en botten. Snijd het vlees in blokjes van 3 cm. Druk op de pulsknop voor een groffer hakresultaat.	Tartaartjes, hamburgers, gehaktballen
Milkshakes - blender	500 ml melk	2 / 2	Pureer het fruit (bijv. bananen, aardbeien). Suiker, melk en wat ijs toevoegen en goed mengen.	Milkshakes
Cakebeslag - mixen	4 eieren	2 / 2	De ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Klop de zachte boter en de suiker totdat het mengsel glad en schuimig is. Voeg hierna de melk, eieren en bloem toe.	Verschillende soorten cake
Noten - hakken	250 g	2 / 2	Gebruik de pulsknop voor een grof resultaat. Stop het proces tijdig als u een grof resultaat wilt.	Salades, pudding, notenbrood, amandelspijs
Uien - hakken	500 g	2 / 2	Pel de uien en snijd ze in 4 stukken. Stop het proces na twee stoten om het resultaat te controleren.	Salades, gekookte gerechten, roerbakgerechten, garnering
Uien - in plakjes snijden	300 g	2 / 1	Pel de uien en snijd ze in stukken die in de vultrechter passen. Gebruik ten minste 100 g.	Salades, gekookte gerechten, roerbakgerechten, garnering

Ingrediënten & resultaten	Max. hoeveelheid	Acces soire/stand	Werkwijze	Toepassingen
Soepen - blender	500 ml	🕒 / 2	Gebruik gekookte groenten.	Soepen, sauzen
Slagroom - kloppen	500 ml	🌀 / 1	Gebruik slagroom die op koelkasttemperatuur is. Gebruik ten minste 125 ml. De slagroom is na ongeveer 20 seconden klaar.	Garnering, crèmes, ijsmengsels

Recepten

Courgette-sandwichspread

Ingrediënten

- 2 courgettes
- 3 gekookte eieren
- 1 kleine ui
- 1 eetl. plantaardige olie
- peterselie
- 2-3 eetl. zure room
- citroensap, tabasco, zout, peper, kerriepoeder, paprikapoeder

- ▶ *Was en droog de courgettes en rasp ze met de fijne raspschijf in de keukenmachinekom. Doe de geraspte courgette over in een schaal en besprenkel met zout. Laat 15 minuten staan zodat het zout het vocht onttrekt aan de courgette. Snijd de ui in 4 delen en hak deze delen fijn samen met het knoflookteentje. Haal de peterselieblaadjes van de steeltjes af en hak de blaadjes.*
- ▶ *Stort de geraspte courgette op een schone droogdoek en druk al het vocht eruit. Giet wat olie in een pan en bak de gehakte ui en de knoflook licht aan, voeg de geraspte courgette toe. Al het vocht moet verdampen. Laat de gebakken ingrediënten vervolgens afkoelen. Pel de eieren en hak ze gedurende een paar seconden in de keukenmachinekom. Voeg de andere ingrediënten toe, breng op smaak met tabasco, zout, peper, kerriepoeder en paprikapoeder en meng met het mes. Serveer op geroosterd wittebrood.*

Vruchtencake

Ingrediënten

- 180 g dadels
 - 270 g pruimen
 - 60 g amandelen
 - 60 g walnoten)
 - 60 g rozijnen
 - 60 g sultana's
 - 240 g volkoren roggebloem
 - 120 g tarwebloem
 - 120 g bruine suiker
 - snufje zout
 - 1 zakje bakpoeder
 - 360 g karnemelk
- *Plaats het sikkelmес in de keukenmachinekom. Doe alle ingrediënten in de kom en meng ze 30 seconden op de hoogste snelheid (stand 2). Doe het cakedeeg in een cakeblik van 30 cm en bak de cake 40 minuten op 170°C.*

Preiquiche

Ingrediënten voor het deeg:

- 250 gram tarwebloem (of volkoren tarwebloem)
- snufje zout
- 1 eetl. honing
- 20 g verse gist of 1/2 zakje gedroogde gist
- 100 g boter
- 6 eetl. lauwwarm water

Ingrediënten voor de vulling:

- 500 g prei
- plantaardige olie
- 4 eieren

- 500 g zure room
 - zout, peper, 1-2 eetl. bloem, indien nodig
- *Doe al de ingrediënten voor het deeg in de kom en kneed tot een samenhangend deeg. Laat het deeg ongeveer 30 minuten rijzen.*
- *Snijd de prei met de snijschijf. Doe wat olie in een pan en bak de gesneden prei een paar minuten. Doe de rest van de ingrediënten in de blenderkan en laat de blender lopen totdat een romige substantie is ontstaan. Voeg 1 of 2 eetlepels bloem toe om het mengsel dikker te maken.*
- *Vet een bakblik met een diameter van 24 cm in en bedek de bodem en de zijken gelijmatig met deeg. Spreid de prei over het deeg uit en giet de rest van de ingrediënten er overheen. Bak in 40 minuten gaar in een voorverwarmde oven op 80°C. De quiche kan zowel warm als koud worden gegeten.*

Hongaarse goulash

Ingrediënten

- 1 eetl. olie
- 1 middelgrote ui
- 1 eetl. paprikapoeder
- 400 g rundvlees of varkensvlees
- 1 groene paprika
- 1 tomaat
- zout
- 200 g wortels
- 300 g aardappels
- karwijzaad

- ▶ *Was het vlees en snijd het in blokjes van 2 cm. Pel de ui en hak hem met het sikkelmes in de keukenmachinekom. Verwijder de zaadlijsten uit de paprika en snijd de paprika in ringen met behulp van de snijschijf. Schil de tomaat. Verwijder de pitten en snijd in dunne reepjes. Bak de gehakte ui in olie totdat hij glazig wordt. Haal de pan van het vuur en sprenkel de paprikapoeder over de ui, voeg het vlees toe en bak een paar minuten boven een hoog vuur onder voortdurend roeren. Voeg de groene paprika en de tomaat toe en zout naar smaak. Dek de pan af en laat het vlees boven een matig vuur in zijn eigen sap sudderen totdat het bijna mals is.*
- ▶ *Schrap ondertussen de wortels en snijd ze in plakjes met behulp van de snijschijf. Snijd de aardappels in blokjes. Voeg de wortelschijfjes en de aardappelblokjes toe aan het vlees en voeg voldoende koud water toe voor de hoeveelheid soep die u wilt (ongeveer 1,2 liter). Breng op smaak met een beetje karwijzaad en laat sudderen totdat alle ingrediënten boterzacht zijn. Voeg eventueel nog wat zout toe.*
- ▶ *Warm serveren. U kunt de goulash garneren met ringen groene paprika en er scherpe rode minipaprika's op een schoteltje bij serveren.*

Aardbeientaart

Ingrediënten

- 100 g margarine
- 100 g suiker
- 3 eierdooiers
- 240 g bloem
- 100 g kokos

Vulling:

- 80 g suiker
- 2 theel. citroensap
- 400 g roomkaas
- 500 g aardbeien

Glazuur:

- 500 g aardbeien
- 250 ml water
- 120 g suiker
- 60 g maïzena

Garnering:

- 250 g room

- ▶ *Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de margarine en de suiker in de kom en klop ze met het mes tot een romig mengsel.*
- ▶ *Roer de eierdooiers erdoor en vervolgens de bloem en de kokos. Leg het deeg op de bakplaat, plooi de rand en prik er gaatjes in met een vork. Bak 15-20 minuten totdat de bodem lichtbruin is. Laat de bodem afkoelen. Meng de suiker, het citroensap en de roomkaas met het mes tot een romig mengsel. Smeer dit mengsel op de afgekoelde bodem. Plaats een deel van de aardbeien met de punt naar boven op de bodem. Plaats de taart in de koelkast.*
- ▶ *Doe om het glazuur te maken de overige aardbeien met water en suiker in de blenderkan en laat de blender draaien. Los de maïzena op in 125 ml van dit aardbeienmengsel. Breng de rest van het aardbeienmengsel aan de kook en roer de*

opgeloste maïzena erdoor zodra het kookt. Verdeel het hete glazuurmengsel over de aardbeien en laat de taart 2 uur afkoelen. Garneer vervolgens met toefjes slagroom.

