

Comfort

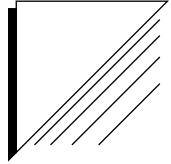
HR7600/1

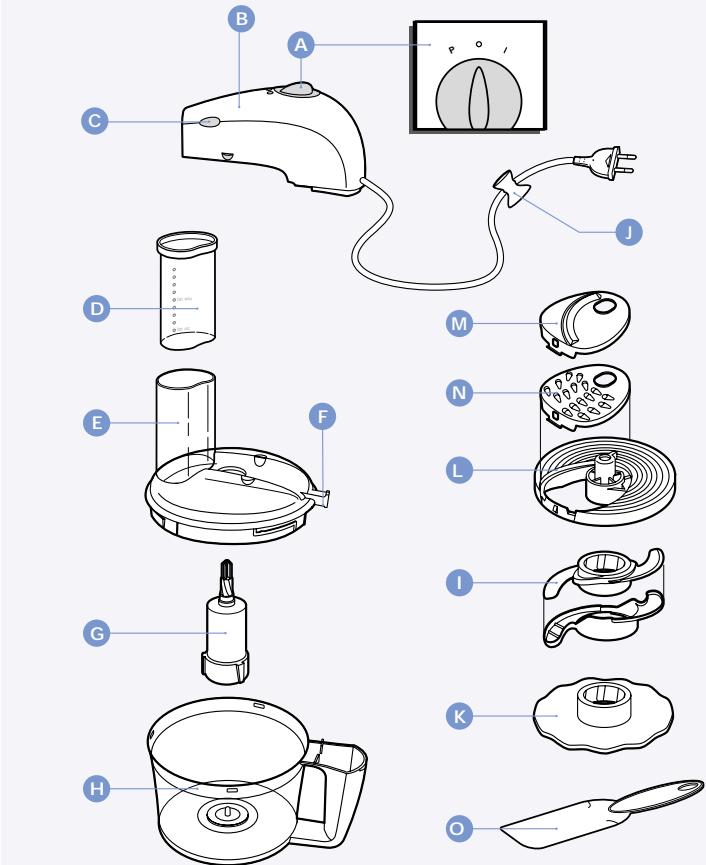


Recipes & Directions for use
Rezepte & Gebrauchsanweisung
Oppskrifter og bruksanvisning
Recept & Bruksanvisning
Käyttöohje & ruokaohjeita
Oppskrifter & Brugsanvisning
Συνταγές & Οδηγίες χρήσης



PHILIPS





ENGLISH 6

DEUTSCH 19

NORSK 33

SVENSKA 45

SUOMI 58

DANSK 70

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 83

Food processor: parts and accessories

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

Introduction

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

If your appliance suddenly stops running:

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

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

4 Put the mains plug back into the socket.

5 Switch the appliance on again.

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

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

Important

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

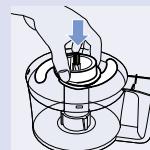
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, in order to avoid hazardous situations.
- ▶ Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the tables and recipes.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl, i.e. do not fill beyond the top graduation.
- ▶ The emulsifying disc, the blade and the insert holder have to be placed on the tool holder that stands in the bowl.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the bowl with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Switch the appliance off before detaching any accessory.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
- ▶ When you fit the lid properly onto the bowl, you will hear a click.

- ▶ Remove the protective cover from the blade before use.
- ▶ Avoid touching the SHARP cutting edges of the blade and the inserts, especially when the appliance is plugged in.
- ▶ If the blade gets stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blade.
- ▶ Let hot ingredients cool down before processing them (max. temperature 80°C/175°F).
- ▶ The bowl is not suitable for the microwave.

Using the appliance



- 1 Place the tool holder in the bowl.



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



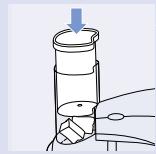
- 3 Close the lid. Turn it in the direction of the arrows until you hear a click.



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



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



6 Place the pusher into the feed tube.

To prevent ingredients from escaping through the feed tube, use the pusher to close the feed tube. Use the feed tube to add liquid and solid ingredients.

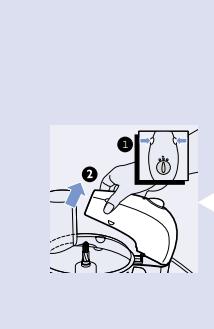
Use the pusher to push ingredients through the feed tube.

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

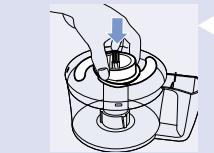
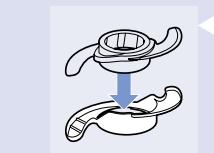
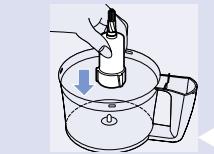


- 7** The speed control allows you to choose the right setting to obtain optimal results.

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



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



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

Blade

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

- 1** Place the tool holder in the bowl.
- 2** Remove the protective cover from the blade.

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

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

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

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

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

Chopping tips

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

Mixing tips

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

Pureeing tips

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

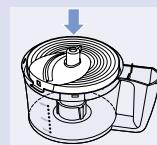
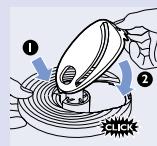
Remove the motor unit and the lid from the bowl.

Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with the spatula.

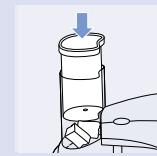
Inserts

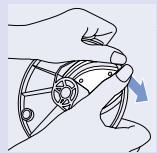
The cutting edges of the inserts are very sharp
Do not touch them!

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



- 1 Put the selected insert in the insert holder.
- 2 Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.
- 3 Close the lid and attach the motor unit.
- 4 Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.
- 5 Fill the feed tube evenly for the best results.
- 6 Switch the appliance on. See the table for the recommended settings.
- 7 Press the pusher lightly onto the ingredients in the feed tube.





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

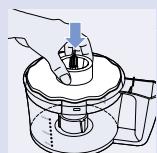
The processing jobs mentioned in the table will take 10 - 60 seconds.

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

Shredding tips

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

Emulsifying disc



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

- 1** Put the emulsifying disc onto the tool holder that stands in the bowl.
- 2** Put the ingredients in the bowl and put the lid and motor unit on the bowl.



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

Emulsifying tips

- When you want to whisk egg whites, make sure that the eggs are at room temperature. Take the eggs out of the refrigerator about half an hour before you start preparing them.
- All the ingredients for making mayonnaise must be at room temperature. Oil can be added through the small hole in the bottom of the pusher.
- If you are going to whip cream, the cream must be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream must not be whipped too long. Use the pulse button to have more control over the process.

Cleaning

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

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

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

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

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

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

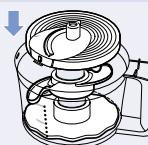
Make sure that the cutting edges of the blade and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

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

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

Storage

MicroStore



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



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

Information & service

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

Quantities and preparation times

Ingredients & results	Max. quantity	Setting /accessory	Procedure	Applications
Apples, carrots, celeriac - grating, slicing	350g	1 / Ⓛ	Cut the food into pieces that fit into the tube. Fill the tube with the pieces and grate them while pressing the pusher lightly.	Salads, raw vegetables
Batter (pancake) - whisking	250 ml milk	1 / Ⓜ	First pour the milk into the bowl and then add the dry ingredients. Mix the ingredients approx. 1 minute.	Pancakes, waffles
Breadcrumbs - chopping	100g	1 / Ⓛ	Use dry, crispy bread.	Breadcrumbs dishes, au gratin dishes
Butter cream (creme au beurre) - whisking	300g	1 / Ⓜ	Use soft butter for a light result.	Deserts, pastry, toppings
Cheese (Parmesan) - chopping	200g	1 / Ⓛ	Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces of approx. 3 x 3 cm.	Garnishing, soup, sauces, au gratin dishes
Cheese (Gouda) - shredding	200g	1 / Ⓛ	Cut the cheese into pieces that fit into the feed tube. Press carefully with the pusher.	Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue

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

Ingredients & results	Max. quantity	Setting /accessory	Procedure	Applications
Fruit (e.g. apples, bananas) - chopping/pureeing	500g	P / ↴	Tip: add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring. Add some liquid to obtain a smooth puree.	Puddings, baby food
Herbs (e.g. parsley) - chopping	Min. 75g	1 / P / ↴	Wash and dry the herbs before chopping.	Sauces, soups, garnishing, herb butter
Leeks, carrots - slicing	350g	1 / P / Ⓜ	Fill the tube with leeks or pieces of carrot and press them carefully with the pusher.	Soups, salads, quiches
Mayonnaise - emulsifying	2 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
Meat (lean), fish, poultry - chopping	300g	1 / P / ↴	First remove any sinews and bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse setting for a coarser chopping result.	Steaks tartare, hamburgers
Meat (streaky), fish, poultry - chopping	200g	1 / P /	First remove any sinews and bones. Cut the meat into cubes of 3 cm. Use the pulse setting for a coarser chopping result.	Minced meat
Milkshakes - blending	250ml milk	1 / ↴	Puree the fruit (e.g. bananas, strawberries) with sugar, milk and some ice cream and mix well.	Milkshakes

Ingredients & results	Max. quantity	Setting /accessory	Procedure	Applications
Cake mixture - mixing	3 eggs	1 / ↴	The ingredients must be at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour.	Various cakes
Nuts - chopping	250g	1 / P / ↴	Use the pulse setting (P) for coarse chopping or setting 1 for fine chopping.	Salads, breads, almond paste, puddings
Onions - chopping	400g	P / ↴	Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100g. Always press the pulse button several times to prevent the onions from being chopped too fine.	Garnishing
Onions - slicing	300g	1 / Ⓜ	Peel the onions and cut them into pieces that fit into the feed tube. Note: use at least 100g.	Garnishing
Peas, beans (cooked) - pureeing	250g	1 / ↴	Use cooked peas or beans. If necessary, add some liquid to improve the consistency of the mixture.	Purees, soups
Potatoes - pureeing	500g	1 / ↴	Mash the cooked potatoes, then add milk, salt and butter.	Mashed potatoes
Soups - blending	500ml	1 / ↴	Use cooked vegetables.	Soups, sauces
Vegetables - chopping	400g	1 / ↴	Cut the vegetables into pieces of 3 cm and chop them with the blade.	Soups, raw vegetables, salads

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

Recipes

Fruitbread



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

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

Broccoli soup (for 4 persons)



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

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

Roquefort dressing

2

- For sour cream Roquefort dressing:
- 75g crumbled Roquefort or other blue cheese
- 250ml sour cream
- 2 drops Tabasco
- 1 tsp. wine vinegar
- 1 clove of garlic
- half tsp. sugar
- 1 tsp. celery salt
- pepper
- half tsp. mustard

- Put all ingredients except for the cheese in the bowl and mix well. Add cheese and continue the process until the desired consistency has been reached.

Yoghurt dressing

2

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

- 2 tbsp. fresh herbs (parsley, garden cress, watercress, chives, tarragon, basil)

- Put all ingredients in the bowl and mix well.

Gazpacho (for 2 persons)

2

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

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

Mashed potatoes

2

- 500g cooked potatoes
- approx. 160ml hot milk (90°C)
- 1 tbsp. butter
- salt

- First mash the potatoes, then add milk, salt and butter. Use speed 1 and process it for

approximately 30 seconds to prevent the puree from becoming sticky.

Mayonnaise



- 2 egg yolks or 1 large egg
- 1 tsp. mustard
- 1 tsp. vinegar
- 200ml oil
- The ingredients must be at room temperature.

- Put the emulsifying disc onto the tool holder in the bowl. Put the egg yolks or egg, mustard and vinegar in the bowl. Use speed 1. Pour the oil gradually through the feeding tube onto the emulsifying disc. You can use the hole in the pusher to add the oil.
- Tip for tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.
- Tip for cocktail sauce: add 50ml creme fraiche, a dash of whisky, 3 tsp. tomato puree and a dash of ginger syrup to 100ml mayonnaise.

Milkshake (basic recipe)



- 175ml milk
- 10g sugar
- half a banana or approx. 65g of other fresh fruits
- 50g vanilla ice cream

- Mix all the ingredients until the mixture is frothy.

Potato-courgette gratin



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

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

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

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

Salmon mousse (serves 3-4 people)



- 1 tin of salmon (220g)
- 2 sheets of gelatin
- a few stems of chives
- pinch salt
- pinch cayenne pepper
- half tbsp. lemon juice
- 125ml whipping cream
- 1 small onion
- watercress for garnishing

- ▶ Soak the gelatin in plenty of water.
- ▶ Chop the chives and onions in the food processor using the pulse setting (button P).
- ▶ Remove the bones and skin from the salmon.
- ▶ Add salt, cayenne pepper, lemon juice, the salmon and the liquid from the tin to the chopped chives and onion, and puree the ingredients at speed 1.
- ▶ Put the puree in the bowl.

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

Sandwich spread



- 2 small carrots in pieces
- 2-3 gherkins in pieces
- 75g cauliflower in pieces
- 75g celeriac in pieces
- green herbs (parsley, dill, tarragon, celery stalks in pieces)
- 100g mayonnaise
- 100g quark
- salt
- pepper

- ▶ Chop the carrots, gherkins, cauliflower, green herbs and celeriac fine. Carefully mix in the mayonnaise and the quark and season to taste with pepper and salt.

Spanish cabbage salad (for 4 persons)



- 1 small red cabbage
- 2 red onions

- 1 fennel
- 1 apple
- juice of one orange and 2 tbsp. red wine vinegar
- 1 tbsp. mustard

- Mix the juice, mustard and vinegar. Slice the cabbage, onions, fennel and apple.
- Combine the ingredients in a salad bowl.

Sponge cake



- 4 eggs
- 30ml of water (35°C)
- 1 pinch of salt
- 150g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 150g sieved flour
- 3g baking powder

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

Tzaziki (cucumber salad, for 2 to 3 persons)



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

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

Küchenmaschine: Teile und Zubehör

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

Einleitung

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

Wenn das Gerät plötzlich stillsteht:

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

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

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

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

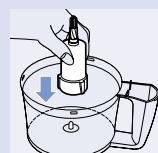
Wichtig

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

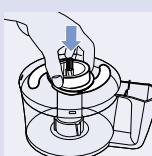
- ▶ Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Motorgehäuse, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, so muss es von Philips oder von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle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

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

Der Gebrauch des Geräts



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



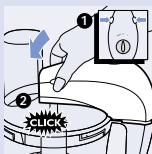
- 2** Setzen Sie den erforderlichen Einsatz auf das Antriebsachse. **VORSICHT:** Die Schneiden sind sehr scharf!



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



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

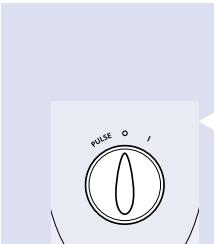


- 5** Senken Sie dann den vorderen Teil des Motorgehäuses auf den Deckel hinab. Das Motorgehäuse rastet hörbar ein ("Klick").



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

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



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

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

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

- Position 1: Normale Geschwindigkeit.
► Position 0: Aus

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



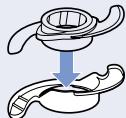
- 8** Sie nehmen das Motorgehäuse ab, indem Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Entriegelungstasten drücken und das Motorgehäuse vom Deckel der Schüssel abheben.

Das Messer



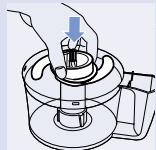
► Das Messer kann zum Schneiden, Mixen, Pürieren und zum Kneten von Teig verwendet werden.

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



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

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



- 3** Bringen Sie das Messer auf dem Antriebsachse an.
- 4** Geben Sie die Zutaten in die Schüssel. Schneiden Sie große Stücke zuvor in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge.

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

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

Hinweise für das Zerkleinern

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



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

Hinweise für das Mischen

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

Hinweise für das Pürieren

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

Die Einsätze

Die Schneiden der Einsatzes sind sehr scharf.
Vermeiden Sie jede Berührung mit den Schneiden!

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

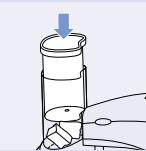
- 1** Setzen Sie den erforderlichen Einsatz in die Trägerscheibe.



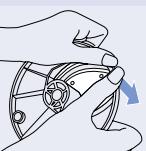
- 2** Setzen Sie die Trägerscheibe auf das Antriebsachse in der Schüssel.
- 3** Schließen Sie den Deckel, und bringen Sie das Motorgehäuse an.
- 4** Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen. Schneiden Sie größere Stücke so zurecht, dass sie in den Einfüllstutzen passen.
- 5** Die besten Ergebnisse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

Verarbeiten Sie größere Mengen nach und nach in Teilmengen. Leeren Sie die Schüssel dann zwischendurch regelmäßig.

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



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

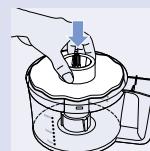


Hinweise für das Raspeln

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

Die Emulgierscheibe

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



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

Hinweise für das Emulgieren

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

- Alle Zutaten für Majonäse sollten Raumtemperatur haben.

Öl kann durch die kleine Öffnung unten am Stopfer zugegeben werden.

- Die Sahne zur Zubereitung von Schlagsahne sollte direkt aus dem Kühlschrank entnommen und nicht zu langer geschlagen werden. - Vgl. die Tabelle.

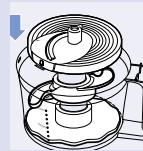
Bei Verwendung der Momentschaltung haben Sie volle Kontrolle über den Fortgang der Bearbeitung.

Reinigung

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

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

Diese Teile sind getestet und nach DIN ENV 12875 spülmaschinenfest.



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

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

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

Setzen Sie nach Reinigung des Messer den Schneidschutz wieder auf.

Kompakte Aufbewahrung

"MicroStore"

- Setzen Sie alle Einsätze auf das Antriebsachse - die Trägerscheibe stets zuletzt - und bewahren Sie alles in der Schüssel auf.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
- Wickeln Sie das Kabel um die Schüssel. Verwenden Sie den Saugnapf, um das Kabel zu fixieren.

Garantie und Service

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

Mengen und Zubereitungszeiten

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

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

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

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

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

Rezepte

Früchtebrot

⌚

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

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

Brokkoli-Suppe

⌚ ⚡

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

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

Roquefort-Dressing

⌚

- Zutaten zum Roquefort-Dressing
- 75 g Roquefort oder anderer Blauschimmel-Käse, gekräumelt
- 250 g saure Sahne
- 2 Tropfen Tabasco
- 1 TL Weissessig
- 1 Zehe Knoblauch
- 1/2 TL Zucker
- 1 TL Selleriesalz
- Pfeffer
- 1/2 TL Senf

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

Joghurt-Dressing

⌚

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

- 2 Ei frische Kräuter (Petersilie, Gartenkresse, Brunnenkresse, Schnittlauch, Estragon, Basilikum)
- Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel und mischen Sie sie gründlich.

Gazpacho, für 2 Personen

✉

- 250 g Tomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 El Rotwein
- 1 1/2 El Olivenöl
- 1 El Tomatenmark
- 1 grüne Paprika, in Stücken
- 1 Zwiebel, in Stücken
- 1 El Mayonäse
- 1/2 kleine Salatgurke, in Stücken
- 250 ml Hühnerbrühe
- Garnitur: Paprika, Tomaten und rohe Zwiebel, in Stücken
- Alle Zutaten in die Schüssel geben und mischen, bis ein glattes Püree entstanden ist. Die Suppe im Kühlschrank kühlen. Paprika, Tomaten und Zwiebel zerkleinern und als Garnitur verwenden.

Kartoffelbrei

✉

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

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

Mayonnaise

✉

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

Milchshake (Grundrezept)

✉

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

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

Zucchini-Kartoffel-Gratin

✉ ☰

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

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

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

Lachs-Mousse

✉ ☰

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

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

Sandwich-Belag



- 2 kleine Karotten
- 2 bis 3 Gewürzgurken, in Stücken
- 75 g Blumenkohl, in Stücken
- 75 g Knollensellerie
- grüne Kräuter: Petersilie, Dill, Estragon, Stangensellerie - in Stücken
- 100 g Majonäse
- 100 g Quark
- Salz
- Pfeffer

- ▶ Die Karotten, die Gewürzgurken, den Blumenkohl, die grünen Kräuter und den Knollensellerie fein zerkleinern.

Spanischer Kohlsalat



- 1 kleiner Rotkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Fenchel
- 1 Apfel
- Orangensaft und 2 EL Rotwein-Essig
- 1 EL Senf

- ▶ Saft, Senf und Essig mischen. Den Kohl, die Zwiebeln, den Fenchel und den Apfel schneiden.
- ▶ Die Zutaten in einer Schüssel anrichten.

Biskuit



- 4 Eier
- 30 ml Wasser (35° C)
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 150 g gesiebtes Mehl
- 3 g Backpulver

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

Tsatsiki (Gurkensalat für 2 bis 3 Personen)



- 1 Salatgurke
- 200 ml Joghurt
- 1 EL Olivenöl
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Prise Salz
- 1 TL fein gehackter Dill
- einige Minzblätter

- Die Gurke schälen und mit Position 1 raspeln. Die geraspelte Gurke in einem Haushaltssieb gut abtropfen lassen.
- Die anderen Zutaten, außer den Minzblättern, unter die Gurke mischen. Den Salat in einer zugedeckten Schüssel für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit Minzblättern garnieren.

