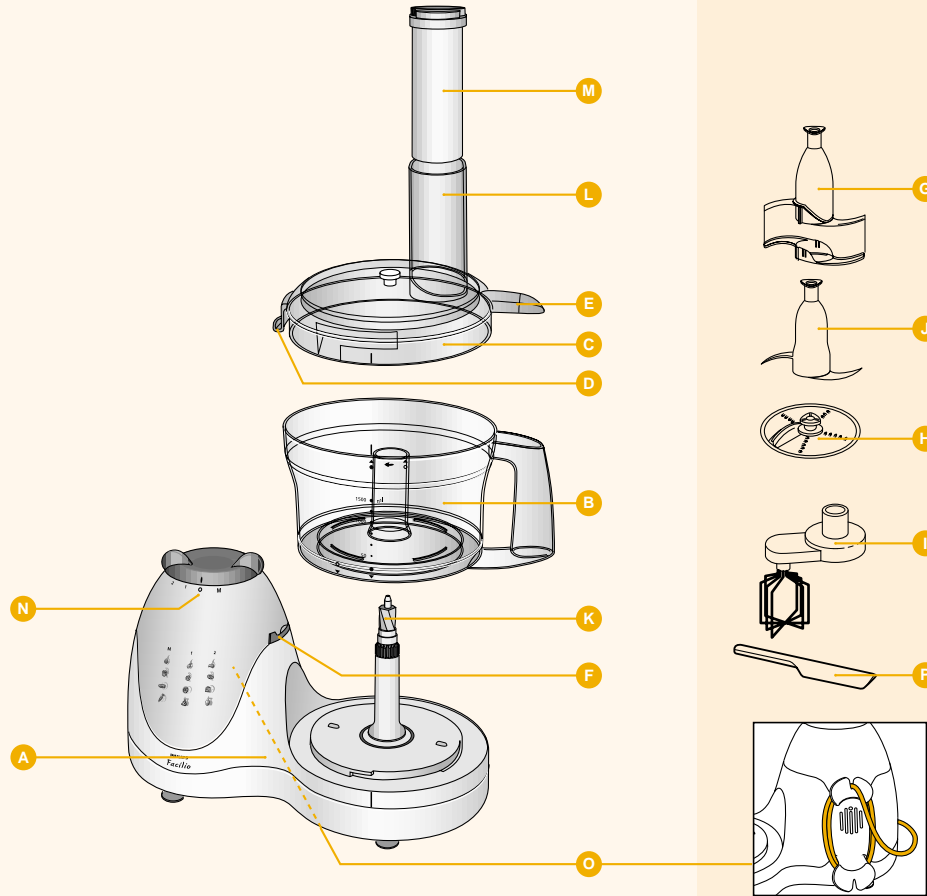


| | |
|-------------------|------------------|
| English | page 3 |
| Français | page 17 |
| Deutsch | Seite 31 |
| Nederlands | pagina 45 |
| Italiano | página 59 |



General description (fig. 1)

- A Motor unit**
- B Bowl**
- C Lid of bowl**
- D Peg of lid** (activates and deactivates the safety lock)
- E Projection** (covers the opening in the handle)
- F Built-in safety lock**
- G Blade** ⚔
- H Slicing/grating disc** (medium/fine, double-sided) ⚙
- I Beater** 🍴
- J Kneading accessory** 🍴
- K Driving shaft** ⚙
- L Chute**
- M Pusher**
- N Speed control**
 - O** = Off
 - 1 - 2** = variable speed control (1 = lowest speed; 2 = highest speed)
 - M** = Moment/Pulse button (appliance runs as long as button is pressed)
- O Cord clip** (for fixing the cord when wrapped)
- P Spatula**

Automatic cut-out

Read these instructions carefully before you start using the appliance

To prevent damage due to overheating, your appliance has been equipped with an automatic cut-out system. In case of overheating, this system will automatically cut off the power supply to the appliance. If you follow the instructions below, you can switch on the appliance again after you have let it cool down for 15 minutes.

If your appliance suddenly stops running:

- Pull the mains plug out of the socket
- Set the switch to position **O**
- Let the appliance cool down for 15 minutes
- Put the mains plug back in the socket
- Switch on the appliance again.

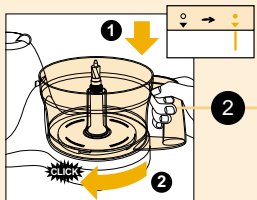
Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the automatic cut-out system is activated time and again.

Symbols on the appliance

To the left of the symbols on the appliance representing the various **applications** you will find an icon of the **accessory** to be used. Above this icon, the most appropriate speed for that particular application has been indicated: **M** (= pulse setting) or speeds **1** to **2** (see table on pages 8, 9 and 10).

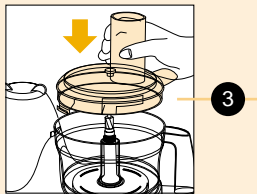
Important

- Read the directions for use and look at the illustrations before you start using the appliance.
- Remove the protective cover from the blade each time you use it.
- Be very careful when you pick up the blade and the slicing/grating discs. They are very sharp!
- Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- Place the lid on the bowl in the right position. The built-in safety lock will now be deblocked and you will be able to turn on the appliance.
- Never let the appliance run unattended.
- Never let children run the appliance.
- When you are mixing liquids, do not exceed the maximum content indicated on the bowl (top line of the graduation).
- Do not exceed the maximum amounts and processing times indicated in the table.
- Wait until moving parts have stopped running before you remove the lid of the appliance.
- Never put your fingers or objects (e.g. a spatula) in the chute while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid. Do not rinse it either.
- Unplug the appliance after use.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.
- Keep these directions for use for future reference.



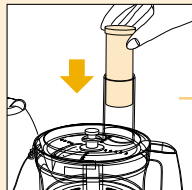
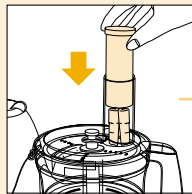
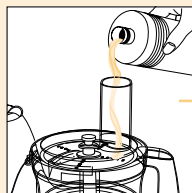
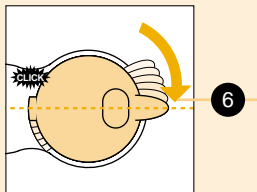
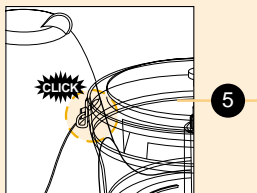
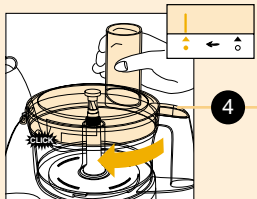
Placing the bowl (B) (fig. 2)

- Put the bowl on the food processor as shown (1).
- Turn the handle in the direction of the arrow until the lid will not move any further and you hear a 'click' (2).



Placing the lid (C)

- Put the lid on the bowl as shown in fig. 3.
- Turn the lid with some force in the direction of the arrow until the lid will not move any further and you hear a 'click' (fig. 4-5).
- Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will now cover the opening in the handle of the bowl (fig. 6).



Chute (L) and pusher (M)

- The chute can be used to add liquid and solid ingredients (fig. 7).
- Use the pusher to push ingredients through the chute (fig. 8).
- You can also use the pusher to close the chute while the appliance is running to prevent dust or drops of liquid from escaping through the chute (fig. 9).

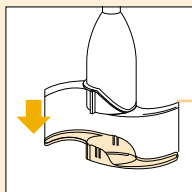
Built-in safety lock

The motor unit as well as the lid (C) have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the motor unit is placed directly opposite the mark on the lid. In this position, the projection (E) of the lid will cover the opening in the handle of the bowl.

How to use the appliance

Note: the appliance will only function if the bowl (B) and the lid (C) have been placed on the motor unit in accordance with the instructions in this booklet.

Set the speed control (N) to the position indicated in the table on pages 8, 9 and 10 and switch the appliance on. When you have doubts about the right speed, always select the highest speed (setting 2).

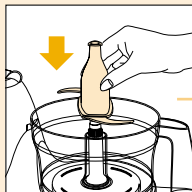


10

Blade (G) ⚡

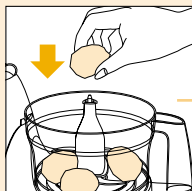
Be careful: the cutting edges of the blade are very sharp!

- The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing puff pastry, crumble and shortcrust pastry.



11

- Remove the protective cover from the blade (fig. 10).
- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and fit the blade onto the driving shaft (fig. 11).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 12).
- Fasten the lid onto the bowl and put the pusher in the chute.

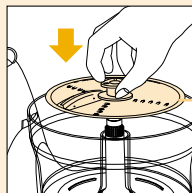


12

- Set the speed control (N) to the position indicated in the table and switch the appliance on. If you have doubts about the correct speed, always select the highest speed (position 2).
- The applications/recipes mentioned in the table, will be ready after 10-60 seconds.

Tips:

- It is better not to chop large chunks with the blade; pre-cut them into pieces of approximately 3 cm before putting them in the food processor.
- The appliance chops very quickly; let it run for short periods at a time, also when you are using the pulse setting (M), to prevent the food from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run for too long when you are chopping (hard) cheese; the cheese will get too hot and will start to melt and become lumpy.
- If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:
 - turn the appliance off;
 - remove the lid from the bowl;

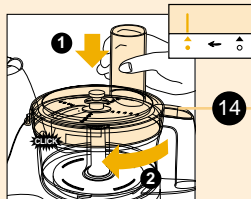


13

Slicing/grating disc (H) ⚡

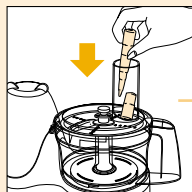
Be careful: the cutting edges of the disc are very sharp!

Only grasp the plastic part in the middle of the disc.



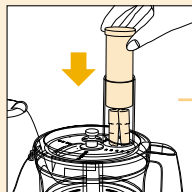
14

- Put the bowl on the motor unit (fig. 2).
- Put the slicing or grating disc in place (fig. 13).
- Put the lid on the bowl (fig. 14).
- Put the ingredients in the chute (fig. 15).
- Press the pusher lightly onto the ingredients in the chute.



15

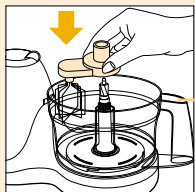
- For grating and slicing: set the speed control to position 2 (maximum speed).
- If you want to cut soft vegetables or fruits, you can also select a lower speed setting (see table).
- Press the ingredients slowly and steadily down with the pusher (fig. 16).



16

Tips:

- Pre-cut large chunks to make them fit into the chute.
- Fill the chute evenly for the best results.
- When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between batches.

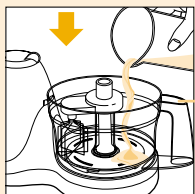


17

Beater (I)

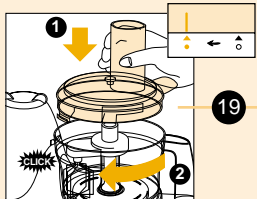
- You can use the beater to beat eggs, egg whites, toppings for desserts, instant pudding and whipping cream.

Do not use the beater for making batter or cake mixture!



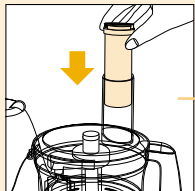
18

- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and fit the beater onto the driving shaft (fig. 17).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 18) and fasten the lid onto the bowl (fig. 19).
- Put the pusher in the chute to close it (fig. 20).
- Set the speed control (N) to the position indicated in the tables and switch the appliance on. If you have doubts about the correct speed, always select the highest speed (position 2) (fig. 21).

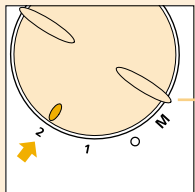


19

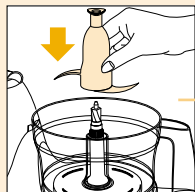
- The applications/recipes mentioned in the table, will be ready after 2-5 minutes.



20



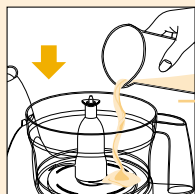
21



22

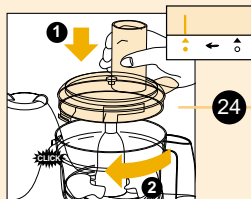
Kneading accessory (J)

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



23

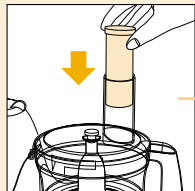
- Put the bowl on the motor unit (fig. 2) and fit the kneading accessory onto the driving shaft (fig. 22).
- Put the ingredients in the bowl (fig. 23) and fasten the lid onto the bowl (fig. 24).
- Put the pusher in the chute to close it (fig. 25).
- Set the speed control (N) to position 2 (= maximum speed) (fig. 26). The dough, batter or cake mixture will be ready after 1 - 3 minutes.



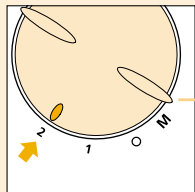
24

Cleaning

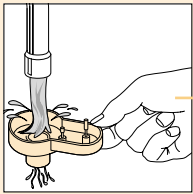
- Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.
- You can clean the motor unit with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.
- Always clean the parts that have come into contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.
- Clean the blade and the slicing disc very carefully. The cutting edges are very sharp!
- Make sure that the cutting edges of the blade and the slicing disc do not come into contact with hard objects: this could cause them to become blunt.



25

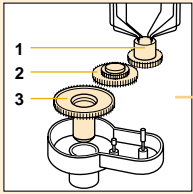


26

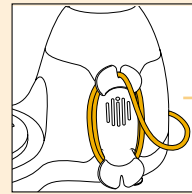


27

- The gearwheels of the beater can be detached and cleaned very easily (fig. 27-28).
- Certain ingredients may cause discolorations on the surface of the accessories. This does not have a negative effect; the discolorations usually disappear after some time.



28



29

- Wrap the (excess) mains cord around the reel on the back of the appliance (fig. 29).





| Ingredients | Max. quantity | Speed setting | Accessory | Procedure | Applications |
|---|---------------|---------------|-----------|--|---|
| Apples, carrots, celeriac - grating/slicing | 500 g | 2 / M | ⊕ | Cut the fruit/vegetables into pieces that fit into the chute. Fill the chute with the pieces and grate them while pressing the pusher lightly. | Salads, raw vegetables |
| Breadcrumbs - chopping | 100 g | 2 | ⌘ | Use dry, crisp bread | Breadcrumbed dishes, au gratin dishes |
| Butter cream (crème au beurre) | 300 g | 2 | ⌘ | Use soft butter for a light result | Desserts, pastry, toppings |
| Cheese (Parmesan) - grating | 200 g | 2 | ⊕ | Use a piece of rindless Parmesan and cut it into pieces that fit into the chute | Garnishing, soups, sauces, au gratin dishes |
| Cheese (Gouda) - grating | 200 g | 1 | ⊕ | Cut the cheese into pieces that fit into the chute. Press carefully with the pusher. | Sauces, pizzas, au gratin dishes, fondue |

| Ingredients | Max. quantity | Speed setting | Accessory | Procedure | Applications |
|--|---------------|---------------|-----------|---|---|
| Chocolate - chopping | 200 g | 2 / M | ☞ | Use hard, plain chocolate. Break into pieces of 2 cm. Use the pulse setting (M) during the first few seconds and then switch to max. speed to chop very finely. | Garnishing, sauces, pastry, puddings, mousses |
| Dough (tarts, pies, dumplings) - kneading | 300 g flour | 2 | ☞ | Use cold margarine and cold water. Put flour into the bowl and add the margarine cut into pieces of 2 cm. Mix at max. speed 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 before further processing. | Fruit tarts, apple dumplings, pies, quiches. |
| Dough (bread) - kneading | 700 g flour | 2 | ☞ | Mix warm water with yeast and sugar. Add flour, butter and salt and knead the dough for approx. 90 seconds. Leave to rise for 30 minutes. | Bread |
| Dough (pizza) - kneading | 700 g flour | 2 | ☞ / ☞ | Same procedure as for bread dough. Knead the dough for approx. 1 minute. | Pizzas, tarts |
| Dough (yeast) - kneading | 500 g flour | 2 | ☞ | First mix yeast, warm milk and some sugar. Add flour, sugar, salt, eggs and soft margarine. Knead the dough until it stops sticking to the bowl (approx. 1 minute). Leave it to rise for 30 minutes. | Luxury bread |
| Dough (shortcrust) - kneading | 500 g flour | 2 | ☞ | Use cold margarine, cut into pieces of 2 cm. Put all the ingredients in the bowl and knead until the dough has turned into a ball. Allow the dough to cool before further processing. | Apple pies, sweet biscuits, open fruit flans |
| Egg whites - whisking | 4 egg whites | 2 | ☞ | Use the eggs at room temperature. Note: Use at least two egg whites | Puddings, soufflés, meringues |
| Fruit (e.g. apples, peaches, bananas) - chopping | 500 g | M | ☞ | Tip: Add a little lemon juice to prevent the fruit from discolouring | Salads |
| Herbs (e.g. parsley) - chopping | min. 75 g | 2 / M | ☞ | Wash and dry the herb(s) before chopping | Sauces, soups, garnishing, herb butter |
| Leeks, cucumbers, carrots - slicing | min. 1 piece | 2 / M | ☞ | Fill the chute with leeks, pieces of cucumber or carrots and press carefully with the pusher. | Soups, salads, quiches. |

| Ingredients | Max. quantity | Speed setting | Accessory | Procedure | Applications |
|--|----------------|---------------|-----------|--|---|
| Mayonnaise - emulsifying | 3 eggs | 1 - 2 | ☞ | Use all ingredients at room temperature. Note: use at least one big egg, two small eggs or two big egg yolks. | French fries, salads, fondue, garnishing and barbecue sauces. |
| Meats, fish, poultry - lean meat | 500 g | 2 / M | ☞ | First remove sinews and (fish) bones. Cut the meat/fish into cubes of 3 cm. Use the pulse setting for a coarser chopping result. | Steaks tartare, hamburgers Minced meat |
| - streaky meat | 400 g | 2 / M | ☞ | | |
| Mixture (sponge) - whisking | 3 eggs | 2 / 1 | ☞/☞ | Ingredients at room temperature. Whisk the mixture of eggs and sugar at maximum speed until stiff. Then add the sifted flour. Continue whisking carefully at speed 1. | Sponge cakes, Swiss rolls, pastry |
| Mixture (cake) - mixing | 4 eggs | 2 | ☞ | Ingredients at room temperature. Mix the softened butter and the sugar until the mixture is smooth and creamy. Then add milk, eggs and flour respectively. | Various cakes |
| Nuts - chopping | 250 g | 2 / M | ☞ | Use the pulse setting (M) for coarse chopping or maximum speed for fine chopping. | Salads, bread, almond paste, puddings |
| Onions - chopping | 500 g | 2 / M | ☞ | Peel the onions and cut them into 4 pieces. Note: use at least 100 g. | Salads, cooked food |
| - slicing | 500 g | 2 / M | ⊕ | Peel the onions and cut them into pieces that fit into the chute. Note: use at least 100 g. | |
| Potatoes, cooked - pureeing | 750 g potatoes | 1 - 2 | ☞ | Do not overcook the potatoes. The amount of milk necessary depends on the kind of potato used. Use warm milk (max. 80°C). Add the milk slowly while the metal blade is rotating. | Oven dishes, puree |
| Soups - blending | 500 ml | 2 | ☞ | Use cooked vegetables | Soups, sauces |
| Vegetables - chopping | 500 g | 2 / M | ☞ | Pre-cut into cubes of 3 cm and chop them with the blade. | Soups, raw vegetables, salads |
| Whipping cream - whipping | 400 ml | 1 | ☞ | Use cream that has been cooled in the refrigerator. Note: use at least 125 ml cream. | Garnishing, cream, pastry, ice cream mixtures |

Parts

The following items are standard accessories:

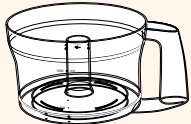
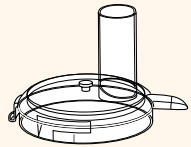
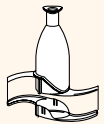

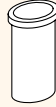


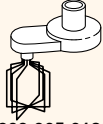
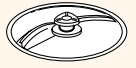

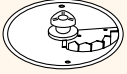



- Bowl (B)
- Lid (C)
- Blade (G) 
- Slicing/grating disc (H) 
- Beater (I) 
- Kneading accessory (J) 
- Pusher (M)
- Spatula (P)

The following additional accessories are available:

- Slicing disc (double-sided) (n°. 4822 690 40181)
- Grating disc (double-sided, coarse) (n°. 4822 690 40182)
- Grating disc (double-sided, fine) (n° 4822 690 40183)
- Potato grating disc (n°. 4822 690 10139)
- Single sided slicing disc for french fries and e.g. swedish turnip HR 2912 (n°. 4822 690 10141)
- Storage box for discs HR 2922 (n°. 4822 690 40267)

Ask your supplier if these accessories are also available in your country.
If you want to order additional parts or replacements, please mention the relevant service and/or type numbers.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| 4822 418 10343 | 4822 442 01336 | 4203 065 61930 |
|  |  |  |
| 4203 065 61990 | 4203 065 62000 | 4203 065 61940 |
|  |  |  |
| 4203 065 61980 | 4203 065 61880 | 4203 065 61950 |
|  |  |  |
| 4203 065 61970 | 4203 065 61830 | 4203 065 61960 |
|  | |  |
| 4203 065 61860 | | 4203 065 61840 |

Recipes

Mayonnaise §

| | |
|---------------|-----------------|
| 2 | eggs |
| 2 tsp | mustard |
| 1 tsp | salt |
| | pepper to taste |
| 3 tsp | lemon juice |
| 500 ml | oil |

The ingredients must be at room temperature!

Put the eggs, mustard, salt, pepper and lemon juice in the bowl. Mix with the blade until the salt is dissolved and then pour the oil gradually through the chute onto the rotating blade.

Tips:

For tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.

For cocktail sauce: add 30 ml crème fraîche, a dash of whisky, 2 tsp of tomato paste and a dash of ginger syrup to 100 ml mayonnaise.

Chocolate/vanilla cake §

(for a cake tin of approx. 30 cm)

| | |
|--------------|--|
| 250 g | soft butter |
| 250 g | sugar |
| 250 g | self-raising flour |
| 5 | eggs |
| 1 | pinch of salt |
| 2 | sachets of vanilla sugar or a few drops of vanilla essence |
| 25 g | cocoa |
| 15 g | sugar |
| 75 ml | water |

Put the butter, sugar and vanilla sugar in the bowl and mix the ingredients at maximum speed until the mixture is white and creamy. Mix in the eggs one by one. Only add the next egg when the previous

one has been completely absorbed into the mixture.