Milkshake van verse vruchten

Ingrediënten

- 100 g bananen of aardbeien
 - 200 ml verse melk
 - 50 g vanilleijs
 - kristalsuiker naar smaak
- ▶ *Schil de bananen of was de aardbeien. Snijd de vruchten in kleinere stukken en doe ze samen met de overige ingrediënten in de blenderkan. Laat de blender lopen tot een glad mengsel is ontstaan.*
- ▶ *U kunt ook andere vruchten gebruiken om uw eigen overheerlijke vruchtenmilkshake te maken.*

Hazelnootkrans

Ingrediënten voor het deeg:

- 500 g gezeefde bloem
- 75 g suiker
- 1 theel. zout
- 1 ei
- 250 ml melk (35°C)
- 100 g zachte boter
- 30 g verse gist (bij gebruik van droge gist de instructies op het pakje volgen)

Vulling:

- 250 g gehakte hazelnoten
- 100 g suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 125 ml room

- ▶ *Verwarm de oven voor op 200°C. Meng de melk, het gist en de suiker 15 seconden met het kneedaccessoire. Doe het deeg in een aparte kom en dek de kom af met een vochtige doek en laat het deeg gedurende 20 minuten op een matig warme plek rijzen.*
- ▶ *Hak de hazelnoten met het sikkelmes. Meng de ingrediënten voor de vulling met het mengaccessoire. Rol het deeg uit tot een rechthoekige lap. Verdeel het hazelnootmengsel over de deeglap en rol deze op en maak een krans. Plaats de krans in een beboterde springvorm en laat hem 20 minuten rijzen. Strijk met een kwastje wat opgeklopte eierdooier op de bovenkant van de krans en plaats de springvorm op het rooster in de midden van de oven en bak hem 25-30 minuten op 200°C.*

Chocoladetaart

Ingrediënten

- 140 g zachte boter
- 110 poedersuiker
- 140 g chocolade
- 6 eiwitten
- 6 eidooiers
- 110 g kristalsuiker
- 140 g tarwebloem

Vulling:

- 200 g abrikozenjam

Glazuur:

- 125 ml water
- 300 g suiker

- 250 g geraspte chocolade
- geklopte slagroom, indien gewenst
- ▶ *Verwarm de oven voor op 160°C. Roer de boter en de poedersuiker met het mes. Smelt de chocolade en meng door het boter-suikermengsel. Voeg de eierdooiers één voor één toe en laat het apparaat draaien totdat er een romig mengsel is ontstaan. Klop vervolgens de eiwitten met kristalsuiker stijf en schuimig met behulp van het mes. Voeg dit schuim toe aan het mengsel en roer het er voorzichtig door. Schep vervolgens de bloem er met een spatel doorheen. Doe het deeg in een beboterd bakblik. Bak één uur op 160°C. Laat de ovendeur de eerste 15 minuten op een kier staan.*
- ▶ *Laat de taart even afkoelen in het bakblik (24 cm). Stort de taart dan op een taartrooster en laat hem verder afkoelen. Snijd de taart horizontaal door. Smeer de ene helft in met abrikozenjam en plaats de twee helften weer op elkaar. Verwarm de rest van de jam en smeer de bovenkant er mee in. Ga nu het glazuur klaarmaken. Kook het water, voeg de suiker en de chocolade toe en laat dit boven een laag vuur koken. Roer voortdurend tot een glad, smeerbaar mengsel ontstaat. Breng het glazuur aan op de taart en laat het afkoelen. Dien de taart op met toefjes geklopte slagroom.*

Broccolisoup (voor 4 personen)

Ingrediënten

- 50 g belegen Goudse kaas
- 300 g gekookte broccoli (stelen en roosjes)
- kookvocht van de broccoli
- 2 gekookte aardappelen in stukken
- 2 bouillonblokjes
- 2 eetl. ongeklopte slagroom
- kerrie
- zout
- peper
- nootmuskaat
- ▶ *Rasp de kaas. Pureer de broccoli en de gekookte aardappelen met een beetje kookvocht van de broccoli. Doe de broccolipuree, het overgebleven kookvocht en de bouillonblokjes in een maatbeker en vul deze bij met water tot 750 ml. Doe het mengsel in een pan en breng het al roerend aan de kook. Roer de kaas door de soep, breng de soep op smaak met kerrie, zout, peper en nootmuskaat en voeg de slagroom toe.*

Pizza

Ingrediënten voor het deeg:

- 400 g bloem
- 1/2 theel. zout
- 20 g verse gist of 1,5 zakje gedroogde gist
- 2 tbsp of cooking oil
- ongeveer 240 ml water (35°C)

Voor de tomatensaus:

- 300 g uitgelekte tomaten (uit blik)

- 1 theel. gemengde Italiaanse kruiden (gedroogd of vers)
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- zout en peper
- suiker

Ingrediënten voor bovenop de saus:

- olijven, salami, artisjokken, champignons, ansjovis, Mozzarella, paprika, geraspte belegen kaas en olijfolie naar smaak.
- ▶ *Plaats het kneedhulpstuk in de kom. Doe alle ingrediënten in de kom en kies snelheid 2. Kneed het deeg in ongeveer 90 seconden tot een gladde bal. Doe het deeg in een aparte kom, dek het af met een vochtige doek en laat het ongeveer 30 minuten rijzen.*
- ▶ *Hak de ui en de knoflook met het sikkelmes en bak de stukjes totdat ze glazig zijn. Voeg de gezeefde tomaten en de kruiden toe en laat de saus ongeveer 10 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met zout, peper en suiker. Laat de saus afkoelen.*
- ▶ *Verwarm de oven voor op 250°C.*
- ▶ *Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht en snijd twee ronde pizzabodems uit de deeglap. Plaats de pizzabodems op een ingevette bakplaat. Smeer de saus uit over de bodems maar laat de randen vrij. Verdeel de ingrediënten over de saus, strooi wat gemalen kaas over de pizza's en druppel er wat olijfolie op.*
- ▶ *Bak de pizza's 12 tot 15 minuten.*