Kjøkkenmaskin: deler og tilbehør

- A) Hastighetskontroll
- B) Motorenhet
- C) Motorlås (Motorenheten kan løsnes ved å trykke på de to utløserknappene. Motoren virker bare i låst posisjon.)
- D) Stamper
- E) Materør
- F) Løkk med bajonettlås
- G) Verktøyholder
- H) Bolle
- I) Kniv og bladbeskytter
- J) Festeklemme
- K) Vispeskive
- L) Skiveholder
- M) Kutteskive for middels kutting
- N) Raspeskive for middels raspning
- O) Slikkepott

Innledning

Dette apparatet er forsynt med et automatisk overopphetningsvern. Ved overoppheeting slås strømmen til apparatet automatisk av.

Hvis apparatet plutselig stopper:

- 1** Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- 2** Skru hastighetsbryteren til "0".
- 3** La apparatet avkjøles i 60 minutter.
Apparatet er klart til bruk igjen.

- 4** Sett støpselet i stikkontakten.

- 5** Slå apparatet på igjen.

Hvis overopphetningsvernet utlöses ofte, bør De kontakte Philips-forhandleren eller et autorisert Philips-verksted.

FORSIKTIG: Apparatet må ikke kobles til tidsbryter, da dette kan føre til at overopphetningsvernet ikke virker som det skal.

Viktig

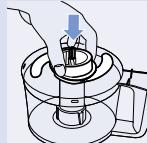
- Les bruksanvisningen nøyde og se på illustrasjonene før De bruker apparatet for første gang.
- Ta vare på denne bruksanvisningen.
- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer med spenningen på nettet (220-230 V) før apparatet kobles til strøm.
- Bruk aldri tilbehør eller deler fra andre produsenter eller tilbehør eller deler som ikke er spesielt anbefalt av Philips. Garantien gjelder ikke hvis slike deler eller slikt tilbehør brukes.
- Apparatet må ikke brukes hvis det er skade på nettledningen, støpselet eller andre deler.
- Hvis apparatets nettledning er skadet, må den alltid skiftes av Philips eller et serviceverksted autorisert av Philips, for å unngå farlige situasjoner.

- Før De bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig.
- Mengdene og tilberedningstidene i tabellen må ikke overskrides.
- Bollen må ikke fylles med mer ingredienser enn angitt, dvs. ikke over toppstreken.
- Vispeskiven, kniven må settes i verktøyholderen som står i bollen.
- Ta stopselet ut av stikkontakten umiddelbart etter bruk.
- Stikk aldri fingrene eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) inn i materøret mens apparatet er i gang. Bare stamperen skal brukes til dette.
- Stikk aldri fingrene eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) ned i bollen uten å ha trukket stopselet ut av kontakten.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.
- La aldri apparatet gå uten tilsyn.
- Slå apparatet AV før De demonterer tilbehør.
- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske, eller skylles under springen. Bruk bare en fuktig klut til rengjøring av motorenheten.
- Lokket settes fast på bollen med et klikk.
- Fjern bladbeskytteren fra kniven før bruk.
- Bladene er SKARPE og må ikke berøres, særlig ikke når apparatet er koblet til strøm.
- Hvis bladene sitter fast, må apparatet KOBLES FRA STRØM før hindringen fjernes.
- Varme ingredienser må avkjøles før de behandles i maskinen (maks. temperatur: 80°C).
- Bollen kan ikke brukes i mikrobølgeovn.

Bruk av apparatet



- 1 Plasser verktøyholderen i bollen.



- 2 Monter ønsket tilbehør (vær forsiktig med knivbladene - de er meget skarpe!) på verktøyholderen.



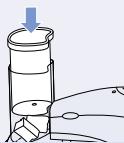
- 3 Lukk lokket. Vri det i pilens retning til det høres et klikk.



- 4 Kontroller at motorenheten er slått av (hastighet 0), trykk på utløserknappene, og monter motorenheten med baksiden inn i håndtaket på bollen.



- 5 Senk deretter motorenhetens fremre del over lokket. Det høres et klikk.



- 6** Sett stamperen inn i materøret.
Stamperen kan brukes til å lukke materøret, slik at ikke noe faller ned i det.
Væske og faste ingredienser tilsettes gjennom materøret.
Stamperen brukes til å trykke ingredienser gjennom materøret.

Sett støpselet i kontakten (220-230 V). Apparatet er klart til bruk.

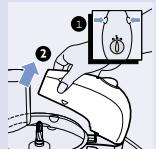


7 Velg riktig hastighet for beste resultat.

- ▶ "Pulse"-innstillingen: for pulsdrift. Når "Pulse"-knappen trykkes inn, kjøres apparatet på maks. hastighet. Når knappen slippes, stanses apparatet.
- ▶ Innstilling 1: for normal hastighet
- ▶ Innstilling 0: for å slå apparatet av

- Etter tilberedningen kan De bare ta av motorenheten (og lokket) når motorenheten er slått av.

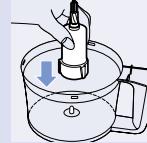
Når apparatet er slått på, kan utløserknappene ikke trykkes inn.



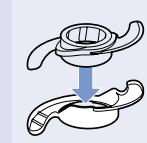
- 8** Motorenheten tas av ved å trykke på utløserknappene og løfte motorenheten fra lokket på bollen.

Kniv

- Kniven kan brukes til hakking, blanding (av faste ingredienser og væsker) og mosing og til å lage kakedeig.

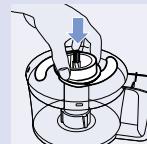


- 1** Plasser verktøyholderen i bollen.



- 2** Ta bladbeskytteren av kniven.

Bladene er skarpe og må ikke berøres.



- 3** Sett kniven på verktøyholderen.

- 4** Ha ingrediensene i bollen. Store ingredienser skjæres i biter på ca. 3 x 3 cm.

Se tabellen for anbefalte hastigheter. Behandlingen tar 10-60 sekunder.

- 5** Lukk lokket, og sett på motorenheten.

- De kan også bruke stamperen til å lukke materøret, slik at ikke noe faller ned i det.

Tips om hakking

- Hakkingen går svært fort. La apparatet gå i korte perioder om gangen, slik at ikke ingrediensene blir hakket for fint.
- La ikke apparatet gå for lenge ved hakking av hard ost. Osten blir for varm, smelter og blir klumpet.

- Bruk ikke apparatet til å hakke svært harde ingredienser, slik som kaffebønner, muskatnøtt og isbiter. Kniven kan bli sløv.

Tips om blanding

- Ikke bland ingredienser som er varmere enn 80°C.
- Ha først i mel i bollen, og deretter de andre ingrediensene.

Tips om mosing

- Frukt og grønnsaker kan moses uten å tilsettes væske, men resultatet vil nok bli bedre hvis De tilsetter litt væske.
- Begynn alltid med mosing av harde ingredienser, og tilsett deretter de myke ingrediensene.
- Hvis ingrediensene sitter fast på kniven eller på innsiden av bollen:

Slå apparatet av.

Ta motorenheten og lokket av bollen.

Skrap vekk ingrediensene med slikkepotten.

Skiver

Kantene på skivene er skarpe og må ikke berøres!

Ikke bearbeide harde ingredienser, som f.eks. isbiter, med skivene.

- 1 Sett ønsket skive i holderen.



- 2 Sett skiveholderen på verktøyholderen i bollen.



- 3 Lukk lokket, og koble til motorenheten.



- 4 Ha ingrediensene i materøret. Store stykker deles opp slik at de passer i røret.



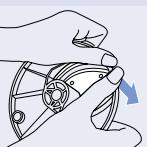
- 5 Fyll materøret jevnt for beste resultat.



- 6 Slå apparatet på. Se tabellen for anbefalte hastigheter.



- 7 Trykk ingrediensene lett ned i materøret ved hjelp av stamperen.
Hvis De har store mengder mat som skal behandles, er det best å ta det i flere omganger og tømme bollen mellom hver gang.



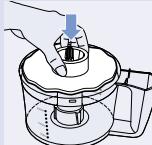
- 8 Når De skal ta en skive ut av holderen, tar De tak i holderen med baksiden mot Dem. Trykk på kanten av skiven med tommelfingrene slik at skiven faller ut av holderen.

Tips om riving

- Når De skal rive hard ost, f.eks. gouda, parmesan eller pecorino, børosten holde romtemperatur.

- Når De skal rive mykere ost, f.eks. ferskere og middels moden gouda eller emmentaler, bør osten holde kjøleskapstemperatur.

Vispeskive



De kan bruke vispeskiven til å lage majones, krem og piskede eggehvitser.

- 1 Sett vispeskiven på verktøyholderen.
- 2 Ha ingrediensene i bollen, og sett lokket og motorenheten på bollen.
- 3 Slå apparatet på. Se tabellen for anbefalte hastighetsinnstillinger.

Tips om visping

- Når De skal piske egg, bør De se til at eggene holder romtemperatur.

Ta ingrediensene ut av kjøleskapet ca. en halv time før De skal bruke dem.

- Alle ingrediensene til majones må holde romtemperatur.

Olje kan tilsettes gjennom det lille hullet nederst på stamperen.

- Fløte som skal vispes til krem, må holde kjøleskapstemperatur. Vær oppmerksom på riktig tilberedningstid (se tabellen). Fløten må ikke piskes for lenge.

De får bedre kontroll over tilberedningen ved å bruke "pulsknappen".

Rengjøring

Apparatet må alltid kobles fra strøm før rengjøring av motorenheten.

- 1 Tørk av motorenheten med en fuktig klut. Motorenheten må ikke senkes ned i vann eller skylles.
- 2 Delene som har vært i kontakt med mat, rengjøres med varmt vann og oppvaskmiddel umiddelbart etter bruk.
- Bollen, lokket til bollen og tilbehøret kan også vaskes i oppvaskmaskin.

Delene er godkjent for oppvaskmaskin i henhold til DIN ENV 12875.

Vær forsiktig ved rengjøring av kniven og skivene
De er meget skarpe!

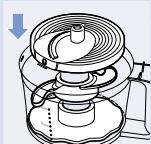
Pass på at de skarpe kantene på kniven og skivene ikke kommer bor ti harde gjenstander, da de kan bli sløve.

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

Etter rennjøring av kniven festes bladbeskytteren over den igjen.

Oppbevaring

Mikrolagring



- Sett tilbehøret på verktøyholderen (alltid skiveholderen til slutt), og lagre dem i bollen.
- Sett lokket på bollen.
- Nettledningen surres rundt bollen. Bruk festeklemmen til å holde ledningen på plass.

Garanti og service

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

Mengder og tilberedningstid

Ingredienser og resultater	Maks. mengde	Hastighet/til behør	Fremgangsmåte	Bruksområder
Riving og skiving av epler, gulrøtter, knollselleri osv.	350 g	1 / ⏪ / ⏵	Skjær ingrediensene i biter som passer i røret. Fyll røret med stykkene, og riv dem ved å trykke stamperen forsiktig ned.	Salater, rå grønnsaker
Pannekakerøre - pisking	2,5 dl melk	1 / ⏵	Hell først melken i bollen, og ha deretter i de tørre ingrediensene.	Pannekaker, vaffler
Brødskorper - hakking	100 g	1 / ⏵	Bruk tørt, sprøtt brød.	Retter med brødskorpe, gratenger
Smørkrem - pisking	300 g	1 / ⏵	Bruk mykt smør for lett, luftig krem.	Desserter, fint bakverk, kaker o.l.
Ost (parmesan) - hakking	200 g	1 / ⏵	Ta et stykke parmesanost uten skorpe, og del det i biter på ca. 3 x 3 cm.	Garnityr, supper, sauser, gratenger
Ost (gouda) - riving	200 g	1 / ⏪	Delosten i biter som passer i materøret. Trykk forsiktig med stamperen.	Saucer, pizzaer, gratenger, fondy
Sjokolade - hakking	100 g	P / ⏵	Bruk vanlig, hard sjokolade. Brytes i biter på 2 cm. Bruk først innstillingen "P" (for "puls") i noen sekunder, og bytt deretter til finhakking.	Garnityr, sauser, bakverk, puddinger, mousse
Agurk - skjæring i skiver	1 agurk	1 / P / ⏵	Stikk agurken i røret, og skyv den forsiktig inn ved hjelp av stamperen.	Salater

Ingredienser og resultater	Maks. mende	Hastighet/til behør	Fremgangsmåte	Bruksområder
Deig (mørdeig) - elting	150 g	1 / 2	Kald margarin deles i biter på 2 cm. Ha alle ingrediensene i bollen, og elt deigen til en kule. La deigen avkjøles før videre behandling.	Eplepainer, sôte kjeks, åpne fruktterter
Deig (terte-/paideig) - blanding	150 g mel	1 / 2	Bruk kald margarin og kaldt vann. Ha mel i bollen, og deretter margarin i biter på 2 cm. Blandes til deigen blir smuldret, og deretter tilsettet kaldt vann mens deigen fortsatt blandes. Stans så snart deigen blir til en kule. La deigen avkjøles før videre behandling.	Fruktterter, paier, quiche, melboller
Eggehviters - stivpisking	4 eggehviters	1 / 0	Eggehvitene bør ha romtemperatur. Bruk minst 2 eggehitter.	Puddinger, suffleer, marengs
Frukt (f.eks. epler, bananer) - hakking/ mosing	500 g	P / 2	Tips: Ha i litt sitronsaft for å unngå at frukten blir misfarget. Tilsett litt væske for å få en jevn blanding.	Pudding, barnemat
Urter (f.eks. persille) - hakking	Min. 75 g	1 / P / 2	Vask og tørk urtene før de hakkes	Sauser, supper, garnityr, urtesmør

Ingredienser og resultater	Maks. mende	Hastighet/til behør	Fremgangsmåte	Bruksområder
Purre, gulrøtter - skjæring i skiver	350 g	1 / P / 0	Fyll røret med purre eller gulrøtter, og skyv forsiktig ned med stamperen.	Supper, salater, quiche
Majones - stivpisking	2 egg	1 / 0	Alle ingrediensene må ha romtemperatur. Bruk minst ett stort egg, to små egg eller to eggeplommer. Ha eggene i bollen sammen med litt eddik, og tilsett oljen litt etter litt.	Salater, garnityr og grillsauser
Kjøtt, fisk, fjærkjøtt (magert kjøtt) - hakking	300 g	1 / P / 2	Fjern først sener og bein. Del kjøttet i biter på 3 cm. Bruk pulsfunksjonen for grovere hakking.	Tartarbuff, hamburgere
Kjøtt, fisk, fjærkjøtt (stripete kjøtt) - hakking	200 g	1 / P / 2	Fjern først sener og bein. Del kjøttet i biter på 3 cm. Bruk pulsfunksjonen for grovere hakking.	Hakket kjøtt
Milkshake - blanding	2,5 dl melk	1 / 2	Mos frukten (f.eks. bananer, jordbær) med sukker, melk og litt iskrem, og bland godt.	Milkshake
Kakedeig - blanding	3 egg	1 / 2	Ingrediensene må ha romtemperatur. Visp mykt smør og sukker til blandingen er jevn og kremaktig. Tilsett deretter melk, egg og mel.	Diverse kaker
Nøtter - hakking	250 g	1 / P / 2	Bruk pulsfunksjonen ("P") for grovhakking eller maks. hastighet for finhakking.	Salater, brød, mandelmasse, puddinger

Ingredienser og resultater	Maks. mengde	Hastighet/til behør	Fremgangsmåte	Bruksområder
Løk - hakking	400 g	P / 2	Skrell løken, og del hver løk i fire. Bruk minst 100 g. Trykk på pulsknappen flere ganger, slik at ikke løken blir hakket for fint.	Garnityr
Løk - skjæring i skiver	300 g	1 / 2	Skrell løken, og del hver løk i biter som passer i røret. Bruk minst 100 g.	Garnityr
Erter, bønner (kokte) - mosing	250 g	1 / 2	Bruk kokte erter eller bønner. Tilsett om nødvendig litt væske.	Stuinger, supper
Poteter - mosing	500 g	1 / 2	Mos de kokte potetene, og tilsett melk, salt og smør.	Potetmos
Supper - blanding	5 dl	1 / 2	Bruk kokte grønnsaker	Supper, sauser
Grønnsaker - hakking	400 g	1 / 2	Skjær grønnsakene i biter på 3 cm, og hakk dem ved hjelp av kniven.	Supper, rå grønnsaker, salater
Grønnsaker og kjøtt (kokt) - mosing	300 g	1 / 2	For grov mosing: Tilsett bare litt væske. For fin mosing: Ha i væske til blandingen er jevn.	Barnemat
Pisket krem - pisking	3,5 dl	P / 2	Bruk fløte som er avkjølt i kjøleskapet. Bruk minst 1 1/4 dl fløte. Kremen er ferdig pisket etter ca. 20 sekunder.	Garnityr, krem, iskremblanding er

Oppskrifter

Fruktbrød

2

- 150 g dadler
- 225 g tørkede plommer
- 100 g nøtter (50 g mandler og 50 g valnøtter)
- 50 g rosiner
- 50 g sultanasiner
- 200 g rugmel
- 100 g hvetemel
- 100 g brunsukker
- en klype salt
- ca. 2 ts bakepulver
- 300 g kjernehjemmelk

► *Bland ingrediensene ved hjelp av pulsfunksjonen ("P") i max. 10 sekunder. Ha deigen i en avlang form, og stek den i 40 minutter ved 170°C.*

Brokkolisuppe (for 4 personer)

2

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

- ▶ Rivosten. Mos brokkolien med de kokte potetene og litt av kokevannet fra brokkolien. Ha brokkolimosen og resten av væsken sammen med buljongterningene i et målebeger, og fyll opp til 7,5 dl. Hell det over i en kjøle, og kok opp under omrøring. Rør inn ostensmaken med karri, salt, pepper og muskatnøtt. Tilsett fløten.

Roquefortdressing

✉

- Til rømme-/roquefortdressing:
- 75 g smuldret roquefort eller annen blåskimmelost
- 2,5 dl rømme
- 2 dråper tabasko
- 1 ts vineddik
- 1 fedd hvitløk
- 1/2 ts sukker
- 1 ts sellerisalt
- pepper
- 1/2 ts sennep

- ▶ Ha alle ingrediensene, unntatt ostensmaken, i bollen, og bland godt sammen. Tilsett ostensmaken, og bland slik at dressingen får ønsket konsistens.

Yoghurtdressing

✉

- 1,5 dl yoghurt
- 2 ss sitronsaft
- 1/4 ts salt
- pepper
- 2 ss friske urter (persille, matkarse, brønnkarse, gressløk, estragon, basilikum)

- ▶ Ha alle ingrediensene i bollen, bland godt sammen.

Gazpacho (for 2 personer)

✉

- 250 g tomater
- 1 fedd hvitløk
- 1 ss rødvin
- 1,5 ss olivenolje
- 1 ss tomatpuré
- 1 grønn paprika i biter
- 1 løk i biter
- 1 ss majones
- 1/2 liten agurk i biter
- 2,5 dl kyllingbuljong
- garnityr: paprika, tomat og rå løk i biter

- ▶ Ha alle ingrediensene i bollen, og bland dem til en jevn puré. Avkjøl suppen i kjøleskapet. Hakk paprika, tomat og løk til garnityr.

Potetmos

✉

- 500 g kokte poteter
- ca. 1 1/2 dl varm melk (90°C)
- 1 ss smør
- salt

- ▶ Mos potetene først, og tilsett deretter melk, salt og smør. Bland godt på hastighet 1, men ikke lenger enn ca. 30 sekunder, for å unngå at potetmosen blir klebrig.

Majones

⌚

- 2 eggeplommer eller 1 stort egg
- 1 ts sennep
- 1 ts eddik
- 2 dl olje
- Ingrediensene må holde romtemperatur.

- Sett vispeskiven i bollen. Ha eggeplommene/egget, sennep og eddik i bollen. Bruk hastighet 1. Hell oljen litt etter litt gjennom materøret ned på vispeskiven. Oljen kan tilsettes gjennom hullet i stamperen.
- Tips for tartarsaus: Tilsett persille, sylteagurk og hardkokte egg.
- Tips for cocktailsaus: Tilsett 0,5 dl crème fraiche, litt whisky, 3 ts tomatpuré og litt ingefærssirup til 1 dl majones.

Milkshake (grunnoppskrift)

⌚

- 1,75 dl melk
- 10 g sukker
- 1/2 banan eller ca. 65 g annen frisk frukt
- 50 g vaniljeis
- Bland alle ingrediensene til det skummer.

Potet- og zucchinigrateng

⌚

- 375 g poteter
- en klype salt
- 1 zucchini (ca. 250 g)
- 1 fedd hvitløk, knust

- ca. 40 g smør + smør til formen
- 2 ts italienske eller provençalske urter
- 1 stort egg
- 0,75 dl pisket krem
- 0,75 dl melk
- pepper
- 70 g halvmoden ost

- Skrell og vask potetene.
- Sett holderen med kutteskiven i bollen, og skjær poteter og zucchini i skiver på hastighet 1.
- Kok potetskivene i lettsaltet vann til de er nesten ferdige.
- Legg skivene i et dørslag, og la vannet renne av.
- Ha halvparten av smøret i en stekepanne, og stek halvparten av zucchiniskivene i 3 minutter mens de vendes ofte. Krydre skivene med halvparten av urtene. Stek resten av zucchiniskivene på samme måte, og krydre dem med resten av urtene.
- La de stekte zucchiniskivene renne av seg på kjøkkenpapir.
- Smør en lav ildfast form, og legg zucchini- og potetskivene i vekselvis, slik at de ligger som taksten.
- Visp eggemelten med fløten og melken med kniven.
- Smak til med salt og pepper, og hell blandingen over zucchini- og potetskivene i formen.
- Bytt ut kutteskiven med raspeskiven, rivosten på hastighet 1, og strø den over formen.
- Sett formen midt i en varm stekeovn (200°C), og la stå i ca. 15 minutter.