Sift the flour and salt into the mixture and run the appliance at medium speed.

Mix the cocoa, the sugar and the water until a smooth paste is obtained.

Put half of the cake mixture into another bowl.

Add the cocoa paste to the mixture in the food processor bowl and mix it at medium speed.

Fill the cake tin with alternate layers of chocolate and plain mixture.

Level the surface.

Bake the cake in the centre of a preheated oven (150 °C) for 60 to 75 minutes.

Tip:

To make a marbled cake, transfer one half of the cake mixture to another bowl and stir 2 level tbsp of sieved cocoa powder through it. Put the chocolate mixture in the tin and spoon the plain mixture onto it. Use a fork or spoon to swirl through the mixture to create a marbled effect.

Pizza § §
(for 3 round pizzas)

| | |
|-----------------|-------------|
| 400 g | plain flour |
| 40 ml | oil |
| 1 tsp | sugar |
| 1 tsp | salt |
| 1 sachet | dried yeast |
| 240 ml | water |

For the topping:

| | |
|---------------|---|
| 1 | onion |
| 2 | cloves garlic |
| 2 | level tbsp olive oil |
| 400 ml | sieved tomatoes |
| 2 tsp | mixed Italian herbs (dried or fresh) salt, pepper and some sugar |

ingredients to be spread on the sauce: olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese, ham and olive oil according to taste.

Put water, yeast and sugar in the bowl and mix the ingredients for approx. 15 seconds, using the kneading accessory.

Add flour, oil and salt and knead the dough at maximum speed for approx. 1 minute.

Form the dough into a ball and put it in a bowl. Cover the bowl with a damp cloth and leave the dough to rise in a warm place for about 45 minutes.

Use the blade to chop the onion and the garlic and fry until transparent. Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer the sauce for about 10 minutes.

Season to taste with salt, pepper and sugar.

Allow the sauce to cool.

Heat the oven to 250°C.

Roll out the dough out on a floured worktop and make three round shapes.

Place the dough on a greased baking tray.

Spread the sauce on the pizzas, put the desired ingredients on top, scatter some grated cheese on top of them and drip some olive oil over them.

Bake for 12 to 15 minutes.

If you would like to make a larger pizza, please keep in mind that the maximum amount of flour you can process with this food processor is 700 g (total amount of dough of 1.2 kg)

White bread §
(for a baking tin of approx. 30 cm)

| | |
|--------------|---|
| 500 g | plain flour |
| 15 g | butter |
| 25 g | fresh yeast (or 20 g dried yeast) approx. 260 ml water |
| 10 g | salt |
| 10 g | sugar |

Mount the kneading accessory.

Put the flour, salt, sugar and butter in the bowl. Add yeast and water. Replace the lid without the pusher. Select maximum speed and knead the dough for about 2 minutes.

Remove the dough from the food processor bowl and put it in a large bowl. Cover it with a damp cloth and allow the dough to rise in a warm place for 20 minutes.

After rising, flatten the dough and roll into a ball. Leave it to rise for another 20 minutes.

Flatten the dough again, and leave to rise for yet another 20 minutes.

Flatten it again and roll it out.

Put the dough in a greased baking tin, leave it to rise for another 45 minutes and bake it in the lower part of a preheated oven for approx. 35 minutes (225°C).

If you would like to make a larger loaf of bread, please keep in mind that the maximum amount of flour you can process with this food processor is 700 g (total amount of dough of 1.2 kg)

Carrot salad ☺ ☺

(for 6 persons)

| | |
|----------------|--------------------------|
| 1 | small onion |
| 2 | level tbsp ginger syrup |
| 2 | level tbsp lemon juice |
| 1/2 tsp | salt |
| 1/2 tsp | ginger |
| 6 | level tbsp vegetable oil |
| 600 g | carrots |

Chop the onion in the food processor, using the blade.

Add ginger syrup, lemon juice, salt and oil and mix all the ingredients for a few seconds at speed 1.

Replace the blade with the coarse grating disc.

Scrape the carrots and cut them into pieces of approx. 6 cm. Place the carrots in the food chute and grate them onto the ginger dressing.

Toss the salad in a bowl.

Potato au gratin ☺ ☺

(side dish for 4 persons)

| | |
|---------------|-----------------|
| 10 g | butter |
| 750 g | peeled potatoes |
| 250 ml | whipping cream |
| 150 ml | milk |
| | pinch of nutmeg |
| | salt and pepper |

Preheat the oven to 180°C

Mix the cream, milk, nutmeg, salt and pepper with the blade

Grease an ovenproof dish with butter.

Slice the potatoes with the fine slicing disc onto the mixture in the bowl.

Stir thoroughly (by hand) to coat the potatoes with the mixture.

Arrange the potatoes in layers in the ovenproof, greased dish and pour the remainder of the creamy mixture on top of them.

Bake the dish in the oven for approx. 60 minutes until the potatoes start to turn brown on top.

Tip:

You can add garlic, chopped and fried onions and pieces of bacon to the mixture.

Scatter some grated cheese over the potatoes before putting them in the oven.

New potatoes need to cook in the oven for approx. 15 minutes longer.

Crêpes 🍳

(for 4-5 persons)

| | |
|---------------|---------------|
| 200 g | flour |
| | pinch of salt |
| 3 | eggs |
| 500 ml | milk |
| | butter |

Pour the milk into the bowl. Add the flour, salt and eggs.

Mix with the beater, starting at low speed, until a homogeneous batter is obtained.

Pour some batter into a hot frying pan with melted butter and cook the crêpe on both sides.

Tip:

You can fill the crêpes with jam, apricot sauce or with ham, cheese or mushrooms.

Milkshake §

(for 2-3 milkshakes)

| | |
|--------------|---|
| 200 g | fresh fruit (e.g. strawberries, raspberries, bananas) |
| 1 tsp | lemon juice |
| | sugar or honey to taste |
| 200ml | cold milk |
| 2 | scoops vanilla ice cream |

Puree the fruit with the lemon juice and the sugar or honey, using the bowl.

Add the milk and the ice cream and mix until the mixture is frothy.

Tips:

Instead of fresh fruit, use 2 level tbsp strong coffee and 2 tbsp cocoa. Substitute mocha or chocolate ice cream for the vanilla ice cream.

Baby food §

(4 portions)

| | |
|--------------|----------------------|
| 100 g | meat (chicken, beef) |
| 200 g | carrots |
| 130 g | potatoes |
| 4 tsp | butter or corn oil |

Cut the washed and peeled carrots in pieces of 2 cm and cook them for 20 minutes.

Cook the unpeeled potatoes and the meat.

Put the cooked carrots in the bowl.

Cut the peeled potatoes and the meat in pieces of 4 cm and put them in the bowl as well.

Add the butter or corn oil and approx. 200 ml cooking liquid of the carrots.

Blend the ingredients for 30 seconds at maximum speed.

Broccoli soup § ⊕

(for 4 persons)

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

Grate the cheese.

Put the cooked broccoli and the pieces of cooked potatoes and some of the cooking liquid in the bowl and mix with the blade at maximum speed.

Fill up with the rest of the cooking liquid to a level of 750 ml.

Put the stock cubes in the soup.

Transfer the soup to a pan and bring it to the boil while stirring.

Stir the grated cheese through the soup and season with curry, salt, pepper and nutmeg.

Add the cream.

You are not satisfied with the way the appliance functions?

If the appliance does not function the way you expect it to, consult the following table and read the relevant sections in the directions for use!

Problem:

Possible solution:

The switch does not function

Turn bowl and/or lid in the direction indicated as far as possible (until you hear a 'click').
Make sure that the arrows on the bowl and on the appliance as well as on the bowl and on the lid are placed directly opposite each other (see fig. 2 and 6).

The appliance has suddenly stopped running

This is probably the automatic cut-out system that has cut off the power supply to the appliance because it has overheated.

- Unplug the appliance
- Set the switch to position **O**
- Let the appliance cool down for 15 minutes
- Put the mains plug back in the socket
- Switch on the appliance again.

If the automatic cut-out system is activated repeatedly, contact your Philips dealer or the Philips Service Centre in your country.

The chopping, slicing or grating result is not optimal

Select the correct speed. Look at the indications on the appliance and in the directions for use.


The result when whisking eggs is not optimal

You can try adding some lemon juice or salt. Make sure the beater and the bowl are grease-free and select the right speed.

The result when whipping cream is not optimal

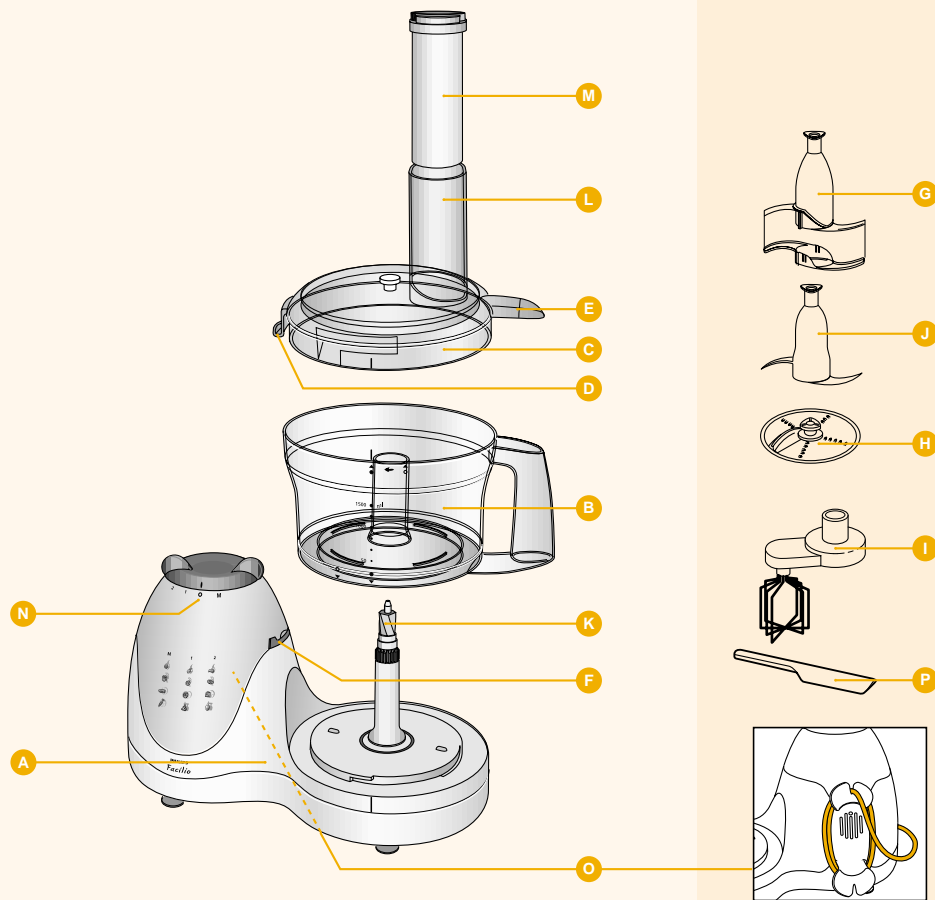
Use the beater. Use cooled whipping cream (approximately 6 °C).

The beater slips or bends

Only use the beater  to whip cream, eggs/egg whites and liquids. Do not use it to prepare batter, cake mixture or dough!

The dough is swung around in the bowl

Follow the instructions given in the directions for use carefully. Never add too much water. Always use the accessory indicated in the table. Do not exceed the maximum kneading time indicated.



Description générale (fig.1)

- A** Bloc moteur
- B** Bol
- C** Couverture du bol
- D** Doigt de sécurité du bol (active et désactive l'interrupteur de sécurité)
- E** Ergot du bol (couvre l'orifice de la poignée)
- F** Interrupteur de sécurité incorporé
- G** Couteau
- H** Disque à émincer / râper (moyen et fin, double face)
- I** Batteur
- J** Accessoire de pétrissage
- K** Axe d'entraînement
- L** Cheminée de remplissage
- M** Poussoir
- N** Sélecteur de vitesse
 - O** = Arrêt
 - 1 - 2** = réglage des vitesses (1= vitesse minimum, 2 = vitesse maximum)
- M** = Touche Eclair (impulsions) (l'appareil est en marche tant que vous appuyez sur le bouton)
- O** Enrouleur de cordon avec serre câble (pour maintenir le câble enroulé)
- P** Spatule

Interrupteur automatique de sécurité

Lisez ces instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

L'appareil est équipé d'un interrupteur d'arrêt automatique. En cas de surchauffe, ce dispositif coupe automatiquement l'alimentation électrique de l'appareil. Vous pouvez remettre l'appareil en marche après l'avoir laissé refroidir pendant 15 minutes, en suivant les instructions ci-dessous:

Si votre appareil s'arrête brusquement :

- Débranchez l'appareil
- Positionnez l'interrupteur sur la position O
- Laissez refroidir l'appareil 15 minutes
- Branchez à nouveau l'appareil
- Remettez l'appareil en marche

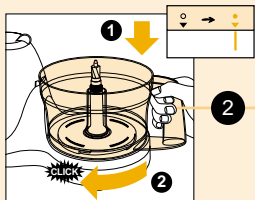
Consultez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips si l'interrupteur de sécurité se déclenche trop fréquemment.

Symboles

A gauche des symboles qui figurent sur l'appareil et qui indiquent les différentes utilisations, se trouve une icône de l'accessoire à utiliser. Au-dessus de cette icône est indiquée la vitesse la plus appropriée pour cette utilisation : M (= impulsions) ou les vitesses 1 ou 2 (voir le tableau pages 22, 23 et 24).

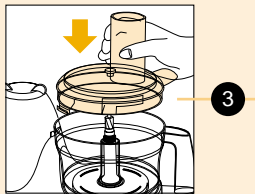
Important

- Lisez ces recommandations ainsi que les illustrations avant d'utiliser votre appareil.
- Enlevez la gaine de protection du couteau avant utilisation.
- Faites très attention en prenant le couteau et les disques à émincer/râper car ils sont très aiguisés et tranchants.
- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments.
- Placez correctement le couvercle du bol pour qu'il déverrouille l'interrupteur de sécurité, permettant ainsi la mise en marche du moteur.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- Quand vous mixez ou mélangez des liquides, ne dépassez pas le repère de remplissage maximum du bol (trait supérieur de graduation).
- Ne dépassez pas les quantités maximums et les temps d'utilisation indiqués dans les tableaux et les recettes.
- Attendez l'arrêt complet des parties en rotation avant de retirer le couvercle.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet, par ex. la spatule, dans la cheminée de remplissage. N'utilisez pour cela que le poussoir.
- N'immergez jamais l'ensemble moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- Débranchez l'appareil après son utilisation.
- Si le cordon secteur de votre appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon équivalent. Adressez-vous à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Philips qui seuls possèdent la compétence et les pièces nécessaires à la réparation.
- Conservez ce mode d'emploi pour usage ultérieur.



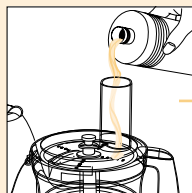
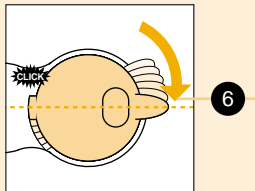
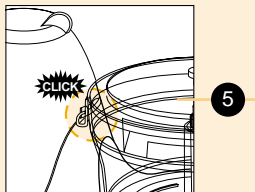
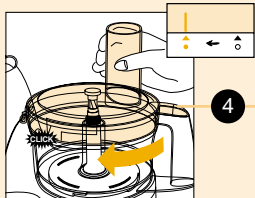
Pour mettre le bol en place (B) (fig. 2)

- Placez le bol sur le bloc moteur (1).
- Tournez à fond la poignée dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un "clac" (2).



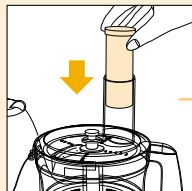
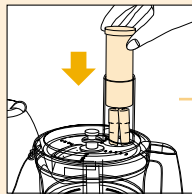
Pour mettre le couvercle en place (C)

- Mettez le couvercle sur le bol (fig. 3)
- Tournez fermement le couvercle à fond dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un "clac" (fig. 4-5)
- Assurez-vous de faire coïncider le repère du couvercle et la flèche du bol. L'ergot du couvercle recouvre alors l'ouverture de la poignée du bol (fig. 6).



La cheminée de remplissage (L) et le poussoir (M)

- La cheminée de remplissage peut être utilisée pour ajouter du liquide et des ingrédients solides (fig. 7).
- Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients dans la cheminée (fig. 8).
- Le poussoir peut également servir à fermer la cheminée pendant que l'appareil est en marche, pour empêcher toute projection (fig. 9).



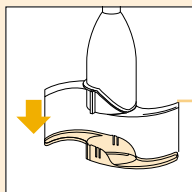
Verrouillage de sûreté incorporé

Le bloc moteur et le couvercle (C) comportent des repères. L'appareil ne peut fonctionner que si la flèche du bloc moteur coïncide exactement avec le repère sur le couvercle. Dans cette position, l'ergot du couvercle couvre l'ouverture de la poignée du bol.

Utilisation de l'appareil

Remarque : l'appareil ne peut fonctionner que si le bol (B) et le couvercle (C) ont été positionnés sur le bloc moteur selon les instructions ci dessus.

Positionnez le sélecteur de vitesse (N) sur la position indiquée dans le tableau (pages 22, 23 et 24) et mettez l'appareil en marche. Si vous hésitez sur la vitesse à utiliser, choisissez toujours la vitesse la plus élevée (position 2).



10

Le couteau ⚔ (G)

Attention : les lames du couteau sont très tranchantes !

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

- Enlevez la gaine de protection du couteau (fig. 10).

- Placez le bol sur le bloc moteur (fig. 2) et positionnez le couteau sur l'axe d'entraînement (fig. 11).

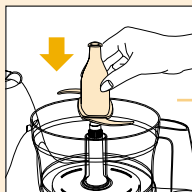
- Mettez les ingrédients dans le bol (fig. 12).
- Fixez le couvercle sur le bol et introduisez le poussoir dans la cheminée d'alimentation.

- Tournez le sélecteur de vitesse (N) sur la position indiquée dans le tableau et mettez l'appareil en marche. Si vous hésitez sur le choix de la vitesse, choisissez toujours la vitesse la plus élevée (position 2).

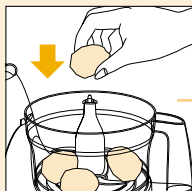
- Les préparations indiquées dans les recettes sont généralement prêtes en 10 à 60 secondes.

Conseils :

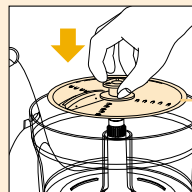
- Il est préférable de ne pas hacher de gros morceaux avec le couteau. Coupez-les en dés d'environ 3 cm de côté avant de les mettre dans le bol mélangeur.
- L'appareil hache très rapidement. Ne le faites pas tourner trop longtemps: les aliments seraient hachés trop fins. De même lorsque vous utilisez la touche Eclair (M).
- Ne laissez pas tourner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage: le fromage chaufferait trop, commencerait à fondre et à devenir pâteux.
- Si des aliments s'enroulent autour du couteau ou collent à la paroi du bol :
- débranchez d'abord l'appareil



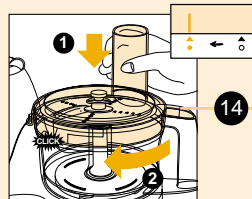
11



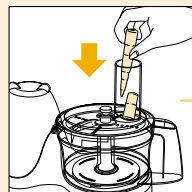
12



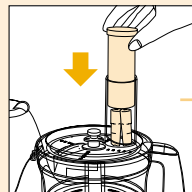
13



14



15



16

- retirez le couvercle du bol
- enlevez ensuite les aliments avec la spatule.
- Ne hachez pas des ingrédients trop durs tels que des grains de café, des noix de muscade ou des glaçons : cela pourrait émousser les lames du couteau. Reportez-vous au tableau pour la vitesse et le réglage appropriés.

Disque à émincer et à râper ⊕ (H)

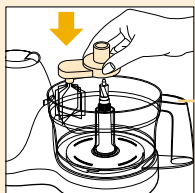
Attention : les lames du disque sont très aiguisées !

Saisissez toujours le disque par la partie centrale en matière plastique.

- Placez le bol sur le bloc moteur (fig. 2).
- Positionnez le disque à émincer ou à râper (fig. 13).
- Placez le couvercle sur le bol (fig. 14).
- Mettez les ingrédients dans la cheminée d'alimentation (fig. 15).
- Appuyez légèrement sur les ingrédients avec le poussoir.
- Pour émincer et râper : réglez le sélecteur de vitesse sur la position 2 (vitesse maximum).
- Si vous désirez trancher des légumes tendres ou des fruits, vous pouvez également choisir une vitesse inférieure.
- Poussez les ingrédients lentement et régulièrement avec le poussoir (fig.16).

Conseils :

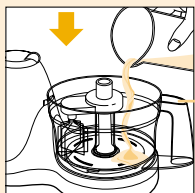
- Découpez les aliments grossièrement pour les introduire dans la cheminée.
- Remplissez la cheminée de façon régulière pour obtenir des meilleurs résultats.
- Si vous devez traiter d'importantes quantités d'aliments, ne traitez que des petites portions à la fois et videz le bol fréquemment.



17

Le fouet (I)

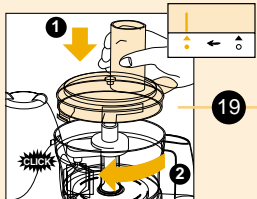
- Vous pouvez vous servir du fouet pour battre des œufs, des blancs d'œufs, des garnitures de desserts, des flans et de la crème fouettée.



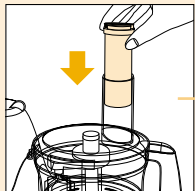
18

Ne vous servez pas du fouet pour la pâte ou pour des mélanges pour gâteaux !

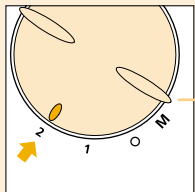
- Placez le bol sur le bloc moteur (fig. 2) et fixez le fouet à l'axe d'entraînement (fig. 17).
- Mettez les aliments dans le bol (fig. 18) et fixez le couvercle sur le bol (fig. 19).
- Mettez le poussoir dans la cheminée (fig. 20).
- Tournez le sélecteur de vitesse (N) sur la position indiquée dans le tableau et mettez l'appareil en marche. Si vous hésitez sur le choix de la vitesse, choisissez toujours la vitesse la plus élevée (position 2) (fig. 21).
- Les préparations indiquées dans les recettes sont généralement prêtes en 2 à 5 minutes.