Groente-aardappelkoeken

Ingrediënten

- 1 ei
- 50 ml melk
- 1 eetl. bloem
- 1 theel. koriander
- zout en peper
- 2 grote aardappels (ong. 300 g)
- 100 g winterwortel
- 150 g selderij
- 50 g zonnebloemzaad or 2 eetl. maïs van de kolf
- olie om te bakken
- ▶ *Gebruik het sikkelmes om ei, melk, bloem, koriander, zout en peper te mengen.*
- ▶ *Rasp de geschildde aardappelen, de geschrapte wortel(s) en de schoongemaakte selderij met de groffe raspschijf en voeg het geraspte groentemengsel toe aan het eimengsel. Roer de geraspte groente, het eimengsel en de zonnebloemzaden of maïskorrels goed door elkaar.*
- ▶ *Verwarm de olie in een koekenpan. Vorm het groentemengsel tot 8 koeken en bak deze 8 koeken aan beide zijden goudbruin. Laat de koeken uitlekken op keukenpapier.*
- ▶ *Baktijd: 3-4 minuten.*

Wittebrood

Ingrediënten

- 500 g broodmeel
- 15 g zachte boter of margarine
- 25 g gist of 20 g gedroogde gist

- 260 ml water
- 10 g zout
- 10 g suiker

- ▶ *Monteer het kneedhulpstuk in de mengkom en doe bloem, zout en margarine of boter in de kom. Voeg de verse of gedroogde gist toe samen met het water. Doe het deksel op de kom en draai het deksel in de richting van de pijl totdat u een klik hoort. Kies de hoogste snelheid (stand 2) en kneed het deeg. De maximale kneedtijd staat vermeld in de tabel in het hoofdstuk 'Hoeveelheden en bereidingstijden'.*
- ▶ *Doe het deeg over van de mengkom in een grote kom en dek de kom af met een vochtige theedoek. Laat het deeg 20 minuten op een warme plek rijzen. Sla het deeg daarna plat, kneed het en vorm het tot een bal.*
- ▶ *Leg de deegbal in de kom, dek opnieuw af met een vochtige doek en laat het deeg nog eens 20 minuten rijzen. Sla het daarna opnieuw plat, kneed het en rol het op.*
- ▶ *Plaats het deeg in een beboterd bakblik en laat het 45 minuten rijzen. Bak het brood in het onderste deel van de voorverwarmde oven.*
- ▶ *Bak het brood in ongeveer 35 minuten gaar op 225°C.*

Componenti e accessori

- A) Gruppo motore
- B) Controllo velocità
 - P = impulsi
 - 0 = Off
 - 1 = Velocità bassa
 - 2 = Velocità alta
- C) Tappo a vite (deve essere usato per le funzioni con il contenitore)
- D) Contenitore robot
- E) Porta accessori
- F) Vaso frullatore
- G) Coperchio del frullatore
- H) Perno del coperchio (attiva e disattiva l'interruttore di sicurezza)
- I) Coperchio del contenitore
- J) Coperchio di sicurezza
- K) Apertura inserimento cibo
- L) Pestello
- M) Setaccio dello spremiagrumi
- N) Cono dello spremiagrumi
- O) Ganci per impastare
- P) Lama di metallo + protezione
- Q) Disco per affettare (medio)
- R) Disco per sminuzzare (medio)
- S) Disco per sminuzzare (fine)
- T) Porta disco
- U) Disco emulsionante

Introduzione

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

Se l'apparecchio smette improvvisamente di funzionare:

- 1** Togliete la spina dalla presa di corrente.
- 2** Ruotate la manopola in posizione 0 per spegnere l'apparecchio.
- 3** Lasciate raffreddare l'apparecchio per 60 minuti.
- 4** Inserite la spina nella presa.
- 5** Accendete nuovamente l'apparecchio

Nel caso il dispositivo di spegnimento automatico venisse attivato troppo spesso, vi preghiamo di contattare il vostro rivenditore Philips oppure un Centro Assistenza autorizzato Philips.

ATTENZIONE: Per evitare situazioni pericolose l'apparecchio non deve mai essere collegato a un timer.

Importante

- ▶ Leggete con attenzione le istruzioni e osservate le illustrazioni prima di usare l'apparecchio.
- ▶ Conservate queste istruzioni per ulteriori consultazioni.
- ▶ Prima di collegare l'apparecchio, controllate che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- ▶ Non usate mai accessori o componenti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. La garanzia decade nel caso vengano utilizzati tali accessori.
- ▶ Non usate l'apparecchio nel caso in cui il cavo, la spina o altri componenti risultassero danneggiati.
- ▶ Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sempre sostituito presso un Centro Assistenza Autorizzato Philips, per evitare rischi.
- ▶ Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate con cura tutti i pezzi a contatto con il cibo.
- ▶ Non superate le quantità e i tempi di preparazione indicati nella tabella.
- ▶ Non superate il contenuto massimo indicato sul contenitore (non superate la linea superiore).
- ▶ Togliete la spina dalla presa di corrente subito dopo l'uso.
- ▶ Non usate mai le dita o altri oggetti (ad esempio la spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo mentre

l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello a corredo.

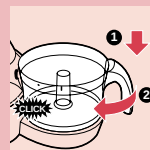
- ▶ Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di infilare le dita o altri oggetti (ad esempio la spatola) nel vaso del frullatore.
- ▶ Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- ▶ Mettete il coperchio sul contenitore nella posizione corretta. In questo modo il dispositivo di sicurezza viene sbloccato e potrete accendere l'apparecchio. Sia il gruppo motore che il tappo a vite sono contrassegnati: l'apparecchio può funzionare solo se il puntino sul gruppo motore si trova esattamente di fronte al puntino riportato sul tappo a vite.
- ▶ Spegnete sempre l'apparecchio prima di togliere gli accessori.
- ▶ Per spegnere l'apparecchio selezionate sempre la velocità 0.
- ▶ Prima di togliere il coperchio dall'apparecchio, aspettate che le parti in movimento si siano fermate.
- ▶ Il tappo a vite può essere tolto solo se non è stato messo il coperchio sul contenitore, oppure se il contenitore è stato tolto.
- ▶ Non immergete il gruppo motore in acqua o altri liquidi. Non risciacquatelo sotto l'acqua corrente: per pulirlo, usate solo un panno umido.

- Togliete le protezioni delle lame prima dell'uso.
- Lasciate raffreddare gli ingredienti prima di lavorarli (temperatura massima 80°C/175°F).
- Se dovete utilizzare un liquido caldo o bollente o che tende a fare schiuma, non versatene più di un litro nel vaso del frullatore, per evitare eventuali schizzi.
- Per i tempi di applicazione, fate riferimento alle tabelle fornite con queste istruzioni.
- Togliete la spina dalla presa di corrente subito dopo l'uso.

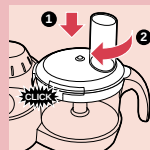
Attenzione: non è possibile usare altre funzioni quando è inserito il frullatore.

Come usare l'apparecchio

Contenitore del robot



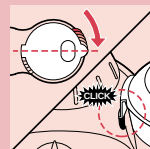
- 1** Montate il contenitore sull'apparecchio ruotando il manico nella direzione della freccia fino a quando sentirete un "click".



- 2** Mettete il coperchio sul contenitore. Ruotate il coperchio nella direzione della freccia fino a quando sentirete un "click" (dovrete esercitare una certa forza).

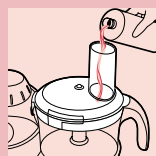
Blocco di sicurezza incorporato

Il gruppo motore, il contenitore e il coperchio sono provvisti di speciali contrassegni. L'apparecchio funziona solo se il contrassegno posto sul gruppo motore si trova esattamente di fronte a quello del tappo a vite.