Laksemousse (til 3-4 personer)

⌚

- 1 boks laks (220 g)
- 2 plater gelatin
- litt gressløk
- en klype salt
- en klype kajennepepper
- 1/2 ss sitronsaft
- 1,25 dl fløte
- 1 liten løk
- brønnkarse til garnityr

- Gelatinen bløtes i rikelig med vann.
- Hakk gressløk og løk med pulsfunksjonen (P-knappen).
- Fjern skinn og bein fra laksen.
- Tilsett salt, kajennepepper, sitronsaft, laks og væsken fra boksen i den hakkede gressløken og løken, og mos ingrediensene på hastighet 1.
- Ha maten i bollen.
- Kok opp litt vann, og løs opp gelatinen i det.
- Rør gelatinoppløsningen inn i laksemosen.
- Sett vispeskiven i bollen, og pisk fløten ved å trykke på og holde inne pulsknappen i ca. 15 sekunder.
- Vend den piskede kremen inn i laksemosen ved hjelp av en tresleiv.
- Ha moussen over på en tallerken, dekk den til, og la den stå i kjøleskapet noen timer.
- Moussen pyntes med brønnkarse.

Pålegg

⌚

- 2 små gulrøtter i biter
- 2-3 sylteagurker i biter
- 75 g blomkål i biter
- 75 g knollselleri i biter
- grønne urter (persille, dill, estragon, selleristilker i biter)
- 100 g majones
- 100 g ostemasse
- salt
- pepper

- Gulrøtter, sylteagurker, blomkål, grønne urter og knollselleri finhakkes. Tilsett majones og ostemasse, og smak til med salt og pepper.

Spansk kålsalat

⌚

- 1 liten rødkål
- 2 rødløk
- 1 fennikel
- 1 eple
- saften av 1 appelsin og 2 ss rødvinseddik
- 1 ss sennep

- Bland saft, sennep og eddik. Del opp kål, løk, fennikel og epler.
- Bland ingrediensene i en salatbolle.

Sukkerbrød

✉

- 4 egg
- 0,3 dl vann (35°C)
- en klype salt
- 150 g sukker
- 1-2 ts vaniljesukker
- 150 g siktet mel
- 3 g bakepulver

- Visp egg og vann i ca. 2 minutter. Tilsett sukker, vanilje og salt litt etter litt, og visp ca. 1 minut. Røren skal være litt tykk. Vend inn melet og bakepulveret med en slikkepott. Stekes i ovn ved 170°C i ca. 30-35 minutter.
- Tips: Sukkerbrødet kan fylles med all slags krem eller bare med pisket krem og frisk frukt.

Tzatziki (agurksalat, for 2 til 3 personer)

✉

- 1 agurk
- 2 dl yoghurt
- 1 ss olivenolje
- 2 fedd hvitlök
- en klype salt
- 1 ts finhakket dill
- mynteblad

- Skrell agurken, og riv den på hastighet 1. Den revne agurken has i et dørslag til avrenning.
- Bland de andre ingrediensene, unntatt myntebladene, med agurken. Salaten avkjøles i en tildekket bolle i kjøleskap i én time. Mynteblader strøs over før servering.

Matberedare: delar och tillbehör

- A) Hastighetsreglage
- B) Motordel
- C) Motorlös (motordelen kopplas loss genom att man trycker in de två frigöringsknapparna.
Motorn kan bara köras när den är låst.)
- D) Pämatare
- E) Mataröppning
- F) Lock med bajonetfläsnings
- G) Redskapshållare
- H) Beredningsskål
- I) Kniv + skyddskåpa
- J) Sugkopp
- K) Blandning/visp-skiva
- L) Insatshållare
- M) Skivningsinsats - medel
- N) Strimlingsinsats - medel
- O) Degskrapa

Introduktion

Matberedaren är försedd med ett automatiskt temperaturskyddssystem. Om den blir överhettad slår systemet automatiskt av den inkommande strömmen.

Om matberedaren slutar fungera:

- 1 Ta ut stickkontakten ur vägguttaget.
- 2 Ställ om hastighetsinställningen till '0'.
- 3 Låt matberedaren svalna i 60 minuter.
Matberedaren kan nu användas igen.

- 4 Sätt in stickkontakten i vägguttaget.

- 5 Slå på matberedaren igen.

Kontakta Philips återförsäljare eller ett av Philips auktoriserat serviceombud om det automatiska temperaturskyddssystemet löser ut upprepade gånger.

FÖRSIKTIG: För att undvika risksituationer till följd av oavsiktlig återställning av temperaturskyddsfunktionen får matberedaren inte anslutas till ett kopplingsur.

Viktigt

- Läs bruksanvisningen och titta på alla illustrationer noga innan du använder matberedaren.
- Spar denna bruksanvisning för framtidens behov.
- Kontrollera att den spänning som anges på matberedaren överensstämmer med spänningen i vägguttaget (110-127 V eller 220-230 V) innan du ansluter matberedaren.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller sådana som inte specifikt anvisats av Philips. Din garanti gäller inte annars.
- Använd inte matberedaren om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- Om matberedarens nätsladd är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, eller av ett

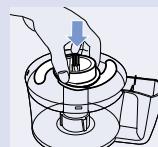
- serviceombud som godkänts av Philips, eftersom reparationer utförda av obehöriga kan försätta användaren i ytterst riskfyllda situationer.
- ▶ Gör ren alla delar som kommer i kontakt med livsmedel omsorgsfullt innan du använder matberedaren första gången.
 - ▶ Överskrid inte de kvantiteter och beredningstider som anges i tabellen.
 - ▶ Överskrid inte den högsta gräns som indikeras på beredningsskålen. (Den nivå där skalan slutar.)
 - ▶ Blandning/visp-skiva, kniven måste placeras i den upprättstående redskapshållaren i beredningsskålen.
 - ▶ Ta ut skickkontakten ur vägguttaget när du är klar.
 - ▶ Använd aldrig fingrarna eller något annat föremål än pāmataren (t.ex. degskrapan) i mataröppningen när matberedaren är påslagen.
 - ▶ För aldrig ner fingrarna eller något föremål (t.ex. degskrapan) i beredningsskålen utan att först ha tagit ut stickkontakten från vägguttaget.
 - ▶ Förvara matberedaren utom räckhåll för barn.
 - ▶ Lämna aldrig matberedaren obevakad när den är igång.
 - ▶ Stäng AV matberedaren innan du tar bort ett tillbehör.
 - ▶ Sänk aldrig ner motordelen i vatten eller annan vätska. Skölj den inte heller under rinnande vatten. Motordelen får bara rengöras med en fuktad trasa.

- ▶ När locket skruvats på ordentligt på skålen hörs ett klickljud.
- ▶ Ta bort skyddskåpan från kniven när du ska använda den.
- ▶ Ta inepå de VASSA knivbladen, särskilt inte när matberedaren är ansluten till vägguttaget.
- ▶ Om kniven fastnar måste du TA UT STICKKONTAKTEN ur vägguttaget innan du avlägsnar de ingredienser den fastnat i.
- ▶ Varma ingredienser ska svalna innan du bearbetar dem (maxtemperatur 80°C/175°F).
- ▶ Beredningsskålen lämpar sig inte för användning i mikrovågsugn.

Använda matberedaren



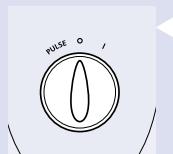
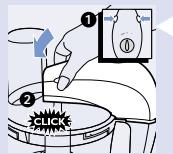
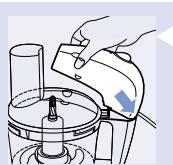
- 1 Placera redskapshållaren i beredningsskålen.



- 2 Placera det redskap du ska använda på redskapshållaren (akta dig för eggarna som är mycket vassa!).



- 3 Stäng locket. Vrid det i pilens riktning tills du hör ett klickljud.



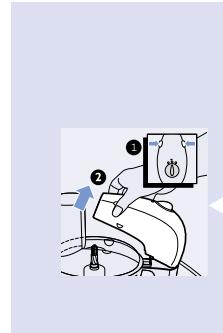
- 4** Kontrollera att motordelen är avstånd (hastighetsinställning '0'), tryck på frigöringsknapparna och anslut motorenheten genom att föra in baksidan i beredningsskålens handtag.
- 5** Sänk sedan motordelens främre del mot locket. Ett klickljud hörs.

6 Placera påmataren i mataröppningen. Sätt påmataren i mataröppningen så det inte stänker ut.
Använd mataröppningen för att tillsätta vätska och fasta ingredienser.
Använd påmataren för att trycka ner ingredienser i mataröppningen.

Sätt in stickkontakten i vägguttaget (220-230 V). Matberedaren kan nu användas.

- 7** Hastighetsinställningarna gör att du kan anpassa matberedarens hastighet - för optimalt resultat.

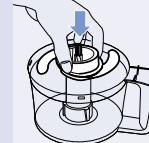
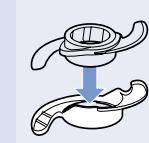
- *inställning Puls:* för pulskörning. När du trycker in Puls-knappen körs matberedaren på den högsta hastigheten. När du släpper ut knappen stannar den.
- *inställning 1:* normal hastighet.
- *inställning 0:* stänger av matberedaren.



- När du är klar tar du bara bort motordelen (och därmed locket) när motordelen är avstånd. När matberedaren är påslagen går det inte att trycka in frigöringsknapparna.

- 8** Du tar bort motordelen genom att trycka på frigöringsknapparna och lyfta av den från skålen.

Kniven



► Kniven används till att hacka, röra, blanda, mosa och göra kaksmet.

- 1** Placera redskapshållaren i beredningsskålen.
- 2** Ta bort skyddskåpan från kniven.

Knivens skäreggar är mycket vassa. Ta inte på dem!

- 3** Placera kniven på redskapshållaren.
- 4** Lägg ingredienserna i skålen. Skär stora bitar i mindre, på ungefär 3 x 3 cm.

De rekommenderade hastighetsinställningarna framgår av tabellen. Bearbetningen tar 10-60 sekunder.

- 5** Stäng locket och koppla på motordelen.

- ▶ För att hindra ingredienser från att stänka ut genom mataröppningen, stänger du igen den med påmataren.

Hackningstips

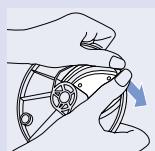
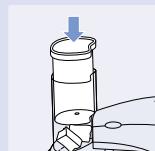
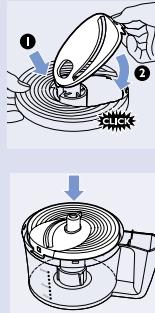
- ▶ Kör bara en kort stund i taget, så att maten inte blir för finhackad.
- ▶ Kör inte för länge när du hackar (hård)ost. Osten blir då för varm, smälter och klumpar sig.
- ▶ Använd inte kniven för att hacka mycket hård ingredienser såsom kaffebönor, muskotnöt och iskuber. Kniven blir slös av det.

Blandningstips

- ▶ Blanda inte ingredienser vid högre temperatur än 80°C.
- ▶ Häll först mjölet i skålen, och därefter de övriga ingredienserna.

Mosningstips

- ▶ Du kan göra mos av frukter och grönsaker utan att tillsätta vätska, men många gånger blir det ett bättre resultat om du tillsätter en aning.
- ▶ Börja alltid med de ingredienser som är lite hårdare och segare, och fortsätt med de mjukare.
- ▶ Gör så här om ingredienserna fastnar på kniven eller i skålens insida:
Stäng av matberedaren.
Ta bort motordelen och locket från beredningsskålen.
Avlägsna ingredienserna med degskrapan.



Insatser

Knivarnas skäreggar är mycket vassa. Ta inte på dem! Bearbeta inte hårdare ingredienser, som t.ex. isbitar, med insatsskivorna!

- 1 Placera önskad insats i insatshållaren.
 - 2 Placera insatshållaren på redskapshållaren i beredningsskålen.
 - 3 Stäng locket och koppla på motordelen.
 - 4 Lägg ingredienserna i mataröppningen. Större bitar måste skäras så de passar i mataröppningen.
 - 5 Fyll mataröppningen jämnt för bästa möjliga resultat.
 - 6 Slå på matberedaren. De rekommenderade hastighetsinställningarna framgår av tabellen.
 - 7 Tryck lätt med påmataren på ingredienserna i mataröppningen. När du ska bearbeta en större mängd ingredienser, kör du flera mindre satser och tömmer skålen emellanåt.
- Exemplet i tabellen är klara efter 10-60 sekunder.
- 8 Ta bort insatsen från insatshållaren genom att ta tag i den, med baksidan vänd mot

dig. Tryck på insatsens sidor med tummarna. Insatsen lossnar då från hållaren.

Strimlingstips

- ▶ Ostar såsom gouda, parmesan och liknande ska vara rumstempererade när du strimlar dem.
- ▶ Mjukare ostar, såsom mogen gouda och emmentaler, ska vara kylskåpskalla.

Blandning/visp-skiva

Du använder blandning/visp-skivan för att bereda majonnäs och för att vispa grädde och äggvitor.



- 1 Placerablandning/visp-skivan på redskapshållaren.
- 2 Lägg ingredienserna i beredningsskålen och sätt på locket. Sätt på motordelen på beredningsskålen.
- 3 Slå på matberedaren. De rekommenderade hastighetsinställningarna framgår av tabellen.

Blandning/visp tips

- ▶ Ägg som ska vispas ska vara rumstempererade.

Ta ut ingredienserna ur kylen cirka en halvtimme innan du börjar bearbeta dem.

▶ Alla ingredienser till majonnäs måste vara rumstempererade.
Olja kan tillsättas genom det lilla hålet i botten på påmataren.

▶ Grädde ska vara kylskåpskall när du vispar den. Var noga med beredningstiden (se tabellen). Vispa inte för länge.
Du får bättre kontroll över processen om du använder puls-knappen.

Rengöring

Ta alltid ut stickkontakten ur vägguttaget innan du rengör motordelen.

- 1 Rengör motordelen med en fuktad trasa. Sänk inte ner den i vatten, och skölj den inte heller under rinnande vatten.
 - 2 Gör alltid ren de delar som har varit i kontakt med livsmedel i varmt vatten och diskmedel omedelbart när du är klar.
- ▶ Beredningsskålen, skålens lock och tillbehören kan maskindiskas.

Maskindiskbarheten har provats enligt kraven i standarden DIN ENV 12875.

Gör ren kniven och insatserna ytterst försiktigt.
Deras skäreggar är mycket vassa!

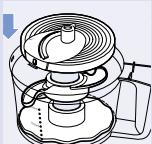
Skäreggarna ska inte komma i kontakt med hårdta föremål. De blir då slöa.

Vissa ingredienser kan missfärga ytorna på tillbehören. Det påverkar dem inte negativt. Missfärgningen brukar försvinna efter en tid.

Sätt tillbaka skyddskåpan på kniven när du gjort ren den.

Förvaring

MicroStore



- Placera tillbehören i redskapshållaren (insatshållaren sätts på plats sist) och förvara dem i beredningsskålen.
- Sätt på locket på beredningsskålen.
- Linda upp nätsladden kring beredningsskålen. Använd sugkoppen för att hålla sladden på plats.

Garanti och service

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

Kvantiteter och beredningstider

Ingredienser och resultat	Maxkvantitet	Hastighetsinställning/tillbehör	Metod	Tillämpningar
Äpplen, morötter - strimling, skivning	350 gram	1 / /	Skär upp ingrediensen i bitar som passar/mataröppningen. Fyll öppningen med bitarna och strimla dem genom att trycka lätt med pámataren.	Sallader, råa grönsaker
Smet (pannkaka) - vispa	2,5 dl mjölk	1 /	Häll först mjölken i skålen och tillsätt sedan de torra ingredienserna. Blanda cirka 1 minut.	Pannkakor, våfflor
Ströbröd - hacka	100 gram	1 /	Använd torrt, sprött bröd	Rätter med ströbröd, gratänger
Smörkräm (creme au beurre) - vispa	300 gram	1 /	Använd mjukt smör för att få ett luftigt resultat.	Desserter, bakverk, garneringar
Ost (parmesan) - hacka	200 gram	1 /	Ta en bit parmesanost utan kanter och skär upp den i bitar på cirka 3 x 3 cm.	Garneringar, soppor, såser, gratänger
Ost (gouda) - strimla	200 gram	1 /	Skär upp ostet i bitar som passar mataröppningen. Tryck försiktigt med pámataren.	Såser, pizzor, gratänger, fonduer
Choklad - hacka	100 gram	P /	Använd hård, ren choklad. Bryt den i delar på 2 cm. Använd P-inställningen (puls) de första sekunderna och slå sedan på matberedaren för att få chokladen mycket finhackad.	Garneringar, såser, bakverk, mousser

Ingredienser och resultat	Maxkv antitet	Hastig hetsin ställni ng/till behör	Metod	Tillämpningar
Gurka - skiva	I gurka	1 / P / ☺	Lägg gurkan i matåröppningen och tryck försiktigt med påmataren.	Sallader
Deg (mördeg) - knåda	150 gram	1 / ☺	Använd kallt margarin skuret i skivor på 2 cm. Lägg alla ingredienser i skålen och knåda tills degen formats till en boll. Låt den svalna innan du fortsätter att arbeta med den.	Äppelpajer, sóta kex, fruktärtar
Deg (mördegsbakelse, pajer) - knåda	150 gram mjöl	1 / ☺	Använd kallt margarin och kallt vatten. Häll mjölet i skålen. Tillsätt margarinet skuret i 2 cm tjocka skivor. Blanda tills degen är smulig. Tillsätt sedan kallt vatten under fortsatt blandning. Sluta så fort degen formats till en boll. Låt den svalna innan du fortsätter att arbeta med den.	Fruktärtar, pajer, quich, knyten
Äggvitor - vispning	4 äggvit or	1 / ☺	Äggvitorna ska hålla rumstemperatur. OBS: använd minst 2 äggvitor.	Puddingar, suffléer, maränger
Frukt (t.ex. äpplen, bananer) - sönderdela/mosa	500 gram	P / ☺	Tips: tillsätt lite citronjuice så missfärgas inte frukten. Tillsätt lite vätska för att göra moset fint och lant.	Puddingar, barnmat

Ingredienser och resultat	Maxkv vantitet	Hastig hetsin ställni ng/tillbehör	Metod	Tillämpningar
Ortkryddor (t.ex. persilja) - hacka	Minst 75 gram	1 / P / ☺	Skölj och torka örtkryddan innan den hackas	Såser, soppor, garnering, kryddsmör
Purjolök, morötter - skiva	350 gram	1 / P / ☺	Fyll matåröppningen med purjolök eller morotsbitar och tryck försiktigt ner dem med påmataren.	Soppor, sallader, quicher
Majonnäs - blandning	2 ägg	1 / ☺	Alla ingredienser ska hålla rumstemperatur. OBS: använd minst ett stort ägg, två små eller två äggulor. Lägg äggen och lite vinäger i skålen och tillsätt gradvis lite olja.	Sallader, garneringar och grillsåser
Kött, fisk, fjäderfä (magert kött) - hacka	300 gram	1 / P / ☺	Ta först bort senor och ben. Skär köttet i 3 cm stora kuber. Använd pulsinställningen för att få ett grövre hackresultat.	Råbiff, hamburgare
Kött, fisk, fjäderfä (melerat kött) - hacka	200 gram	1 / P / ☺	Ta först bort senor och ben. Skär köttet i 3 cm stora kuber. Använd pulsinställningen för att fått grövre resultat.	Kötfärs
Milkshake - blanda	2,5 dl mjölk	1 / ☺	Mosa frukt (t.ex. bananer eller jordgubbar) med socker, mjölk och lite glass. Blanda ordentligt.	Milkshake

Ingredienser och resultat	Maxkv antitet	Hastig hetsin ställni ng/till behör	Metod	Tillämpningar
Kakmixer - Blanda	3 ägg	1 / ♂	Ingredienserna ska hålla rumstemperatur. Blanda mjukt smör och socker tills blandningen är jämn och krämig. Tillsätt mjölk, ägg och mjöl.	Olika kakor
Nötter - hacka	250 gram	1/P / ♂	Använd pulsinställningen (P) för grövre hackning. Använd maxhastigheten för finhackning.	Sallader, bröd, mandelmanna, puddingar
Lök - Hacka	400 gram	P / ♂	Skala löken och dela den i fyra delar. OBS: använd minst 100 gram. Pulskör flera gånger för att löken inte ska bli alltför finhackad.	Garnering
Lök - skiva	300 gram	1 / Ⓜ	Skala löken och skära den i bitar som passar mataröppningen. OBS: använd minst 100 gram.	Garnering
Ärter, bönor (kokta) - puré	250 gram	1 / ♂	Använd kokta ärter eller bönor. Tillsätt lite vätska om det behövs, för att ge purén en bättre konsistens.	Puré, soppor
Potatis - mosa	500 gram	1 / ♂	Mosa först potatisen. Tillsätt sedan mjölk, salt och smör.	Potatismos
Soppor - blanda	5 dl	1 / ♂	Använda kokta grönsaker	Soppor, såser
Grönsaker - hacka	400 gram	1 / ♂	Skär grönsakerna i 3 cm stora kuber och hacka dem sedan med kniven.	Soppor, råa grönsaker, sallader

Ingredienser och resultat	Maxkv antitet	Hastig hetsin ställni ng/till behör	Metod	Tillämpningar
Grönsaker och kött (kokt) - puré	300 gram	1 / ♂	Tillsätt endast lite vätska om du vill ha ett fastare mos. Om du vill ha en fin puré fortsätter du att tillsätta vätska tills blandningen är tillräckligt len.	Barn- och babymat
Vispgrädd - vispa	3,5 dl	P / Ⓜ	Använd kylskåpskall grädde. OBS: använd minst 1,25 dl. Grädden är klar efter cirka 20 sekunder.	Garnering, grädde, glassmixer

Recept

Bröd med frukt

⌚

- 150 gram dadlar
- 225 gram torkade plommon
- 100 gram nötter (50 gram mandlar/50 gram valnötter)
- 50 gram russin
- 50 gram sultanzin
- 200 gram grovt rågmjöl
- 100 gram vetemjöl
- 100 gram rårörsocker
- en nypa salt
- bakpulver (The sentence is unclear, how many gram of baking-powder?)
- 3 dl kärnmjölk

► *Blanda ingredienserna med pulsfunktionen (P) i max. 10 sekunder. Häll degen i en rektangulär bakform och grädda i 40 minuter vid en temperatur på 170°C.*

Broccolisoppa (4 personer)

⌚

- 50 gram mogen goudaost
- 300 gram kokt broccoli (stjälkar och buketter)
- vatten som broccolin kokades i
- 2 sönderdelade kokta potatisar
- 2 buljongtärningar
- 2 teskedar ovispad grädde
- curry
- salt
- peppar
- muskot

► *Strimlaosten. Mosa broccolin tillsammans med den kokta potatisen och lite av broccolivatnet. Häll moset, den återstående vätskan och buljongtärningarna i en graderad bågare. Fyll på till markeringen för 7,5 dl. Häll blandningen i en kastrull och koka upp under omrörning. Blanda i ost och krydda med curry, salt, peppar och muskot. Tillsätt grädden.*

Roquefortdressing

⌚

- Roquefordressing med gräddfil
- 75 gram söndersmulad roquefort eller annan grönmögelost
- 2,5 dl gräddfil
- 2 droppar tabasco
- 1 tesked vinättika
- 1 vitlöksklyfta
- 1/2 tesked socker
- 1 tesked sellerisalt
- peppar
- 1/2 tesked senap

► *Lägg alla ingredienser utom ostn i skålén och blanda väl. Tillsätt ostn och fortsätt blanda till önskad konsistens.*

Yoghurtdressing

⌚

- 1,5 dl yoghurt
- 2 teskedar citronjuice
- 1/4 tesked salt
- peppar

- 2 teskedar färsk kryddor (persilja, krasse, gräslök, dragon, basilika))
- ▶ Lägg alla ingredienser i skålen och blanda väl.