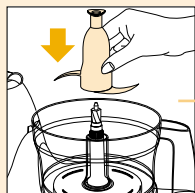
19



20



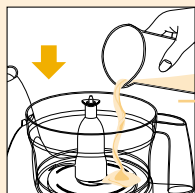
21



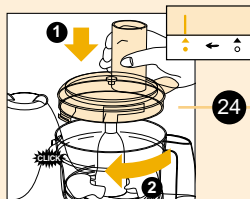
22

Accessoire de pétrissage (J)

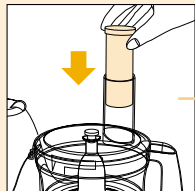
- L'accessoire de pétrissage sert à pétrir de la pâte à pain, à bol mélangeur de la pâte à frire ou les ingrédients d'un gâteau.
- Placez le bol sur le bloc moteur (fig. 2) et fixez l'accessoire de pétrissage sur l'axe d'entraînement (fig. 22).
- Mettez les ingrédients dans le bol (fig. 23) et fixez le couvercle sur le bol (fig. 24).
- Mettez le poussoir dans la cheminée (fig. 25).
- Tournez le sélecteur de vitesse (N) sur la position 2 (= vitesse maximum) (fig. 26). La pâte ou le mélange sont prêts en une à 3 minutes.



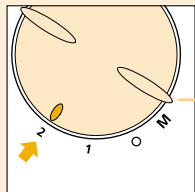
23



24



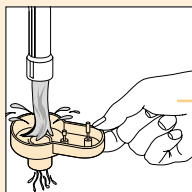
25



26

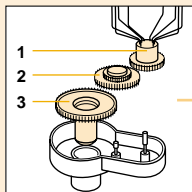
Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur.
- Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau. Ne le placez pas sous l'eau
- Lavez immédiatement après utilisation les accessoires en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse. Ne les lavez pas dans le lave-vaisselle.
- Faites attention à ne pas vous couper en nettoyant le couteau et le disque à émincer/râper. Leurs lames sont très aiguisées !
- Evitez de cogner les lames contre des objets durs car cela les émousserait.

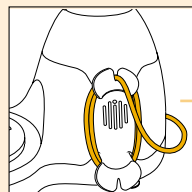


27

- Les roues d'entraînement du fouet peuvent être lavées très facilement (fig. 27-28).
- Certains aliments peuvent provoquer une décoloration sur la surface des accessoires. Cela est sans importance. Les décolorations disparaissent habituellement en peu de temps.














28














29

- Enroulez le cordon d'alimentation (en excédant) autour de l'enrouleur au dos de l'appareil (fig. 29).





| Ingrédients | Quantité maximum | Réglage et vitesse | Accessoire | Utilisation | Usages |
|---|------------------|--------------------|------------|---|--------------------------------------|
| Pommes, carottes, céleri - émincer, râper | 500 g | 2 / M | ⊕ | Coupez les fruits ou les légumes grossièrement pour les introduire dans la cheminée. Remplissez la cheminée et râpez-les en appuyant doucement sur le poussoir. | Salades, légumes crus |
| Chapelure - hacher | 100 g | 2 | ⌘ | Utilisez du pain sec, croustillant | Plats panés, gratins |
| Crème au beurre | 300 g | 2 | ⌘ | Prenez du beurre mou pour obtenir une crème légère. | Desserts, pâtisserie, garnitures. |
| Fromage (parmesan) - râper | 200 g | 2 | ⊕ | Utilisez un morceau de parmesan sans croûte et coupez-le en morceaux pour les introduire dans la cheminée. | Garnitures, soupes, sauces, gratins. |
| Fromage (gouda) - râper | 200 g | 1 | ⊕ | Coupez le fromage en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Appuyez doucement sur le poussoir. | Sauces, pizzas, gratins, fondue. |

| Ingrédients | Quantité maximum | Réglage et vitesse | Accessoire | Utilisation | Usages |
|--|------------------|--------------------|---|--|--|
| Chocolat - hacher | 200 g | 2 / M |  | Utilisez du chocolat noir, dur. Cassez en morceaux de 2 cm. Utilisez la touche Eclair pendant quelques secondes et passez ensuite à la vitesse maximum pour hacher très fin. | Garnitures, sauces, pâtisseries, flans, mousses |
| Pâte (tartes, pâtés en croûte, beignets) - pétrir | 300 g de farine | 2 |  | Utilisez de la margarine et de l'eau froides. Versez la farine dans le bol et ajoutez la margarine coupée en morceaux de 2 cm. Mélangez à la vitesse maximum jusqu'à ce que la pâte devienne friable, puis ajoutez de l'eau froide tout en mélangeant. Arrêtez dès que la pâte commence à former une boule. Laissez la pâte refroidir avant de vous en servir. | Tartes aux fruits, beignets aux pommes, pâtés, quiches |
| Pâte (pain) - pétrir | 700 g de farine | 2 |  | Mélangez la levure et le sucre avec de l'eau chaude. Ajoutez la farine, le beurre et le sel et pétrissez la pâte pendant environ 1½ minute. Laissez lever la pâte à température ambiante 30 minutes. | Pain |
| Pâte (pizza) - pétrir | 700 g de farine | 2 |  /  | Même opération que pour la pâte à pain. Pétrissez la pâte 1 minute environ. | Pizzas, tartes |
| Pâte (au levain) - pétrir | 500 g de farine | 2 |  | Mélangez d'abord la levure, du lait chaud et un peu de sucre. Ajoutez la farine, le sucre, le sel, les œufs et de la margarine molle. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au bol - 1 minute environ. Laissez lever 30 minutes. | Pain brioché |
| Pâte (brisée) - pétrir | 500 g de farine | 2 |  | Utilisez de la margarine froide et coupez-la en morceaux de 2 cm. Mettez tous les ingrédients dans le bol et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne une boule. Laissez la pâte refroidir avant de vous en servir. | Tourte aux pommes, biscuits, tartes aux fruits |
| Blancs d'œufs - fouetter | 4 blancs d'œufs | 2 |  | Utilisez les œufs à température ambiante. Remarque : utilisez au moins deux blancs d'œufs. | Entremets, soufflés, meringues |
| Fruits (par ex. pommes, pêches, bananes) - hacher | 500 g | M |  | Conseil : ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la décoloration des fruits. | Salades |
| Herbes (par ex. persil) - hacher | min. 75 g | 2 / M |  | Lavez et séchez les herbes avant de les hacher. | Sauces, soupes, garnitures, beurre aux herbes. |
| Poireaux, concombres, carottes - émincer | min. 1 pièce | 2 / M |  | Remplissez la cheminée de poireaux, de dés de concombre ou de carottes et appuyez doucement avec le poussoir. | Soupes, salades, quiches |

| Ingrédients | Quantité maximum | Réglage et vitesse | Accessoire | Utilisation | Usages |
|--|--------------------------------|--------------------|--|--|---|
| Mayonnaise - émulsionner | 3 œufs | 1 - 2 |  | Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Remarque : utilisez au minimum un gros œuf, deux petits œufs ou deux gros jaunes d'œufs. | Pommes frites, salades, fondue, garnitures et sauces de barbecue. |
| Viandes, poisson, volaille - viande maigre - viande persillée | 500 g 400 g | 2 / M 2 / M |  | Retirez d'abord les nerfs, les os, les arêtes. Coupez la viande/le poisson en dés de 3 cm. Utilisez la touche Eclair pour un hachage plus grossier. | Steaks tartare, hamburgers, viande hachée. |
| Mélange (babas) - fouetter | 3 œufs | 2 / 1 |  | Utilisez des ingrédients à température ambiante. Faites monter les œufs et le sucre en neige à vitesse maximum. Ajoutez alors la farine tamisée et continuez à fouetter avec précaution à la vitesse 1. | Babas, génoise roulée, pâtisserie |
| Mélange (gâteaux) - bol mélangeur | 4 œufs | 2 |  | Utilisez des ingrédients à température ambiante. Mélangez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et crémeux. Ajoutez ensuite, dans l'ordre, le lait, les œufs et la farine. | Divers gâteaux |
| Noix - hacher | 250 g | 2 / M |  | Utilisez la touche Eclair (M) pour un hachage grossier et la vitesse maximum pour un hachage fin. | Salades, pain, frangipane, entremets |
| Oignons - hacher - émincer | 500 g 500 g | 2 / M 2 / M |   | Pelez les oignons et coupez-les en quatre. Remarque : utilisez au moins 100 g. Pelez les oignons et coupez-les en morceaux pour les introduire dans la cheminée. Remarque : utilisez au moins 100 g. | Salades, plats cuisinés |
| Pommes de terre bouillies - purée | 750 g de pommes de terre | 1 - 2 |  | Ne cuisez pas trop les pommes de terre. La quantité de lait nécessaire dépend de la qualité des pommes de terre utilisées. Utilisez du lait chaud (80° C max.) Ajoutez le lait lentement tout en faisant tourner le couteau. | Plats au four, purée |
| Soupe - bol mélangeur | 500 ml | 2 |  | Utilisez des légumes cuits | Soupes, sauces |
| Légumes - hacher | 500 g | 2 |  | Découpez en cubes de 3 cm et hachez avec le couteau. | Soupes, légumes crus, salades |
| Crème fouettée - fouetter | 400 ml | 1 |  | Utilisez de la crème préalablement refroidie dans le réfrigérateur. Remarque : utilisez au moins 125 ml de crème liquide. | Garnitures, crèmes, pâtisserie, mélanges de crèmes glacées |

Accessoires

Les éléments suivants sont les accessoires standard :

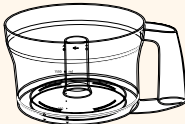
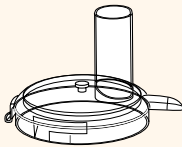
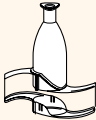

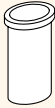

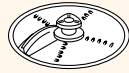
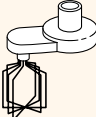
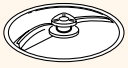

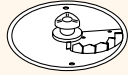

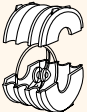
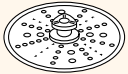
- Bol (B)
- Couvercle (C)
- Couteau  (G)
- Disque à émincer / à râper  (H)
- Batteur  (I)
- Accessoire à pétrir  (J)
- Pousoir (M)
- Spatule (P)

Les accessoires supplémentaires suivants sont disponibles en option:

- Disque à émincer (double face) n° 4822 690 40181
- Disque à râper (double face, pour râper gros) n° 4822 690 40182
- Disque à râper (double face, pour râper fin) n° 4822 690 40183
- Disque à râper les pommes de terre n° 4822 690 10139
- Disque à pommes de terre (frites) HR 2912 n° 4822 690 10141
- Boîte de rangement pour disques n° 4822 690 40267

Demandez à votre revendeur ou Centre Service Agréé Philips si ces accessoires sont disponibles. Si vous désirez commander des accessoires supplémentaires ou les remplacer, mentionnez les numéros de service.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| 4822 418 10343 | 4822 442 01336 | 4203 065 61930 |
|  |  |  |
| 4203 065 61990 | 4203 065 62000 | 4203 065 61940 |
|  |  |  |
| 4203 065 61980 | 4203 065 61880 | 4203 065 61950 |
|  |  |  |
| 4203 065 61970 | 4203 065 61830 | 4203 065 61960 |
|  | |  |
| 4203 065 61860 | | 4203 065 61840 |

Recettes

Mayonnaise ☺

| | |
|----------------|---------------------|
| 2 | œufs |
| 2 cuil. à café | moutarde |
| 1 cuil. à café | sel |
| | poivre à votre goût |
| 3 cuil. à café | jus de citron |
| 500 ml | huile |

Les ingrédients doivent être à température ambiante !

Mettez dans le bol les œufs, la moutarde, le sel, le poivre et le jus de citron.

Mélangez avec le couteau jusqu'à ce que le sel soit dissous. Versez alors l'huile lentement par la cheminée sur le couteau en rotation.

Conseils :

Pour la sauce tartare, ajoutez du persil, des cornichons et des œufs durs.

Pour des sauces de cocktail : pour 100 ml de mayonnaise, ajoutez 30 ml de crème fraîche, un peu de whisky, 2 cuillères à café de concentré de tomate et un peu de sirop de gingembre.

Gâteau au chocolat / à la vanille ☺

(pour un moule à gâteau d'environ 30 cm)

| | |
|-------|---|
| 250 g | beurre mou |
| 250 g | sucré |
| 250 g | farine avec levure |
| 5 | œufs |
| 1 | pincée de sel |
| 2 | sachets de sucre vanillé ou quelques gouttes d'essence de vanille |
| 25 g | cacao |
| 15 g | sucré |
| 75 ml | eau |

Mettez dans le bol le beurre, le sucre et le sucre vanillé et mixez à la vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et crémeux.

Ajoutez les œufs les uns après les autres tout en mélangeant. Ajoutez un œuf lorsque l'œuf précédent a été entièrement absorbé dans le mélange.

Tamisez la farine et le sel dans le mélange et faites tourner l'appareil à vitesse moyenne.

Mélangez le cacao, le sucre et l'eau jusqu'à ce que vous obteniez une pâte onctueuse.

Mettez la moitié du mélange dans un autre bol.

Ajoutez la pâte de cacao au mélange resté dans le bol du bol mélangeur et mélangez à vitesse moyenne.

Remplissez le moule à gâteau en alternance avec des couches de mélange avec et sans cacao.

Aplissez la surface.

Faites cuire au four préchauffé (150 °C) pendant 65 à 75 minutes.

Conseil :

Si vous voulez un gâteau marbré, transférez la moitié du mélange dans un autre bol et intégrez 2 cuillères à soupe de cacao tamisé. Versez le contenu de ce bol dans le moule, puis, par cuillerées, couvrez avec le mélange sans cacao. Remuez le contenu du moule à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère pour créer l'effet de marbrures.

Pizza 🍷 🍷

(pour 3 pizzas rondes)

| | |
|--------------------------|------------------|
| 400 g | farine |
| 40 ml | huile |
| 1 cuillère à café | sucré |
| 1 cuillère à café | sel |
| 1 sachet | levure en poudre |
| 240 ml | eau |

Pour la garniture :

| | |
|---------------------------|---|
| 1 | oignon |
| 2 | gousses d'ail |
| 2 | cuillères à soupe rases d'huile d'olive |
| 400 ml | tomates pelées |
| 2 cuillères à café | mélange d'herbes de Provence (sèches ou fraîches) sel, poivre et un peu de sucre |

Répartissez sur la sauce : des olives, des tranches de salami, des artichauts, des champignons, des anchois, du fromage Mozzarella, des poivrons, du fromage dur râpé, du jambon blanc et de l'huile d'olive à votre convenance.

Mettez l'eau, la levure et le sucre dans le bol et mélangez les ingrédients pendant environ 15 secondes, à l'aide de l'accessoire de pétrissage.

Ajoutez la farine, l'huile et le sel puis pétrissez la pâte à vitesse maximum pendant environ 1 minute.

Faites une boule avec la pâte et placez-la dans un bol. Recouvrez ce bol d'un chiffon humide et laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant environ 45 minutes.

A l'aide du couteau, hachez l'oignon et l'ail que vous faites ensuite frire jusqu'à qu'ils deviennent translucides. Ajoutez les tomates pelées et les herbes et faites-les revenir à feu doux pendant environ 10 minutes.

Assaisonnez à votre goût de sel, de poivre et de sucre.

Laissez refroidir la sauce.

Faites chauffer le four à 250 °C.

Étalez la pâte sur une surface de travail préalablement saupoudrée de

farine et faites trois ronds de pâte.

Placez la pâte sur une plaque graissée.

Étalez la sauce sur les pizzas et disposez dessus les ingrédients désirés. Saupoudrez de fromage râpé et aspergez d'huile d'olive.

Faites cuire pendant 12 à 15 minutes.

Si vous désirez une pizza plus grande, n'oubliez pas que le maximum de farine que vous pouvez traiter dans ce bol mélangeur est de 700 g (pour une quantité totale de pâte de 1,2 kg).

Pain blanc

(pour un moule d'environ 30 cm)

| | |
|--------------|--|
| 500 g | farine |
| 15 g | beurre |
| 25 g | de levure boulangère (ou 20 g de levure en poudre) environ 260 ml d'eau |
| 10 g | sel |
| 10 g | sucré |

Fixez l'accessoire de pétrissage.

Mettez la farine, le sel, le sucre et le beurre dans le bol.

Placez le couvercle sans le poussoir. Choisissez la vitesse maximum et pétrissez la pâte pendant environ 2 minutes.

Retirez la pâte du bol du bol mélangeur et mettez-la dans un grand bol.

Recouvrez-le d'un chiffon humide et laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant environ 20 minutes.

Lorsqu'elle est levée, aplatissez la pâte et faites-en une boule. Laissez-la lever à nouveau pendant 20 minutes.

Aplatissez la pâte à nouveau à la main puis au rouleau à pâtisserie.

Mettez la pâte dans un moule graissé et laissez lever pendant encore 45 minutes puis faites-la cuire pendant environ 35 minutes dans le bas du four préchauffé (225 °C).

Si vous désirez un pain plus grand, n'oubliez pas que le maximum de farine que vous pouvez traiter dans ce bol mélangeur est de 700 g (pour une quantité totale de pâte de 1,2 kg).

Salade de carottes

(pour 6 personnes)

| | |
|----------------------------------|-----------------------|
| 1 | petit oignon |
| 2 cuillères à soupe rases | de sirop de gingembre |
| 2 cuillères à soupe rases | de jus de citron |
| 1/2 cuillère à café | sel |
| 1/2 cuillère à café | de gingembre |
| 6 cuillères à soupe rases | d'huile |
| 600 g | carottes |

Hachez les carottes dans le bol mélangeur, à l'aide du couteau. Ajoutez le sirop de gingembre, le jus de fruit, le sel et l'huile, et mélangez tous les ingrédients pendant quelques secondes à la vitesse 1. Remplacez le couteau par le disque à râper gros. Grattez les carottes puis coupez-les en morceaux d'environ 6 cm de long. Mettez les carottes dans la cheminée d'alimentation et râpez-les sur l'assaisonnement au gingembre. Renversez la salade dans un saladier.

Gratin de pommes de terre

(plat d'accompagnement pour 4 personnes)

| | |
|-----------------|------------------------|
| 10 g | beurre |
| 750 g | pommes de terre pelées |
| 250 ml | crème à fouetter |
| 150 ml | de lait |
| 1 pincée | de muscade |
| | sel et poivre |

Chauffez le four à 180 °C. A l'aide du couteau, mélangez la crème, le lait, la muscade, le sel et le poivre. Enduisez de beurre un plat à gratin. A l'aide du disque à émincer fin, émincez les pommes de terre sur le mélange dans le bol.

Mélangez soigneusement (à la main) pour bien enrober les pommes de terre du mélange.

Disposez les pommes de terre en couches dans le plat à gratin préalablement graissé et versez par-dessus le reste du mélange crémeux.

Faites cuire au four pendant environ 60 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre commencent à dorer.

Conseil :

Vous pouvez ajouter au mélange de l'ail, des oignons hachés et frits et des morceaux de jambon blanc.

Étalez du fromage râpé sur les pommes de terre avant de les mettre au four.

La durée de cuisson au four doit être augmentée d'environ 15 minutes si on utilise des pommes de terre nouvelles.

Crêpes

(pour 4 - 5 personnes)

| | |
|---------------|---------------|
| 200 g | farine |
| 1 | pincée de sel |
| 3 | œufs |
| 500 ml | de lait |
| | beurre |

Versez le lait dans le bol. Ajoutez la farine, le sel et les œufs. Mélangez avec le batteur, en commençant par la petite vitesse, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.

Versez de cette pâte dans une poêle chaude avec du beurre fondu et faites cuire les deux faces de la crêpe.

Conseil :

Vous pouvez également fourrer les crêpes de confiture, de miel, de compote ou bien de jambon blanc, de fromage ou de champignons.

Milk-shake ☺

(pour 2 - 3 verres)

| | |
|---------------------------|--|
| 200 g | fruits frais (par ex des fraises, des framboises, des bananes) |
| 1 cuillère à soupe | jus de citron |
| | sucré ou miel à votre goût |
| 200 ml | lait froid |
| 2 | cuillères à glace de glace à la vanille |

Avec le bol mélangeur, réduisez les fruits en purée avec le jus de citron et le sucre (ou le miel).

Ajoutez le lait et la glace et mélangez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Conseils :

Au lieu de fruits, utilisez 2 cuillères à soupe rases de café fort et 2 cuillères à soupe de cacao.

Remplacez la glace à la vanille par de la glace au moka ou au chocolat.

Aliment de bébés ☺

(4 portions)

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| 100 g | viande (poulet, bœuf) |
| 200 g | carottes |
| 130 g | pommes de terre |
| 4 cuillères à café | beurre ou huile |

Lavez et pelez les carottes et coupez-les en morceaux de 2 cm. Faites les cuire 20 minutes.

Faites bouillir les pommes de terre non pelées et la viande.

Mettez les carottes cuites dans le bol.

Pelez les pommes de terre et la viande en morceaux de 4 cm et mettez-les dans le bol.

Ajoutez le beurre ou l'huile de maïs et environ 200 ml du liquide de cuisson des carottes.

Mélangez les ingrédients pendant 30 secondes à vitesse maximum.

Soupe de brocolis ☺ ⊕

(pour 4 personnes)

| | |
|----------------------------|--|
| 50 g | Gouda bien fait |
| 300 g | brocolis bouillis (tiges et fleurs) |
| | liquide de cuisson des brocolis |
| 2 | pommes de terre bouillies, coupées en morceaux |
| 2 | cubes de bouillon |
| 2 cuillères à soupe | crème à fouetter |
| | curry, sel, poivre, muscade |

Râpez le fromage.

Mettez dans le bol les brocolis cuits et les pommes de terre cuites avec du liquide de cuisson et mélangez avec le couteau à la vitesse maximum.

Complétez jusqu'au niveau de 750 ml avec le reste du liquide de cuisson.

Mettez les cubes de bouillon dans la soupe.


Transférez la soupe dans une poêle et amenez à ébullition tout en remuant.