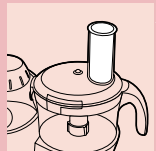


- 1** Controllate che il puntino sul coperchio e quello sul contenitore siano uno di fronte all'altro. La sporgenza del coperchio completerà la forma dell'impugnatura.

Apertura inserimento cibo e pestello



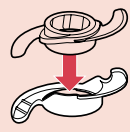
- 1 Usate l'apertura inserimento cibo per aggiungere ingredienti liquidi e/o solidi. Usate il pestello per spingere gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di inserimento cibo.



- 2 Potete usare anche il pestello per chiudere l'apertura di inserimento cibo ed evitare così la fuoriuscita degli ingredienti.

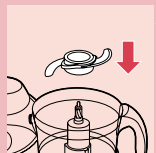
Lama di metallo

- La lama di metallo può essere usata per tagliare, miscelare, sminuzzare e ridurre in purea.

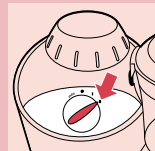


- 1 Togliete la protezione dalle lame.

Le lame sono estremamente affilate. Evitate di toccarle!



- 2 Inserite il porta accessori nel contenitore e quindi la lama sul porta accessori.
- 3 Mettete gli ingredienti nel contenitore. Tagliate a pezzi di 3 x 3 cm i pezzi troppo grossi. Mettete il coperchio sul contenitore.



- 4 Infilate il pestello nell'apertura di inserimento cibo.
- 5 Selezionate la velocità massima (posizione 2) sul dispositivo controllo velocità.
 - Il processo continuerà fino a quando verrà selezionata la posizione 0 (off).
- Selezionate la posizione 1 per ridurre la velocità.

Consigli

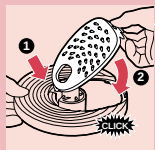
- Se dovete tritare le cipolle, utilizzate più volte la funzione a intermittenza per evitare di ridurle in poltiglia.
- Non tenete l'apparecchio in funzione per periodi troppo lunghi quando grattugiate il formaggio (stagionato). Riscaldandosi, il formaggio inizierebbe a fondersi e a raggrumarsi.
- Non usate la lama per tritare ingredienti molto duri come il caffè in chicchi, la noce moscata e i cubetti di ghiaccio, per evitare di danneggiarla o spuntarla.

Se il cibo si attacca alla lama o alle pareti del contenitore:

- 1 Spegnete l'apparecchio.
- 2 Togliete il coperchio dal contenitore
- 3 Togliete gli ingredienti dalla lama o dalle pareti del contenitore usando una spatola.

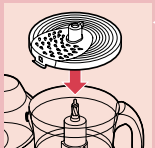
Dischi

Non utilizzate mai i dischi per tritare ingredienti duri come i cubetti di ghiaccio.



- 1** Inserite il disco prescelto nel porta-disco prima di metterlo sul porta accessori.

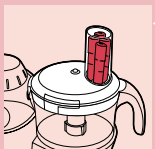
Le lame sono estremamente affilate. Evitate di toccarle!



- 2** Inserite il porta-disco nel porta-accessori posto nel contenitore.

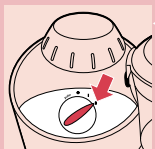
- 3** Mettete il coperchio sul contenitore.

- 4** Mettete gli ingredienti nell'apertura per l'inserimento del cibo. Se necessario, tagliate a pezzi gli ingredienti troppo grossi.

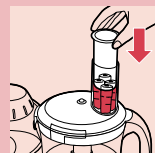


- 5** Per ottenere risultati migliori, riempite l'apertura in modo uniforme.

Se dovete tagliare grosse quantità di cibo, ricordate di infilare solo pochi pezzi alla volta, svuotando il contenitore di tanto in tanto.



- 6** Per sminuzzare e affettare, selezionate la velocità massima (posizione 2) sul dispositivo di controllo velocità.

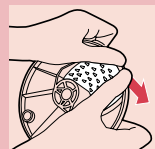


Il processo continuerà fino a quando verrà selezionata la posizione 0 (off).

- Selezionate la velocità 1 per ridurre la velocità.

- 7** Premete leggermente il pestello per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento cibo.

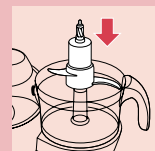
- Se dovete tagliare frutta o verdura morbide, potete ridurre la velocità alla posizione 1, per evitare di trasformare gli ingredienti in una purea.



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

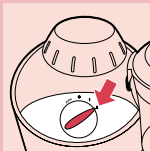
Ganci per impastare

I ganci per impastare possono essere usati per preparare la pasta per il pane, la pastella e gli impasti per le torte.



- 1** Mettete il contenitore sul gruppo motore e inserite l'accessorio per impastare sull'albero motore.

- 2** Mettete gli ingredienti nel contenitore e chiudete con il coperchio. Infilate il



- 3** Selezionate la velocità massima (posizione 2).

Frullatore

Il frullatore è particolarmente adatto per:

- Frullare ingredienti liquidi come latte, creme, succhi di frutta, zuppe, cocktail, frappé, frullati.
- Miscelare ingredienti morbidi come la pastella per i pancake o la maionese.
- Ridurre in purea cibi cotti (ad esempio le pappe per bambini).

► L'apparecchio può essere usato con o senza frullatore inserito sul gruppo motore. Usato senza frullatore, l'apparecchio funzionerà solo se avrete avvitato correttamente il tappo a vite sul gruppo motore.



- 1** Per inserire il vaso del frullatore, togliete il tappo a vite posto sopra il dispositivo di controllo velocità.



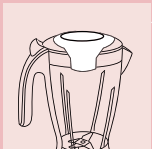
- 2** Montate il vaso del frullatore sopra il gruppo motore, ruotandolo nella direzione della freccia fino a quando risulta ben fissato. Il manico deve essere rivolto a sinistra!



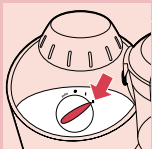
Non esercitate troppa pressione sul manico del frullatore.

- 3** Mettete gli ingredienti nel vaso del frullatore.

- 4** Chiudete il coperchio.



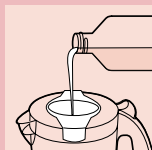
- 5** Prima di mettere in funzione l'apparecchio, inserite sempre la copertura di sicurezza sul coperchio del frullatore.



- 6** Selezionate la velocità massima (posizione 2). L'apparecchio continuerà a funzionare a questa velocità fino a quando verrà selezionata la posizione 0 (off).

Per conoscere i tempi di lavorazione, vedere la tabella.

Consigli



- Versate gli ingredienti liquidi nel vaso del frullatore attraverso il foro nel coperchio.
- Più a lungo frullerete gli ingredienti e più fine sarà il risultato ottenuto.
- Tagliate a piccoli pezzi gli ingredienti prima di metterli nel vaso del frullatore. Se dovete frullare grosse quantità di cibo, ricordate di infilare solo pochi pezzi alla volta, invece di riempire il vaso.

- ▶ Gli ingredienti duri come i semi di soia per preparare il latte, devono essere ammorlati in acqua prima di essere frullati.
- ▶ Per tritare il ghiaccio, mettete i cubetti nel vaso del frullatore, chiudete il coperchio e azionate il funzionamento a intermittenza.