Gazpacho (2 personer)



- 250 gram tomater
- 1 vitlöksklyfta
- 1 tesked rött vin
- 1 1/2 tesked olivolja
- 1 tesked tomatpuré
- 1 grön paprika i bitar
- 1 lök i bitar
- 1 tesked majonnäs
- en halv liten gurka i bitar
- 2,5 dl hönsbuljong
- Garnering: paprika, tomat och en rå lök i bitar.
- ▶ Lägg alla ingredienser i skålen och blanda tills ett lent mos har bildats. Kyl soppan i kylen. Hacka paprikan, tomaten och lökarna till garneringen.

Potatismos



- 500 gram kokt potatis
- cirka 1,6 dl varm mjölk (90°C)
- 1 tesked smör
- salt
- ▶ Mosa först potatisen och tillsätt sedan mjölk, smör och salt. Kör på hastighet 1 i cirka 30 sekunder, så att moset inte blir klibbigt.

Majonnäs



- 2 äggulor eller 1 stort ägg
- 1 tesked senap
- 1 tesked vinäger
- 2 dl olja
- Alla ingredienser måste hålla rumstemperatur.
- ▶ Lägg äggulorna eller ägget, senapen och vinägern i skålen. Använd hastighet 1. Häll lite av oljan i taget på blandning/visp-skivan genom mataröppningen. Du kan också tillsätta oljan genom hålet i pāmataren.
- ▶ Tips för tartarsås: tillsätt persilja, ättiksgurka och hårdkokta ägg.
- ▶ Tips för cocktailsås: tillsätt 0,5 dl creme fraiche, ett stänk whisky, 3 teskedar tomatpasta och ett stänk ingefärssirap för 1 dl majonnäs.

Milkshake



- 1,75 dl mjölk
- 10 gram socker
- en halv banan eller cirka 65 gram av annan färsk frukt
- 50 gram vaniljglass
- ▶ Blanda alla ingredienser tills blandningen är skummig.

Potatis/zucchinigratäng



- 375 gram potatis
- en nypa salt

- 1 zucchini (cirka 250 gram)
 - 1 krossad vitlöksklyfta
 - ca 40 gram smör + smör att smörja ugnensformen med
 - 2 teskedar italienska eller provencalska örtkryddor
 - 1 stort ägg
 - 0,75 dl vispad grädde
 - 0,75 dl mjölk
 - peppar
 - 70 gram halvmogen mjukost
- Skala och skölj potatisen.
- Placera insatshållarskivan (skivningsinsatsen) i skålen och skiva potatisen och zucchinin på hastighet 1.
- Koka potatisskivorna i vatten med en nypa salt tillsatt, tills de är nästan färdiga.
- Lägg skivorna i ett durkslag och låt dem rinna av ordentligt.
- Lägg hälften av smöret i en stekpanna. Stek hälften av zucchiniskivorna i 3 minuter. Vänd dem då och då. Strö hälften av örtkryddorna över skivorna. Stek resten av zucchiniskivorna på samma sätt och strö resten av kryddorna över dem.
- Låt den stekta zucchinin torka på hushållspapper.
- Smörj en ugnselfast form med låga kanter och varva potatis- och zucchiniskivorna, så att de delvis överlappar varandra, som takpannor.
- Vispa ihop äggen med grädden och mjölken med metallkniven.

- Salta och peppra efter smak och häll sedan blandningen över potatis- och zucchiniskivorna i formen.
- Byt ut skivningsinsatsen mot strimlingsinsatsen och strimla ostet på hastighet 1, och strö över rätten.
- Ställ formen i mitten av ugnen (200°C) tills den fått färg, det tar cirka 15 minuter.

Laxmousse (3-4 personer)

⌚ ⓘ

- 1 burk lax (220 gram)
 - 2 gelatinblad
 - några strån gräslök
 - en nypa salt
 - en nypa cayennepeppar
 - en halv tesked citronjuice
 - 1,25 dl vispad grädde
 - 1 liten lök
 - krasse till garnering
- Blötlägg gelatinbladen i rikligt med vatten
- Hacka gräslök och lök i matberedaren med pulsinställningen (P).
- Ta bort skinn och ben från laxen.
- Tillsätt salt, cayennepeppar, citronjuice, lax och vätskan från burken till den hackade gräslöken och löken, och kör på hastighet 1.
- Lägg moset i beredningsskålen.
- Koka upp lite vatten och lös upp gelatinet i det.
- Blanda ner gelatinlösningen i laxmoset.
- Placera blandning/visp-skivan i beredningsskålen och vispa grädden genom att trycka in pulsknappen i cirka 15 sekunder.

- ▶ Vänd ner den vispade grädden i laxmoset med en träslev.
- ▶ Häll upp moset i en form, täck det och ställ det i kylen några timmar.
- ▶ Garnera moussen med lite krasse.

Bredbart pålägg



- 2 små morötter
- 2-3 ättiksgurkor
- 75 gram blomkål i bitar
- 75 gram rotsellerii bitar
- gröna örtkryddor (persilja, dill, dragon, selleristjälkar)
- 100 gram majonnäs
- 100 gram ostmassa
- salt
- peppar

- ▶ Finhacka morötterna, saltgurkan, blomkålen, de gröna örtkryddorna och rotsellerin. Blanda ner i majonnäsen och ostmassan ordentligt, och krydda efter smak med salt och peppar.

Spansk kålsallad (4 personer)



- 1 litet rödkålshuvud
- 2 rödlökar
- 1 fänkål
- 1 äpple
- saften från en apelsin och två teskedar rödvinsvinäger
- 1 tesked senap

- ▶ Blanda saften, senapen och vinägern. Skiva kålen, löken, fänkålen och äpplet.
- ▶ Blanda ingredienserna i en salladsskål.

Lätt sockerkaka



- 4 ägg
- 0,3 dl vatten (35°C)
- 1 nypa salt
- 150 gram socker
- 1 portionsspåse vaniljsocker
- 150 gram siktat mjöl
- 3 gram bakpulver

- ▶ Vispa ihop äggen och vattnet i cirka 2 minuter. Tillsätt socker, vaniljsocker och salt lite i taget, och blanda i cirka 1 minut. Blandningen ska hänga som ett tjockt band från en sked när du provar. Vänd ner mjöl och bakpulver med degskrapan. Grädda i ugnen vid ungefär 170°C i cirka 30-35 minuter.
- ▶ Tips: Du kan fylla sockerkakan med en kräm, eller helt enkelt servera den med vispgrädde och färsk frukt.

Tzaziki (gurksallad för 2-3 personer)



- 1 gurka
- 2 dl yoghurt
- 1 tesked olivolja
- 2 vitlöksklyftor
- en nypa salt
- 1 tesked finhackad dill
- några mynttablad

- ▶ Skala gurkan och strimla den på hastighet 1. Lägg den sedan i ett durkslag och låt den rinna av ordentligt.
- ▶ Blanda ner de andra ingredienserna - utom myntabladen - i gurkan. Kyl salladen i kylskåpet i en timme, i en täckt skål. Strö myntabladen över innan rätten serveras.

Monitoimikone: osat ja lisäosat

- A) Nopeudervalitsin
- B) Runko
- C) Rungon lukitsin (Runko irrotetaan painamalla kahta irrotuspainiketta. Laite toimii vain silloin kun se on koottu oikein.)
- D) Syöttöpainin
- E) Syöttösappilo
- F) Lukollinen kansi
- G) Lisäosanpidin
- H) Kulho
- I) Hienonnusterä + suojuus
- J) Johdonpidike
- K) Vispilävy
- L) Terälusta
- M) Viipalointiterä - puolipaksu
- N) Suikalointiterä - puolikarkeaa
- O) Kaavin

Johdanto

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

Jos laite lakkaa yhtäkkiä käymästä:

- 1** Vedä liitosjohto irti pistorasiasta.
- 2** Aseta nopeudervalitsin asentoon '0'.
- 3** Anna laitteen jäähtyä 60 minuuttia. Sen jälkeen laitetta voi taas käyttää.

- 4** Työnnä pistotulppa pistorasiaan.

- 5** Käynnistä laite uudelleen.

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

VAROITUS: Laitetta ei saa liittää aikakytkimeen ettei automaattisen ylikuumenemissuojan palautuminen aiheuta vaaratilannetta.

Tärkeää

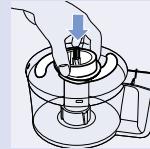
- Lue käyttöohje huolellisesti ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Säilytä käyttöohje vastaisen varalle.
- Tarkasta, että laitteeseen merkityt käyttötavat vastaavat paikallista verkkojännitettä (220-230 V), ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitteessa muiden valmistajien lisäosia tai osia, ellei Philips ole näin erikseen neuvonut. Takuu ei korvaa vahinkoja, jos tällaisia osia on käytetty.
- Älä käytä laitetta, jos sen liitosjohto, pistotulppa tai jokin muu osa on viallinen.
- Tarkasta liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos liitosjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa.

- ▶ Älä ylitä taulukossa ilmoitettuja enimmäismääriä ja käyttöaijaa.
- ▶ Kulhoon merkityä enimmäismääriä eli asteikon ylimääräisenä viivaa ei saa ylittää.
- ▶ Vispilälevy ja hienonnusterä on asetettava kulhossa olevaan lisäosan pitimeen.
- ▶ Irrota pistotulppa pistorasiasta heti käytön jälkeen.
- ▶ Paina aineita syöttösuppilossa alaspäin vain syöttöpainimella, ei koskaan sormilla tai esim. kaapimella.
- ▶ Pidä laite poissa lasten ulottuvilta. Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- ▶ Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- ▶ Katkaise laitteen toiminta ennen lisäosan irrotusta.
- ▶ Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen äläkä huuhtele sitä juoksevalla vedellä. Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
- ▶ Kun kansi asetetaan kunnolla kulhon päälle, kuuluu napsahdus.
- ▶ Poista hienonnusterästä suojuks ennen käyttöä.
- ▶ Varo koskemasta TERÄVIÄ teriää, varsinkin silloin kun laite on kytketty pistorasiaan.
- ▶ Jos hienonnusterä juuttuu paikalleen, irrota pistotulppa pistorasiasta ennen kuin irrotat kiinni tarttuneet ruoka-aineet.
- ▶ Varo ylikuormittamasta laitetta.
- ▶ Anna kuumien aineiden jäähdytä ennen käsittelyä (maksimilämpötila 80°C).
- ▶ Kulhoa ei saa laittaa mikrouuniin.

Käyttö



- 1 Aseta lisäosanpidin kulhoon.



- 2 Laita tarvittava lisäosa pitimeen (varo teräviä teriä!).



- 3 Sulje kansi. Kierrä kantta nuolen suuntaan, kunnes kuulee napsahduksen.



- 4 Varmista että rungon toiminta on katkaistu (nopeus '0'). Paina irrotuspainikkeita ja asenna runko asettamalla ensin sen takaosa kulhon kahvaan.



- 5 Laske sitten rungon etuosa kannen päälle, niin että kuuluu napsahdus.



- 6 Laita syöttöpainin syöttösappiloon.**
Voit sulkea syöttösappilon syöttöpainimella, niin ettei mm. jauhopöly nouse ylös.
Lisää nestemäiset ja/tai kiinteät aineet syöttösappilon kautta.
Paina syöttösappilossa olevia aineita varovasti syöttöpainimella alaspäin.

Laita pistotulppa pistorasiaan. Laite on nyt valmis käyttöön.

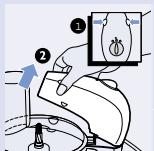


- 7 Laitteen nopeutta säätämällä saadaan mahdollisimman hyvä lopputulos.**

- ▶ Pitoasento: sykäyksittäinen toiminta. Pitoasennossa laite käy suurimmalla nopeudella. Laite pysähtyy, kun valitsin vapautetaan.
- ▶ asento 1: normaali nopeus
- ▶ asento 0: toiminnan katkaisu

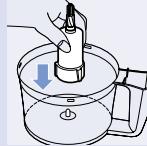
- ▶ Kun olet lopettanut, voit irrottaa rungon (ja kannen) vasta sitten, kun virta on katkaistu. Irrotuspainikkeelta ei voi painaa sisään, silloin kun virta on kytketty.

- 8 Irrota runko painamalla irrotuspainikkeita ja nostamalla runko pois kulhon päältä.**

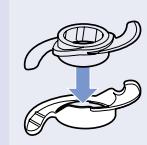


Hienonnusterä

- ▶ Hienonnusterällä hienonnetaan, souseutetaan ja sekoitetaan.

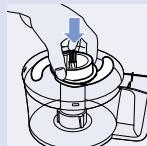


- 1 Aseta lisäosanpidin kulhoon.**



- 2 Poista hienonnusterästä teränsuojuks.**

Hienonnusterän reunat ovat erittäin terävät. Varo koskemasta niihin!



- 3 Aseta hienonnusterä lisäosanpitimeen.**

- 4 Laita aineet kulhoon. Leikkää isot palat noin 3 cm:n kuutioiksi.**

Katso suositeltavat käytöasetukset taulukosta. Käyntiaika 10 - 60 sekuntia.

- 5 Sulje kansi ja kiinnitä runko.**

- ▶ Voit sulkea syöttösappilon syöttöpainimella, niin ettei mm. jauhopöly nouse ylös.

Vinkkejä hienontamiseen

- ▶ Laite hienontaa hyvin nopeasti. Käytä pitoasentoa vain lyhyitä jaksoja kerralla, etteivät aineet hienonnu liikaa.
- ▶ Älä hienonna kovia juustoja liian pitkään. Juusto lämpiiä ja alkaa paakkuna.
- ▶ Älä hienonna hienonnusterällä kovia aineita, kuten kahvipapuja, muskottipähkinöitä tai jäätaloja. Ne tylsyttävät terää.

Vinkkejä sekoittamiseen

- Älä sekoita yli 80:aa astetta kuumempia aineita.
- Laita ensin jauhot kulhoon ja sitten muut aineet.

Vinkkeja soseuttamiseen

- Hedelmät ja keitetyt kasvikset voi soseuttaa ilman nestettä. Lopputulos on tosin tasaisempi, jos lisätään hieman nestettä.
- Aloita soseuttaminen kovemmista ja sitkeämmissä aineista, lisää sitten pehmeämät aineet.
- Jos aineet tarttuvat terän ympärille tai kulhon reunoihin:

Katkaise laitteen toiminta.

Poista runko ja kansi kulhon päältä.

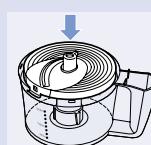
Irrota terääntai kulhon reunoihin tarvittuneet aineet kaapimella.

Viipalointi- ja suikalointiterät

Terän leikkuureunat ovat hyvin terävät. Varo koskemasta niihiin!

Älä käsittele viipalointi- ja suikalointiterällä kovia aineita, kuten jäätaloja.

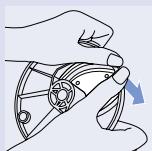
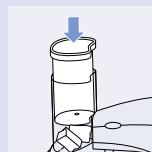
- 1 Aseta valittu terä terälustaan.
- 2 Aseta terälusta lisäosanpitimeen, joka on kulhossa.
- 3 Sulje kansi ja kiinnitä runko.



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

- 5 Täytä syöttösupilo mahdollisimman tasaisesti.

- 6 Käynnistä laite. Katso taulukosta suositeltu asento.



- 7 Paina syöttöpainimella aineita kevyesti alas päin syöttösupillossa.

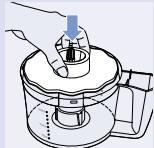
Kun aiot viipaloida tai suikaloida suuria määriä, käsittele kerralla vain pieni osa ja tyhjennä kulho aina välillä.

Taulukossa mainittujen ohjeiden käsittelyajat ovat 10 - 60 sekuntia.

- 8 Terän irrotus terälustasta: Ota terälusta käteen alapuoli itseesi päin. Paina terän reunuja peukaloilla, niin että terä irtoaa alustasta.

Vinkkeja suikaloinmiseen

- Suikaloi kovat juustot huoneenlämpöisänä, esim. kypsä gouda, parmesan.
- Suikaloi pehmeämät juustot mieluiten jäakaappikylmänä, kuten nuori tai puolikypsä gouda tai emmentali.



Vispilälevy

Vispilälevyllä valmistetaan majoneesi, vatkataan kerma ja munanvalkuaiset.

- 1** Aseta vispilälevy kulhossa olevaan lisäosanpitimeen.
- 2** Mittaa aineet kulhoon ja laita kansi ja runko kulhon päälle.
- 3** Käynnistä laite. Katso taulukosta suositeltava asento.

Vinkkejä vatkaamiseen

- Vatkaa munanvalkuaiset huoneenlämpöisinä. Ota munat jääräpistä vähintään puoli tuntia ennen käyttöä.
- Kaikki majoneesiin tarvittavat aineet on käytettävä huoneenlämpöisinä. Öljy voidaan lisätä syöttöpainimen pohjassa olevan reiän kautta.
- Vatkaa kerma vaahdoksi jääräappikylmänä. Katso taulukosta kerman vaahdotusaika. Kermaa ei saa vatkata liian kauan. Käytä pitosentoa, niin voit helpommin valvoa loppitulosta.

Puhdistus

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen rungon puhdistusta.

1 Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä upota runkoa veteen, äläkä huuhtele sitä.

2 Pese ruuan kanssa kosketuksissa olleet osat lämpimällä pesuvedellä heti käytön jälkeen.

► Kulho, kulhon kansi, syöttöpainin ja lisäosat voidaan pestää myös astianpesukoneessa. Näiden osien konepesunkestävyys on testattu normin DIN ENV 12875 mukaisesti.

Puhdistaa hienonnusterä ja muut terät varovasti
Näiden leikkuureunat ovat hyvin terävät!

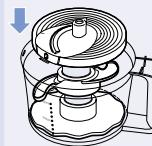
Pidä huoli, että hienonnusterän ja muiden terien leikkuureunat eivät kosketa mitään kovaa, etteivät ne tyly.

Jotkut aineet saattavat aiheuttaa lisäosien värjääntymistä. Tämä ei vaikuta lisäosien toimintaan. Värjääntyminen häviää yleensä vähitellen.

Aseta hienonnusterän suojuus takaisin puhdistuksen jälkeen.

Säilytys

MicroStore



- ▶ Laita lisäosat lisäosanpitimeen (teräalusta aina viimeisenä) ja säilytä niitä kulhossa.
- ▶ Laita kansi kulhon päälle.
- ▶ Kierrä liitosjohto kulhon ympärille. Kiinnitä johdon pää pidikkeellä.



Huolto ja neuvonta

Jos haluat lisää tietoa tai laitteen kanssa tulee ongelmia, katso Philipsin www-sivustoa osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuelehtisessä). Voit myös kääntyä Philips-myymään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.