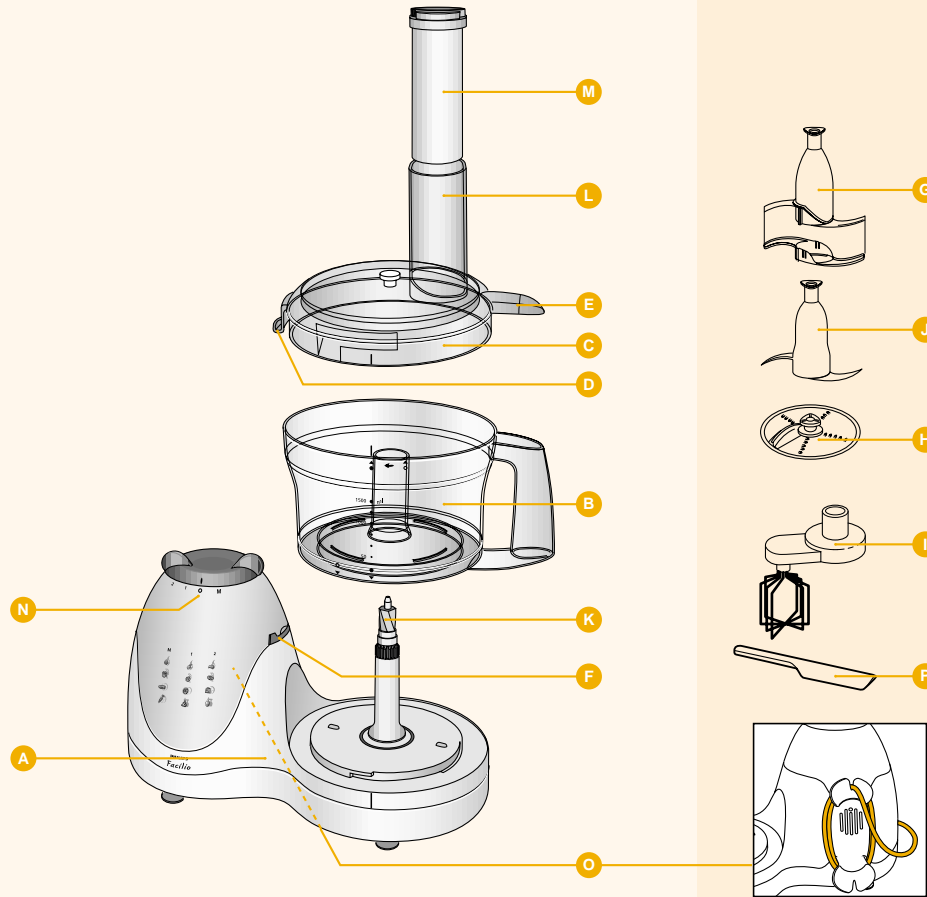
Ajoutez le fromage râpé tout en remuant et assaisonnez de curry, de sel, de poivre et de muscade.

Ajoutez la crème.

Vous n'êtes pas satisfait du fonctionnement de l'appareil ?

Consultez le tableau suivant et lisez les sections appropriées dans la notice d'utilisation !

| Problème : | Solution possible |
|---|---|
| Le sélecteur ne fonctionne pas | Tournez le bol et/ou le couvercle dans la direction indiquée, aussi loin que possible (jusqu'à ce que vous entendiez un 'clic'). Vérifiez que les flèches du bol et de l'appareil coïncident ainsi que celles du bol et du couvercle (voir fig. 2 et 6). |
| L'appareil s'est arrêté brusquement | La sécurité électrique a coupé l'alimentation - débranchez l'appareil - positionnez le sélecteur de vitesse sur O - laissez l'appareil refroidir pendant 15 minutes - branchez à nouveau l'appareil - remettez l'appareil en marche Si le système d'interruption automatique continue à se déclencher, contactez votre Centre de Service Agréé. |
| Vous avez haché, émincé ou râpé et le résultat n'est pas parfait | Choisissez la bonne vitesse. Reportez-vous aux indications sur l'appareil ou aux instructions d'utilisation. |
| Les œufs ne sont pas bien battus | Essayez d'ajouter du jus de citron ou du sel. Assurez-vous que le batteur et le bol ne sont pas gras et choisissez la bonne vitesse. |
| La crème n'est pas bien fouettée | Utilisez le fouet. Utilisez de la crème à fouetter préalablement refroidie (environ 6 °C). |
| Le fouet glisse ou se plie | N'utilisez le fouet  que pour fouetter de la crème, des œufs, du blanc d'œuf et des liquides. Ne l'utilisez pas pour préparer de la pâte ou des gâteaux. |
| La pâte tourne en boule dans le bol | Suivez attentivement les instructions du mode d'emploi. N'ajoutez jamais trop d'eau. Utilisez toujours l'accessoire indiqué dans le tableau. Ne dépassez pas le temps maximum de pétrissage indiqué. |



Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Motorgehäuse
- B** Schüssel
- C** Deckel zur Schüssel
- D** Haken zur Sicherheitsverriegelung
- E** Vorsprung, verschließt die Öffnung im Griff
- F** Integrierte Sicherheitsverriegelung
- G** Messer
- H** Schneid- und Raspelscheibe, mittelfein/fein, doppelseitig
- I** Schneebesens
- J** Kneteinsatz
- K** Antriebswelle
- L** Einfüllöffnung
- M** Stopfer
- N** Geräteschalter mit stufenlosem Geschwindigkeitsregler
 - 0 = Aus
 - 1 = Minimal-Geschwindigkeit
 - 2 = Maximal-Geschwindigkeit
- O** Kabelaufwicklung zum Aufwickeln und Fixieren von überschüssigem Kabel
- P** Spatel

Der automatische Überhitzungsschutz

Lesen Sie diese Anweisung vor dem ersten Gebrauch bitte sorgfältig durch.

Um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden, ist dieses Gerät mit einem automatischen Überhitzungsschutz versehen, der, falls erforderlich, den Strom ausschaltet. Wenn Sie die nachstehenden Hinweise genau befolgen, ist das Gerät nach 15 Minuten wieder betriebsbereit.

Wenn das Gerät plötzlich stillsteht, gehen Sie Schritt für Schritt wie folgt vor.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie den Geräteschalter auf Position 0.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen.
- Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät wieder ein.

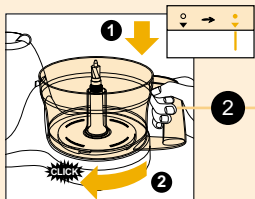
Wenn der automatische Überhitzungsschutz das Gerät wiederholt ausschaltet, so wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder das Philips Service Center in Ihrem Lande.

Die Symbole auf dem Gerät

Auf dem Gerät sehen Sie links von den Symbolen für die Anwendung ein Symbol für den jeweils zu verwendenden Einsatz. Über dem Symbol ist die für diese Anwendung angemessene Geschwindigkeit angezeigt, also **M** für die Momentschaltung bzw. die Geschwindigkeit 1 oder 2 (vgl. die Tabelle auf Seiten 36-38).

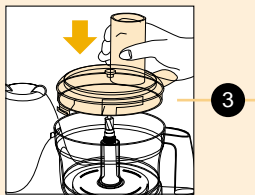
Wichtig

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und sehen Sie sich die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Nehmen Sie vor Gebrauch den Schneidschutz von den Messern ab.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer sowie der Schneid- und Raspelscheibe um, sie sind sehr scharf!
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig alle Teile ab, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Achten Sie auf den richtigen Sitz des Deckels. Erst dann ist die Sicherheitsverriegelung entriegelt, so daß Sie das Gerät einschalten können.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, daß Kinder nicht mit dem Gerät hantieren.
- Füllen Sie die Schüssel niemals höher als bis zur obersten Markierung, wenn Sie Flüssigkeiten verarbeiten.
- Überschreiten Sie niemals die Mengen und die Zeiten, die in der Tabelle aufgeführt sind.
- Lassen Sie stets die rotierenden Teile zum Stillstand kommen, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände, auch nicht den Spatel in die Schüssel, solange das Gerät eingeschaltet ist. Nur der Stopfer ist dazu geeignet.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsicht sorgfältig auf.



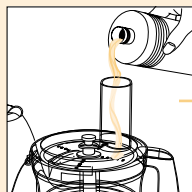
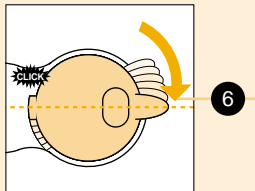
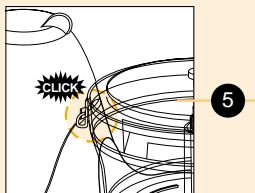
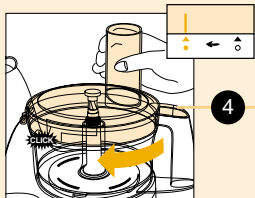
Aufsetzen der Schüssel (B) (Abb. 2)

- Setzen Sie die Schüssel auf das Gerät (Abb. 2, 1).
- Drehen Sie den Griff in Pfeilrichtung bis er einrastet ("Klick") (Abb. 2, 2).



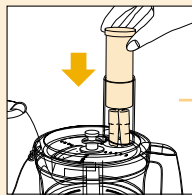
Aufsetzen des Deckels (C)

- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, wie in Abb. 3 gezeigt.
- Drehen Sie den Deckel fest in Pfeilrichtung, bis er hörbar einrastet ("Klick") (Abb. 4 und 5).
- Achten Sie darauf, daß die Markierungen auf dem Deckel und auf der Schüssel übereinstimmen. Die Öffnung im Griff der Schüssel wird nun durch den Vorsprung im Deckel verschlossen (Abb. 6).



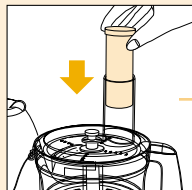
Einfüllöffnung (L) und Stampfer (M)

- Durch die Einfüllöffnung lassen sich flüssige und feste Zutaten in die Schüssel geben (Abb. 7).
- Verwenden Sie nur den Stopfer, um die Zutaten anzudrücken (Abb. 8).
- Wenn Sie während des Betriebs den Stopfer in der Einfüllöffnung lassen, verhindern Sie Spritzer oder Staubentwicklung (Abb. 9).



Die integrierte Sicherheitsverriegelung

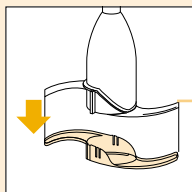
Das Motorgehäuse und der Deckel zur Schüssel (C) sind mit Markierungen versehen. Nur wenn der Deckel auf die Schüssel aufgesetzt und sich die Markierungen auf dem Motorgehäuse und dem Deckel gegenüberstehen, ist das Gerät betriebsbereit. In dieser Position bedeckt der Vorsprung (E) auf dem Deckel die Öffnung im Griff der Schüssel.



Der Gebrauch des Geräts

Hinweis: Das Gerät läßt sich nur dann in Betrieb setzen, wenn die Schüssel (B) und der Deckel (C) genau nach den Angaben in dieser Gebrauchsanweisung aufgesetzt sind.

Stellen Sie den Geräteschalter (N) auf die Position, die in der Tabelle empfohlen wird, und schalten Sie dann das Gerät ein. Wenn Sie nicht genau wissen, welche Geschwindigkeit Sie wählen sollen, so schalten Sie immer auf Position 2.

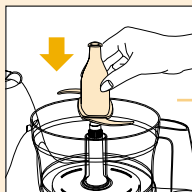


10

Messer (G) §

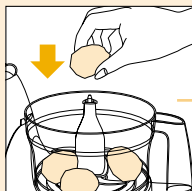
VORSICHT: Die Schneiden sind sehr scharf!

• Das Messer kann zum Schneiden, Mixen, Mischen, Pürieren und zum Kneten von Küchen-, Pizza- und Brotteig verwendet werden.



11

- Nehmen Sie den Schneidschutz vom Messer (Abb. 10).
- Setzen Sie nacheinander die Schüssel (Abb. 2) auf das Motorgehäuse, und dann das Messer auf die Antriebswelle (Abb. 11).

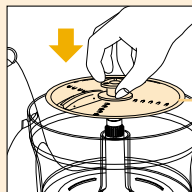


12

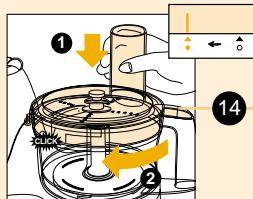
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 12).
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, und setzen Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.
- Stellen Sie am Geräteschalter (N) die empfohlene Geschwindigkeit ein (vgl. die Tabelle), und schalten Sie das Gerät ein. Wenn Sie nicht genau wissen, welche Geschwindigkeit Sie wählen sollen, so schalten Sie immer auf Position 2.
- Für die in der Tabelle aufgeführten Zubereitungen benötigen Sie 10 bis 60 Sekunden.

Hinweise:

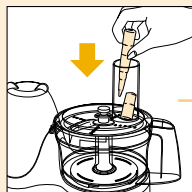
- Füllen Sie nicht zu große Teile ein. Schneiden Sie Stücke in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge vor.
- Das Gerät schneidet sehr schnell. Bearbeiten Sie darum die Zutaten nicht zu lange, selbst wenn Sie die Schalterstellung **M** verwenden, damit das Ergebnis nicht zu fein ausfällt.
- Wenn Sie (Hart-)Käse schnitzeln, dann lassen Sie den Motor nicht zu lange laufen.



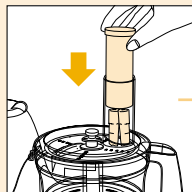
13



14



15



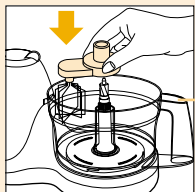
16

- Der Käse könnte sich erwärmen und klumpig werden.
- Wenn Lebensmittel am Messer kleben oder sich an der Wand der Schüssel absetzen, so ...
 - schalten Sie zuerst das Gerät aus,
 - nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab und
 - entfernen Sie die Lebensmittelreste nur mit Hilfe des Spatels.
 - Mahlen Sie keine zu harten Substanzen wie Kaffeebohnen, Muskatnüsse oder Eiswürfel; davon kann das Messer stumpf werden. Orientieren Sie sich in der Tabelle über die angemessene Einstellung.

Schneid- und Raspelscheibe (H) ⊕

Vorsicht: Die Schneiden sind sehr scharf!
Fassen Sie den Einsatz darum immer nur am Kunststoff-Mittelteil an.

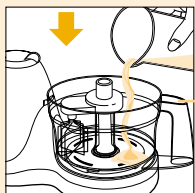
- Setzen Sie die Schüssel ein (Abb. 2).
- Setzen Sie die Schneid- und Raspelscheibe (Abb. 13) mit der zu verwendenden Seite nach oben ein.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (Abb. 14).
- Geben Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung (Abb. 15).
- Drücken Sie vorsichtig mit dem Stopfer nach.
- Zum Raspeln und Schneiden stellen Sie den Geräteschalter (N) auf Position 2 (= maximale Geschwindigkeit).
- Zum Schneiden von weichem Obst und Gemüse können Sie auch eine geringere Geschwindigkeit einstellen. (Vgl. Tabelle.)
- Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam unter leichtem Druck abwärts (Abb. 16).



17

Hinweise:

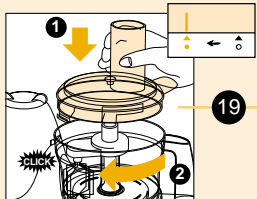
- Schneiden Sie große Stücke vor, damit sie gut in die Einfüllöffnung passen.
- Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen.
- Leeren Sie hin und wieder die Schüssel, wenn Sie größere Mengen verarbeiten.



18

Schneebeesen (l)

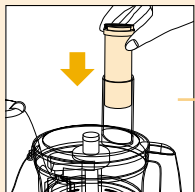
- Den Schneebeesen können Sie zum Schlagen von Eiern, von Eiweiß, Schlagsahne, zum Anrühren von Instantpuddings und Garnituren zu Desserts verwenden.



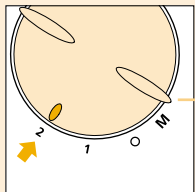
19

Verwenden Sie den Schneebeesen niemals zum Bearbeiten von Teig!

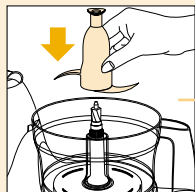
- Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse (Abb. 2) und bringen Sie den Schneebeesen auf der Antriebswelle an (Abb. 17).
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 18), und setzen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf die Schüssel (Abb. 19).
- Verschließen Sie die Einfüllöffnung (Abb. 20) mit dem Stopfer.
- Stellen Sie den Geräteschalter (N) auf die erforderliche Position (vgl. die Tabelle), und schalten Sie das Gerät ein. Wenn Sie nicht genau wissen, welche Geschwindigkeit Sie wählen sollen, so schalten Sie immer auf Position 2 (Abb. 21).
- Für die in der Tabelle aufgeführten Zubereitungen benötigen Sie 2 bis 5 Minuten.



20



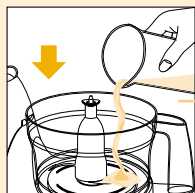
21



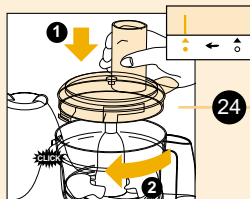
22

Kneteinsatz (J)

- Der Kneteinsatz ist geeignet, Kuchen- und Brotteig zuzubereiten.
- Setzen Sie die Schüssel auf das Motorgehäuse (Abb. 2), und dann den Kneteinsatz auf die Antriebswelle (Abb. 22).
- Geben Sie danach die Zutaten in die Schüssel (Abb. 23), und setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (Abb. 24).
- Verschließen Sie die Einfüllöffnung mit dem Stopfer (Abb. 25).
- Stellen Sie den Geräteschalter (N) auf Position 2 (= maximale Geschwindigkeit) (Abb. 26).
- Der Teig ist nach 1 bis 3 Minuten fertig.



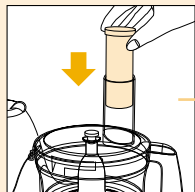
23



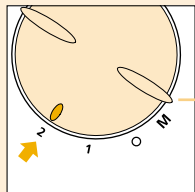
24

Reinigen

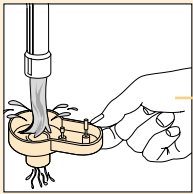
- Ziehen Sie vor der Reinigung des Motorgehäuses den Stecker aus der Steckdose.
- Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Tauchen Sie das Motorgehäuse nie in Wasser, und lassen Sie auch nie fließendes Wasser darüber laufen.
- Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben. Diese Teile sind für den Geschirrspüler nicht geeignet!
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des Messers und des Schneid- und Raspeleinsatzes: Die Schneiden sind sehr scharf!



25

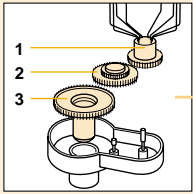


26

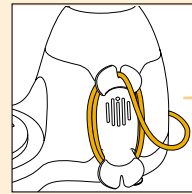


27

- Setzen Sie stets wieder den Schneidschutz auf, wenn sich das Messer nicht im Gerät befindet!
- Geben Sie acht, daß die Schneiden nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen, die sie scharf und stumpf machen können.
- Die Zahnräder des Schneebesens können zur Reinigung leicht entnommen werden (Abb. 27 und 28).



28



29

- Einige Zutaten können an der Oberfläche der Aufsätze eine Verfärbung verursachen. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Die Verfärbung vergeht meist nach einiger Zeit.
- Wickeln Sie überschüssiges Netzkabel um die Kabelwinde an der Rückseite des Motorgehäuses und fixieren Sie das Kabel in der dafür vorgesehenen Kerbe (Abb. 29).