Se gli ingredienti si attaccano alla parete del vaso:

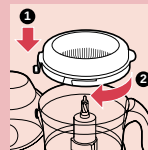
- 1** Spegnete l'apparecchio e togliete la spina.
- 2** Aprite il coperchio.

Non aprite mai il coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.

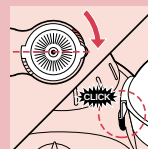
- 3** Usate una spatola per togliere gli ingredienti dalla parete del vaso. Tenete la spatola ad una distanza di sicurezza dalle lame (circa 2 cm.)
- ▶ Se non siete soddisfatti del risultato ottenuto, fate funzionare ancora l'apparecchio, ruotando alcune volte la manopola sulla posizione a intermittenza (impulsi). Per ottenere un risultato ancora migliore, potete mescolare gli ingredienti con una spatola (non mentre l'apparecchio è in funzione!) oppure versare parte del contenuto del vaso per frullare quantità più piccole.
 - ▶ In alcuni casi è più facile frullare gli ingredienti aggiungendo un po' di liquido (ad es. del succo di limone quando frullate della frutta).

Spremiagrumi

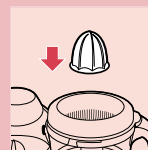
Lo spremiagrumi può essere usato con qualsiasi tipo di agrumi.



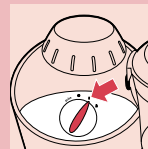
- 1** Mettete contenitore sul gruppo motore e inserite il setaccio.



- 2** Ruotate il setaccio nella direzione della freccia fino a quando il perno del blocco di sicurezza si inserisce nel gruppo motore.

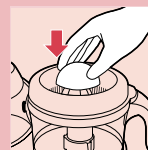


- 3** Mettete il cono sul setaccio, esercitando una leggera pressione.

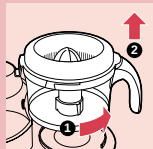


- 4** Selezionate la velocità più bassa (posizione 1).

L'apparecchio inizia a funzionare e si fermerà quando verrà selezionata la posizione 0 (off).



- 5** Premete il mezzo frutto sul cono rotante.

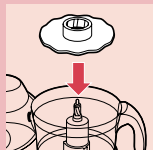


Consigli

- ▶ Ogni tanto interrompete l'operazione per togliere la polpa dal setaccio.
- Per fare questo, spegnete l'apparecchio e togliete il contenitore insieme al cono e al setaccio.
- ▶ Dopo l'uso, togliete il contenitore insieme allo spremiagrumi per evitare che il succo sgoccioli dall'apparecchio.

Disco emulsionante

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



- 1** Inserite il disco emulsionante sul porta accessori che si trova nel contenitore.
- 2** Mettete gli ingredienti nel contenitore e chiudete con il coperchio.
- 3** Per ottenere un risultato ottimale, selezionate la velocità più bassa (posizione 1).

Consigli

- ▶ Per montare gli albumi a neve, fate in modo che le uova siano a temperatura ambiente.
- ▶ Togliete le uova dal frigorifero almeno mezz'ora prima di usarle.
- ▶ Tutti gli ingredienti necessari per preparare la maionese devono essere a temperatura ambiente.

L'olio può essere aggiunto attraverso il piccolo foro posto nella parte inferiore del pestello.

- ▶ Per montare più facilmente la panna, fate in modo che sia ben fredda (appena tolta dal frigorifero). Osservate i tempi di preparazione riportati in tabella: la panna non deve essere montata troppo a lungo.
- Usate la funzione a intermittenza per controllare meglio la lavorazione.

Pulizia

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

- 1** Pulite il motore con un panno umido. Non immergete il gruppo motore nell'acqua e non risciacquatelo.
 - 2** Subito dopo l'uso, lavate sempre con acqua e detersivo le parti che sono venute a contatto con il cibo.
- ▶ Il contenitore, il coperchio, il pestello e gli altri accessori (ad eccezione del vaso del frullatore) possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- Questi pezzi sono stati testati per la resistenza al lavaggio in lavastoviglie conformemente a DIN EN 12875.
- Il vaso del frullatore non può essere lavato in lavastoviglie!

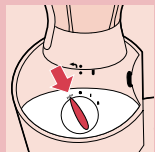
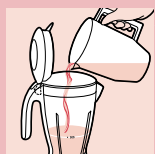
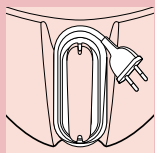
Prestate la massima attenzione quando pulite la lama di metallo, il gruppo coltelli del frullatore e i vari dischi. Le lame sono estremamente taglienti!

Evitate che i bordi taglienti delle lame e dei dischi entrino in contatto con oggetti duri, per evitare di danneggiarli.

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

- Avvolgete il cavo (in eccesso) attorno alla sporgenza posta sul retro dell'apparecchio

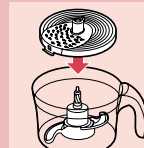
Pulizia rapida del frullatore



- 1** Versate un po' d'acqua tiepida (max. 0,5 l) e un po' di detersivo vaso del frullatore.
- 2** Chiudete il coperchio.
- 3** Fate funzionare l'apparecchio per alcuni secondi ruotando la manopola nella posizione a intermittenza. L'apparecchio si spegne selezionando la posizione 0 (off).
- 4** Togliete il vaso del frullatore e risciacquatelo.

Come riporre l'apparecchio

Microstore



- Mettete gli accessori (lama, porta-disco) sul porta-accessori e riponete quest'ultimo nel contenitore. Per ultimo inserite sempre il porta-disco.

Garanzia & Assistenza

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

Localizzazione Guasti

Problema	Soluzione
L'apparecchio non si accende	Ruotate il contenitore o il coperchio in senso orario fino a quando sentirete un click. Controllate che i puntini riportati sul contenitore e sul coperchio siano posti uno di fronte all'altro.
L'apparecchio ha smesso di funzionare all'improvviso.	Probabilmente il dispositivo di spegnimento automatico ha interrotto l'erogazione di corrente elettrica a causa di un surriscaldamento. 1) Spegnete l'apparecchio (posizione 0). 2) Togliete la spina dalla presa. 3) Lasciate raffreddare l'apparecchio per 60 minuti. 4) Rimettete la spina nella presa. 5) Riaccendete l'apparecchio.
L'accessorio per impastare o miscelare non gira.	Controllate di aver ruotato il contenitore e il coperchio in senso orario fino a sentire un "click".
Sono stati montati sia il vaso del frullatore che il contenitore, ma funziona solo il frullatore.	Se il frullatore e il contenitore sono stati montati correttamente, funzionerà soltanto il frullatore. Se volete usare il contenitore, smontate il frullatore e chiudete il foro di fissaggio con il tappo a vite.

Accessories and applications

Accessorio	Applicazione	Tempi
☞	Tritare, frullare, ridurre in purea.	10-60 sec.
☞	Impastare	60-180 sec.
☞ ☞ ☞ ☞	Affettare, sminuzzare, grattugiare	10-60 sec.
☞	Frullare, ridurre in puré	10-60 sec.
☞	Spremere gli agrumi	in base alla quantità
☞	Montare, emulsionare	10-60 sec.