Määräät ja valmistusajat

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Asetn o/lisää sa	Ohej	Käyttötarkoit us
Omenasuikale et ja -viipaleet	350 g	1 / ⌚ / ⌚	Leikkaa hedelmät syöttösupiloon sopivaksi paloiksi. Täytä syöttösuppilo ja suikaloi/viipaloi kasvikset painaen kevyesti syöttöpainimella.	Kiisselit, piirat
Ohukaistaikina - sekoitus	2 1/2 dl maito a	1 / ⌚	Kaada kulhoon ensin maito ja sen jälkeen kuivat aineet. Sekoita noin 1 minuutti. Tarvittaessa toista enintään pari kertaa. Pysäytä muutamaksi minuutiksi ja anna laitteen jäähdytä.	Ohukaiset, pannukakut, vohvelit
Korppujauhot - hienonnus	100 g	1 / ⌚	Käytä kuivaa leipää.	Jauheliharuuat, kakkuvuokien jauhotus
Voikreemi	300 g	1 / ⌚	Käytä pehmeää voita.	Jälkiruuat, leivokset
Juusto - hienonnus	200 g	1 / ⌚	Käytä kovaa juustoa. Leikkaa noin 3 cm:n paloiksi.	Kuorrutus, keitot, kastikkeet.
Juusto - raaste	200 g	1 / ⌚	Leikkaa juusto syöttösupiloon sopivaksi paloiksi. Paina varovasti syöttöpainimella.	Kastikkeet, pizzat, kuorrutukset, fondue
Suklaa - rouhe	100 g	P / ⌚	Käytä kovaa taloussuklaata. Paloittele 2 cm:n paloiksi. Käytä aluksi pitoasentoa ja vaihda sitten asenolle 1, jos haluat suklaan todella hienoksi.	Koristelu, kastikkeet, mousset, vanukkaat.

Ruoka-aine	Enim mäismäära	Asent o/lisäosa	Ohje	Käyttötarkoit us
Kurkku - viipaleet	1 kurkku	1 / P / ☺	Aseta kurkku syöttösupiloon ja paina varovasti syöttöpainimella.	Salaatit
Paistostaikina	150 g jauhoja	1 / 2	Leikkaa kylmä voi 2 cm:n paloiksi. Laita voi kulhoon jauhojen päälle. Sekoita, kunnes taikina on rynnämäistä. Lisää kylmä vesi. Sekoita kunnes taikinasta muodostuu pallo. Jähdytä taikina ennen kaulimista.	Piirakat, paistokset, quiche
Valkuaisvahto	4 munan valkuai sta	1 / ☺	Vatkaa munanvalkuaiset huoneenlämpöisänä. Huomaat: vatkaa kerralla vähintään 2 munanvalkuista.	Vanukkaat, kohokkaat, marenki
Hedelmäsose (esim. omenat, banaanit)	500 g	P / 2	Vinkki: lisää hieman sitruunamehua estämään tummuumista. Lisäämällä hieman nestettä saadaan tasaisempi sose.	Keitot, hillot, jälkiruokakastikkeet, vauvanruoka
Mausteyrit (esim. persilja) - hienonnettua	Vähintään 75 g	1 / P / ☺	Pese ja kuivaa yrtit.	Kastikkeet, keitot, maustevoit
Purjo, porkkana - viipalointi	350 g	1 / P / ☺	Täytä syöttösupilo kokonaan ja paina varovasti syöttöpainimella.	Keitot, salaatit, paistokset

Ruoka-aine	Enim mäismäära	Asent o/lisäosa	Ohje	Käyttötarkoit us
Majoneesi	2 munaa	1 / ☺	Käytä aineet huoneenlämpöisänä. Huomaat: käytä vähintään 1 iso munaa, kaksi pieniä munaa tai kaksi munankeltuaista. Laita munat, sitruunamehu ja mausteet kulhoon ja lisää oljy vahitellen.	Kastikkeet, kuorrutukset
Liha, kala, siipikarja (murea, rasvaton) - hienonnuus	300 g	1 / P / 2	Poista kalvot, rustot ja luut. Leikkaa noin 3 cm:n kuutioiksi. Pitoasentoa käytämällä tulee karkeampi lopputulos.	Jauhettu liha, pyörkyt ja murekkeet
Liha, kala, siipikarja (sitkeämpi, rasvainen) - hienonnuus	200 g	1 / P / 2	Poista kalvot, rustot ja luut. Leikkaa noin 3 cm:n kuutioiksi. Pitoasentoa käytämällä tulee karkeampi lopputulos.	Jauhettu liha, pyörkyt ja murekkeet
Pirtelöt	2 1/2 dl maitoa	1 / 2	Sekoita hedelmät/marjat (esim. banaani, mansikat) sokeriin, maidon ja jäätelön kanssa hyvin.	Pirtelöt
Murotaikina	3 munaa	1 / 2	Käytä aineet huoneenlämpöisänä. Vatkaa pehmeä voi ja sokeri kuohkeaksi. Lisää maito, munat ja jauhot.	Kuivakakut
Pähkinät, mantelit - hienonnettua	250 g	1 / P / 2	Karkea rouhe: pitoasento; hieno rouhe: nopeus 1.	Salaatit, leivonnaiset, mantelimassa

Ruoka-aine	Enim mäism äärä	Asent o/lisää sa	Ohje	Käyttötarkoit us
Sipuli - hienonnettua	400 g	P / 2	Kuori sipulit ja leikkaa 4 osaan. Huoma: kerralla vähintään 100 g. Käytä pitoasentoa nopeina sykäysinä, etteivät sipulit hienonnu liikaa.	Erilaisiin ruokiin
Sipuli - renkaat	300 g	1 / ②	Kuori sipulit ja leikkaa lohkoiksi. Huoma: kerralla vähintään 100 g.	Erilaisiin ruokiin
Palkokasvit (keitettyt) - sose	250 g	1 / 2	Käytä keitettyjä herneitä tai papuja. Lisää tarvittaessa hieman nestettä.	Muhennokset, keitot
Perunat - sose	500 g	1 / 2	Soseuta keitettyt perunat, lisää sitten maito, suola ja voi.	Perunasose
Keitot - sose	1/2 l	1 / 2	Käytä keitettyjä kasviksia.	Keitot, kastikkeet
Kasvikset - hienonnus	400 g	1 / 2	Leikkaa kasvikset 3 cm:n kuutioiksi ja hienonna hienonnusterällä.	Keitot, raakasalaatit
Keitetty kasvikset ja liha - sose	300 g	1 / 2	Karkea: lisää vain hieman nestettä. Hieno: lisää nestettä tarpeen mukaan.	Vauvanruoka, dieettiruoka
Kermavaahto	3 1/2 dl	P / ④	Käytä jääkaappikylmää kermaa. Huoma: vatkaa kerralla vähintään 1 1/4 dl. Kermavaahto on valmista noin 20 sekunnin kuluttua.	Koristelu, jätkiruuat, jäätelösekset

Ruokaohjeita

Hedelmäkakku

③

- 200 g pehmeää voita tai margariinia
- 1 1/2 dl sokeria
- 3 munaa
- 3 1/2 dl vehnäjauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 dl korintteja
- 1 dl kuivattuja hedelmiä hienonnettuna, esim. luumuja, aprikooseja, taateleita

► Asenna hienonnusterä kulhoon. Leikkaa margariini/voi 2 x 2 cm:n paloiksi. Sekoita kuivat aineet keskenään erillisessä kulhossa. Vatkaa margariini/voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää kananmunat syöttösupperillon kautta koneen käydessä. Lisää taikinaan kuivat aineet ja sekoita taikina tasaiseksi. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan. Paista kakkua 175-asteisessa uunissa noin 50 minuuttia.

Parsakaalikeitto (4 annosta)

④ ②

- 50 g kypsää goudajuustoa
- 300 g keitettyä parsakaalia (varret ja kukinnot)
- 2 keitettyä perunaa paloina
- noin 7 dl parsakaalin keitinvettä
- 2 kasvisliemikuutiota
- curry
- pipuria
- muskottipähkinää
- suolaa
- 2 rkl kermaa

- ▶ Aseta suikalointiterä koneeseen ja suikalojuusto. Soseuta kypsät kasvikset ja pieni määärä keitinlientä tehosekoittimessa. Kaada seos kattilaan ja lisää tarvittaessa keitinlientä niin, että keitto on sopivan sakeaa. Kuumenna keittoaka koko ajan sekoittaen. Mausta keitto currylla, pippurilla ja muskottipähkinällä sekä tarvittaessa suolalla. Lisää lopuksi kermaja suikalotijuusto. Keiton lisäkkeenä voi tarjota paahdettuja leipäkuutioita.

Sinihomejuustokastike

⌚

- 75 g sinihomejuustoa murennettuna
- 200 g kermavillä
- 2 tippaa tabascoa
- 1 tl viinietikkää
- 1 valkosipulinkynsi
- 1/2 tl sokeria
- 1 tl sellerisuolaa
- pippuria
- 1/2 tl sinappia

- ▶ Aseta hienonnusterä kulhoon. Sekoita kulhossa hyvin kaikki muut aineet paitsi juusto. Lisää juusto ja jatka sekoittamista, kunnes kastike on tasaista.

Jogurttikastike

⌚

- 1 1/2 dl maustamatonta jogurtta
- 2 rkl sitruunamehua
- 1/4 tl suolaa
- pippuria
- 2 rkl tuoreita mausteyrttejä (persiljaa, vihannekskrassia, vesikrassia, ruohosipulia, rakuunaa, basilikaa)

- ▶ Laita kaikki aineet kulhoon ja hienonna tasaiseksi.

Gazpacho (2-3 annosta)

⌚

- 1/4 kurkkua, noin 75 g
- 4 dl kylmää lihalientä
- 1 vihreä paprika, noin 100 g
- 1/4 purjosipulia, noin 75 g
- 2 tomaattia tai 1/2 tölkkiä säillöttyjä tomaatteja
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 rkl ruokaöljyä, mielellään oliiviöljyä
- 1 rkl sitruunamehua
- suolaa, pippuria
- tabascokastiketta
-

- ▶ Aseta hienonnusterä koneeseen. Hienonna kurkku karkeaksi. Käytä pitoasentoa. Sekoita hienonnettua kurkku kylmään lihaliemeen. Puhdista paprika, purjo, tomaatti ja valkosipuli. Hienonna hienaksi ja sekoita kylmään lihaliemeen. Lisää öljy ja sitruunamehu. Mausta suolalla, pippurilla ja tabascokastikkeella. Hienonna persilja ja lisää keittoon. Keitto on parhaimmillaan aivan kylmänä,

joten anna sen seisää jäääkapissa muutama tunti ennen tarjoamista.

Perunasose



- 500 g keitettyjä perunoita
- noin 1 3/4 dl kuumaa maitoa (90°C)
- 1 rkl voita
- suolaa

- Soseuta ensin perunat, lisää sitten maito, suola ja voi. Käytä nopeutta 1 ja sekoita vain noin 30 sekuntia, ettei soseesta tule liisterimäistä.

Majoneesi



- 2 munankeltuaista tai 1 suuri muna
- 2 tl sinappia
- 3 rkl sitruunamehua
- 1 tl suolaa
- 1/4 tl valkopippuria
- 1 tl sokeria
- 2 1/2 dl öljyä
- Kaikkien aineiden tulee olla huoneenlämpöisiä.

- Aseta vispilä levy kulhoon. Sekoita munankeltuaiset tai muna, sinappi, sitruunamehua, suola, pippuri ja sokeri monitoimikoneen kulhossa nopeudella 1. Kaada öljy ohuena nauhana koneen käydessä syöttösillipalon kautta muiden aineiden joukkoon. Sekoita tasaiseksi. Syöttö painimen pohjassa olevaan reikään voi käyttää öljyn lisäämiseen.
- Tartar-kastike: lisää persiljaa, maustekurkkua ja kovaksi keitettyjä kananmunia.

- Cocktail-kastike: lisää 1/2 dl ranskankermaa, tilkka viskiä, 3 tl tomaattisosetta ja tilkka inkiväärisiirappia 1 dl:aan majoneesia.

Pirtelö (perusohje)



- 1 3/4 dl maitoa
- 2 tl sokeria
- 1/2 banaania tai noin 65 g muita tuoreita hedelmää tai marjoja
- 50 g vaniljawäiteitä

- Sekoita, kunnes pinnalla on vaahtoa.

Peruna-kesäkurpitsapaistos



- ① ②
- 4 keskikokoista perunaa, 375 g
- 1 tl suolaa
- 1 kesäkurpitsa (n. 250 g)
- 1 valkosipulinkynsi, murskattuna
- 40 g voita + voita uunivuuan voiteluun
- 2 tl mausteyrittejä
- 1 suuri muna
- 3/4 dl kermaa
- 3/4 dl maitoa
- pippuria
- 70 g puolikypsää juustoa

- Pese ja kuori perunat.
- Pese kesäkurpitsa.
- Aseta viipalointiterä terälustaan ja aseta terälusta kulhoon.
- Viipaloji perunat ja kesäkurpitsa nopeudella 1.

- ▶ Voitele uunivuoka ja kaada peruna- ja kesäkurpitsaviipaleet ja valkosipulinkynnet vuokaan.
- ▶ Vaihda hienonnusterä jälleen kulhoon.
- ▶ Laita kulhoon munat, kerma, maito ja mausteet.
- ▶ Sekoita nopeudella 1 ja kaada seos vuokaan.
- ▶ Vaihda kulhoon suikalointiterä ja suikalojuusto.
- ▶ Ripottele suikaloitu juusto peruna- ja kesäkurpitsaviipaleiden päälle.
- ▶ Paista uunin keskitasolla 200 asteessa noin tunnin ajan.

Lohimousse (3-4 annosta)



- 1 tölkki säilötyy lohta (220 g)
- 2 liivatelehteä
- muutama ruohosipulinvarsia
- 1 tl suolaa
- 1 tl cayennenpiippuria
- 1/2 rkl sitruunamehua
- 1 1/4 dl kermaa
- 1 pieni sipuli
- vesikrassia koristeluun

- ▶ Laita vispilälevy kulhoon ja vatkaa kerma vaahdoksi käyttämällä pitoasentoa noin 15 sekuntia.
- ▶ Liota liivatelehtiä runsaassa vedessä pakkauksen ohjeen mukaisesti.
- ▶ Laita kulhoon hienonnusterä. Hienonna kuorittu sipuli ja ruohosipuli käytäen pitoasentoa.
- ▶ Poista lohesta ruodot ja nahka.

- ▶ Lisää sipuleiden joukkoon suola, cayennenpiippuri, sitruunamehu, lohipala ja lohitölkkin liemi. Soseuta tasaiseksi seokseksi nopeudella 1.
- ▶ Kiehauta tilkka vettä ja liuota liivatelehdet siihen.
- ▶ Kaada liivate-vesiseos monitoimikoneen kulhoon lohiseoksen päälle. Sekoita kaikki keskenään.
- ▶ Lisää kermavaahto lohiseokseen ja sekoita nopeasti tasaiseksi.
- ▶ Kaada mousse tarjoiluastiaan ja jäähdytä jäääkaapissa muutama tunti.
- ▶ Koristele vesikrassilla.

Voileipälevite



- 2 pientä porkkanaa
 - 2-3 maustekurkkua
 - 75 g kukkakaalia
 - 75 g juuriselleriä
 - tuoreita mausteyrttejä (persiljaa, tilliä, rakuunaa, varsisellerin paloja)
 - 100 g majoneesia
 - 100 g rahkaa
 - suolaa
 - pippuria
-
- ▶ Laita kulhoon hienonnusterä. Hienonna porkkanat, maustekurkut, kukkakaali, mausteyrit, varsiselleri ja juuriselleri hienoksi. Sekoita varovasti majoneesin ja rahkan kanssa. Mausta pippurilla ja suolalla.

Espanjalainen kaalisalaatti



- 1 pieni punakaali
- 2 punasipulia
- 1 fenkoli
- 1 omena
- yhden appelsiinin mehu ja 2 rkl punaviinietikkaa
- 1 rkl sinappia

- ▶ Sekoita tuoremehu ja viinietikka. Viipaloi kaali, sipulit, fenkoli ja omena nopeudella 1.
- ▶ Sekoita aineet keskenään salaattikulhossa.

Sokerikakku (kakkupohja)



- 4 munaa
- 1 1/2 dl sokeria
- 1 tl vanilliinisokeria
- 2 1/2 dl vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

- ▶ Kaikkien valmistusaineiden tulee olla huoneenlämpöistä. Sekoita kuivat aineet keskenään erillisessä kulhossa. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää kuivat aineet seokseen ja sekoita varovasti esim. kaapimella, jotta vaalto ei laskisi. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhottettuun tasapohjaiseen vuokaan ja paista 175-asteisessa uunissa noin 30-35 minuuttia.
- ▶ Vinkki: Voit täyttää kakun esimerkiksi kermavaahdolla ja tuoreilla marjoilla.

Tzatziki-salaatti (2-3 annosta)



- 1 tuorekurkku
 - 2 dl maustamatonta jogurttia
 - 1 rkl oliiviöljyä
 - 2 valkosipulinkynttä
 - 1/2 tl suolaa
 - 1 rkl hienonnettua tilliä
 - koristeeksi mintunlehtiä
- ▶ Aseta suikalointiterä kulhoon. Kuori kurkku ja suikaloi nopeudella 1. Nosta kurkkusuikaleet siivilään ja valuta hyvin.
 - ▶ Sekoita kulhossa kurkun joukkoon muut aineet. Kaada salaatti tarjoiluastiaan ja jäähdytä jäääkaapissa. Koristele mintunlehdillä ennen tarjoamista.

Foddprocessor: Dele og tilbehør

- A) Hastighedsvælger
- B) Motorenhed
- C) Motorlås (ved at trykke på de to udløserknapper, kan motorenheden tages af. Motoren kan kun køre, når den er fastlåst.)
- D) Nedstopper
- E) Påfyldningstragt
- F) Låg med bajonetlås
- G) Holder til tilbehør
- H) Skål
- I) Kniv + beskyttelseskappe
- J) Sugekappe
- K) Piskekskive
- L) Skive-holder
- M) Medium snitteskive
- N) Medium råkostskive
- O) Spatel

Introduktion

Dette apparat er udstyret med et automatisk afbrydersystem, som automatisk afbryder for strømmen til apparatet, hvis det overophedes.

Hvis apparatet pludselig stopper gøres følgende:

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Sæt hastighedsvælgeren i stilling "0".
- 3 Lad apparatet afkøle i 60 minutter. Apparatet kan derefter bruges igen.

- 4 Sæt netstikket i en stikkontakt (som tændes).

- 5 Tænd for apparatet igen.

Hvis strømmen til apparatet afbrydes for tit, bedes De venligst henvende Dem til Deres forhandler eller til Philips.

ADVARSEL: For at undgå farlige situationer som følge af utilsigtet genindkobling af den termiske afbryder, må apparatet ikke tilsluttes til et tidsur.

Vigtigt

- Læs brugsanvisningen grundigt igennem og kig på illustrationerne før apparatet tages i brug.
- Gem brugsanvisningen til eventuelt senere brug.
- Før der sluttet strøm til apparatet, kontrolleres det, at spændingsangivelsen på apparatet svarer til den lokale nätspænding (110-127V eller 220-230V).
- Brug aldrig tilbehør eller dele af andre fabrikater eller tilbehør/dele, som ikke er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- Hvis apparatets netledning beskadiges, må den kun udskiftes af Philips eller autoriseret Philips værksted - da ukvalificeret eller ufaglig reparation kan medføre stor fare og risiko for brugeren af apparatet.

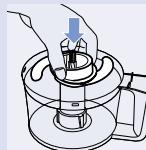
- ▶ Alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, vaskes grundigt af, før apparatet tages i brug.
- ▶ De i tabellen angivne kvantiteter og tilberedningstider bør nøje overholdes.
- ▶ Skålen må ikke fyldes højere op end til maksimum markeringen (øverste mærke).
- ▶ Piskeksiven, knivenheden skal anbringes på tilbehørholderen i skålen.
- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- ▶ Stik aldrig fingre eller køkkenredskaber (f.eks. spatlen) ned i påfyldningstragten, når apparatet kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.
- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten før De stikker fingre eller køkkenredskaber (f.eks. spatlen) ned i skålen.
- ▶ Lad aldrig børn komme i nærheden apparatet.
- ▶ Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- ▶ Sluk altid for apparat (OFF) inden aftagning af tilbehør.
- ▶ Motorenheden må aldrig nedsenkes i vand eller andre væsker eller skylles under vandhanen. Brug kun en fugtig klud til rengøring af motorenheden.
- ▶ Når låget er sat rigtigt på skålen, høres der et "klik".
- ▶ Tag beskyttelseskappen af kniven før brug.
- ▶ Undgå at berøre de meget SKARPE knivblade, især hvis der er strøm til apparatet.
- ▶ Hvis kniven blokeres, TAGES STIKKET ØJEBLIKELIGT UD AF STIKKONTAKTEN. Først derefter fjernes de ingredienser, der forårsager blokeringen.

- ▶ Varme ingredienser skal afkøles før de tilberedes (max. temperatur 80°C).
- ▶ Skålen må ikke kommes i mikrobølgeovn.

Sådan bruges apparatet



- 1 Sæt tilbehørholderen ned i skålen.



- 2 Sæt det valgte tilbehør på tilbehørholderen (pas på, de skærende dele på knivenheden er meget skarpe!).