| Anwendung | Höchstmenge | Schalterposition | Zubehör | Zubereitung | Anwendungsbeispiele |
|--|----------------|------------------|---------|---|---|
| Äpfel, Möhren, Sellerie - Raspeln/Scheiden | 500 g | 2 / M | ☞ | Das Obst/Gemüse in Stücke schneiden, die durch die Einfüllöffnung passen. Dann die Stücke unter leichtem Druck mit dem Stopfer raspeln. | Salate, Rohkost |
| Biskuitteig - Schlagen | 3 Eier | 2 | ☞ / ☞ | Zutaten mit Raumtemperatur verwenden. Eier und Zucker bei maximaler Geschwindigkeit steif schlagen. Geben Sie dann gesiebtes Mehl hinzu. Bei Position 1 weiterrühren. | Kuchen, Kleingebäck, Biskuitrollen |
| Buttercreme | 300 g | 2 | ☞ | Mit weicher Butter erhalten Sie eine leichte Creme. | Desserts, Gebäck, Garnituren |
| Eischnee - Schlagen | 4 Eiweiß | 2 | ☞ | Eiweiß mit Raumtemperatur verarbeiten. Mindestens 2 Eiweiß nehmen. | Pudding, Soufflé, Baisers |
| Fleisch, Fisch, Geflügel - mager - durchwachsen | 500 g 400 g | 2 / M 2 / M | ☞ ☞ | Zuvor Fleisch von Sehnen bzw. Fisch von Gräten lösen. Fleisch bzw. Fisch in Stücke von ca. 3 cm Kantenlänge schneiden. Für ein groberes Resultat den Momentschalter (M) benutzen. | Hackbraten, Tartar, Mett, Frikadellen Hackfleisch, Wurst |

| Anwendung | Höchstmenge | Schalterposition | Zubehör | Zubereitung | Anwendungsbeispiele |
|--|--------------|------------------|---------|---|--|
| Gemüse - Zerkleinern | 500 g | 2 | ☞ | In Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge vorschneiden. | Rohkost, Salate, Suppen |
| Gurken, Möhren, Lauch - Schneiden | 1 Stk. mind. | 2 | ⊕ | Einfüllöffnung mit dem Gemüse ausfüllen. Mit dem Stopfer leicht nachdrücken. | Suppen, Salate, Quiche |
| Hefeteig - Rühren | 500 g Mehl | 2 | ☞ | Zuerst Hefe, warme Milch und etwas Zucker mischen. Mehl, Salz, Eier und weiche Butter/Margarine zufügen. Kneten Sie den Teig, bis er nicht mehr an der Wand der Schüssel haftet (ca. 1 Minute). Vor der Verarbeitung 30 Minuten gehen lassen. | Feinbrot |
| Kartoffeln, gekocht | 750 g | 1-2 | ☞ | Kartoffeln nicht zu weich kochen. Auf 80° C erhitzte Milch langsam auf das laufende Messer zugeben. Die Menge richtet sich nach der Kartoffelsorte. | Eintopf, Püree |
| Käse: Parmesan - Raspeln | 200 g | 2 | ⊕ | Parmesan ohne Rinde verwenden. In Stücke schneiden, die in die Einfüllöffnung passen. | Suppen, Soßen, Aufläufe, Gratins |
| Käse: Gouda u.a. - Raspeln | 200 g | 1 | ⊕ | Den Käse in Stücke schneiden, die durch die Einfüllöffnung passen. | Salate, Pizzas, Fondue |
| Kräuter, z.B. Petersilie - Schneiden | 75 g mind. | 2 / M | ☞ | Kräuter waschen und gründlich abtrocknen. | Soßen, Suppen, Garnitur, Kräuterbutter |
| Mayonnaise - Emulgieren | 3 Eier | 2 | ☞ | Alle Zutaten mit Raumtemperatur. Hinweis: Verwenden Sie wenigstens ein großes Ei, zwei kleine Eier oder zwei große Eigelb. | Pommes frites, Salate |
| Mürbeteig I - Kneten | 500 g Mehl | 2 | ☞ | Kalte Butter/Margarine in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Alle Zutaten zugleich in die Schüssel geben. Mischen, bis der Teig zu einer Kugel wird. Vor der Weiterverarbeitung im Kühlschrank kühlen. | Obsttorten, Kekse |
| Mürbeteig II - Kneten | 300 g | 2 | ☞ | Kalte Butter/Margarine und kaltes Wasser verwenden. Das Mehl in die Schüssel geben. Butter/Margarine in Stücke von ca. 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 weiteren Verarbeitung im Kühlschrank kühlen. | Obsttorten, Kuchen, Quiche, Pasteten |

| Anwendung | Höchstmenge | Schalterposition | Zubehör | Zubereitung | Anwendungsbeispiele |
|---|----------------|------------------------------|---------|---|--|
| Nüsse / Mandeln - Zerkleinern | 250 g | 2 / M | ☞ | Momentschalter (M) für grobes, Position 2 für feines Ergebnis. | Salate, Garnituren, Brot, Gebäck, Desserts |
| Obst , z.B. Äpfel, Pfirsiche, Bananen - Zerkleinern | 500 g | M | ☞ | Hinweis: Etwas Zitronensaft hinzugefügt verhindert, daß sich das Obst verfärbt. | Obstsalate |
| Paniermehl - Zerkleinern | 100 g Mehl | 2 | ☞ | Verwenden Sie trockenes Brot oder trockene Brötchen. Drücken Sie leicht mit dem Stopfer nach. | Panierte Speisen, Grätins |
| Pizzateig - Kneten | 700 g | 2 | ☞ / ☞ | Siehe unter „Weißbrot“, und kneten Sie den Teig ca. 1 Minute lang. | Pizzas |
| Rührteig - Mischen | 4 Eier | 2 | ☞ | Zutaten mit Raumtemperatur verarbeiten. Mischen Sie die weiche Butter und den Zucker, bis die Mischung geschmeidig und sahnig ist. Geben Sie dann die Milch, die Eier und das Mehl hinzu. | Gebäck |
| Schlagsahne - Schlagen | 400 ml | 1 | ☞ / ☞ | Im Kühlschrank gekühlte Sahne verwenden. Hinweis: Mindestens 125 ml nehmen. | Crème, Eiscreme, Garnituren, Gebäck |
| Schokolade - Zerkleinern | 200 g | 2 / M | ☞ | Reine, harte Schokolade in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge brechen. Mit Momentschalter (M) beginnen. Zum Feinraspeln nach wenigen Sekunden auf maximale Geschwindigkeit schalten. | Garnituren, Soßen, Gebäck, Pudding, Mousse |
| Suppen - Mischen | 500 ml | 2 | ☞ | Gekochtes Gemüse verwenden. | Suppen, Soßen |
| Weißbrot - Kneten | 700 g Mehl | 2 | ☞ | Warmes Wasser mit Hefe und etwas Zucker mischen. Geben Sie Mehl, Butter und Salz hinzu, und kneten Sie den Teig ca. 3 bis 4 Minuten. Den Teig 30 Minuten gehen lassen. | Brot |
| Zwiebeln - Zerkleinern - Schneiden | 500 g 500 g | 2 / M 2 / M | ☞ ☞ | Zwiebeln schälen und in 4 Stücke teilen. Mindestens 100 g verarbeiten. | Salate, Kochgerichte |

Teilleiste

Standardzubehör:

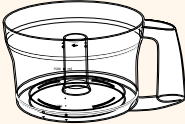
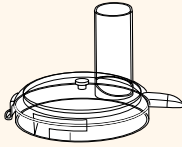
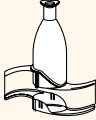

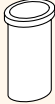


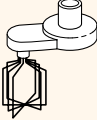


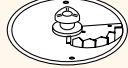



- Schüssel (B)
- Deckel (C)
- Messer (G) ⚡
- Schneid- und Raspelscheibe (H) ⊕
- Schneebesens (I) ⚡
- Kneteinsatz (J) ⚡
- Stopfer (M)
- Spatel (P)

Sonderzubehör:

- Schneidscheibe, doppelseitig (no 4822 690 40181)
- Raspelscheibe, doppelseitig, grob (no 4822 690 40182)
- Raspelscheibe, doppelseitig, fein (no 4822 690 40183)
- Kartoffelreibescheibe für Reibekuchen (no 4822 690 10139)
- Einseitige Schnetzelscheibe für Pommes frites und Kohlrabi HR 2912 (no 4822 690 10141)
- Kassette für die Einsätze HR 2922 (no 4822 690 40267)

Fragen Sie Ihren Händler unter Angabe der Servicenummer, ob das gewünschte Teil in Ihrem Lande erhältlich ist oder wenden Sie sich an das Philips Service Center in Ihrem Lande

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| 4822 418 10343 | 4822 442 01336 | 4203 065 61930 |
|  |  |  |
| 4203 065 61990 | 4203 065 62000 | 4203 065 61940 |
|  |  |  |
| 4203 065 61980 | 4203 065 61880 | 4203 065 61950 |
|  |  |  |
| 4203 065 61970 | 4203 065 61830 | 4203 065 61960 |
|  | |  |
| 4203 065 61860 | | 4203 065 61840 |

Rezepte

Mayonnaise §

| | |
|---------------|-----------------------|
| 2 | Eier |
| 2 TI | Senf |
| 1 TI | Salz |
| | Pfeffer nach Belieben |
| 3 TI | Zitronensaft |
| 500 ml | Speiseöl |

Verwenden Sie nur Zutaten mit Raumtemperatur!
Geben Sie alle Zutaten außer dem Speiseöl in die Schüssel.
Mischen Sie alles mit dem Messer, bis sich das Salz aufgelöst hat.
Gießen Sie dann nach und nach das Öl durch die Einfüllöffnung auf das Messer.

Hinweis:

Für Tartarsoße: Geben Sie Petersilie, Gürkchen und hartgekochte Eier hinzu.
Für Cocktailsoße: Geben Sie 30 ml Crème fraîche, einen Schuß Whisky, 3 TI Tomatenmark und einen Schuß Ingwersirup auf 100 ml Mayonnaise.

Schokolade-Vanille-Kuchen §

Für eine Kuchenform von ca. 30 cm

| | |
|----------------|--|
| 250 g | weiche Butter |
| 250 g | Zucker |
| 250 g | Mehl |
| 5 | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 2 | Beutel Vanillinzucker oder einige Tropfen Vanille-Essenz |
| 25 g | Kakao |
| 15 g | Zucker |
| 75 ml | Wasser |

Geben Sie die Butter, den Zucker mit dem Vanillinzucker in die Schüssel, und mischen Sie alles bei maximaler Geschwindigkeit 2, bis die Mischung weiß und sahnig ist.

Geben Sie Eier, eines nach dem anderen, hinzu. Geben Sie das nächste Ei erst hinzu, wenn das vorherige völlig absorbiert ist.

Sieben Sie das Mehl und das Salz in die Mischung, und betreiben Sie das Gerät bei mittlerer Geschwindigkeit.

Rühren Sie den Kakao, den Zucker und das Wasser zu einer geschmeidigen Masse.

Füllen Sie die Hälfte des Kuchenteigs in eine andere Schüssel.

Geben Sie den dunklen Teig zu dem hellen Kuchenteig in der Schüssel des Geräts und mischen Sie alles bei mittlerer Geschwindigkeit.

Füllen Sie die Kuchenform schichtweise abwechselnd mit dem dunklen und dem hellen Teig.

Streichen Sie die Oberfläche glatt.

Backen Sie den Kuchen 60 bis 75 Minuten auf mittlerer Schiene in einem auf 150 °C vorgeheizten Ofen.

Hinweis:

Um einen Marmorkuchen herzustellen, füllen Sie die Hälfte des Kuchenteigs in eine separate Schüssel und rühren Sie 2 gestrichene Ei gesiebtes Kakaopulver darunter. Geben Sie diesen Teig in die Kuchenform, und füllen Sie die Form löffelweise mit dem hellen Teig auf. Marmorieren Sie dann den Teig, indem Sie den dunklen Teig mit einem Löffel oder einer Gabel durch den hellen Teig ziehen.

Pizza § §

Für 3 runde Pizzas

Für den Boden:

| | |
|-----------------|-------------|
| 400 g | Mehl |
| 40 ml | Speiseöl |
| 1 TI | Zucker |
| 1 TI | Salz |
| 1 Beutel | Trockenhefe |
| 240 ml | Wasser |

Für den Belag:

| | |
|----------------|---|
| 1 | Zwiebel |
| 2 Zehen | Knoblauch |
| 2 Ei | Olivenöl |
| 400 ml | Tomaten aus der Dose, abgetropft und passiert |
| 2 Tl | Italienische Kräuter , frisch oder getrocknet |
| | Salz, Pfeffer und etwas Zucker |

Zutaten zum Belag: Oliven, Salami, Artischocken, Pilze, Anchovis, Mozzarella, Pfeffer, geriebener Käse, Schinken und Olivenöl nach Belieben.

Geben Sie das Wasser, die Hefe und den Zucker in die Schüssel und mischen Sie mit dem Kneteinsatz ca. 15 Sekunden.
Geben Sie dann das Mehl, das Öl und das Salz hinzu, und kneten Sie die Masse bei maximaler Geschwindigkeit ca. 1 Minute lang.
Kneten Sie den Teig zu einer Kugel, und legen Sie ihn in eine separate Schüssel. Bedecken Sie die Schüssel mit einem feuchten Tuch, und lassen Sie den Teig ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen.
Zerkleinern Sie die Zwiebel und den Knoblauch mit dem Messer, und dünsten Sie sie glasig.
Geben Sie die passierten Tomaten und die Kräuter hinzu. Lassen Sie die Soße ca. 10 Minuten köcheln.
Schmecken Sie mit Salz, Pfeffer und Zucker ab.
Lassen Sie die Soße abkühlen.
Heizen Sie den Backofen auf 250 °C vor.
Bestäuben Sie eine Arbeitsfläche mit Mehl, und rollen Sie darauf den Teig für drei runde Pizzas aus.
Legen Sie die Böden auf ein eingefettetes Backblech.
Verteilen Sie darauf die Soße und die Zutaten, und träufeln Sie Olivenöl darüber.
Backen Sie die Pizzas 12 bis 15 Minuten.

Wenn Sie mehr oder größere Pizzas zubereiten wollen, so denken Sie bitte daran, daß dieses Gerät nicht mehr als 700 g Mehl, das entspricht 1200 g Teig, auf einmal verarbeiten kann.

Weißbrot §

Für eine Backform von ca. 30 cm Länge.

| | |
|--------------|------------------------------------|
| 500 g | Weizenmehl |
| 15 g | Butter |
| 25 g | frische Hefe oder 20 g Trockenhefe |
| | Wasser, ca. 260 ml |
| 10 g | Salz |
| 10 g | Zucker |

Setzen Sie den Knethaken ein.
Geben Sie das Mehl, das Salz, den Zucker und die Butter in die Schüssel. Fügen die Hefe und das Wasser hinzu.
Setzen Sie den Deckel ohne den Stopfer auf die Schüssel. Stellen Sie die maximale Geschwindigkeit ein, und kneten Sie den Teig ca. 2 Minuten lang.
Geben Sie den Teig in eine große, separate Schüssel. Bedecken Sie die Schüssel mit einem feuchten Tuch, und lassen Sie den Teig an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen.
Nehmen Sie den aufgegangenen Teig aus der Schüssel, drücken Sie ihn flach, und rollen Sie ihn zu einer Kugel. Lassen Sie ihn weitere 20 Minuten gehen.
Drücken Sie den Teig danach wieder flach, und rollen Sie ihn erneut zu einer Kugel. Lassen Sie ihn danach weitere 20 Minuten gehen.
Drücken Sie ihn dann ein letztes Mal flach, und formen Sie ihn zu einer Rolle.
Geben Sie den Teig in eine eingefettete Form, und lassen Sie ihn dort weitere 45 Minuten gehen. Backen Sie ihn schließlich ca. 35 Minuten in einem auf 225 °C vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene.

Wenn Sie ein größeres Brot backen wollen, so denken Sie bitte daran, daß dieses Gerät nicht mehr als 700 g Mehl, das entspricht 1200 g Teig, auf einmal verarbeiten kann.

Möhrensalat

Für 6 Personen

| | |
|---------------|----------------|
| 1 | kleine Zwiebel |
| 2 EI | Ingwersirup |
| 2 EI | Zitronensaft |
| 1/2 TI | Salz |
| 1/2 TI | Ingwer |
| 6 EI | Pflanzenöl |
| 600 g | Möhren |

Zerkleinern Sie die Zwiebel mit dem Messer im Gerät. Geben Sie den Ingwersirup, den Zitronensaft, Salz und Öl hinzu, und mischen Sie alle Zutaten einige Sekunden bei Position 1. Ersetzen Sie das Messer durch die grobe Raspelscheibe. Lassen Sie die Zutaten dabei in der Schüssel. Schaben Sie die Möhren, und schneiden Sie sie in Stücke von ca. 6 cm Länge. Führen Sie die Möhren durch die Einfüllöffnung ein, und reiben Sie sie in die Soße. Geben Sie den Möhrensalat in eine Schüssel.

Kartoffelauflauf

Für 4 Personen

| | |
|----------------|---------------------------|
| 10 g | Butter |
| 750 g | geschälte rohe Kartoffeln |
| 250 ml | ungeschlagene Sahne |
| 150 ml | Milch |
| 1 Prise | Muskat |
| | Salz und Pfeffer |

Heizen Sie den Backofen auf 180 °C vor. Mischen Sie Sahne, Milch, Muskat, Salz und Pfeffer mit dem Messer, und lassen Sie diese Mischung in der Schüssel des Geräts. Fetten Sie eine Auflaufschale mit Butter ein. Schneiden Sie die Kartoffeln mit der feinen Schneidscheibe auf die Soße in der Schale. Nehmen Sie die Mischung aus der Schüssel, und heben Sie die Soße über die Kartoffelscheiben, so daß sie überall bedeckt sind.

Legen Sie die eingefettete feuerfeste Auflaufschale mit den Kartoffeln aus, und gießen Sie den Rest der sahnigen Soße darüber. Backen Sie das Gericht ca. 60 Minuten lang im Backofen, bis die obersten Kartoffelscheiben braun werden.

Hinweis: Sie können den Auflauf mit Knoblauch, glasigen Zwiebelringen und Schinkenstücken in der Soße verfeinern. Streuen Sie etwas geriebenen Käse über die Kartoffeln, bevor Sie sie das Gericht in den Backofen stellen. Wenn Sie neue Kartoffeln verwenden, dauert der Garvorgang ca. 15 Minuten länger.

Crêpes

Für 4 bis 5 Personen

| | |
|----------------|--------|
| 200 g | Mehl |
| 1 Prise | Salz |
| 3 | Eier |
| 500 ml | Milch |
| | Butter |

Gießen Sie die Milch in die Schüssel. Geben Sie Mehl, Salz und Eier hinzu. Mischen Sie mit dem Schneebesen, bei niedriger Geschwindigkeit beginnend, bis ein glatter Teig entstanden ist. Zerlassen Sie etwas Butter in einer heißen Pfanne, gießen Sie etwas von dem Teig hinein, und backen Sie die Crêpes von beiden Seiten.

Hinweis:

Sie können die Crêpes mit Konfitüre oder mit Schinken, Käse und/oder Pilzen füllen.

Milchshake §

Für 2 bis 3 Personen

| | |
|--------------------|---|
| 200 g | frisches Obst, z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Bananen |
| 1 TI | Zitronensaft |
| | Zucker oder Honig nach Belieben |
| 200 ml | kalte Milch |
| 2 Eislöffel | Vanille-Eiscreme |

Pürieren Sie das Obst, zusammen mit dem Zitronensaft und dem Zucker bzw. Honig in der Schüssel mit dem Messer. Geben Sie die Milch und die Eiscreme hinzu, und mischen Sie alles zu einer schaumigen Masse.

Hinweis:

Sie können statt frischem Obst 2 gestrichene El starken Kaffee und 2 El Kakao verwenden. Nehmen Sie dann statt der Vanille-Eiscreme Mokka- oder Schokolade-Eiscreme.

Babynahrung §

4 Portionen

| | |
|--------------|------------------------------------|
| 100 g | zartes Fleisch (Huhn, Rindfleisch) |
| 200 g | Karotten (Möhren) |
| 130 g | Kartoffeln |
| 4 TI | Butter oder Maisöl |

Waschen und putzen Sie die Karotten, schneiden Sie sie in Stücke von ca. 2 cm Dicke, und kochen Sie sie 20 Minuten. Kochen Sie die ungeschälten Kartoffeln und das Fleisch. Geben Sie die Karotten in die Schüssel. Schälen Sie die Kartoffeln. Schneiden Sie sie die Kartoffeln und das Fleisch in Stücke von ca. 4 cm Dicke, und geben Sie sie zu den Karotten in die Schüssel. Fügen Sie die Butter oder das Maisöl sowie ca. 200 ml vom Karottensud hinzu. Mischen Sie alle Zutaten 30 Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit.

Broccolisuppe § ⊕

Für 4 Personen

| | |
|--------------|--|
| 50 g | alter Gouda |
| 300 g | gekochter Broccoli, Köpfe und Stengel |
| | Sud vom Broccoli |
| 2 | gekochte Kartoffeln, in Stücke geschnitten |
| 2 | Brühwürfel |
| 2 El | Schlagsahne |
| | Curry, Salz, Pfeffer, Muskat |

Reiben Sie den Käse.

Geben Sie den gekochten Broccoli, die Stücke der gekochten Kartoffeln und etwas vom Broccolisud in die Schüssel. Mischen Sie alles mit dem Messer bei maximaler Geschwindigkeit gut durch.

Füllen Sie die Masse mit dem Broccolisud auf 750 ml auf.

Geben Sie die Brühwürfel in die Suppe.


Gießen Sie die Suppe in einen Kochtopf, und bringen Sie sie unter Rühren zum Aufkochen.

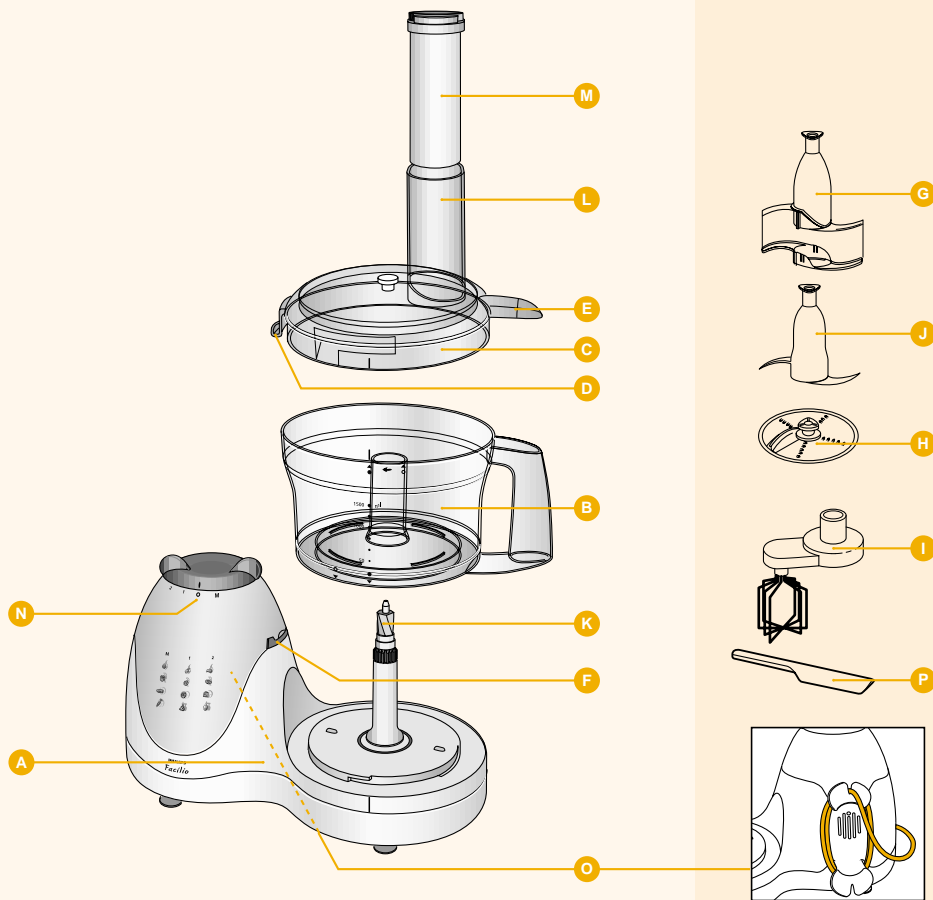
Rühren Sie den geriebenen Käse unter die Suppe, und würzen Sie nach Belieben mit Curry, Salz, Pfeffer und Muskat.

Geben Sie die Schlagsahne hinzu.