Quantità e tempo di preparazione

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Accessorio/velocità	Procedimento	Utilizzi
Mele, carote, sedano - sminuzzare	500 g	☞ / 2	Tagliate la frutta e la verdura a pezzetti e riempite l'apertura di inserimento cibo, premendo leggermente con il pestello.	Insalate, verdure crude.
Mele, carote, sedano - affettare	500 g	☞ / 2	Tagliate la frutta e la verdura a pezzetti e riempite l'apertura di inserimento cibo, premendo leggermente con il pestello.	Insalate, verdure crude.
Pastella (pancake) - Frullare	750 ml di latte	☞ / 2	Versate il latte nel frullatore e aggiungete gli altri ingredienti solidi. Frullate per circa un minuto. Se necessario, ripetete due volte questa procedura. Fermatevi per qualche minuto per far raffreddare l'apparecchio.	Pancakes, cialde, waffles.
Pane grattugiato - grattugiare	100 g	☞ / 2	Usate pane secco e croccante	Impanatura, piatti gratinati
Crema di burro - montare	300 g	☞ / 2	Per ottenere un migliore risultato, usate burro ammorbidito.	Dolci, guarnizioni
Formaggio (parmigiano) - grattugiare	200 g	☞ / 2	Usate un pezzo di parmigiano senza crosta e tagliatelo a cubetti di circa 3x3 cm	Guarnizioni, minestre, salse, piatti gratinati

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Accessorio/velocità	Procedimento	Utilizzi
Formaggio (Gouda) - sminuzzare	200 g	🌀 / 2	Tagliate a pezzetti il formaggio e metteteli nell'apertura di inserimento cibo premendo delicatamente con il pestello.	Salse, pizza, piatti gratinati, fonduta.
Cioccolato - grattugiare	200 g	🌀 / 2	Usate cioccolato fondente, spezzettato in cubetti di 2 cm.	Guarnizioni, salse, dolci, budini, mousse.
Piselli e fagioli cotti - ridurre in puré	250 g	🌀 / 2	Usate piselli o fagioli già cotti. Se necessario, aggiungete un po' di liquido per migliorare la consistenza del composto.	Purea, zuppe.
Carni e verdure cotte - ridurre in puré	500 g	🌀 / 2	Per un puré sostenuto, aggiungete poco liquido. Per un puré leggero, continuate ad aggiungere liquido fino ad ottenere un composto omogeneo.	Pappe per bambini
Cetrioli - affettare	2 cetrioli	🌀 / 1	Mettete il cetriolo nell'apertura di inserimento cibo e premete delicatamente.	Insalata, guarnizioni.
Pasta (per pane) - impastare	500 g di farina	🌀 / 2	Mescolate l'acqua tiepida con il lievito e lo zucchero. Aggiungete la farina, l'olio e il sale e impastate per circa 90 secondi. Lasciate lievitare per 30 minuti.	Pane
Pasta (per pizza) - impastare	750 g di farina	🌀 / 2	Utilizzate lo stesso procedimento previsto per il pane. Impastate per circa 1 minuto.	Pizza

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Accessorio/velocità	Procedimento	Utilizzi
Pastafrolla - impastare	300 g di farina	🌀 / 2	Usate margarina fredda, tagliata a cubetti di 2 cm. Mettete la farina nel contenitore, aggiungete la margarina e impastate fino ad ottenere una massa di briciole. Aggiungete l'acqua continuando a impastare fino a quando la pasta forma una palla. Lasciate raffreddare la pasta prima di procedere.	Torta di mele, biscotti, crostate di frutta.
Pasta (lievitata) - impastare	500 g di farina	🌀 / 2	Mescolate il lievito, l'acqua tiepida e un po' di zucchero in una ciotolina. Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e impastate fino ad ottenere un composto liscio che non si attacca alle pareti (occorrerà circa 1 minuto). Lasciate lievitare per 30 minuti.	Pane ricco
Albumi - montare	4 albumi	🌀 / 1	Usate albumi a temperatura ambiente. Nota: usate almeno 2 albumi.	Budini, soufflé, meringhe.
Frutta (es. mele, banane) - frullare	500 g	🌀 / 2	Consiglio: aggiungete un po' di succo di limone per evitare che la frutta diventi nera. Per ottenere un puré omogeneo, aggiungete un po' di liquido.	Salse, marmellate, budini, pappe per bambini
Frutta (es. mele, banane) - grattugiare	500 g	🌀 / 2	Consiglio: aggiungete un po' di succo di limone per evitare che la frutta annerisca.	Salse, marmellate, budini, pappe per bambini

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Accessorio/velocità	Procedimento	Utilizzi
Aglio - tritare	300 g	2 / 2	Sbucciate l'aglio. Premete più volte il pulsante a intermittenza per evitare di tritare l'aglio troppo fine. Usate almeno 150 g d'aglio.	Guarnizioni, salse.
Erbe (ad esempio il prezzemolo) - tritare	Min. 50 g	2 / 2	Lavate e asciugate le erbe prima di tritarle	Salse, zuppe, guarnizioni, burro alle erbe.
Succhi (di papaia, melone, pera, guava) - frullare	500 g (tot.)	2 / 2	Per ottenere un succo omogeneo, aggiungete un po' d'acqua o altro liquido (optional).	Succhi di frutta.
Maionese - montare	3 uova	8 / 1	Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Nota: usate almeno un uovo grande, 2 uova piccole oppure due tuorli. Mettete l'uovo e un po' d'aceto nel contenitore e aggiungete l'olio goccia a goccia.	Insalate, guarnizioni e salse per barbecue
Carne (magra) - tritare	500 g	2 / 2	Eliminate le ossa e il grasso. Tagliate la carne a cubetti di 3 cm. Premete il pulsante a intermittenza per tritare la carne piuttosto grossa.	Tartare, hamburger, polpette.

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Accessorio/velocità	Procedimento	Utilizzi
Carne, pesce, pollame - tritare	400 g	2 / 2	Eliminate le ossa e il grasso. Tagliate la carne a cubetti di 3 cm. Premete il pulsante a intermittenza per tritare la carne piuttosto grossa.	Tartare, hamburger, polpette.
Frappè - frullare	500 ml di latte	2 / 2	Preparate un puré di frutta (banane fragole ecc.), aggiungete il latte, lo zucchero e un po' di gelato e frullate.	Frappè
Miscela per torta - miscelare	4 uova	2 / 2	Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Frullate il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e spumoso. Aggiungete il latte, le uova e la farina.	Torte di diverso tipo.
Frutta secca - tritare	250 g	2 / 2	Usate il pulsante a intermittenza per tritare in modo grossolano. Interrompete il funzionamento se volete solo sminuzzare la frutta secca.	Insalate, budini, pane alle noci, pasta di mandorle
Cipolle - tritare	500 g	2 / 2	Sbucciate le cipolle e tagliatele in 4 pezzi. Usate il pulsante a intermittenza per 2 volte, poi controllate il risultato ottenuto.	Insalate, cibi cotti, soffritti, guarnizione.
Cipolle - affettare	300 g	2 / 1	Sbucciate le cipolle e tagliatele a pezzetti che infilerete nell'apertura di inserimento cibo. Nota: usate almeno 100 g.	Insalate, cibi cotti, soffritti, guarnizione.