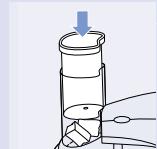
- 3 Luk låget. Dreh det i pilens retning til der høres et "klik".



- 4 Sørg for, at der er slukket for motorenheden (hastighedsstilling "0"). Tryk på udløserknapperne og sæt motorenhedens bageste del på skålens håndtag.

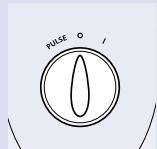


- 5** Tryk derefter den forreste del af motorenheden ned på låget til der høres et "klik".



- 6** Sæt nedstopperen ned i påfyldningstragten. Nedstopperen bruges til at lukke for påfyldningstragten, så sprøjt undgås under tilberedningen.
Brug altid påfyldningstragten når der skal tilsættes væske eller faste ingredienser.
Brug nedstopperen til at trykke ingredienserne ned gennem påfyldningstragten.

Sæt netstikket i en stikkontakt (220-230V) (som tændes). Apparatet er nu klar til brug.



- 7** Apparatets hastighedsvælger gør det muligt at vælge den bedst egnede hastighed.

► *Pulse-stilling:* Bruges til momentdrift. Når der trykkes på Pulse-knappen, kører apparatet med højeste hastighed. Så snart knappen slippes, stopper apparatet.

► *Stilling 1:* Normal hastighed.

► *Stilling 0:* Apparatet slukkes.

► Efter tilberedningen kan motorenheden (og dermed låget) kun tages af, når der er slukket for motorenheden.

Hvis der stadig er strøm til apparatet, kan udløserknapperne ikke trykkes ind.

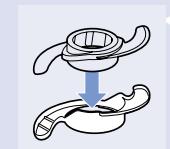


- 8** Motorenheden tages af ved at trykke på udløserknapperne og løfte den af låget på skålen.

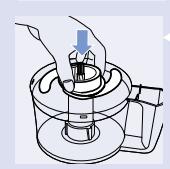
Knivenhed



► Knivenheden kan anvendes til at hakke, mixe, blende og purere samt til at lave kagedej.



- 1** Sæt tilbehørholderen ned i skålen.



- 2** Tag beskyttelseskappen af kniven.

Knivenheden er meget skarp. Undgå berøring af knivbladene!

- 3** Sæt knivenheden på tilbehørholderen.

- 4** Kom ingredienserne op i skålen. Større stykker skæres først ud i tern á ca. 3 cm.

Se i tabellen vedrørende anbefalede hastighedsindstillinger. Tilberedningen tager fra 10-60 sekunder.

- 5** Luk låget og sæt motorenhenen på.

► Nedstopperen kan også bruges til at lukke for påfyldningstragten. Derved undgås sprøjt under tilberedningen.

Gode råd ved hakning

- Apparatet hakker meget hurtigt. Lad det kun køre i kort tid ad gangen, så ingredienserne ikke bliver for finthakkede.
- Undgå at hakke (hård) ost i for lang tid, daosten ellers kan blive for varm og dermed klumpe.
- Hak ikke meget hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, muskatnød og isterninger, da det kan gøre kniven sløv.

Gode råd ved mixning

- Mix ikke ingredienser der er varmere end 80°C.
- Kom først mel i skålen og derefter de øvrige ingredienser.

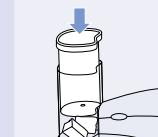
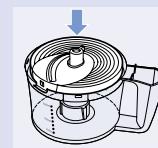
Gode råd ved purering

- Frugt og grøntsager kan pureres uden tilsaetning af væde, men resultatet bliver bedst, hvis der tilsættes en lille smule.
- Begynd altid med at purere de hårde og faste ingredienser og tilsæt derefter de mere bløde.
- Hvis ingredienserne sætter sig fast på indersiden af skålen, gøres følgende:

Sluk for apparatet.

Tag motorenhed og låg af skålen.

Fjern ingredienserne ved hjælp af spatlen.



Skiver

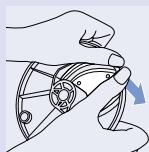
Skivernes skærende dele er meget skarpe. Undgå berøring.

Skiverne må ikke bruges til hårde ingredienser som f.eks. isterninger.

- 1 Sæt den valgte skive i skiveholderen.
- 2 Sæt skiveholderen ned i tilbehørholderen i skålen.
- 3 Luk låget og sæt motorenhenen på.
- 4 Kom ingredienserne ned i påfyldningstragten. Større stykker skæres først i passende stykker, så de kan komme ned i påfyldningstragten.
- 5 Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i tragten.
- 6 Tænd for apparatet. Se de anbefalede hastighedsindstillinger i tabellen.
- 7 Ved hjælp af nedstopperen trykkes ingredienserne langsomt og roligt ned gennem påfyldningstragten.

Ved tilberedning af større kvantiteter laves lidt ad gangen, og skålen tømmes med jævne mellemrum.

Tilberedningstiden i opskrifterne i tabellen varierer fra 10 til 60 sekunder.

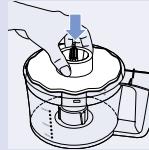


- 8** Skiven tages ud ved at holde skiveholderen med hænderne, så bagsiden peger ind mod en selv. Tryk på skiveholderens kanter med tommelfingrene, så skiven frigøres.

Gode råd ved hakning af ost

- Ved hakning af hård ost, d.v.s. Gouda, Parmesan og Pecorino, skalosten have stuetemperatur.
- Ved hakning af mere blød ost, f.eks. mild og mellemagret Gouda eller Emmentaler, skalosten have køleskabstemperatur.

Piskeskive



Piskeskiven kan bruges til tilberedning af mayonnaise samt til at piske flødeskum og æggehvider.

- 1** Sæt piskeskiven på tilbehørholderen.
- 2** Kom ingredienserne op i skålen og sæt låg og motorenhed på skålen.
- 3** Tænd for apparatet. Se de anbefalede hastighedsindstillinger i tabellen.



Gode råd ved piskning

- Æg skal have stuetemperatur, når de skal piskes.

Tag ingredienserne ud af køleskabet ca. " time før de skal bruges.

► Alle ingredienser der skal bruges til mayonnaise, skal have stuetemperatur. Olien kan tilsettes igennem det lille hul i bunden af nedstopperen.

- Ved piskning af fødeskum skal fløden have køleskabstemperatur. Bemærk den anbefalede tilberedningstid i tabellen. Pisk ikke fløden for længe.
Brug Pulse-knappen så De har bedre kontrol over piskningen.

Rengøring

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden De begynder at rengøre motorenheden.

- 1** Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud. Nedsænk aldrig motorenheden i vand og hæld aldrig vand over den.
- 2** Delene, der har været i kontakt med fødevarer, vaskes altid af i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel - straks efter brug.
- Skålen, låget til skålen og tilbehørsdelene kan også kommes i opvaskemaskine. Delene er afprøvet for modstandsdygtighed i opvaskemaskine i henhold til DIN ENV 12875.

Vær meget forsiktig ved rengøring af kniv og skiver, da disse dele er meget skarpe!

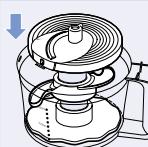
Sørg for at de skærende dele på kniv og skiver ikke kommer i kontakt med hårde genstande, da dette kan gøre dem sløve.

Visse ingredienser kan forårsage misfarvning af tilbehørets overflader. Dette har ingen negativ effekt, og misfarvningen forsvinder normalt efter et stykke tid.

Efter rengøring af knivenheden sættes beskyttelseskappen på.

Opbevaring

Fylder mindst muligt



- ▶ Sæt tilbehøret på tilbehørholderen (sæt altid skive-holderen sidst på) og opbevar det i skålen.
- ▶ Sæt låget på skålen.
- ▶ Rul (overskydende) netledning op omkring skålen. Brug sugekappen til at holde ledningen på plads.

Garanti og service

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

Kvantiteter og tilberedningstider

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Hastig hedsindstilling/Tilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Æbler, gulerødder - Revne, snittede	350g	1 / ☰	Skær ingredienserne i passende stykker, så de kan komme ned i påfyldningstragten. Riv dem samtidig med, at nedstopperen trykkes let ned.	Salater, rå grøntsager
Flydende dej (pandekager) - Pisket	2,5 dl mælk	1 / ☰	Hæld først mælken op i skålen og tilset derefter de torre ingredienser. Blandingen mixes i ca. 1 minut. Om nødvendigt gentages proceduren, dog højst 2 gange. Lad apparatet afkøle et par minutter, inden det tændes igen.	Pandekager, vadler
Rasp - Hakket	100g	1 / ☰	Brug tørt, sprødt brød.	Retter med rasp, gratinering
Smørcreme - Pisket	300g	1 / ☰	Anvend blødt smør, så resultatet bliver let og luftigt.	Desserter, kager, pynt
Ost (Parmesan) - Hakket	200g	1 / ☰	Brug et stykke Parmesan uden skorpe og skær det i stykker á ca. 3 x 3 cm.	Garniture, suppe, sauce, gratinering
Ost (Gouda) - Revet	200g	1 / ☰	Skærosten i mindre stykker, der kan komme ned i påfyldningstragten. Tryk nedstopperen ned med let tryk.	Sauce, pizza, gratinering, fondue

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Hastig hedsindstilling/Tilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Chokolade - Hakket	100g	P / ☰	Anvend hård, ren chokolade. Brækkes i stykker á 2 cm. Brug P-indstillingen (pulse-funktion) i de første få sekunder og skift derefter over til meget fin hakning.	Garniture, sauce, kager, buddning, mousse
Agurker - Snittede	1 agurk	1 / P / ☰	Kom agurken op i påfyldningstragten og tryk den forsigtigt ned med nedstopperen.	Salater
Dej (kager) - Æltet	150g	1 / ☰	Brug kold margarine skæret i stykker på ca. 2 cm. Kom alle ingredienserne op i skålen og ælt dejen, til den har samlet sig. Lad dejen afkøle, inden den videreförarbejdes.	Æbletærte, småkager, frugtkager
Mørdej - Æltet	150g mel	1 / ☰	Anvend kold margarine og koldt vand. Kom melet op i skålen og tilset margarinen i stykker á ca. 2 cm. Mixes indtil dejnen er smuldret. Derefter tilsettes koldt vand, mens apparatet fortsat kører. Stands så snart dejnen har samlet sig. Lad dejnen afkøle, inden den videreförarbejdes.	Frugttærter, boller o.lign.
Æggehvider - Piskede	4 æggehvider	1 / ☰	Æggehviderne skal have stuetemperatur. Bemærk: Brug mindst 2 æggehvider.	Budding, soufflé, marengs

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Hastig hedsindstilling/Tilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Frugt (f.eks. æbler, bananer) - Hakkede/Purerede	500g	P / 2	Godt råd: Tilsæt lidt citronsaft for at undgå misfarvning af frugtformen. For at få en blød purée tilsættes lidt væde.	Budding, babymad
Urter (f.eks. persille) - Hakket	Min. 75g	1 / P / 2	Skyl og tør urterne før hakningen.	Sauce, suppe, garniture, kryddersmør
Løg, gulerødder - Snittede	350g	1 / P / 2	Kom løg og gulerodsstykker op i påfyldningstragten og tryk nedstopperen ned med let tryk.	Suppe, salater
Mayonnaise - Pisket	2 æg	1 / 2	Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Bemærk: Brug mindst ét stort æg, to små æg eller to æggeblommer. Kom æg og en smule vineddike op i skålen og tilsæt dråbevisolie.	Salater, garniture og barbecue sauce

Kød, fisk, fjerkær (magert kød) - Hakket	300g	1 / P / 2	Fjern først eventuelle sener og ben. Skær kødet i tern á ca. 3 cm. Brug Pulse-indstillingen, hvis resultatet ikke ønskes for fint.	Bøftartar, hamburgers
--	------	-----------	--	-----------------------

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Hastig hedsindstilling/Tilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Kød, fisk, fjerkær (fedtmarmorere) - Hakket	200g	1 / P / 2	Fjern først eventuelle sener og ben. Skær kødet i tern á ca. 3 cm. Hvis der ønskes et grovere hakkeresultat bruges Pulse-indstillingen.	Hakket kød
Milkshakes - Blendede	2,5 dl mælk	1 / 2	Frugten (f.eks. bananer, jordbær) pureres med sukker, mælk og lidt flødeis og blandes godt.	Milkshakes
Kageblanding - Mixet	3 æg	1 / 2	Ingredienserne skal have stuetemperatur. Mix det bløde smør og sukkeret til blandingen er blød og cremet. Tilsæt derefter mælk, æg og mel.	Diverse kager
Nødder - Hakkede	250g	1 / P / 2	For at få en grov hakning bruges Pulse-indstillingen (P). Ønskes en finere hakning, vælges max. hastighed.	Salater, brød, marcipan, budding
Løg - Hakket	400g	P / 2	Skræl løgene og skær dem i kvarter. Bemærk: Anvend mindst 100g løg. Tryk og slip Pulse-knappen flere gange så det undgås, at løgene bliver for finthakkede.	Garniture
Løg - Snittede	300g	1 / 2	Skræl løgene og skær dem i passende stykker, så de kan komme ned i påfyldningstragten. Bemærk: Anvend mindst 100g løg.	Garniture

Ingredienser og resultater	Max. kvantitet	Hastig hedsindstilling/Tilbehør	Fremgangsmåde	Anvendelse
Ærter, bønner (kogte) - Purerede	250g	1 / ⚡	Brug kogte ærter eller bønner. Om nødvendigt tilsættes lidt væde, så blandingen får den ønskede konsistens.	Puré, suppe
Kartofler - Purerede	500g	1 / ⚡	Mos de kogte kartofler og tilsæt derefter mælk, salt og smør.	Kartoffelmos
Supper - Blendede	" liter	1 / ⚡	Anvend kogte grøntsager	Suppe, sauce
Grøntsager - Hakkede	400g	1 / ⚡	Skæres først i tern á ca. 3 cm og hakkes med knivenheden.	Suppe, rå grøntsager, salater
Grøntsager og kød (kogt) - Purerede	300g	1 / ⚡	Ønskes en grovere puré, tilsættes kun en lille smule væde. For at få en finere puré tilsættes der væde, til den ønskede konsistens er opnået.	Baby- og børnemad
Flødeskum - Pisket	3,5 dl	P / ⚡	Anvend fløde direkte fra køleskabet. Bemærk: Brug mindst 1,25 dl fløde. Flødeskummet er færdigt efter ca. 20 sekunder.	Garniture, kagecreme, isdesserter

Opskrifter

Frugtbrød

⌚

- 150g dadler
- 225g tørrede svesker
- 100g nødder (50g mandler/50g valnødder)
- 50g rosiner
- 50g korender
- 200g rugmel
- 100g hvedemel
- 100g brun farin
- En knivspids salt
- 1 brev bagepulver
- 3 dl kærnemælk

► Ingredienserne mixes i max. 10 sekunder ved hjælp af Pulse-funktionen (P). Dejen hældes i en smurt kageform og bages i 40 minutter ved 170°C.

Broccolisuppe (til 4 personer)

⌚ ⚡

- 50g moden Gouda-ost
- 300g kogt broccoli (stilk og blomst)
- Kogevand fra broccolien
- 2 kogte kartofler skåret i passende stykker
- 2 bouillonterninger
- 2 spsk piskefløde
- Karry
- Salt
- Peber
- Muskatnød

- Osten rives. Broccoli, de kogte kartoffelstykker og lidt af kogevedet fra broccolien, blandes og pureres. Broccolipuré'en, det resterende vand og bouillonternerne hældes op i et målebæger, til der er 7,5 dl. - Hældes i en gryde og bringes i kog under omrøring. Rør derefterosten i suppen og smag til med karry, salt, peber og muskatnød. Til sidst tilsættes piskefloden.

Roquefort-dressing

✉

- Roquefort-dressing med creme fraiche:
- 75g Roquefort eller anden skimmelost i mindre stykker
- 2,5 dl creme-fraiche
- 2 dråber Tabasco
- 1 tsk vineddike
- 1 fed hvidløg
- " tsk sukker
- 1 tsk sellerisalt
- Peber
- " tsk sennep

- Med undtagelse af osten kommes alle ingredienserne op i skålen og mixes godt. Tilsæt osten og fortsæt til den ønskede konsistens er opnået.

Yogurt-dressing

✉

- 1,5 dl yogurt
- 2 spsk citronsaft
- 1/4 tsk salt
- Peber

- 2 spsk friske urter (persille, karse, brøndkarse, purløg, estragon, basilikum)
- Kom alle ingredienserne op i skålen og mix dem godt.

Gazpacho (til 2 personer)

✉

- 250g tomater
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk rødvin
- 1" spsk olivenolie
- 1 spsk tomatpurée
- 1 grøn paprika skåret i små stykker
- 1 løg skåret i små stykker
- 1 spsk mayonnaise
- Halvdelen af en lille agurk skåret i mindre stykker
- 2" dl kyllingebouillon
- Garniture: Paprika, tomat og rå løg skåret i mindre stykker

- Kom alle ingredienserne op i skålen og mix dem til en blød purée. Afkøl suppen i køleskab. Hak paprika, tomat og løg og brug det som garniture.

Kartoffelmos

✉

- 500g kogte kartofler
- Ca. 1,6 dl varm mælk (90°C)
- 1 spsk smør
- Salt

- Mos først kartoflerne. Tilsæt derefter mælk, salt og smør. Brug hastighed 1 og mix blandingen i højst 30 sekunder for at undgå, at kartoffelmosen bliver for klæbrig.

Mayonnaise



- 2 æggeblommer eller 1 stort æg
- 1 tsk sennep
- 1 tsk vineddike
- 2 dl olie
- Ingredienserne skal have stuetemperatur.
- Sæt piskeskiven ned i skålen. Kom æggeblommer eller æg, sennep og vineddike op i skålen. Brug hastighed 1. Hæld gradvist ullen ned på piskeskiven gennem påfyldningstragten. Ullen kan også til sættes gennem hullet i nedstopperen.
- Tips ved tilberedning af tartarsauce: Tilsæt persille, agurker og hårdkogte æg.
- Tips ved tilberedning af cocktail sauce: Til 1 dl mayonnaise til sættes ~ dl creme fraiche, et stænk whisky, 3 tsk tomatpasta og et stænk gingersirup.

Milkshake (basisopskrift)



- 1,75 dl mælk
- 10g sukker
- En halv banan eller ca. 65g anden frisk frugt
- 50g vanilleflødeis
- Mix alle ingredienserne til blandingen skummer.

Kartoffel-courgettegratin



- 375g kartofler
- En knivspids salt
- 1 courgette (ca. 250g)
- 1 fed hvidløg, knust
- Ca. 40g smør + smør til pensling
- 2 tsk italienske eller Provence-urter
- 1 stort æg
- 3/4 dl piskefløde
- 3/4 dl mælk
- Peber
- 70g mellemagret ost
- Skræl og vask kartoflerne.
- Sæt snit-skiven ned i skålen og snit kartofler og courgette ved hastighed 1.
- Kog kartoffelskiverne i kogende vand tilsat en knivspids salt indtil de næsten er møre.
- Kom skiverne op i et dørslag og lad vandet dryppe af.
- Kom halvdelen af smøret på en pande og svits halvdelen af courgetteskiverne i 3 minutter mens de vendes med jævne mellemrum. Drys halvdelen af urterne over. Svits den anden halvdel af courgetteskiverne på samme måde og drys resten af urterne over.
- Lad de stegte courgetteskiver dryppe af på et stykke køkkenrulle.
- Kom courgette- og kartoffelskiverne i et smurt ovnfast fad. Anbring dem skiftevis så de overlapper hinanden lidt ligesom tagsten.
- Pisk æg, fløde og mælk sammen med knivenheden.

- Smag til med salt og peber og hæld blandingen over kartoffel- og courgetteskiverne.
- Udkift snitteskiven med riveskiven og riv ostet ved hastighed 1. Drys den revne ost over.
- Sæt fadet i midten af den varme ovn (200°C) i 15 minutter.

Laksemousse (til 3-4 personer)

⌚ ⊖

- 1 dåse laks (220g)
- 2 blade husblas
- Et par purløgsstilke
- En knivspids salt
- En knivspids cayennepeber
- " spsk citronsaft
- 1,25 dl piskefløde
- 1 lille løg
- Brøndkarse til pynt

- Opblød husblassen i rigeligt vand.
- Hak purløg og løg i foodprocessoren. Brug Pulse-indstillingen (P).
- Fjern ben og skind fra laksen.
- Tilsæt salt, cayennepeber, citronsaft, laks og væden fra dåsen og purér ingredienserne ved hastighed 1.
- Kom puréen op i skålen.
- Kog lidt vand og opløs husblassen heri.
- Rør husblasopløsningen ind i laksepuréen.
- Sæt piskeskiven ned i skålen og pisk floden ved at bruge Pulse-knappen i ca. 15 sekunder.
- Flødeskummet vendes forsigtigt i med en træske.
- Kom moussen over i et fad, som dækkes til og sættes i køleskab i et par timer.

- Pynt med brøndkarse.

Sandwich-smørrepålæg

⌚

- 2 små gulerødder i små stykker
- 2-3 agurker i små stykker
- 75g blomkål i små stykker
- 75g knoldselleri i små stykker
- Grønne urter (persille, dild, estragon, selleristilke i små stykker)
- 100g mayonnaise
- 100g kvark
- Salt
- Peber

- Finhak gulerødder, agurker, blomkål, grønne urter og selleri. Mayonnaise og kvark blandes forsigtigt i. Smag til med salt og peber.