Das Gerät arbeitet nicht zu Ihrer Zufriedenheit

Sollte das Gerät nicht zufriedenstellend funktionieren, so lesen Sie bitte die folgende Liste durch. Schauen Sie auch nochmals in die entsprechenden Abschnitte der Gebrauchsanweisung.

| Problem: | Mögliche Lösung: |
|---|--|
| Geräteschalter reagiert nicht | Drehen Sie Schüssel und/oder Deckel fest, bis sie hörbar einrasten ("Klick"). Achten Sie darauf, daß die Pfeile auf der Schüssel und am Motorgehäuse sich gegenüberstehen (Abb. 2 und 6). |
| Gerät steht plötzlich still | Vermutlich hat der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch ausgeschaltet. - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. - Stellen Sie den Geräteschalter auf 0. - Lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen. - Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose - 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. |
| Das Resultat ist beim Schneiden oder Raspeln nicht optimal | Stellen Sie die richtige Geschwindigkeit ein. Schauen Sie nach den Angaben auf dem Gerät oder in der Gebrauchsanweisung. |
| Das Resultat ist beim Eierschlagen nicht optimal | Sie können versuchen, etwas Zitronensaft oder Salz hinzuzufügen. Achten Sie darauf, daß die Schüssel und der Schneebesen völlig fettfrei sind. |
| Das Resultat ist beim Schlagen von Sahne nicht optimal | Verwenden Sie den Schneebesen. Verwenden Sie gekühlte Sahne (ca. 6 °C). |
| Der Schneebesen rutscht oder biegt sich | Verwenden Sie den Schneebesen  nur zum Schlagen von Eiern/Eiweiß und Sahne sowie zum Verarbeiten von Flüssigkeiten, nicht aber für die Zubereitung von Teig. |
| Der Teig wird in der Schüssel herumgeschleudert | Halten Sie sich strikt an die Angaben in den Rezepten. Geben Sie niemals zu viel Wasser hinzu. Verwenden Sie nur die Teile, die in der Tabelle aufgeführt sind. Überschreiten Sie nicht die maximale Knetzeit. |



Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Motorgedeelte
- B** Kom
- C** Deksel van kom
- D** Nok van deksel
(schakelt de ingebouwde beveiliging in en uit)
- E** Afsluitklepje
(sluit de opening in het handvat af)
- F** Ingebouwde beveiliging
- G** Sikkelmes
- H** Snij-/raspschijf (dubbelzijdig, middel/fijn)
- I** Klopper
- J** Kneehulpstuk
- K** Aandrijfas
- L** Vulopening
- M** Stamper
- N** Snelheidschakelaar
O = Uit
1 - 2 = variabele snelheidsregeling
(1 = laagste snelheid, 2 = hoogste snelheid)
- M** = Moment/Pulse (loslaten: motor stopt)
- O** Snoerklem (netsnoer er omheen wikkelen en vastklemmen)
- P** Spatel

Automatische Beveiliging

Lees deze aanwijzingen nauwkeurig voordat u het apparaat in gebruik neemt:

Om schade als gevolg van oververhitting te voorkomen, is uw apparaat uitgerust met een automatische beveiliging. Deze zal zonodig de stroom onderbreken.

Als de onderstaande instructies precies worden opgevolgd, kan het apparaat na een afkoelingsperiode van 15 minuten weer worden ingeschakeld.

Als het apparaat opeens stopt:

- Trek de stekker uit het stopcontact;
- zet de schakelaar op stand **O**;
- laat het apparaat tenminste 15 minuten afkoelen;
- steek de stekker in het stopcontact;
- schakel het apparaat weer in.

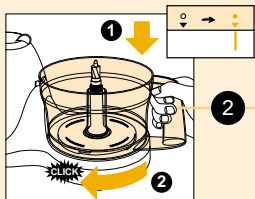
Neem contact op met uw Philips leverancier of met een erkend Philips Service Centrum als de automatische beveiliging telkens opnieuw in werking treedt.

Symbolen op het apparaat

Op het apparaat staat links van de symbolen van de diverse **toepassingen** een afbeelding van het te gebruiken **hulpstuk**. Daarboven wordt aangegeven in welke stand u het apparaat het best kunt gebruiken; stand **M** ("Pulse") of op de snelheden **1 - 2** (zie ook de tabel op pagina 50-52).

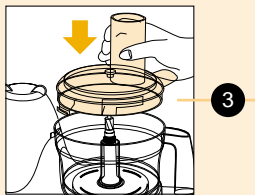
Belangrijk

- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk alle tekeningen voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Verwijder vóór het gebruik het beschermhoesje van het sikkelmes.
- Pas op bij het beetpakken van het sikkelmes en de snijschijf. Deze zijn zeer scherp!
- Was alle onderdelen die met voedsel in aanraking komen af, voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Plaats het deksel op de juiste manier op de kom. Dan wordt de ingebouwde beveiliging ontgrendeld en kan het apparaat worden ingeschakeld.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- Laat kinderen niet het apparaat bedienen.
- Als u vloeistoffen klopt of mengt, vul dan de kom niet hoger dan de bovenste streep van de maatverdeling.
- Overschrijd niet de maximale hoeveelheden en bewerkingstijden, zoals aangegeven in de tabellen.
- Laat de draaiende delen altijd eerst tot stilstand komen vóórdat u het deksel open draait.
- Steek nooit uw vingers of bijvoorbeeld een spatel in de vulopening, terwijl het apparaat is ingeschakeld. Alleen de meegeleverde stamper is hiervoor geschikt.
- Dompel het motorgedeelte nooit in water of in een andere vloeistof. Spoel het ook niet af.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing.



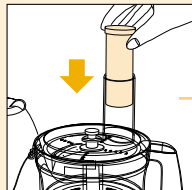
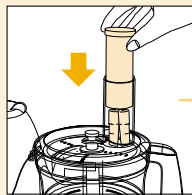
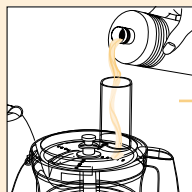
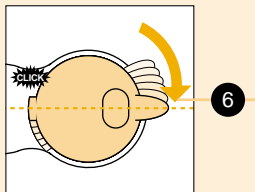
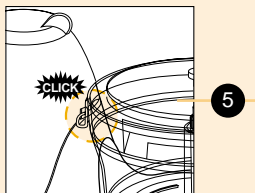
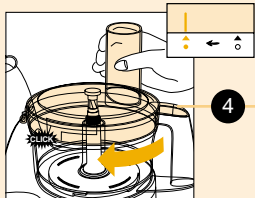
Kom (B) plaatsen (fig. 2)

- Zet de kom op zijn plaats, zoals aangegeven (1).
- Draai de handgreep in de richting van de pijl, tot de kom niet verder kan ("Klik!") (2).



Deksel (C) plaatsen

- Zet het deksel op de kom zoals in fig. 3 wordt aangegeven.
- Draai het deksel met enige kracht in de richting van de pijl tot het deksel niet verder kan ("Klik!") (fig. 4-5).
- Let erop dat de pijl op het deksel en de pijl op de kom recht tegenover elkaar staan. Het afsluitklepje van het deksel staat nu precies boven de handgreep van de kom (fig. 6).



Vulopening (L) en stamper (M)

- De vulopening kan gebruikt worden om vloeistoffen en vaste ingrediënten toe te voegen (fig. 7).
- Gebruik de stamper om ingrediënten door de vulopening in te voeren (fig. 8).
- U kunt tijdens het gebruik de stamper in de vulopening zetten om deze af te sluiten. Zo voorkomt u spatten en stuiven. (fig. 9).

Ingebouwde beveiliging

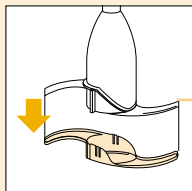
Zowel het apparaat als het deksel (C) zijn gemarkeerd met pijlen. Alleen wanneer de pijlen van het apparaat tegenover het streepje van het deksel staan, kan het apparaat werken. In deze positie staat ook het uitstekende afsluitklepje van het deksel precies boven de opening van het handvat van de kom.

Bediening van het apparaat

Let op: het apparaat kan alleen werken wanneer de kom (B) en het deksel (C) op de juiste manier zijn geplaatst. Volg daartoe de aanwijzingen in dit boekje. Zet de snelheidsregelaar (N) in de stand die in de tabel op pagina 50-52 wordt aanbevolen en schakel het apparaat in. Kies bij twijfel altijd de hoogste snelheid (stand 2).

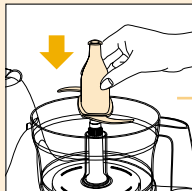
Sikkelmes (G) ⚡

Pas op: de snijkanten zijn erg scherp!



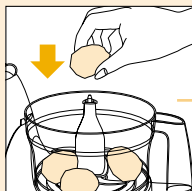
10

- Het sikkelmes is geschikt voor hakken, mixen, mengen, pureren en het bereiden van korstdeeg, kruimeldeeg en zandtaartdeeg.



11

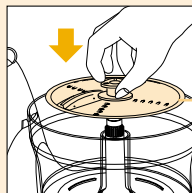
- Haal het plastic beschermkapje van het sikkelmes (fig. 10).
- Plaats de kom (fig. 2) en daarna het sikkelmes (fig. 11).
- Doe de ingrediënten in de kom (fig. 12).
- Plaats het deksel op de kom en zet de stamper in de vulopening.
- Zet de snelheidsregelaar (N) in de stand die in de tabel wordt aanbevolen en schakel het apparaat in. Kies bij twijfel altijd de hoogste snelheid (stand 2).
- Recepten/ingrediënten vermeld in de tabel, zijn klaar na 10-60 seconden.



12

Tips:

- Grote stukken kunt u het best voorsnijden tot blokjes van ongeveer 3 cm.
- Het voedsel kan al snel te fijn gehakt worden: laat het apparaat dus niet te lang achteren werken! (Ook niet als u de pulsestand **M** gebruikt.)
- Let er bij het hakken van (harde) kaas op, dat u het apparaat niet te lang achtereen laat draaien. De kaas wordt dan te warm waardoor het gaat smelten en klonteren.
- Als voedsel om het sikkelmes is geslingerd, of wanneer stukjes voedsel tegen de binnenkant van de kom kleven:
 - schakel dan eerst het apparaat uit;
 - neem het deksel van de kom;
 - verwijder de ingrediënten van het

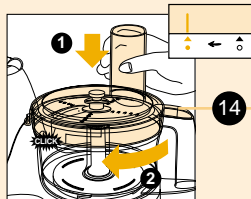


13

Snij-/raspschijf (H) ⊕

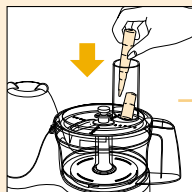
Pas op: de snijranden zijn erg scherp!

Pak de snijschijf daarom altijd vast bij het kunststof middenstuk.

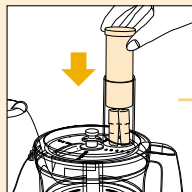


14

- Plaats de kom (fig. 2).
- Plaats de snijschijf of de raspschijf (fig. 13).
- Plaats het deksel (fig. 14).
- Doe de ingrediënten in de vulopening (fig. 15).
- Plaats de stamper op de ingrediënten en druk deze lichtjes aan.
- Voor raspen en snijden: zet de snelheidsregelaar op 2 (= maximale snelheid)
- Wanneer u zachtere groente of fruit wilt snijden, kunt u ook een lagere snelheid kiezen (zie ook de tabel).
- Druk de ingrediënten rustig en gelijkmatig omlaag met de stamper (fig. 16).



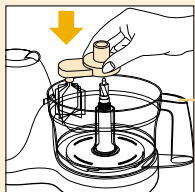
15



16

Tips:

- Snij te grote stukken voedsel vóór, zodat ze goed in de vulopening passen.
- Vul de opening gelijkmatig voor de beste resultaten.
- Verdeel grote hoeveelheden in kleinere porties en maak de kom regelmatig tussendoor leeg.

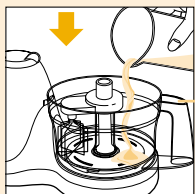


17

Klopper (I)

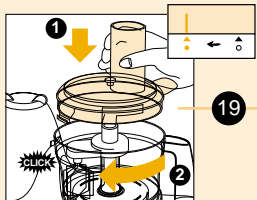
- De klopper kunt u gebruiken voor het luchtig opkloppen van eieren, eiwit, "toppings" voor desserts, instant pudding en slagroom.

Let op: gebruik de klopper niet voor het bereiden van beslag.

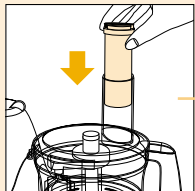


18

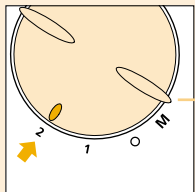
- Plaats eerst de kom (fig. 2) en hang vervolgens de klopper aan de aandrijfjas (fig. 17).
- Doe dan de ingrediënten in de kom (fig. 18) en plaats het deksel (fig. 19).
- Zet de stamper in de vulopening om deze af te sluiten (fig. 20).
- Zet de snelheidsregelaar (N) in de stand die in de tabel wordt aanbevolen en schakel het apparaat in. Kies bij twijfel altijd de hoogste snelheid (stand 2) (fig. 21).
- Recepten/ingrediënten vermeld in de tabel, zijn klaar na 2-5 minuten.



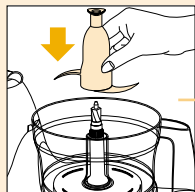
19



20



21

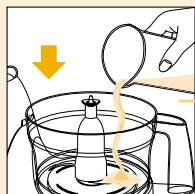


22

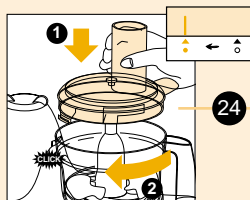
Kneedhulpstuk (J)

- Het kneedhulpstuk is geschikt voor het kneden van brooddeeg en het mengen van beslag.

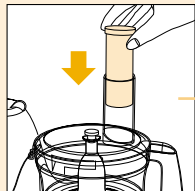
- Plaats eerst de kom (fig. 2) en dan het kneedhulpstuk (fig. 22).
- Doe de ingrediënten in de kom (fig. 23) en plaats het deksel (fig. 24).
- Zet de stamper in de vulopening om deze af te sluiten (fig. 25).
- Zet de snelheidsregelaar (N) in de stand 2 (= maximale snelheid) (fig. 26). Na 1 - 3 minuten is het deeg klaar.



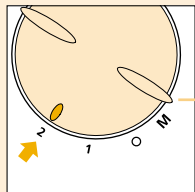
23



24



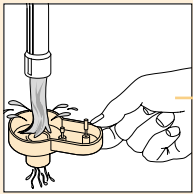
25



26

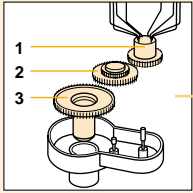
Schoonmaken

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u het motorgedeelte gaat schoonmaken.
- U kunt het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek. Dompel het motorgedeelte niet in water en spoel het niet af.
- Maak de delen die met voedsel in aanraking zijn gekomen meteen na gebruik schoon in warm sop.
- Maak het sikkelmes en de snijkant van de snijnschijf voorzichtig schoon. Pas op: de snijranden zijn erg scherp!
- Zorg ervoor dat de snijranden van het sikkelmes en van de snijnschijf niet met harde voorwerpen in aanraking komen: hierdoor zouden ze bot kunnen worden.

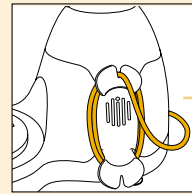


27

- De tandwielen van de klopper kunnen eenvoudig van hun plaats worden genomen, zodat u ze goed kunt schoonmaken (fig. 27, 28).
- Bepaalde ingrediënten kunnen wat verkleuring van het kunststof veroorzaken. Dit heeft geen nadelige invloed en de verkleuring verdwijnt meestal na korte tijd weer.



28



29

- Wikkel het (overtollige) netsnoer om de haspel aan de achterzijde van het apparaat (fig. 29).

| Ingrediënten | Max. hoeveelheid | Snelheid | Hulpstuk | Bereidingswijze | Toepassingen |
|--------------------------------------|------------------|----------|----------|---|--|
| Beslag (biscuit) - kloppen | 3 eieren | 2 / 1 | 🔪 / 🌀 | Ingrediënten op kamertemperatuur. Klop mengsel van eieren en suiker stijf op maximum snelheid. Hierna de gezeefde bloem toevoegen en voorzichtig mengen op minimale snelheid. | Diverse taarten, cakerol, gebakjes. |
| Beslag (cake) - kloppen | 4 eieren | 2 | 🌀 | Ingrediënten op kamertemperatuur. Meng zachte boter en suiker tot een gelijkmatige substantie. Voeg achtereenvolgens melk, eieren en bloem toe. | Diverse taarten. |
| Paneermeel - hakken | 100 gram | 2 | 🌀 | Gebruik droog, bros brood. | Paneren, gratineren. |
| Parmezaanse kaas - raspen | 200 gram | 2 | ⊕ | Gebruik korstloze kaas en snij deze in stukken die door de vulopening passen. | Garnering, soep, sauzen, gratineren. |
| Kaas (Goudse) - raspen | 200 gram | 1 | ⊕ | Snij de kaas in stukken die door de vulopening passen. Voorzichtig met de stamper aandrukken. | Sauzen, pizza, gratineren, fondue. |
| Chocolade - hakken | 200 gram | 2 / M | 🌀 | Gebruik harde, pure chocolade. Breek in stukjes van 2 cm. Gebruik eerst enkele keren stand M . Daarna voor fijn resultaat maximale snelheid. | Garnering, sauzen, gebak, pudding, mousse. |

| Ingrediënten | Max. hoeveelheid | Snelheid | Hulpstuk | Bereidingswijze | Toepassingen |
|---|--------------------|----------|----------|---|---|
| Crèmes | 300 gram | 2 | ☞ | Gebruik zachte boter voor een luchtig resultaat. | Gebak, desserts, toppings. |
| Deeg (pie- of korstdeeg) - kneden | 300 gram bloem | 2 | ☞ | Gebruik koude boter/margarine en koud water. Doe de bloem in de kom; boter/margarine in stukjes van 2 cm erop. Meng op maximale snelheid totdat het mengsel kruimelig wordt. Hierna tijdens het mengen water toevoegen. Stop als het deeg een bal vormt. Koel het deeg voordat u het verder verwerkt. | Vruchtentaart, appelbollen, pasteien, quiche. |
| Deeg (brood) - kneden | 700 gram bloem | 2 | ☞ | Meng eerst warm water met gist en suiker. Voeg bloem, boter en zout toe en kneed het deeg ongeveer 90 seconden. 30 min. laten rijzen. | Brood. |
| Deeg (pizza) - kneden | 700 gram bloem | 2 | ☞ / ☞ | Zie bereidingswijze brooddeeg. Kneed het deeg ongeveer 1 minuut. | Pizza, taart. |
| Deeg (gist) - kneden | 500 gram bloem | 2 | ☞ | Meng eerst gist, warme melk en wat suiker. Voeg bloem, suiker, zout, eieren en zachte margarine toe. Kneed het deeg tot het niet meer aan de wand blijft kleven (dit duurt ongeveer 1 minuut). Laat 30 min. rijzen. | Luxe brood. |
| Deeg (zandtaart) - kneden | 500 gram bloem | 2 | ☞ | Gebruik koude margarine, gesneden in stukjes van 2 cm. Alle ingrediënten tegelijkertijd in de kom doen en mixen tot een deegbal ontstaat. Laten afkoelen voor verdere verwerking. | Appeltaart, vlaai, zoete koekjes. |
| Eiwit - kloppen | eiwit van 4 eieren | 2 | ☞ | Gebruik eieren op kamertemperatuur. Let op: gebruik tenminste eiwit van 2 eieren. | Pudding, soufflé, schuimgebak. |
| Fruit (bv. appel, perzik, banaan) - hakken | 500 gram | M | ☞ | Tip: voeg wat citroensap toe om verkleuren te voorkomen. | Salades. |
| Kruiden (peterselie) - hakken | min. 75 gram | 2 / M | ☞ | Kruiden eerst wassen en drogen. | Sauzen, soep, garnering, kruidenboter. |
| Prei, wortel, komkommer - snijden | min. 1 stuk | 2 / M | ⊕ | Doe prei, komkommer of wortel in de vulopening en druk de stukken voorzichtig aan met de stamper. | Soep, salades, hartige taart. |
| Mayonaise - emulgeren | 3 eieren | 1-2 | ☞ | Gebruik alle ingrediënten op kamertemperatuur. Let op: gebruik tenminste 1 groot ei, twee kleine eieren of twee grote eidooiers. | Bij patat, salades, fondue, garnering en barbeque saus. |

| Ingrediënten | Max. hoeveelheid | Snelheid | Hulpstuk | Bereidingswijze | Toepassingen |
|--|--------------------------|----------------------------------|--|--|--|
| Vlees, vis, gevogelte - mager - doorregen | 500 gram 400 gram | 2 / M 2 / M |   | Verwijder eerst zenen, graten en botjes. Snijd het vlees/de vis in stukken van 3 cm. Hak op stand M voor grof resultaat. | Tartaartjes, hamburgers. Gehakt, worst. |
| Noten - hakken | 250 gram | 2 / M |  | Gebruik M voor een grof resultaat, en maximale snelheid voor een fijn resultaat. | Salades, brood, amandelspijs, pudding. |
| Aardappelen (gekookt) - pureren | 750 gram aardappelen | 1-2 |  | De aardappelen niet té gaar koken. De hoeveelheid melk hangt af van de aardappelsoort. Gebruik warme melk (max. 80°C). Melk langzaam toevoegen terwijl het mes draait. | Ovengerechten, puree. |
| Groenten - hakken | 500 gram | 2 / M |  | Vóórsnijden in blokjes van 3 cm. | Soep, rauwkost, salades. |
| Uien - hakken - snijden | 500 gram 500 gram | 2 / M 2 / M |   | Pellen en vóórsnijden in 4 stukken. Let op: gebruik minstens 100 gram uien. Pel en snij de ui in stukken zodat deze door de vulopening kan. Let op: gebruik minstens 100 gram uien. | Bij salades en gerechten. |
| Appels, wortels, knolselderij - snijden/raspen | 500 gram | 2 / M |  | Snij het fruit/de groenten in stukjes, doe die in de vulopening en druk voorzichtig aan met de stamper. | Salades, rauwkost. |
| Slagroom - kloppen | 400 ml | 1 |  | Gebruik slagroom op koelkasttemperatuur. Let op: minimaal 125 ml verwerken. | Garnering, crèmes, pasteien, ijs, mixen. |

Onderdelen

De volgende onderdelen behoren tot de standaarduitrusting:

- Kom (B)
- Deksel (C)
- Sikkelmes (G) ☞
- Snij-/raspschijf (H) ⊕
- Klopper (I) ⚙
- Kneedhulpstuk (J) ☞
- Stamper (M)
- Spatel (P)

Daarnaast zijn ook de volgende onderdelen leverbaar:

- Snijschijf ☹ (dubbelzijdig) (n°. 4822 690 40181)
- Raspschijf ☹ (dubbelzijdig, grof) (n°. 4822 690 40182)
- Raspschijf ☹ (dubbelzijdig, fijn) (n°. 4822 690 40183)
- Aardappel-raspschijf (n°. 4822 690 10139)
- Enkelzijdige snijschijf voor frietjes en bijv. koolraap HR 2912 (n°. 4822 690 10141)
- Opbergdoos voor schijven HR 2922 (n°. 4822 690 40267)

Vraag uw leverancier of deze accessoires ook in uw land leverbaar zijn. Wilt u extra of vervangende onderdelen bestellen, schrijf dan de bijbehorende service en/of typenummers op.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

| | | |
|---|--|--|
|  4822 418 10343 |  4822 442 01336 |  4203 065 61930 |
|  4203 065 61990 |  4203 065 62000 |  4203 065 61940 |
|  4203 065 61980 |  4203 065 61880 |  4203 065 61950 |
|  4203 065 61970 |  4203 065 61830 |  4203 065 61960 |
|  4203 065 61860 | |  4203 065 61840 |

Recepten

Mayonaise [§]

| | |
|---------------|------------------|
| 2 | eieren |
| 2 tl. | mosterd |
| 1 tl. | zout |
| | peper naar smaak |
| 3 tl. | citroensap |
| 500 ml | olie |

De ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn!