Ingredienti e risultati	Quantità massima	Accessorio/velocità	Procedimento	Utilizzi
Zuppe - frullare	500 ml	🌀 / 2	Usate verdure cotte	Zuppe, salse
Panna montata - montare	500 ml	🌀 / 1	Usate la panna appena tolta dal frigorifero. Nota: montate almeno 125 ml di panna. La panna montata sarà pronta dopo circa 20 secondi.	Guarnizioni, panna, gelati

Ricette

Farcitura di zucchine per panini

ingredienti:

- 2 zucchine
- 3 uova sode
- 1 piccola cipolla
- 1 cucchiaino d'olio
- prezzemolo
- 2-3 cucchiaini di panna acida
- succo di limone, Tabasco, sale, pepe, curry, paprika

- ▶ *Lavate e asciugate le zucchine, poi affettatele usando il disco per affettare sottile inserito nel contenitore. Trasferite le zucchine su un piatto, aggiungete un po' di sale e lasciatele a perdere l'acqua per circa 15 minuti. Tagliate la cipolla in 4 pezzi e tritatela finemente insieme allo spicchio d'aglio. Tritate le foglie di prezzemolo.*
- ▶ *Mettete le fettine di zuccina in un panno pulito e strizzatele per eliminare il liquido. Versate dell'olio in una padella e fate soffriggere la cipolla e l'aglio, poi aggiungete le zucchine. Lasciate evaporare tutto il liquido, poi spegnete il fuoco e fate raffreddare. Sgusciate le uova e tritatele nel contenitore per alcuni secondi. Aggiungete gli altri ingredienti nel contenitore, regolate di sale e pepe e mescolate con la lama. Servite su pane tostato.*

Torta alla frutta

ingredienti:

- 180 g di datteri
- 270 g di prugne secche
- 60 g di mandorle

- 60 g di noci
 - 60 g di uva passa
 - 60 g di uva sultanina
 - 240 g di farina di segale integrale
 - 120 g di farina bianca
 - 120 g di zucchero di canna
 - un pizzico di sale
 - 1 bustina di lievito
 - 360 g di siero di latte
- ▶ *Inserite la lama di metallo nel contenitore. Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e frullate per circa 30 secondi alla massima velocità. Fate cuocere la torta in una teglia di 30 cm per 40 minuti a 170°C.*

Quiche ai porri

Ingredienti per la pasta:

- 250 g di farina bianca (o farina integrale)
- un pizzico di sale
- 1 cucchiaino di miele
- 20 g di lievito fresco o 1/2 bustina di lievito in polvere
- 100 g di burro
- 6 cucchiaini di acqua tiepida

Ingredienti per il ripieno:

- 500 g di porri
- olio d'oliva
- 4 uova
- 500 g di panna acida
- sale, pepe, 1-2 cucchiaini di farina (se occorre)

- ▶ *Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciate lievitare per circa 30 minuti.*
- ▶ *Affettate i porri usando il disco per affettare. Versate un po' d'olio in una padella e cuocete i porri per alcuni minuti. Mettete gli altri ingredienti nel vaso del frullatore e frullate fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungete 1-2 cucchiaini di farina per addensare il composto.*
- ▶ *Ungete una teglia con diametro di 24 cm e coprite la base e i bordi con uno strato uniforme di pasta. Distribuite i porri sulla pasta e coprite con il composto ottenuto. Fate cuocere nel forno già caldo per circa 40 minuti a 180°C. Può essere servita tiepida o fredda.*

Goulash ungherese

ingredienti:

- 1 cucchiaino d'olio
- 1 cipolla media
- 1 cucchiaino di paprika
- 400 g di carne di manzo o maiale
- 1 peperone verde
- 1 pomodoro
- sale
- 200 g di carote
- 300 g di patate
- semi di cumino

- ▶ *Lavate la carne e tagliatela a cubetti di 2 cm. Sbucciate la cipolla e tritatela usando la lama di metallo. Pulite il peperone e affettatelo a rondelle usando il disco per affettare. Pelate il pomodoro, togliete i semi e tagliatelo a strisciole. Friggete la*

cipolla nell'olio fino a quando sarà tenera. Togliete dal fuoco, aggiungete la paprika e la carne e fate cuocere a fuoco alto per alcuni minuti, mescolando continuamente. Aggiungete il peperone verde e il pomodoro, regolate di sale, coprite la pentola e fate cuocere a fuoco basso fino a quando la carne sarà quasi cotta.

- ▶ *Nel frattempo, lavate e affettate le carote usando il disco per affettare, poi sbucciate le patate e tagliatele a dadini. Aggiungete alla carne e versate acqua calda in quantità tale da ottenere del brodo (circa 1,2 l.). Insaporite con un pizzico di semi di cumino e fate cuocere fino a quando la carne sarà tenerissima, regolando di sale, se necessario.*
- ▶ *Servite il goulash ben caldo. Potete guarnire con degli anelli di peperone verde. A parte potete servire dei peperoncini piccanti.*

Torta di fragole

Ingredienti:

- 100 g di margarina
- 100 g di zucchero
- 3 tuorli
- 240 g di farina
- 100 g di cocco

Ripieno:

- 80 g di zucchero
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 400 g di formaggio cremoso
- 500 g di fragole

Glassa:

- 500 g di fragole

- 250 ml d'acqua
- 120 g di zucchero
- 60 g di amido di mais

Guarnizione:

- 250 g di panna

- ▶ *Riscaldate il forno a 180°C. Miscelate la margarina e lo zucchero con la lama di metallo fino ad ottenere un composto cremoso.*
- ▶ *Frullate il tuorlo, poi aggiungete la farina e il cocco. Stendete la pasta sulla piastra, fate un cordoncino tutto attorno e punzecchiatelo con una forchetta. Fate cuocere la torta per 15-20 minuti fino a quando sarà leggermente dorata, poi lasciatela raffreddare su una griglia. Mescolate lo zucchero, il succo di limone e il formaggio nel contenitore fino ad ottenere un composto cremoso, usando la lama di metallo. Distribuite il composto sul guscio di pasta ormai freddo. Distribuite parte delle fragole sulla torta e mettetela in frigorifero.*
- ▶ *Preparate la glassa: frullate le fragole rimaste con acqua e zucchero. Sciogliete l'amido di mais in 125 ml di composto di fragole. Portate a ebollizione il composto di fragole e non appena bolle, aggiungete l'amido sciolto. Distribuite la glassa bollente sulle fragole, aiutandovi con un cucchiaino, e mettetela in frigo per 2 ore. Decorate con ciuffi di panna montata.*

Frullato di frutta fresca

ingredienti:

- 100 g di banane o fragole
- 200 ml di latte

- 50 g di gelato alla vaniglia
- zucchero a piacere
- ▶ *Sbucciate le banane o lavate le fragole. Tagliate la frutta a pezzettini. Mettete tutti gli ingredienti nel vaso del frullatore e frullate fino a ottenere un composto omogeneo.*
- ▶ *Per preparare il frullato, potete usare la frutta che preferite.*

Pane alle nocciole

Ingredienti pasta:

- 500 g di farina setacciata
- 75 g di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 1 uovo
- 250 ml di latte a (a 35°C)
- 100 g di burro morbido
- 30 g di lievito fresco (nel caso di lievito in polvere, leggete le istruzioni riportate sulla confezione)

Ripieno:

- 250 g di nocciole tritate
- 100 g di zucchero
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 125 ml di panna
- ▶ *Riscaldate il forno a 200°C. Mescolate il latte, il lievito e lo zucchero nel contenitore per 15 secondi, usando i ganci per impastare. Aggiungete la farina, il sale, il burro e l'uovo e impastate per circa 2 minuti. Mettete la pasta in una ciotola,*

copritela con un panno umido e lasciatela lievitare a temperatura ambiente per 20 minuti.