Spansk kålsalat (til 4 personer)

⌚

- 1 lille rødkålshoved
- 2 røde løg
- 1 fennikel
- 1 æble
- Saften fra en appelsin og 2 spsk rød vineddike
- 1 spsk sennep
- Saft, sennep og vineddike røres sammen. Snit kål, løg, fennikel og æble.
- Kom det hele op i en salatskål.

Sukkerbrødkage

✉

- 4 æg
- 0,3 dl vand (35°C)
- 1 knivspids salt
- 150g sukker
- 1 brev vanillesukker
- 150g mel
- 3g bagepulver

- Rør æggene ud i vand i ca. 2 minutter. Tilsæt sukker, vanille og salt - lidt efter lidt - og mix blandingen i ca. 1 minut. Blandingen skal flyde fra skeen som et tykt "bånd". Tilsæt mel og bagepulver med en spatel. Bages ved ca. 170°C i ca. 30-35 minutter.
- Godt råd: Sukkerbrødkagen kan fyldes med forskellig slags creme eller med flødeskum med frisk frugt.

Tzaziki (agurkesalat, til 2-3 personer)

✉

- 1 agurk
- 2 dl yogurt
- 1 spsk olivenolie
- 2 fed hvidløg
- En knivspids salt
- 1 tsk finthakket dild
- Et par mintblade

- Skræl agurken og snit den ved hastighed 1. Kom de snittede agurkeskiver op i et dørslag og lad dem dryppe godt af.

- Med undtagelse af mintbladene blandes de øvrige ingredienser med agurkeskiverne. Afkøl salaten ved at komme den i en skål, som stilles i køleskab i en time. Pynt med mintblade inden serveringen.

Κουζινομηχανή: εξαρτήματα και αξεσουάρ

- A) Επιλογέας ταχύτητας
- B) Μονάδα κινητήρα
- C) Ασφάλεια μονάδας κινητήρα (πιέζοντας τα δύο κουμπιά απασφάλισης, απασφαλίζεται η μονάδα κινητήρα. Ο κινητήρας λειτουργεί μόνο όταν είναι κλειδωμένος.)
- D) Εξάρτημα ώθησης
- E) Άνοιγμα τροφοδοσίας
- F) Καπάκι με κλειδαριά μπαγιονέτ
- G) Στήριγμα εξαρτημάτων
- H) Μπολ
- I) Λεπίδα + προστατευτικό κάλυμμα
- J) Κάλυμμα αναρρόφησης
- K) Δίσιος
- L) Ένθετος δίσκος συγκράτησης
- M) Δίσιος για μεσαία κοπή
- N) Δίσιος για μέτριο τεμαχισμό
- O) Σπάτουλα

Εισαγωγή

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με έναν αυτόματο μηχανισμό ασφαλείας. Αυτός ο μηχανισμός θα σβήσει αυτόματα την παροχή σε περίπτωση που η συσκευή υπερθερμανθεί.

Αν ξαφνικά η συσκευή σας σταματήσει να λειτουργεί:

- I] Βγάλτε το φίς του καλωδίου από την πρίζα.

- 2] Ρυθμίστε τον επιλογέα ταχύτητας στο '0'.
- 3] Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 λεπτά. Η συσκευή είναι ξανά έτοιμη για χρήση.
- 4] Τοποθετήστε το φίς του καλωδίου στην πρίζα.
- 5] Θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία.

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας της Philips ή το εξουσιοδοτημένο σέρβις της Philips αν η θερμική ασφάλεια ενεργοποιείται κατ' επανάληψη.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή επικίνδυνης κατάστασης λόγω τυχαίας επανεκίνησης τη θερμικής ασφάλειας, η συσκευή δεν πρέπει να συνδέεται με χρονοδιακόπτη.

Σημαντικό

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και κοιτάξτε τις εικόνες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Κρατήστε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.
- Ελέγχτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση του τοπικού δικτύου (110-127V ή 220-230V) πριν συνδέσετε τη συσκευή.

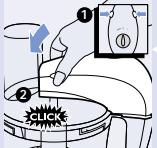
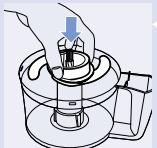
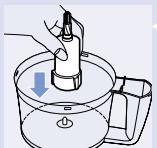
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές ή κάποια που δεν είναι εγκεκριμένα από τη Philips. Η εγγύησή σας δεν θα ισχύει αν χρησιμοποιηθούν τέτοιου είδους εξαρτήματα ή ανταλλακτικά.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει φθαρεί το καλώδιο, το φίς ή άλλα μέρη της συσκευής.
- ▶ Αν το καλώδιο της συσκευής έχει φθαρεί, θα πρέπει πάντα να αντικαθίσταται από τη Philips ή κάποιο εξουσιοδοτημένο σέρβις της Philips, καθώς οι επισκευές από μη εξειδικευμένο προσωπικό θα μπορούσαν να προκαλέσουν μια εξαιρετικά επικίνδυνη κατάσταση για το χρήστη.
- ▶ Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που έρχονται σε επαφή με την τροφή πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.
- ▶ Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους προετοιμασίας που αναγράφονται στον τίνακα.
- ▶ Μην υπερβαίνετε την μέγιστη χωρητικότητα του μπολ (πάνω γραμμή της ένδειξης).
- ▶ Ο δίσκος, το μαχαίρι και το εξάρτημα για ζύμωμα θα πρέπει να τοποθετηθούν στο στήριγμα εξαρτημάτων που βρίσκεται στο μπολ.
- ▶ Βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή

- κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) για να σπρώξετε τα υλικά στο άνοιγμα τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής. Μόνο το εξάρτημα ώθησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αυτό το σκοπό.
- ▶ Βγάζετε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα πριν βάλετε τα δάχτυλά σας ή ένα αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) στο μπολ.
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- ▶ ΣΒΗΣΤΕ τη συσκευή πριν αποσυνδέσετε τα εξαρτήματα.
- ▶ Μην βουτάτε ποτέ τη μονάδα κινητήρα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να τη ξεπλένετε κάτω από τη βρύση. Χρησιμοποιήστε μόνο ένα υγρό πανί.
- ▶ Όταν τοποθετήσετε σωστά το καπάκι στο μπολ, θα ακούσετε ένα κλικ.
- ▶ Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα από τη λεπίδα κάθε φορά που τη χρησιμοποιήτε.
- ▶ Μην αγγίζετε τα ΚΟΦΤΕΡΑ μαχαίρια, κυρίως όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- ▶ Εάν τα μαχαίρια κολλήσουν, ΒΓΑΛΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΤΟ PEYMA πριν αφαιρέσετε τα υλικά που φράζουν τα μαχαίρια.
- ▶ Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα επεξεργαστείτε (μέγιστη θερμοκρασία 80°C/175°F).

- Το μπολ δεν μπαίνει σε φούρνο μικροκυμάτων.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

- 1 Τοποθετήστε το στήριγμα εξαρτημάτων στο μπολ.



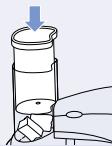
- 2 Τοποθετήστε το επιθυμητό εξάρτημα (προσέχετε πολύ με τις λεπίδες, οι άκρες είναι πολύ κοφτερές!) στο στήριγμα εξαρτημάτων.

- 3 Κλείστε το καπάκι. Γυρίστε το προς την κατεύθυνση των βελών μέχρι να ακούσετε ένα 'κλικ'.

- 4 Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα του κινητήρα είναι σβηστή (επιλογέας ταχύτητας '0') πιέστε τα κουμπιά απασφάλισης και εφαρμόστε τη μονάδα του κινητήρα πρώτα με το πίσω μέρος στη λαβή του μπολ.

- 5 Μετά χαμηλώστε το μπροστινό μέρος της μονάδας κινητήρα πάνω στο καπάκι. Θα ακούσετε ένα 'κλικ'.

- 6 Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο άνοιγμα τροφοδοσίας.



Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ώθησης για να κλείσετε το άνοιγμα τροφοδοσίας προκειμένου να εμποδίσετε τη διαφυγή των υλικών από το άνοιγμα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιήστε το άνοιγμα τροφοδοσίας για να προσθέσετε υγρά και στερεά υλικά. Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ώθησης για να πιέσετε τα υλικά στο άνοιγμα τροφοδοσίας.

Βάλτε το φίς στην πρίζα (220-230V). Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.



- 7 Ο επιλογέας ταχύτητας σας επιτρέπει να ρυθμίζετε την ταχύτητα της συσκευής προκειμένου να έχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα.

- ▶ Ρύθμιση Pulse: για άμεση λειτουργία. Αν το κουμπί Pulse είναι πατημένο η συσκευή λειτουργεί με μέγιστη ταχύτητα. Μόλις αφήσετε το κουμπί η συσκευή σταματάει να λειτουργεί.
- ▶ ρύθμιση 1: για κανονική ταχύτητα.
- ▶ ρύθμιση 0: για να σβήσει η συσκευή.

- ▶ Αφού τελειώσετε με τη διαδικασία, μπορείτε να αφαιρέσετε τη μονάδα κινητήρα (και το καπάκι) μόνο όταν η μονάδα κινητήρα είναι σβηστή.

Όταν η συσκευή λειτουργεί ακόμα, τα κουμπιά απασφάλισης δεν μπορούν να πατηθούν.



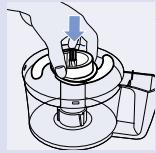
- 8** Για να αφαιρέσετε τη μονάδα κινητήρα, πίεστε τα κουμπιά απασφάλισης και στηκώστε τη μονάδα κινητήρα από το καπάκι του μπολ.

Λεπίδα



- ▶ Η λεπίδα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κοπή, ανακάτεμα, ανάμιξη, πουρέ και προετοιμασία μείγματος για κέικ.
- 1** Τοποθετήστε το στήριγμα εξαρτημάτων στο μπολ.
- 2** Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα από τη λεπίδα.

Τα άκρα της λεπίδας είναι πολύ κοφτερ
Αποφύγετε την επαφή!



- 3** Τοποθετήστε τη λεπίδα στο στήριγμα των εργαλείων.
- 4** Τοποθετήστε τα υλικά στο μπολ. Κόψτε τα μεγάλα κομμάτια τροφίμων σε μικρότερα περίπου 3 x 3 εκ.

Κοιτάξτε τον πίνακα για τις συνιστώμενες ταχύτητες. Η διαδικασία διαρκεί 1-60 δευτερόλεπτα.

- 5** Κλείστε το καπάκι και εφαρμόστε τη μονάδα κινητήρα.

- ▶ Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τον εξάρτημα ώθησης για να κλείσετε το άνοιγμα τροφοδοσίας προκειμένου να εμποδίσετε τη διαφυγή των υλικών από το άνοιγμα τροφοδοσίας.

Συμβουλές για το κόψιμο

- ▶ Η συσκευή κόβει πολύ γρήγορα. Χρησιμοποιήστε την άμεση λειτουργία για μικρά διαστήματα όταν θέλετε να εμποδίσετε το πολύ λεπτό κόψιμο των τροφίμων.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία για μεγάλο χρονικό διάστημα όταν κόβετε (σκληρό) τυρί. Το τυρί θα ζεσταθεί πολύ, θα αρχίσει να λιώνει και θα σβολιάσει.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη λεπίδα για να κόψετε πολύ σκληρά υλικά όπως κόκκους καφέ, μοσχοκάρυδο και παγάκια, μπορεί να αμβλύνουν τη λεπίδα.

Συμβουλές για ανακάτεμα

- ▶ Μην ανακατεύετε υλικά πιο ζεστά από 80°C.
- ▶ Πρώτα βάλτε στο μπολ το αλεύρι και μετά τα άλλα υλικά.

Συμβουλές για πουρέ

- ▶ Τα φρούτα και τα λαχανικά μπορούν να πολτοποιηθούν χωρίς πρόσθετα υγρά. Άλλα αν προσθέσετε λίγο υγρό, θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

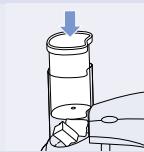
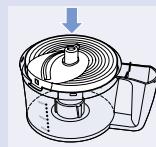
- ▶ Πρώτα πολτοποιήστε τα σκληρά και δύσκολα υλικά, και μετά προσθέστε τα μαλακά.
- ▶ Αν τα τρόφιμα κολλάνε στη λεπίδα ή στο εσωτερικό του μπολ:
Σβήστε τη συσκευή.
Αφαιρέστε τη μονάδα κινητήρα και το καπάκι από το μπολ.
Αφαιρέστε τα υλικά με τη σπάτουλα.

Ένθετοι δίσκοι



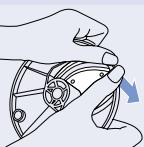
Τοποθετήστε το επιθυμητό ένθετο εξάρτημα στον ένθετο δίσκο συγκράτησης.
Μην χρησιμοποιείτε τον ένθετο δίσκο για ν κόψετε σκληρά υλικά, όπως παγάκια.

- 1 Τοποθετήστε το επιθυμητό ένθετο εξάρτημα στον ένθετο δίσκο συγκράτησης.
- 2 Τοποθετήστε το δίσκο συγκράτησης στο στήριγμα εξαρτημάτων στο μπολ.
- 3 Κλείστε το καπάκι και εφαρμόστε τη μονάδα κινητήρα.
- 4 Βάλτε τα υλικά στο άνοιγμα τροφοδοσίας. Κόψτε τα μεγάλα κοιμμάτια προκειμένου να χωρέσουν στο άνοιγμα τροφοδοσίας.
- 5 Γεμίστε ομοιόμορφα το άνοιγμα τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα.



- 6 Ανοίξτε τη συσκευή. Ελέγχτε τον πίνακα για τις συνιστώμενες ταχύτητες.
- 7 Πιέστε τα υλικά αργά και σταθερά μέσα στο άνοιγμα τροφοδοσίας με τον εξάρτημα ώθησης.
Όταν θέλετε να κόψετε μεγάλες ποσότητες τροφίμων, τοποθετήστε κάθε φορά στο μηχανήμα μικρές ποσότητες και αδειάζετε το μπολ τακτικά ανάμεσα στα ανακατέματα.

Οι εφαρμογές και οι συνταγές που αναφέρονται στον πίνακα, είναι έτοιμες μετά από 10-60 δευτερόλεπτα.

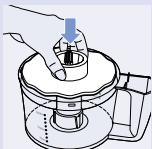


- 8 Για να αφαιρέσετε το δίσκο από τον ένθετο δίσκο συγκράτησης κρατήστε το δίσκο συγκράτησης στα χέρια σας με το πίσω μέρος του να δείχνει προς εσάς. Πιέστε τα άκρα του δίσκου με τους αντίχειρές σας έτσι ώστε ο δίσκος να πέσει από τον ένθετο δίσκο συγκράτησης.

Συμβουλές για τρίψιμο

- ▶ Για να τρίψετε σκληρό τυρί, π.χ. γκούντα, παρμεζάνα, και πεκορίνο, το τυρί θα πρέπει να βρίσκεται σε θερμοκρασία δωματίου.
- ▶ Για να τρίψετε πιο μαλακό τυρί, όπως γκούντα νέας παραγωγής ή έμενταλ, το τυρί θα πρέπει να βρίσκεται σε θερμοκρασία ψυγείου.

Δίσκος



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το δίσκο για να φτιάξετε μαγιονέζα, και να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος και ασπράδια αυγών.

- 1** Τοποθετήστε το δίσκο στο στήριγμα εργαλείων.
- 2** Βάλτε τα υλικά στο μπολ και τοποθετήστε το καπάκι και τη μονάδα κινητήρα στο μπολ.
- 3** Ανοίξτε τη συσκευή. Ελέγχτε τον πίνακα για τις συνιστώμενες ταχύτητες.

Συμβουλές

- Όταν θέλετε να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, βεβαιωθείτε ότι τα αυγά βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου. Βγάλτε τα υλικά από το ψυγείο τουλάχιστον μισή ώρα πριν τα χρησιμοποιήσετε.
- Όλα τα υλικά για την παρασκευή μαγιονέζας θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου. Το λάδι μπορεί να προστεθεί από το μικρό άνοιγμα που υπάρχει στο κάτω μέρος του εξαρτήματος ώθησης.
- Αν θέλετε να φτιάξετε σαντιγύ, θα πρέπει να βρίσκεται σε θερμοκρασία ψυγείου. Παρακαλούμε προσέξτε τους χρόνους προετοιμασίας (βλέπε πίνακα). Δεν θα

πρέπει να χτυπήσετε πολύ ώρα την κρέμα γάλακτος.

Χρησιμοποιήστε την άμεση λειτουργία για να ελέγχετε περισσότερο τη διαδικασία.

Καθαρισμός

Βγάζετε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα πριν αρχίζετε να καθαρίζετε τη μονάδα κινητήρα.

- 1** Καθαρίστε τη μονάδα κινητήρα με ένα υγρό πανί. Μην βάζετε τη μονάδα κινητήρα σε νερό και μην την ξεπλένετε.
- 2** Καθαρίζετε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα με ζεστό νερό και σαπουνάδα αμέσως μετά τη χρήση.
- Το μπολ, το καπάκι του μπολ και τα εξαρτήματα μπορούν επίσης να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Τα εξαρτήματα έχουν ελεγχθεί για αντοχή στο πλυντήριο πιάτων σύμφωνα με την οδηγία DIN EN 12875.

Καθαρίστε τη λεπίδα και τους ένθετ δίσκους πολύ προσεκτικά. Οι άκρες κ είναι πολύ κοφτερές!

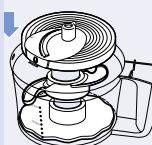
Βεβαιωθείτε ότι οι άκρες κοπής της λεπίδας και οι ένθετοι δίσκοι δεν έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Αυτό θα μπορούσε να τους αμβλύνει.

Κάποια υλικά μπορεί να προκαλέσουν αποχρωματισμούς στην επιφάνεια των εξαρτημάτων. Αυτό δεν έχει αρνητική επίδραση στα εξαρτήματα. Αυτοί οι αποχρωματισμοί συνήθως εξαφανίζονται μετά από κάποιο διάστημα.

Αφού καθαρίσετε τη λεπίδα, επανατοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα.

Αποθήκευση

Μικροαποθήκευση



- ▶ Βάλτε τα εξαρτήματα στο στήριγμα εξαρτημάτων και αποθηκεύστε τα στο μπολ (πάνω πάνω να βάζετε πάντα τον ένθετο δίσκο συγκράτησης).
- ▶ Βάλτε το καπάκι στο μπολ.
- ▶ Τυλίξτε το περίσσιο καλώδιο γύρω από το μπολ. Χρησιμοποιήστε το κάλυμμα αναρρόφησης για να κρατήσετε το καλώδιο στη θέση του.