Doe de eieren, de mosterd, het zout, de peper en de citroensap in de kom van de food processor.

Meng met het sikkelmes tot het zout is opgelost en giet dan de olie in kleine scheutjes door de vulopening op het ronddraaiende mes.

Tip:

Voor tartaarsaus: voeg peterselie, augurken en hardgekookte eieren toe. Voor cocktailsaus: voeg 30 ml crème fraîche, een scheutje whisky, 2 tl. tomatenpuree en een scheutje gemberstroop toe aan 100 ml mayonaise.

Chocolade/vanillecake [§]

(voor een cakeblik van ongeveer 30 cm)

| | |
|--------------|---|
| 250 g | zachte boter |
| 250 g | suiker |
| 250 g | zelfrijzend bakmeel |
| 5 | eieren |
| 1 | mespuntje zout |
| 2 | zakjes vanillesuiker of een paar druppels vanille-essence |
| 25 g | cacao |
| 15 g | suiker |
| 75 ml | water |

Doe de boter, de suiker en de vanillesuiker in de kom en meng op de hoogste stand tot een wit en romig mengsel ontstaat. Klop de eieren één voor één door het mengsel. Voeg het volgende ei pas toe als het vorige volledig in het mengsel is opgenomen. Zeef de bloem en het zout boven het mengsel en klop het op de middelste stand.

Meng de cacao, de suiker en het water tot een gladde pasta. Doe de helft van het cakedeeg in een andere kom.

Voeg de cacao pasta toe aan het deeg in de kom van de food processor en meng de pasta er op de middelste stand doorheen. Vul het cakeblik afwisselend met een laag chocoladedeeg en vanilledeeg. Strijk het oppervlak van het cakedeeg glad.

Plaats het cakeblik midden in de voorverwarmde oven (150°C) en bak de cake in 60 tot 75 minuten gaar.

Tip:

Voor een marmercake, doet u de helft van het cakedeeg over in een andere kom en roert er een afgestreken eetlepel gezeefde cacao-poeder doorheen. Schep het chocoladedeeg in het bakblik en schep het gewone cakedeeg er bovenop. Om het marmereffect te bereiken, gaat u vervolgens met een vork of lepel door het deeg.

Pizza [§] [§]

(voor 3 ronde pizza's)

Voor het deeg:

| | |
|---------------|----------------------|
| 400 g | witte bloem |
| 40 ml | olie |
| 1 tl. | suiker |
| 1 tl. | zout |
| 1 | zakje gedroogde gist |
| 240 ml | water |

Voor de saus:

| | |
|---------------|---|
| 1 | ui |
| 2 | teentjes knoflook |
| 2 | afgestreken el. olijfolie |
| 400 ml | gezeefde tomaten (uit blik) |
| 2 tl. | gemengde Italiaanse kruiden (gedroogd of vers) |
| | zout, peper en wat suiker |

Ingrediënten voor op de saus:

olijven, salami, artisjokken, champignons, ansjovissen, mozzarella, paprika, geraspte oude kaas, ham en olijfolie naar smaak.

Doe water, gist en suiker in de kom en meng de ingrediënten ongeveer 15 seconden met het kneedhulpstuk.

Voeg bloem, olie en zout toe en meng het deeg ongeveer 1 minuut op de hoogste stand.

Kneed het deeg tot een bal en leg het in een kom. Dek de kom af met een vochtige doek en laat het deeg ongeveer 45 minuten op een warme plek rijzen.

Hak de ui en de knoflook met het mes en fruit totdat ze glazig zijn.

Voeg de gezeefde tomaten en kruiden toe en laat de saus ongeveer 10 minuten zachtjes koken.

Voeg zout, peper en suiker naar smaak toe.

Laat de saus afkoelen.

Verwarm de oven voor op 250 °C.

Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een lap en snij drie ronde pizzabodems uit deze lap.

Plaats de pizzabodems op de ingevette bakplaat.

Smeer de saus uit over de bodems, verdeel de gewenste ingrediënten over de saus en strooi wat gemalen kaas over de pizza's en druppel er wat olijfolie op. Bak de pizza's 12 tot 15 minuten.

Als u een grotere pizza wilt maken, houdt u er dan rekening mee dat de maximum hoeveelheid meel die deze foodprocessor kan verwerken 700 g is (totale hoeveelheid deeg van 1,2 kg).

Wittebrood

(voor een bakblik van ongeveer 30 cm)

| | |
|----------------|---|
| 500 g | bloem |
| 15g | boter |
| 25 g | verse bakkersgist (of 20 g gedroogde gist) |
| ± 260ml | water |
| 10 g | zout |
| 10 g | suiker |

Plaats het kneedhulpstuk in de kom.

Doe meel, zout, suiker en boter in de kom. Voeg gist en water toe.

Plaats het deksel zonder de stamper op de kom. Kies de hoogste stand en kneed het deeg ongeveer 2 minuten.

Doe het deeg over in een grote kom. Dek deze kom af met een vochtige doek en laat het deeg 20 minuten op een warme plek rijzen.

Haal het gerezen deeg uit de kom, druk het deeg uit tot een lap en rol deze lap op tot een bal. Laat het deeg nog eens 20 minuten rijzen.

Druk het deeg opnieuw uit tot een lap, rol deze op en laat het nogmaals 20 minuten rijzen.

Druk de lap vervolgens weer plat en rol hem op.

Plaats het deeg in een ingevet bakblik en laat het 45 minuten rijzen.

Bak het deeg ongeveer 35 minuten onder in de voorverwarmde oven (225°C).

Als u een groter brood wilt maken, houdt u er dan rekening mee dat de maximum hoeveelheid meel die deze foodprocessor kan verwerken 700 g is (totale hoeveelheid deeg van 1,2 kg).

Wortelsalade ☺ §

(voor 6 personen)

| | |
|--------------|-----------------------------------|
| 1 | kleine ui |
| 2 | afgestreken el. gemberstroop |
| 2 | afgestreken el. Citroensap |
| 2 tl. | zout |
| 2 tl. | gemberpoeder (djahé) |
| 6 | afgestreken el. plantaardige olie |
| 600 g | wortels |

Hak de ui in de food processor met het mes.

Voeg gemberstroop, Citroensap, zout en olie toe en meng deze ingrediënten enkele seconden op stand 1.

Vervang het mes door de grove raspschijf, maar laat de ingrediënten in de kom.

Schrap de wortels en snij ze in stukjes van ong. 6 cm. Doe de wortels in de vulopening en rasp ze.

Meng de salade in een schaal.

Gegratineerde aardappelen § ☺

(bijgerecht voor 4 personen)

| | |
|---------------|--------------------------------------|
| 10 g | boter |
| 750 g | geschilde aardappelen |
| 250 ml | slagroom, ongeklapt |
| 150 ml | melk |
| 1 | mespunt nootmuskaat zout en peper |

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng room, melk, nootmuskaat, zout en peper met het mes en laat het mengsel in de kom. Vet een ovenschaal in met boter. Snij de aardappelen in schijfjes met de fijne snijschijf. Spatel de schijfjes door het mengsel zodat ze aan alle kanten bedekt zijn. Leg de aardappelschijfjes in laagjes in de ingevette ovenschaal en schenk de rest van het mengsel er overheen.

Laat de aardappelen in ong. een uur in de oven gaar worden, totdat de bovenkant bruin begint te worden.

Tip:

U kunt ook knoflook, gesnipperde en gebakken uien en stukjes spek aan het mengsel toevoegen. Strooi wat geraspte kaas over de aardappelen voordat u de schaal in de oven zet. Als u nieuwe aardappelen gebruikt, duurt het ong. 15 minuten langer voordat het gerecht gaar is.

Flensjes 🍞

(voor 4 à 5 personen)

| | |
|---------------|--------------|
| 200 g | bloem |
| 1 | mespunt zout |
| 3 | eieren |
| 500 ml | melk |
| | boter |

Giet de melk in de kom. Voeg bloem, zout en eieren toe.

Klop het mengsel met de klopper. Begin op de laagste stand en verhoog geleidelijk de snelheid en klop tot het beslag een homogene massa is.

Verhit wat boter in een koekenpan. Giet wat beslag in de hete boter en bak het flensje aan beide kanten goudbruin.

Tip:

U kunt de flensjes ook vullen met jam, abrikozensaus of met ham, kaas en champignons.

Milkshake §

(voor 2 à 3 milkshakes)

| | |
|---------------|--|
| 200 g | vers fruit (bijv. aardbeien, frambozen, bananen) |
| 1 tl. | citroensap |
| | suiker of honing naar smaak |
| 200 ml | koude melk |
| 2 | scheppen vanille-ijs |

Pureer het fruit samen met het citroensap en de suiker of honing in de kom.

Voeg melk en ijs toe en meng tot er een schuimig mengsel ontstaat.

Tips:

In plaats van vers fruit kunt u ook 2 afgestreken eetlepels sterke koffie en 2 eetlepels cacao gebruiken. Vervang het vanille-ijs door mokka- of chocoladeijs.

Babyvoeding §

(4 porties)

| | |
|--------------|--------------------------|
| 100 g | vlees (kip of rundvlees) |
| 200 g | wortels |
| 130 g | aardappels |
| 4 tl. | boter of maïsolie |

Snij de gewassen en geschildte wortels in stukken van 2 cm en kook ze 20 min. Kook de ongeschildte aardappels en het vlees.

Doe de gekookte wortels in de kom.

Snij de geschildte aardappels en het vlees in stukjes van 4 cm en doe ze ook in de kom. Voeg de boter of maïsolie toe en ong. 200 ml kookvocht van de wortels.

Meng de ingrediënten 30 seconden op de hoogste stand.

Broccolisoep § ⊕

(voor 4 personen)

| | |
|--------------|---------------------------------------|
| 50 g | belegen Goudse kaas |
| 300 g | gekookte broccoli (stelen en roosjes) |
| | kookvocht van de broccoli |
| 2 | gekookte aardappels in stukjes |
| 2 | bouillonblokjes |
| 2 el. | slagroom, ongeklopt |
| | kerrie, zout, peper en nootmuskaat |

Rasp de kaas.

Doe de gekookte broccoli en de gekookte aardappelen en wat kookvocht van de broccoli in de kom en hak en meng de ingrediënten met het mes op de hoogste stand.

Vul het mengsel in de kom aan met kookvocht tot een niveau van 750 ml.

Doe de bouillonblokjes in de kom.

Doe de soep over in een pan en breng hem al roerend aan de kook.

Roer de geraspte kaas door de soep en voeg kerrie, zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe.

Roer de room door de soep.

Werk uw apparaat niet naar wens?

Als uw apparaat niet volgens de verwachtingen functioneert, lees dan het volgende lijstje even door. Raadpleeg ook de betreffende gedeelten in de gebruiksaanwijzing!

Probleem:

- De schakelaar werkt niet.

Mogelijke oplossing:

- Kom en/of deksel goed plaatsen en zo ver mogelijk draaien in de aangegeven richting (u hoort dan "Klik!").
Zorg dat de pijlen op de kom en de pijlen op het apparaat, evenals de pijlen op de kom en de pijlen op het deksel precies tegenover elkaar staan (zie fig. 2 en 6).

- Het apparaat houdt plotseling op te werken

- Mengkan of draaideksel goed plaatsen en zo ver mogelijk draaien in de aangegeven richting. Wellicht is de automatische veiligheidsschakelaar, die de stroom uitschakelt zodra de temperatuur te hoog wordt, in werking getreden.
- Trek de stekker uit het stopcontact;
- zet de schakelaar op stand **O**;
- laat het apparaat tenminste 15 minuten afkoelen;
- steek de stekker in het stopcontact;
- zet apparaat weer aan.
Mocht het apparaat zichzelf regelmatig automatisch uitschakelen, wendt u zich dan tot uw Philips-leverancier, of tot het Philips Servicecentrum in uw land.

- Resultaat bij hakken, snijden of raspen is niet optimaal.

- Kies de juiste snelheid. Zie de aanwijzingen op het apparaat en in deze gebruiksaanwijzing.

- Resultaat bij het kloppen van eiwit is niet optimaal.

- Voeg desgewenst wat citroensap of zout toe, zorg ervoor dat klopper en kom vetvrij zijn en kies de juiste snelheid.

- Resultaat bij kloppen van slagroom is niet optimaal.

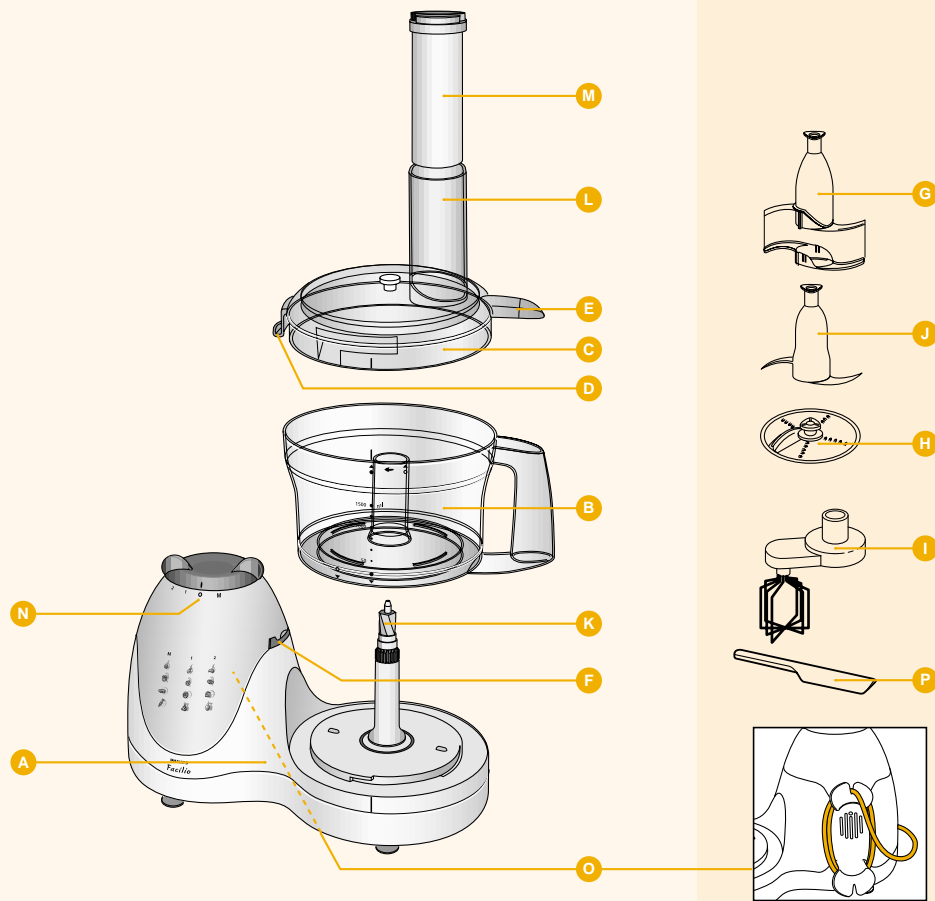
- Gebruik de klopper . Verwerk slagroom op koelkasttemperatuur (ca. 6 °C).

- De klopper slijt of verbuigt.

- Met deze klopper alleen slagroom, ei(wit) en vloeistoffen kloppen.
Niet gebruiken voor beslag of deeg!

- Bij het kneden slingert deeg rond in de kom.

- Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing nauwkeurig op. Voeg nooit teveel water toe.
- Gebruik altijd het aangegeven hulpstuk.
- Kneed niet langer dan de aangegeven tijd.



Descrizione generale (fig. 1)

- A** Blocco motore
- B** Vaso
- C** Coperchio del vaso
- D** Linguetta del coperchio (per bloccare e sbloccare il dispositivo di sicurezza)
- E** Beccuccio (per coprire l'apertura dell'impugnatura)
- F** Dispositivo di sicurezza incorporato
- G** Lama
- H** Disco per affettare/grattugiare
- I** Frusta
- J** Accessorio per impastare
- K** Albero motore
- L** Apertura per inserimento cibo
- M** Pestello
- N** Controllo velocità
 - O** = OFF
 - 1-2** = controllo velocità (1 = velocità minima, 2 = velocità massima)
- M** = "funzionamento ad intermittenza" (l'apparecchio funziona tenendo premuto il pulsante)
- O** Gancio (per fissare il cavo arrotolato)
- P** Spatola

Arresto automatico di sicurezza

Prima di usare l'apparecchio, leggete con attenzione le istruzioni per l'uso.

Per evitare danni dovuti a surriscaldamento, l'apparecchio è dotato di un dispositivo automatico di sicurezza che, all'occorrenza, blocca l'erogazione di energia elettrica.

Seguendo le istruzioni sotto riportate, potrete riaccendere l'apparecchio dopo averlo lasciato raffreddare per circa 15 minuti.

Se l'apparecchio si spegne all'improvviso:

- Togliete la spina dalla presa di corrente.
- Mettete l'interruttore in posizione **O**.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio per almeno 15 minuti.
- Rimettete la spina nella presa di corrente.
- Riaccendete l'apparecchio.

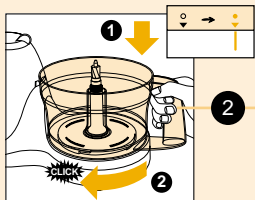
Nel caso l'arresto di sicurezza automatico dovesse intervenire troppo frequentemente, consultate il vostro negoziante di fiducia o un Centro di Assistenza Philips.

Simboli sull'apparecchio

A sinistra dei simboli posti sull'apparecchio, corrispondenti a ciascuna applicazione, è riprodotta un'icona con l'accessorio da utilizzare. Sopra l'icona, è indicata la velocità più adeguata per quella particolare applicazione: M (funzionamento ad intermittenza), oppure da 1 a 2 (vedere tabella pagine 64-66).

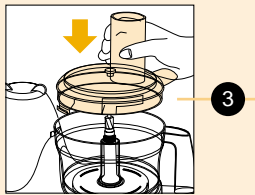
IMPORTANTE

- Prima di usare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso e osservate le illustrazioni.
- Togliete il cappuccio di protezione prima di usare le lame.
- Fate attenzione alla lama e ai dischi per affettare e grattugiare perché sono estremamente affilati.
- Pulite accuratamente le parti a contatto con il cibo prima di usare l'apparecchio per la prima volta.
- Mettete il coperchio nella corretta posizione. Il dispositivo automatico di sicurezza sarà quindi sbloccato e voi potrete utilizzare l'apparecchio.
- Non allontanatevi mentre l'apparecchio è in funzione.
- Tenete l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Quando amalgamate o frullate i liquidi non superate l'indicazione del livello massimo indicato sul vaso (linea superiore)
- Non superate le quantità massime e i tempi indicati sulla tabella.
- Non togliete il coperchio fino a quando le parti rotanti non sono completamente ferme.
- Non infilate mai la mano o la spatola nell'apertura di inserimento cibo mentre l'apparecchio è in funzione. A tale proposito, utilizzate esclusivamente l'apposito pestello.
- Non immergete mai il blocco motore nell'acqua o in altri liquidi, nemmeno per risciacquarlo.
- Dopo l'uso, staccate sempre la spina dalla presa.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio si dovesse rovinare, occorrerà farlo sostituire da un Centro Assistenza autorizzato Philips perché occorrono speciali attrezzature e/o ricambi.
- Conservate queste istruzioni per ulteriori consultazioni.



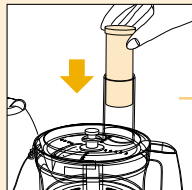
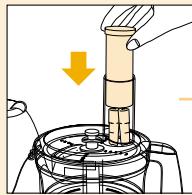
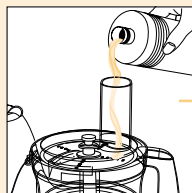
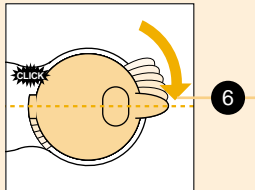
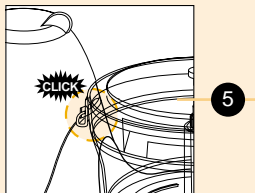
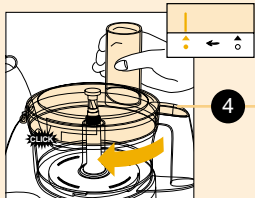
Come posizionare il vaso (B) (fig. 2)

- Posizionate il vaso sull'apparecchio come indicato (1).
- Ruotate l'impugnatura in direzione della freccia fino a quando si arresta con un "click!" (2).



Come posizionare il coperchio (C)

- Posizionate il coperchio sul vaso come indicato nella fig. 3.
- Ruotate il coperchio nella direzione della freccia fino a quando non si blocca con un "click!" (fig. 4-5).
- Assicuratevi che la tacca sul coperchio e la freccia sul vaso siano poste una di fronte all'altra. A questo punto il beccuccio del coperchio coprirà l'apertura dell'impugnatura del vaso (fig. 6).



Apertura per l'inserimento del cibo (L) e pestello (M)

- L'apertura può essere utilizzata per aggiungere ingredienti liquidi o solidi (fig. 7).
- Utilizzate il pestello per premere gli ingredienti (fig. 8).
- Il pestello può essere usato anche per chiudere l'apertura durante il funzionamento dell'apparecchio, evitando schizzi e fuoriuscite di prodotto (fig. 9).

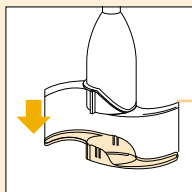
Dispositivo di sicurezza incorporato

Sia il blocco motore che il coperchio (C) sono provvisti di tacche. L'apparecchio potrà funzionare soltanto se la freccia posta sul gruppo motore si trova esattamente di fronte alla tacca riportata sul coperchio. In questa posizione, il beccuccio (E) del coperchio coprirà l'apertura dell'impugnatura del vaso.