- ▶ *Tritate le nocciole usando la lama di metallo. Mescolate gli ingredienti per il ripieno. Stendete la pasta dandole una forma rettangolare, cospargetela di nocciole e arrotolatela per poi formare un anello. Mettete l'anello in una teglia imburata e lasciate lievitare per 20 minuti. Spennellate la superficie del pane con un tuorlo leggermente sbattuto, poi infornate nella parte centrale del forno e cuocete per 25-30 minuti a 200°C.*

Torta al cioccolato

ingredienti:

- 140 g di burro morbido
- 110 g di zucchero a velo
- 140 g di cioccolato
- 6 albumi
- 6 tuorli
- 10 g di zucchero
- 140 g di farina

Ripieno:

- 200 g di marmellata d'albicocche

Glassa:

- 125 ml d'acqua
- 300 g di zucchero
- 250 g di cioccolato grattugiato
- panna montata (facoltativa)

- ▶ *Riscaldate il forno a 160°C. Montate il burro con lo zucchero a velo usando la lama di metallo fino*

ad ottenere un composto spumoso. Sciogliete il cioccolato e aggiungetelo al composto di burro. Aggiungete i tuorli, uno alla volta, e continuate a frullare fino ad ottenere un composto cremoso. Montate gli albumi a neve con lo zucchero, usando la lama di metallo e incorporateli delicatamente al composto. Aggiungete la farina usando una spatola e mettete il composto in una teglia imburrata. Fate cuocere in forno per un'ora a 160°C. Durante i primi 15 minuti, lasciate lo sportello del forno leggermente aperto.

- ▶ *Lasciate raffreddare la torta per un po' nello stampo (24 cm), poi toglietela per farla raffreddare completamente. Tagliate la torta a metà in senso orizzontale. spalmate metà della marmellata d'albicocche sulla metà inferiore e ricomponete la torta. Scaldare la marmellata rimasta fino a ottenere un composto sciropposo e spalmatelo sulla torta. Preparate la glassa. Fate bollire l'acqua, aggiungete lo zucchero e il cioccolato e fate cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente fino a ottenere un composto dalla consistenza spalmabile. Spalmate la glassa sulla torta e lasciatela raffreddare. Servite con ciuffi di panna montata.*

Zuppa di broccoli (per 4 persone)

Ingredienti:

- 50 g di formaggio Gouda
- 300 g di broccoli cotti
- l'acqua di cottura dei broccoli
- 2 patate lesse a pezzi
- 2 dadi
- 2 cucchiaini di panna
- curry

- sale
- pepe
- noce moscata

- ▶ *Grattugiate il formaggio. Riducete i broccoli e le patate in purea, aggiungendo un po' del liquido di cottura dei broccoli. Mettete la purea, il liquido rimasto e i dadi in un misurino, per ottenere 750 ml. Mettete la zuppa in una pentola e portate a ebollizione mescolando continuamente. Aggiungete il formaggio, insaporite con il curry, la noce moscata, sale e pepe e aggiungete la panna.*

Pizza

Ingredienti per la pasta:

- 400 g di farina
- 1/2 cucchiaino di sale
- 20 g di lievito fresco oppure 1 1/2 bustina di lievito
- 2 cucchiaini d'olio
- circa 240 cc d'acqua (35°C)

Per guarnire:

- 300 ml di pomodori pelati
- 1 cucchiaino di erbe miste (fresche o essiccate)
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- sale e pepe
- zucchero

Ingredienti da distribuire sulla salsa:

- olive, salame, carciofini, funghi, acciughe, mozzarella, peperoni, formaggio grattugiato e olio d'oliva, secondo i gusti.

- ▶ *Inserite i ganci per impastare nel contenitore. Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e selezionate la velocità massima (posizione 2). Impastate per circa 90 secondi fino a formare una palla omogenea. Trasferite la pasta in un'altra ciotola, copritela con un panno umido e lasciatela lievitare per circa 30 minuti.*
- ▶ *Tritate la cipolla e l'aglio con la lama di metallo e frigetela in padella fino a quando sarà trasparente. Aggiungete i pomodori e le erbe aromatiche e fate cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti. Regolate di sale e pepe e aggiungete una punta di zucchero. Lasciate raffreddare la salsa.*
- ▶ *Accendete il forno a 250°C.*
- ▶ *Stendete la pasta sul tavolo da lavoro infarinato e formate due dischi, che appoggerete su un piatto da forno leggermente unto d'olio. Distribuite la salsa sulla pizza, evitando i bordi. Aggiungete gli ingredienti desiderati, un po' di formaggio grattugiato e condite con un filo d'olio d'oliva.*
- ▶ *Fate cuocere la pizza per 12-15 minuti.*

Frittelle di patate e verdure

ingredienti:

- 1 uovo
- 50 cc di latte
- 1 cucchiaino di farina
- 1 cucchiaino di coriandolo
- sale e pepe
- 2 grosse patate (circa 300 g)
- 100 g di carote
- 150 g di sedano

- 50 g di semi di girasole o 2 cucchiaini di mais
- olio per friggere

- ▶ *Usando la lama di metallo, mescolate l'uovo, il latte, la farina, il coriandolo, sale e pepe.*
- ▶ *Tagliate le patate sbucciate, le carote ben pulite e il sedano mondato con il disco per sminuzzare (grosso), poi aggiungete le verdure al composto di uovo. Aggiungete i semi di girasole o il mais, mescolate e trasferite in una ciotola.*
- ▶ *Riscaldete l'olio in una pentola e frigate 8 frittelle piatte su entrambi i lati fino a quando risultano ben dorate. Fate sgocciolare su un foglio di carta da cucina.*
- ▶ *Tempo di cottura: 3-4 minuti*

Pane (bianco)

ingredienti:

- 500 g di farina bianca
 - 15 g di burro o margarina morbidi
 - 25 g di lievito fresco o 20 g di lievito in polvere
 - 260 ml d'acqua
 - 10 g di sale
 - 10 g di zucchero
- ▶ *Inserite i ganci per impastare nel contenitore. Mettete la farina, il sale e la margarina o il burro nel contenitore, poi aggiungete il lievito e l'acqua. Mettete il coperchio sul contenitore e ruotatelo nella direzione della freccia fino a quando sentirete un "click". Selezionate la velocità*

massima (posizione 2) e impastate la pasta (per i tempi necessari, vedere il capitolo "Quantità e tempi di preparazione").

- ▶ *Togliete la pasta dal contenitore, mettetela in una grande ciotola, copritela con un panno umido e fatela lievitare per 20 minuti in un luogo tiepido. Una volta lievitata, impastatela brevemente e formate una palla.*
- ▶ *Rimettete la pasta nella ciotola, copritela con un panno umido e lasciatela lievitare per altri 20 minuti, poi stendetela.*
- ▶ *Stendetela in una teglia imburrata e lasciatela lievitare altri 45 minuti. Fate cuocere nella parte bassa del forno preriscaldato.*
- ▶ *Fate cuocere il pane nella parte bassa del forno preriscaldato a 225°C per circa 35 minuti.*