Εγγύηση και σέρβις

Εάν η συσκευή χρειάζεται επισκευή ή θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή επικοινωνήστε με το τμήμα σέρβις των Οικιακών Συσκευών ή των Συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Ποσότητες και χρόνοι προετοιμασίας

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Επιλογές γέας ταχύτητας / ητας / Εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Μήλα, καρότα, τριψίφυτο, κοπτή	350γρ .	I / ① / ②	Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια που να χωράνε στο άνοιγμα. Γεμίστε το άνοιγμα με τα κομμάτια και τρίψτε τα πιέζοντας ελαφρά με το εξάρτημα ώθησης.	Σαλάτες, ωμά λαχανικά
Κουρκούτι (τηγανίτες) - χτύπημα	250 ml γάλα	I / ③	Πρώτα βάλτε το γάλα στο μπολ και μετά προσθέστε τα ξηρά υλικά. Ανακατέψτε τα υλικά περίπου 1 λεπτό. Αν είναι απαραίτητο επαναλάβετε τη διαδικασία 2 φορές το ανώτερο. Σταματήστε για μερικά λεπτά για να κρυώσει η συσκευή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.	Τηγανίτες, βάφλες
Γαλέτα - κόψιμο	100γρ .	I / ③	Χρησιμοποιήστε ζερό, τραγανό ψωμί.	Πιάτα με γαλέτα, πιάτα ο' γκρατέν
Κρέμα βουτύρου (creme au beurre) - χτύπημα	300γρ .	I / ③	Χρησιμοποιήστε μαλακό βούτυρο για πιο ελαφρύ αποτέλεσμα.	Επιδόρπια, γλυκίσματα, γαρνιρίσματα
Τυρί (παρμεζάνα) - κόψιμο	150γρ .	I / ③	Χρησιμοποιήστε ένα κομμάτι παρμεζάνα χωρίς φλούδα και κόψτε το σε κομμάτια περίπου 3 x 3 εκ.	Γαρνιρίσματα, σούπες, σάλτσες, πιάτα ο' γκρατέν

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Επιλογές γέας ταχύτητας / ητας / Εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Τυρί (γκουντα) - τριψίφυτο	150γρ .	I / ③	Κόψτε το τυρί σε κομμάτια που να χωράνε στο άνοιγμα τροφοδοσίας. Πιέστε προσεκτικά με το εξάρτημα ώθησης.	Σάλτσες, πίτσες, πιάτα ο' γκρατέν, φοντί
Σοκολάτα - τριψίφυτο	100γρ .	P / ③	Χρησιμοποιήστε σκληρή, καθαρή σοκολάτα. Σπάστε τη σε κομμάτια των 2 εκ. Χρησιμοποιήστε τη διακοπτόμενη λειτουργία για τα πρώτα δευτερόλεπτα και μετά ψιλοτρίψτε τη.	Γαρνιτούρες, σάλτσες, γλυκίσματα, πουτίγκες, μους
Αγγούρια - κοπή σε φέτες	I αγγούρι	I / P / ③	Βάλτε το αγγούρι στο άνοιγμα και πιέστε το προσεκτικά με το εξάρτημα ώθησης.	Σαλάτες
Ζύμη (λεπτή) - ζύμωμα	200γρ .	I / ③	Χρησιμοποιήστε κρύα μαργαρίνη και κόψτε τη σε κομμάτια των 2εκ. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ζυμώστε μέχρι η ζύμη να γίνει μία μπάλα. Αφήστε τη ζύμη να κρυώσει μέχρι να την χρησιμοποιήσετε αργότερα.	Μηλόπιτες, μπισκότα, τάρτες φρούτων

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσό της τητας / Εξάρτημα	Επιλογέας γέας ταχύτητας / ητας / Εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
------------------------	-----------------------------------	--	------------	-----------

Ζύμη (για τάρτες, πίτες) - ζύμωμα	200γρ αλεύρι ι	I / ζ	Χρησιμοποιήστε κρύα μαργαρίνη και κρύο νερό. Ρίζτε αλεύρι στο μπολ και προσθέστε τη μαργαρίνη κομμένη σε κομμάτια των 2εκ. Αναμίξτε μέχρι που η ζύμη να γίνει θρυμματιστή, και μετά προσθέστε νερό ενώ ανακατεύετε. Σταματήστε μόλις η ζύμη αρχίζει να γίνεται σαν μπάλα. Αφήστε τη ζύμη να κρυώσει, μέχρι να τη χρησιμοποιήσετε αργότερα.	Τάρτες φρούτων, πίτες, κις, λουκουμάδες
Ασπράδια αυγών - χτύπημα	4 ασπράδια αυγών	I / ⊖ v	Χρησιμοποιήστε ασπράδια αυγών σε θερμοκρασία δωματίου. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 2 ασπράδια αυγών.	Πουτίγκες, σουφλέ, μαρέγκες
Φρούτα (π.χ. μήλα, μπανάνες) - κόψιμο/πολτό ποιότηση	500γρ	P / ζ .	Συμβουλή: προσθέστε λίγο χυμό λεμόνι για να μην μαυρίσουν τα φρούτα. Προσθέστε λίγο υγρό για να επιτύχετε ένα λειό πολτό.	Πουτίγκες, βρεφική τροφή

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσό της τητας / ητας / Εξάρτημα	Επιλογέας γέας ταχύτητας / Εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
------------------------	--	-------------------------------------	------------	-----------

Αρωματικά χορταρικά (π.χ. μαϊντανός)	Tουλάχιστον 75γρ. v	I / P / v	Πλύνετε και στεγνώστε τα χορταρικά πριν τα κόψετε.	Σάλτσες, σούπες, γαρνιρίσματα, αρωματικό βούτυρο
Πράσα, καρότα - κόψιμο	350γρ . .	I / P / ⊖	Γεμίστε το άνοιγμα με πράσα, κομμάτια καρότου και πιέστε τα προσεκτικά με το εξάρτημα ώθησης.	Σούπες, σαλάτες, κις
Μαγιστρέζα - χτύπημα	2 αυγά	I / ⊖	Όλα τα υλικά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον ένα μεγάλο αυγό, δύο μικρά αυγά ή δύο κρόκους αυγών. Βάλτε το αυγό και λίγο ξύδι στο μπολ και προσθέστε το λάδι, σταγόνα σταγόνα.	Σαλάτες, γαρνιρίσματα και σως μπάρμπεκιου

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσό της τήτας / Εξάρτημα	Επιλογές γέας	Διαδικασία	Εφαρμογές
------------------------	-----------------------------------	---------------	------------	-----------

Κρέατα, ψάρι, πουλερικά (λεπτό κρέας) - κόψιμο	300γρ.	I / P / ζ	Πρώτα αφαιρέστε τα νεύρα και τα κόκαλα. Κόψτε το κρέας σε κύβους των 3 εκ. Χρησιμοποιήστε την άμεση λειτουργία για πιο χοντρό κόψιμο.	Μπριζόλες ταρτάρ, μπιφτέκια
Κρέατα, ψάρι, πουλερικά (με ψαχνό κρέας και με λίπτος) - κόψιμο	200γρ.	I / P / ζ	Πρώτα αφαιρέστε τα νεύρα ή τα κόκαλα. Κόψτε το κρέας σε κύβους των 3 εκ. Χρησιμοποιήστε την άμεση λειτουργία για πιο χοντρό κόψιμο.	Κιμάς
Μίλκσεικς - στο μπλέντερ	250 ml γάλα	I / ζ	Πολτοποιήστε τα φρούτα (π.χ. μπανάνες, φράουλες) με ζάχαρη, γάλα και λίγο παγωτό και ανακατέψτε καλά.	Μίλκσεικς
Μίγμα (κέικ) - ανάμιξη	3 αυγά	I / ζ	Τα υλικά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ανακατέψτε το μαλακό βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να γίνει λείο και κρεμώδες. Μετά προσθέστε γάλα, αυγά και αλεύρι.	Διάφορα είδη κέικ
Ξηροί καρποί - τρίψιμο	250 γρ.	I / P / ζ	Πιέστε το κουμπί άμεσης λειτουργίας για χοντρό τρίψιμο ή μέγιστη ταχύτητα για ψιλό κόψιμο.	Σαλάτες, ψωμί, αμυγδαλόπαστα, πουτίγκες

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσό της τήτας / Εξάρτημα	Επιλογές γέας	Διαδικασία	Εφαρμογές
------------------------	-----------------------------------	---------------	------------	-----------

Κρεμμύδια - κόψιμο	400 γρ.	P / ζ	Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε 4 κομμάτια. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 100 γρ. Πιέζετε πάντα το κουμπί άμεσης λειτουργίας αρκετές φορές για να μην κοπούν υπερβολικά λεπτά τα κρεμμύδια.	Γαρνιρίσματα
Κρεμμύδια - κόψιμο σε φέτες	300 γρ.	I / Ζ	Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε κομμάτια που να χωράνε στο άνοιγμα. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 100 γρ.	Γαρνιρίσματα
Αρακάς, φασολάκια (μαγειρεμένα) - πουρές	250γρ.	I / ζ	Χρησιμοποιήστε μαγειρεμένο αρακά ή φασολάκια. Αν είναι απαραίτητο, προσθέστε λίγο υγρό για να βελτιώσετε τη σύσταση του μίγματος.	Πουρέδες, σούπες
Πατάτες - πουρές	500 γρ.	I / ζ	Λιώστε τις μαγειρεμένες πατάτες, προσθέστε γάλα, αλάτι και βούτυρο.	Πατάτες πουρέ
Σούπες - ανακάτεμα	500ml	I / ζ	Χρησιμοποιήστε μαγειρεμένα λαχανικά	Σούπες, σάλτσες
Λαχανικά - κόψιμο	400γρ.	I / ζ	Κόψτε τα σε κύβους των 3 εκ. και κόψτε τα με τη λεπίδα.	Σούπες, ωμά λαχανικά, σαλάτες

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσό της τητας / Εξάρτημα	Επίλογέας γέας ταχύτητας / ητας / Εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Λαχανικά και κρέατα (μαγειρέμενα) - πουρές	300γρ.	I / 啫	Για χοντραλεσμένο πουρέ, προσθέστε λίγο υγρό. Για λεπτοαλεσμένο πουρέ, προσθέστε υγρό μέχρι το μήγμα να γίνει αρκετά λειο.	Βρεφικές και παιδικές τροφές
Κρέμα γάλακτος - χτύπημα	350ml	P / ☺	Χρησιμοποιήστε κρέμα σε θερμοκρασία ψυγείου. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 125ml κρέμα. Η κρέμα είναι έτοιμη μετά από περίπου 20 δευτερόλεπτα.	Γαρνιρίσματα, κρέμα, μείγμα για παγωτό

Συνταγές

Ψωμί με φρούτα

⇒

- 150γρ. χουρμάδες
- 225γρ. ξερά δαμάσκηνα
- 100γρ. ζηροί καρποί (50γρ. αμύγδαλα/50γρ. καρύδια)
- 50γρ. σταφίδες
- 50γρ. σουλτανίνα
- 200γρ. αλεύρι σίκαλης ολικής αλέσεως
- 100γρ. σταρένιο αλεύρι
- 100γρ. καφέ ζάχαρη
- λίγο αλάτι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάσουντερ
- 300γρ. βουτυρόγαλα

► Αναμίξτε τα υλικά χρησιμοποιώντας τη στιγμαία λειτουργία (P) για 10 δευτερόλεπτα το μέγιστο. Βάλτε τη ζύμη σε ένα ορθογώνιο ταψί και ψήστε τη για 40 λεπτά στους 170°C.

Σούπα με μπρόκολα (για 4 άτομα)

⇒ ή ⇒

- 50γρ. ώριμο τυρί Γκούντα
- 300γρ. μαγειρέμενο μπρόκολο (κοτσάνια και άνθη)
- νερό στο οποίο έβρασε το μπρόκολο
- 2 βραστές πατάτες σε κομμάτια
- 2 κύβοι ζωμού
- 2 κ.σ. κρέμα γάλακτος
- κάρυ
- αλάτι
- πιπέρι
- μοσχοκάρυδο

► Τρίψτε το τυρί. Πολτοποιήστε το μπρόκολο με τις βραστές πατάτες και λίγο νερό αυτό που έβρασε το μπρόκολο. Βάλτε τον πουρέ μπρόκολου, το υπόλοιπο υγρό και τους κύβους ζωμού στο δοχείο-μεζούρα και γεμίστε το μέχρι τα 750ml. Μεταφέρετε το περιεχόμενο σε μία κατσαρόλα και βράστε το ενώ το ανακατεύετε. Προσθέστε το τυρί και νοστιμίστε το μίγμα με κάρυ, αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και προσθέστε την κρέμα γάλακτος.

Σάλτσα ροκφόρ

Σ

- Για σάλτσα ροκφόρ με ξινή κρέμα
- 75γρ. τριμμένο ροκφόρ ή άλλο μπλε τυρί
- 250cc ξινή κρέμα
- 2 σταγόνες ταμπάσκο
- 1 κ.γ. ξύδι από κρασί
- 1 σκελίδα σκόρδο
- μισό κ.γ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. αλάτι
- πιπέρι
- μισό κ.γ. μουστάρδα

- Βάλτε όλα τα υλικά εκτός από το τυρί στο μπολ και ανακατέψτε καλά. Προσθέστε το τυρί και συνεχίστε το ανακάτεμα μέχρι να πετύχετε την επιθυμητή συνοχή.

Σάλτσα γιαουρτιού

Σ

- 150cc γιαουρτί
- 2 κ.σ. χυμό λεμονιού
- ένα τέταρτο κ.γ. αλάτι

- πιπέρι
- 2 κ.σ. φρέσκα αρωματικά (μαϊντανός, κάρδαμο, νεροκάρδαμο, αγριόπρασο, ταραγκόν, βασιλικός)

► Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ανακατέψτε καλά.

Γκασπάτσο (για 2 άτομα)

Σ

- 250γρ. ντομάτες
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κ.σ. κόκκινο κρασί
- 1,5 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. πουρέ ντομάτας
- 1 πράσινη πιπεριά σε κομμάτια
- 1 κρεμμύδι σε κομμάτια
- 1 κ.σ. μαγιονέζα
- μισό μικρό αγγούρι σε φέτες
- 250cc ζωμό κοτόπουλου
- Γαρνιτούρα: πιπεριά, ντομάτα και ένα ωμό κρεμμύδι σε κομμάτια

► Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ανακατέψτε τα μέχρι να γίνουν μαλακός πουρές. Κρυώστε τη σούπα στο ψυγείο. Κόψτε την πιπεριά, την ντομάτα και τα κρεμμύδια για γαρνιτούρα.

Πατάτες πουρέ

Σ

- 500γρ. βρασμένες πατάτες
- περίπου 160ml ζεστό γάλα (90°C)
- 1 κ.σ. βούτυρο
- αλάτι

- ▶ Πρώτα λιώστε τις πατάτες, προσθέστε το γάλα, το αλάτι και το βούτυρο. Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα I και ανακατέψτε περίπου 30 δευτερόλεπτα για να μην κολλήσει ο πουρές.

Μαγιονέζα

Σ

- 2 κρόκοι αυγών ή 1 μεγάλο αυγό
- 1 κ.γ. μουστάρδα
- 1 κ.γ. ξύδι
- 200ml λάδι
- Τα υλικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- ▶ Τοποθετήστε το δίσκο πολτοποίησης στο μπολ. Βάλτε στο μπολ τους κρόκους ή το αυγό, τη μουστάρδα και το ξύδι. Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα I. Ρίξτε το λάδι σταδιακά στο άνοιγμα τροφοδοσίας πάνω στο δίσκο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το άνοιγμα στο εξάρτημα ώθησης για να προσθέσετε το λάδι.
- ▶ Συμβουλή για σως ταρτάρ: προσθέστε μαϊντανό, αγγούρια τουρού και σφιχτά αυγά.
- ▶ Συμβουλή για σως κοκτέιλ: προσθέστε 50ml κρέμα γάλακτος, λίγο ουίσκι, 3 κ.γ. πάστα τομάτας και λίγο σιρόπι τζίντζερ για 100ml μαγιονέζα.

Μίλκσεικ (βασική συνταγή)

Σ

- 175ml γάλα
- 10γρ. ζάχαρη
- 1/2 μπανάνα ή περίπου 65γρ. άλλα φρέσκα φρούτα

- 50γρ. παγωτό βανίλια

- ▶ Ανακατέψτε όλα τα υλικά μέχρι το μίγμα να γίνει αφρώδες.

Πατάτες και κολοκυθάκια ο'γκρατέν

Σ Ο Ω

- 375γρ. πατάτες
- λίγο αλάτι
- 1 κολοκυθάκι (περίπου 250γρ.)
- 1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη
- περίπου 40γρ. βούτυρο + βούτυρο για να λαδώσετε το ταψάκι
- 2 κ.γ. αρωματικά χορταρικά Ιταλίας ή Προβηγκίας
- 1 μεγάλο αυγό
- 75ml κρέμα γάλακτος
- 75ml γάλα
- πιπέρι
- 70γρ. ημιώριμο τυρί
- ▶ Ξεφλουδίστε και πλύνετε τις πατάτες.
- ▶ Τοποθετήστε τον ένθετο δίσκο συγκράτησης (δίσκο κοπής) στο μπολ και κόψτε τις πατάτες και το κολοκυθάκι στην ταχύτητα I.
- ▶ Βράστε τις φέτες της πατάτας σε βραστό νερό με λίγο αλάτι, μέχρι που να μαγευρευτούν.
- ▶ Τοποθετήστε τις φέτες σε ένα σουρωτήρι και στραγγίστε τις.
- ▶ Βάλτε το μισό βούτυρο σε ένα τηγάνι, τηγανίστε τις μαρές φέτες κολοκυθάκι για 3 λεπτά γυρνώντας τις συνεχώς. Προσθέστε 1 κ.γ. αρωματικά χορταρικά Ιταλίας ή Προβηγκίας.

Τηγανίστε τις άλλες μισές φέτες κολοκυθάκι με τον ίδιο τρόπο και πασπαλίστε τις με τα υπόλοιπα αρωματικά χορταρικά.

- Αφήστε το τηγανισμένο κολοκυθάκι να στραγγίξει σε χαρτί κουζίνας.
- Λαδώστε ένα χαμηλό ταφάκι και τοποθετήστε τις φέτες πατάτας και κολοκυθιού, τοποθετώντας τις έτσι ώστε να επικαλύπτει το ένα το άλλο.
- Χτυπήστε το αυγό με την κρέμα και το γάλα με τη λεπίδα.
- Προσθέστε αλατοπίπερο σύμφωνα με την προτίμησή σας και ρίξτε το μίγμα στο ταφάκι πάνω από τις πατάτες και το κολοκύθι.
- Αντικαταστήστε τον ένθετο δίσκο κοπής με το δίσκο τεμαχισμού, τρίψτε το τυρί στην ταχύτητα 1 και πασπαλίστε το πάνω στο φαγητό.
- Βάλτε το ταφάκι στη μέση ενός ζεστού φούρνου (200°C) και ροδοφήστε το για περίπου 15 λεπτά.

Μους σολωμού (για 3-4 άτομα)

Σ ⑥

- 1 κονσέρβα σολωμό (220γρ.)
- 2 φύλλα ζελατίνης
- μερικά κοτσάνια πράσσων
- λίγο αλάτι
- λίγο πιπέρι καγιέν
- μισή κ.σ. χυμό λεμονιού
- 125ml κρέμα γάλακτος
- 1 μικρό κρεμμύδι
- νεροκάρδαμο για γαρνίρισμα

- Μουλιάστε τη ζελατίνη σε αρκετό νερό.
- Κόψτε τα πράσα και τα κρεμμύδια στην κουζινομηχανή χρησιμοποιώντας το κουμπί άμεσης λειτουργίας (κουμπί P).
- Αφαιρέστε τα κόκκαλα και την πέτσα από το σολωμό.
- Προσθέστε αλάτι, πιπέρι καγιέν, χυμό λεμονιού και το ζουμί της κονσέρβας στα κομμένα πράσα και καρότα και πολτοποιήστε τα υλικά στην ταχύτητα 1.
- Βάλτε τον πουρέ στο μπολ.
- Βράστε λίγο νερό και διαλύστε τη ζελατίνη.
- Ανακατέψτε το διάλυμα με τη ζελατίνη μέσα στον πουρέ σολωμού.
- Τοποθετήστε το δίσκο πολτοποίησης στο μπολ και χτυπήστε την κρέμα χρησιμοποιώντας το κουμπί άμεσης λειτουργίας για περίπου 15 δευτερόλεπτα.
- Ανακατέψτε την κρέμα μέσα στον πουρέ σολωμού με μία ξύλινη κουτάλα.
- Γυρίστε τη μους σε ένα πιάτο, σκεπάστε το και αφήστε το στο ψυγείο για μερικές ώρες.
- Γαρνίρετε τη μους με λίγο νεροκάρδαμο.

Κρέμα για σάντουιτς

Σ

- 2 μικρά καρότα σε κομμάτια
- 2-3 αγγουράκια τουρσί σε κομμάτια
- 75γρ. κουνουπίδι σε κομμάτια
- 75γρ. σελινόριζα σε κομμάτια
- πράσινα αρωματικά χορταρικά (μαϊντανός, άνηθο, ταραγκόν, κοτσάνια σέλινου σε κομμάτια)
- 100γρ. μαγιονέζα

- 100γρ. πήγμα γάλακτος (καϊμάκι)
- αλάτι
- πιπέρι
- ▶ Ψιλοκόψτε τα καρότα, τα αγγουράκι, το κουνουπίδι, τα πράσινα χορταρικά και τη σελινόρζα. Ανακατέψτε μέσα προσεκτικά τη μαγιονέζα και το πήγμα γάλακτος (καϊμάκι) και προσθέστε αλατοπίπερο για νοστιμιά.

Ισπανική σαλάτα με λάχανο



- 1 μικρό κόκκινο λάχανο
- 2 κόκκινα κρεμμύδια
- μάραθο
- 1 μήλο
- χυμό από ένα πορτοκάλι και 2 κ.σ. ξύδι από κόκκινο κρασί
- 1 κ.σ. μουστάρδα
- ▶ Ανακατέψτε το χυμό, τη μουστάρδα και το ξύδι. Κόψτε το λάχανο, τα κρεμμύδια, το μάραθο και το μήλο.
- ▶ Τοποθετήστε τα υλικά σε ένα μπολ για σαλάτα.

Αφράτο κέικ



- 4 αυγά
- 30 ml νερό (35°C)
- λίγο αλάτι
- 150γρ. ζάχαρη
- 1 φακελλάκι βανίλια σκόνη
- 150γρ. κοσκινισμένο αλεύρι
- 3γρ. μπέικιν πάουντερ

- ▶ Χτυπήστε τα αυγά και το νερό για περίπου 2 λεπτά. Προσθέστε τη ζάχαρη, τη βανίλια και το αλάτι σιγά σιγά και ανακατέψτε για 1 περίπου λεπτό. Το μίγμα θα πρέπει να πέφτει παχύρευστο από το κουτάλι. Προσθέστε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ με μία σπάτουλα. Ψήστε το στο φούρνο στους 170°C για περίπου 30-35 λεπτά.
- ▶ Συμβουλή: Μπορείτε να γεμίσετε το αφράτο κέικ με διάφορα είδη κρέμας ή απλά με κρέμα σαντιγύ και φρέσκα φρούτα.

Τζατζίκι (σαλάτα με αγγούρι για 2-3 άτομα)



- 1 αγγούρι
- 200ml γιασούρτι
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- λίγο αλάτι
- 1 κ.γ. ψιλοκομένο άνηθο
- μερικά φύλλα μέντας
- ▶ Ξεφλουδίστε το αγγούρι και τρίψτε το στην ταχύτητα 1. Βάλτε το τριμμένο αγγούρι σε ένα σουρωτήρι και αφήστε το να στραγγίζει.
- ▶ Ανακατέψτε όλα τα άλλα υλικά, εκτός από τα φύλλα μέντας, με το αγγούρι. Βάλτε τη σαλάτα να κρυώσει στο ψυγείο σε ένα σκεπασμένο μπολ για μία ώρα. Πασπαλίστε τη με φύλλα μέντας πριν το σερβίρισμα.



100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4203 064 12661