Come usare l'apparecchio

Nota: L'apparecchio funziona soltanto con il vaso (B) e il coperchio (C) posizionati sul blocco motore come indicato in questo libretto di istruzioni.

Impostate la velocità (N) secondo quanto suggerito dalla tabella e accendete l'apparecchio. In caso di dubbi sulla velocità da utilizzare, selezionate sempre quella superiore (numero 2).

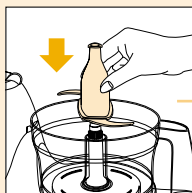


10

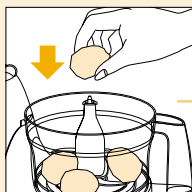
Lama ⚡ (G)

Attenzione: i bordi della lama sono molto taglienti.

- La lama è adatta per tritare, mescolare, amalgamare, frullare, ridurre in puré e preparare torte e biscotti.
- Togliete il cappuccio di protezione dalla lama (fig. 10)
- Inserite il vaso sul blocco motore (fig. 2) e inserite la lama sull'albero (fig. 11).
- Introducete gli ingredienti nel vaso (fig. 12).
- Bloccate il coperchio sul vaso e introducete il pestello nell'apertura di inserimento cibo.
- Impostate la velocità (N) secondo le indicazioni fornite sulla tabella (pag. 64) e accendete l'apparecchio. In caso di dubbi sulla velocità da utilizzare, selezionate sempre quella superiore (numero 2).
- Le applicazioni/ricette menzionate nella tabella saranno pronte dopo 10-60 secondi.



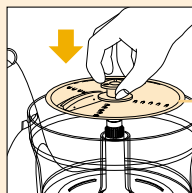
11



12

Consigli:

- Evitate di tagliare pezzi troppo grossi; tagliate gli ingredienti in cubetti di circa 3 cm. prima di introdurli nel vaso.
- L'apparecchio taglia e sminuzza in pochissimo tempo: evitate quindi di far funzionare l'apparecchio troppo a lungo, anche utilizzando il tasto M.
- Quando grattugiate il formaggio, abbiate cura di non far funzionare il motore troppo a lungo; il formaggio potrebbe riscaldarsi e formare dei grumi.
- Se il cibo dovesse raccogliersi attorno alla lama o alle pareti del vaso:
 - spegnete l'apparecchio;
 - togliete il coperchio dal vaso;
 - togliete il cibo dalle lame e dalle pareti usando l'apposita spatola.

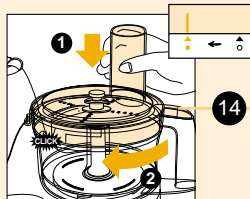


13

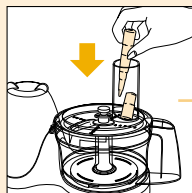
Disco per affettare/grattugiare ⊕ (H)

Attenzione: i bordi del disco sono molto taglienti.

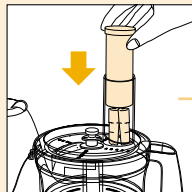
Per maneggiare i dischi, utilizzate sempre l'apposita presa in plastica posta al centro.



14



15

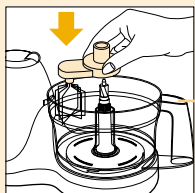


16

- Posizionate il vaso sul blocco motore (fig. 2)
- Inserite il disco per affettare o grattugiare (fig. 13)
- Mettete il coperchio sul vaso (fig. 14)
- Inserite gli ingredienti attraverso l'apertura di inserimento (fig. 15)
- Premete delicatamente gli ingredienti con il pestello.
- Per affettare e grattugiare: selezionate la velocità 2 (massima)
- Se volete tagliare verdure morbide oppure frutta, potete selezionare anche la velocità inferiore (vedere tabella)
- Esercitate una pressione moderata ma costante con il pestello (fig. 16).

Consigli:

- Tagliate i pezzi più grossi per facilitarne l'introduzione attraverso l'apertura.
- Riempite l'apertura di inserimento in modo uniforme per ottenere risultati migliori.
- Nel caso di grossi quantitativi di cibo da affettare o grattugiare, inserite poco cibo alla volta e svuotate più volte il vaso.

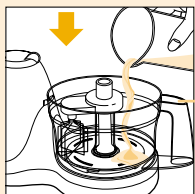


17

Frusta (I)

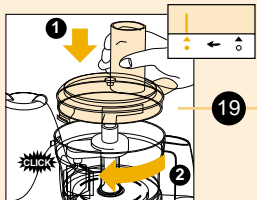
- La frusta è adatta per sbattere le uova, montare gli albumi o la panna, preparare farciture, budini e creme.

Attenzione: non usate la frusta per fare la pasta o le torte!



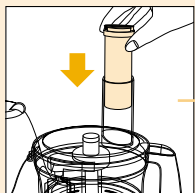
18

- Posizionate il vaso sul blocco motore (fig. 2) e quindi la frusta sull'albero (fig. 17).
- Introducete gli ingredienti nel vaso (fig. 2) e mettete il coperchio sul vaso (fig. 19).
- Inserite il pestello per chiudere l'apertura (fig. 20).

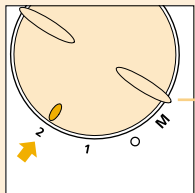


19

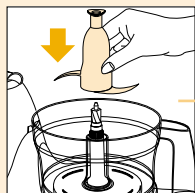
- Impostate la velocità (N) prescelta in base alla tabella e accendete l'apparecchio. In caso di dubbi sulla velocità da utilizzare, selezionate sempre quella superiore (numero 2).
- Le applicazioni/ricette menzionate nella tabella saranno pronte dopo 2-5 minuti.



20



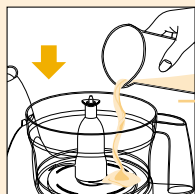
21



22

Accessorio per impastare (J)

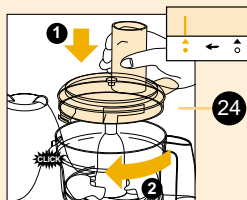
- L'accessorio per impastare è adatto per preparare pasta da pane e miscele per torte.
- Posizionate il vaso sul blocco motore (fig. 2) e successivamente l'accessorio per impastare sull'albero (fig. 22).
- Inserite gli ingredienti nel vaso (fig. 23) e mettete il coperchio (fig. 24).
- Usate il pestello per chiudere l'apertura (L) (fig. 25).
- Impostate la velocità 2 (= velocità massima) (fig. 26). La pasta o la miscela per torte sarà pronta nel giro di 1 - 3 minuti.



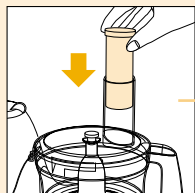
23

Pulizia

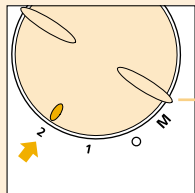
- Prima di pulire il blocco motore, togliete sempre la spina dalla presa di corrente.
- Il blocco motore può essere pulito con un panno umido. Non immergete né risciacquate mai il motore nell'acqua.
- Lavate i pezzi che sono venuti a contatto con il cibo con acqua saponata subito dopo averli utilizzati. Non metteteli in lavastoviglie.
- Fate attenzione quando pulite la lama e i dischi: le lame sono molto taglienti!
- Assicuratevi che i bordi taglienti degli accessori non urtino oggetti duri perché potrebbero danneggiarsi.



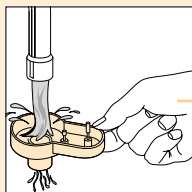
24



25

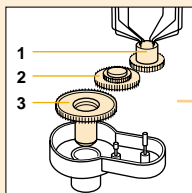


26

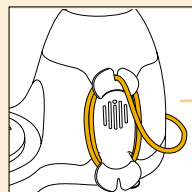


27

- Gli ingranaggi della frusta possono essere facilmente smontati per la pulizia (figg. 27, 28).
- Alcuni ingredienti potrebbero far sbiadire gli accessori. Questo fenomeno non ha ripercussioni negative e svanirà nel giro di poco tempo.














28














29

- Arrotolate in cavo in eccedenza attorno all'apposito gancio posto sul retro dell'apparecchio (fig. 29).





| Ingredienti | Q.tà max. | Velocità | Accessori | Procedura | Applicazioni |
|--|-----------|--------------|-----------|--|--|
| Mele, carote, sedano - Grattugiare Affettare | 500 g. | 2 / M | ⊕ | Tagliare a pezzetti gli ingredienti. Riempire l'apertura con i pezzetti e grattugiare premendo delicatamente con il pestello | Insalate, crudité |
| Pangrattato - Grattugiare | 100 g. | 2 | ⌘ | Usate pane secco. | Cibi impanati, piatti al gratin |
| Crema al burro | 300 g. | 2 | ⌘ | Usate burro morbido per ottenere un migliore risultato | Dessert, dolci, farciture |
| Formaggio (Parmigiano) - Grattugiare | 200 g. | 2 | ⊕ | Usate pezzetti di formaggio senza crosta | Guarnizione, minestre, sughi, piatti al gratin |
| Formaggio (Gouda) - Grattugiare | 200 g. | 1 | ⊕ | Tagliate il formaggio a pezzetti e premete delicatamente con il pestello | Sughi, pizza, piatti al gratin, fonduta |
| Cioccolato - Tritare | 200 g. | 2 / M | ⌘ | Usate cioccolato fondente, ridotto in cubetti di 2 cm. Utilizzate il pulsante M per i primi secondi, poi passate alla velocità massima per tritarlo finemente. | Guarnizioni, creme, dolci, budini, mousse |

| Ingredienti | Q.tà max. | Velocità | Accessori | Procedura | Applicazioni |
|---|------------------|----------|---|---|--|
| Pasta (torte, dolci, fagottini) - Impastare | 300 g. di farina | 2 |  | Utilizzate margarina e acqua fredda. Mettete la farina nel vaso e aggiungete la margarina tagliata a cubetti di 2 cm. Mescolate a vel. max. fino ad ottenere un ammasso di briciole, quindi aggiungete l'acqua fredda con l'apparecchio in funzione. Spegnete non appena avrete ottenuto una palla. Lasciate raffreddare la pasta prima di lavorarla ulteriormente. | Torte alla frutta, quiches, dolci. |
| Pasta (pane) - Impastare | 700 g. di farina | 2 |  | Mescolate l'acqua tiepida con il lievito e lo zucchero. Aggiungete la farina, il burro ed il sale e impastate per circa 90 secondi. Lasciate lievitare per 30 minuti. | Pane |
| Pasta (pizza) - Impastare | 700 g. di farina | 2 |  /  | Stessa procedura utilizzata per la pasta da pane. Impastate la farina per circa 1 minuto. | Pizza, focaccia. |
| Pasta (lievitata) - Impastare | 500 g. di farina | 2 |  | Mescolate il lievito con il latte tiepido e un pò di zucchero. Aggiungete la farina, lo zucchero, il sale, le uova e la margarina ammorbidita. Impastate fino a quando la pasta si attacca alle pareti del vaso (occorrerà 1 minuto circa). Lasciate lievitare per 30 minuti. | Pane speciale |
| Pasta (pasticcini) - Impastare | 500 g di farina | 2 |  | Utilizzate margarina fredda tagliata a cubetti di 2 cm. Mettete tutti gli ingredienti nel vaso e impastate fino ad ottenere una palla. Lasciate raffreddare la pasta prima di lavorarla ulteriormente. | Pasticcini alla frutta, biscotti, dolci alla frutta |
| Albumi ` Montare | 4 albumi | 2 |  | Usate uova a temperatura ambiente. Nota: Montate almeno due albumi per volta | Budini, soufflé, meringhe |
| Frutta (mele, pesche, banane) - Affettare | 500 g. | M |  | Aggiungete del succo di limone per non fare annerire la frutta | Macedonie |
| Erbe (prezzemolo) - Tritare | min. 75 g. | 2 / M |  | Lavate e asciugate con cura le erbe prima di tritarle | Salse, insalate, torte salate |
| Cetrioli, caro-te, porri - Affettare | min. 1 pezzo | 2 / M |  | Riempite l'apertura con pezzetti di porro, carota o cetriolo e premete delicatamente con il pestello | Zuppe, insalate, torte salate |
| Maionese - Emulsionare | 3 uova | 1 - 2 |  | Utilizzate ingredienti a temperatura ambiente. Nota: usate almeno un uovo intero oppure due tuorli. | Patatine fritte, insalate, fonduta, salse, guarnizione |

| Ingredienti | Q.tà max. | Velocità | Accessori | Procedura | Applicazioni |
|---|------------------|------------------------------|---|---|------------------------------------|
| Carne, pesce, pollo - carne magra - carne grassa | 500 g. 400 g. | 2 / M 2 / M |  | Togliete le ossa e le lisce. Tagliate la carne o il pesce in cubetti di 3 cm. Usate il tasto M per tritare grossolanamente | Tartara, hamburger, carne trita |
| Miscela (pan di spagna) - Sbattere | 3 uova | 2 / 1 |   | Usate ingredienti a temperatura ambiente. Sbattete le uova con lo zucchero alla velocità massima fino ad ottenere un composto ben sodo. Aggiungete la farina setacciata e continuate a sbattere a velocità 1. | Pan di spagna, pasticcini |
| Miscela (torta) - Sbattere | 4 uova | 2 |  | Usate ingredienti a temperatura ambiente. Sbattete il burro morbido e lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungete il latte, quindi le uova e la farina. | Torte |
| Noci, frutta secca - Tritare | 250 g. | 2 / M |  | Usate il tasto M per tritare grossolanamente oppure la velocità massima per un composto più fine. | Insalate, pane, torta, budini |
| Cipolle - tritare | 500 g. | 2 / M |  | Pelate le cipolle e tagliatele in 4. Usatene almeno 100 g. | Insalate, cibi cotti |
| - affettare | 500 g. | 2 / M |  | Pelate le cipolle, tagliatele a pezzi e introducetele nel vaso. Usatene almeno 100 g. | |
| Patate lesse - Ridurre in purè | 750 g. di patate | 1 - 2 |  | Cuocete le patate al dente. La quantità di latte dipende dal tipo di patate utilizzate. Usate latte tiepido (max. 80°C) e aggiungetelo lentamente tenendo la lama in funzione | Purè, piatti al forno |
| Zuppe - Frullare | 500 ml. | 2 |  | Usate verdure cotte | Zuppe, salse |
| Verdure - Tagliare | 500 g. | 2 |  | Riducete in cubetti di 3 cm. e tagliate con la lama | Zuppe, crudité, insalate |
| Panna montata - Montare | 400 ml. | 1 |  | Usate panna ben fredda. Nota: Montate almeno 125 ml. di panna alla volta | Guarnizioni, creme, budini, mousse |

Accessori

Vengono elencati qui di seguito gli accessori standard:

- Vaso (B)
- Coperchio (C)
- Lama (G) 
- Disco per affettare/grattugiare (H) 
- Frusta (I) 
- Accessorio per impastare (J) 
- Pestello (M)
- Spatola (P)

Sono inoltre disponibili i seguenti accessori aggiuntivi:

- Disco per affettare (da entrambi i lati) (4822 690 40181)
- Disco per grattugiare (da entrambi i lati - grosso) (4822 690 40182)
- Disco per grattugiare (da entrambi i lati - fine) (4822 690 40183)
- Disco per patate a bastoncino (4822 690 10139)
- Disco semplice per patatine a fiammifero HR 2912 (4822 690 10141)
- Scatola per riporre i dischi HR 2922 (4822 690 40267)

Rivolgetevi al vostro rivenditore di fiducia per sapere se tali accessori sono disponibili anche nel vostro paese.

Per ordinare gli accessori aggiuntivi o sostituire quelli standard, citare sempre il numero di riferimento e/o il codice.

SERVICE SERVICE SERVICE SERVICE

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| 4822 418 10343 | 4822 442 01336 | 4203 065 61930 |
|  |  |  |
| 4203 065 61990 | 4203 065 62000 | 4203 065 61940 |
|  |  |  |
| 4203 065 61980 | 4203 065 61880 | 4203 065 61950 |
|  |  |  |
| 4203 065 61970 | 4203 065 61830 | 4203 065 61960 |
|  | |  |
| 4203 065 61860 | | 4203 065 61840 |

Ricette

MAIONESE §

| | |
|---------------------|----------------------|
| 2 | uova |
| 2 | cucchiaini di senape |
| 1 | cucchiaino di sale |
| | pepe |
| 3 cucchiaini | di succo di limone |
| 500 ml | di olio |

Tutti gli ingredienti dovranno essere a temperatura ambiente. Mettete le uova, la senape, il sale, il pepe e il succo di limone nel vaso. Mescolate con la lama fino a quando il sale si sarà sciolto, quindi aggiungete lentamente l'olio attraverso l'apertura, con le lame in funzione.

Consigli:

Per la salsa tartara: aggiungete prezzemolo, cetriolini e tuorli di uovo sodo.

Per la salsa cocktail: a 100 ml. di maionese, aggiungete 30 ml. di panna, uno spruzzo di whisky, 2 cucchiaini di ketchup e uno spruzzo di Worcester.

Torta di vaniglia e cioccolato §

(per una torta del diametro di circa 30 cm.)

| | |
|----------------|---|
| 250 gr. | di burro morbido |
| 250 gr. | di zucchero |
| 250 gr. | di farina |
| 5 | uova |
| 1 | pizzico di sale |
| 2 | bustine di vanillina oppure alcune gocce di essenza di vaniglia |
| 25 gr. | di cacao |
| 15 gr. | di zucchero a velo |
| 75 ml. | d'acqua |

Mettete il burro, lo zucchero e la vanillina nel vaso e frullate alla massima velocità fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungete le uova, uno alla volta, e solo dopo che quello precedente risulta perfettamente amalgamato. Setacciate la farina e aggiungete al composto insieme al sale, facendo funzionare l'apparecchio a media velocità.

Mescolate il cacao, lo zucchero a velo e l'acqua fino ad ottenere una morbida pastella. Trasferite metà del composto in un'altra ciotola.

Mettete la crema al cacao e metà del composto nel vaso e frullate a media velocità.

Riempite la teglia alternando i due composti (bianco e nero) e livellate la superficie.

Fate cuocere la torta nel forno preriscaldato a 150 °C per circa 60-70 minuti.

Consigli:

Per ottenere una torta marmorizzata, trasferite metà del composto in un'altra ciotola e aggiungete 2 cucchiaini di cacao. Mettete il composto di cioccolato nella teglia e aggiungete il composto bianco a cucchiariate. Usate poi una forchetta per creare l'effetto marmorizzato.

Pizza

(3 pizze rotonde)

| | |
|----------------|------------------------|
| 400 gr. | di farina bianca |
| 40 ml. | di olio |
| 1 | cucchiaino di zucchero |
| 1 | cucchiaino di sale |
| 1 | bustina di lievito |
| 240 ml. | d'acqua |

Per guarnire:

| | |
|----------------|---|
| 1 | cipolla |
| 2 | spicchi d'aglio |
| 2 | cucchiaini d'olio |
| 400 ml. | di pomodori pelati |
| 2 | cucchiaini di erbe miste (secche o fresche) |
| | sale, pepe e un pizzico di zucchero |

Ingredienti da aggiungere per guarnire la pizza: olive, salsiccia, carciofi, funghi, acciughe, mozzarella, peperoni, formaggio grattugiato, prosciutto e olio d'oliva.

Mettete l'acqua, il lievito e lo zucchero nel vaso e mescolate per circa 15 secondi utilizzando l'accessorio per impastare.

Aggiungete la farina, l'olio e il sale e fate funzionare l'apparecchio per circa 1 minuto.

Formate una palla e trasferitela in una ciotola, coprite con un panno umido e lasciate lievitare la pasta per circa 45 minuti in un luogo tiepido.

Utilizzando la lama, tagliate la cipolla e l'aglio e frigeteli fino a quando risulteranno trasparenti. Aggiungete i pomodori pelati e le erbe e fate cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti.

Regolate di sale e pepe e aggiungete un pizzico di zucchero.

Fate raffreddare la salsa.

Riscaldate il forno a 250 °C.

Stendete la pasta sul tavolo da lavoro precedentemente infarinato e preparate tre basi rotonde. Mettete la pizza in una teglia unta d'olio e cospargetela con la salsa di pomodoro. Guarnite con gli ingredienti desiderati, cospargete con formaggio grattugiato e un po' di olio d'oliva.

Fate cuocere per 12-15 minuti.

Se volete preparare una quantità maggiore di pane, ricordate che con questo apparecchio non si possono impastare più di 700 gr. di farina per volta (peso totale della pasta: 1,2 Kg.).

Pane bianco

(per una teglia di circa 30 cm. di diametro)

| | |
|----------------------|--|
| 500 gr. | di farina bianca |
| 15 gr. | di burro |
| 25 gr. | di lievito fresco (oppure 20 gr. di lievito secco) |
| circa 260 ml. | di acqua |
| 10 gr. | di sale |
| 10 gr. | di zucchero |

Inserite l'accessorio per impastare.

Mettete la farina, il sale, lo zucchero e il burro nel vaso. Aggiungete il lievito e l'acqua e rimettete il coperchio senza il pestello. Selezionate la massima velocità e impastate per circa 2 minuti.

Togliete la pasta dal vaso e trasferitela in una grande ciotola, coprite con un panno umido e lasciate lievitare per 20 minuti in un luogo tiepido.

Lavorate quindi brevemente la pasta e fatene una palla, poi lasciatela riposare per altri 20 minuti.

Ripetete la stessa operazione e fate riposare per altri 20 minuti.

Lavorate la pasta e stendetela in una teglia precedentemente unta d'olio; lasciate lievitare ancora per 45 minuti e fate cuocere per circa 35 minuti nella parte bassa del forno precedentemente riscaldato a 225 °C.

Se volete preparare una quantità maggiore di pane, ricordate che con questo apparecchio non si possono impastare più di 700 gr. di farina per volta (peso totale della pasta: 1,2 kg.).

Insalata di carote ☺ ☹

(6 persone)

| | |
|-----------------------|------------------------|
| 1 | cipolla piccola |
| 2 cucchiaini | di sciroppo di zenzero |
| 2 cucchiaini | di succo di limone |
| 1/2 cucchiaino | di sale |
| 1/2 cucchiaino | di zenzero |
| 6 cucchiaini | di olio d'oliva |
| 600 gr. | di carote |

Affettate la cipolla utilizzando la lama.

Aggiungete lo sciroppo di zenzero, il succo di limone, sale e olio e frullate il tutto per alcuni secondi alla velocità 1.

Sostituite la lama con il disco per grattugiare (grosso).

Raschiate le carote e tagliate a pezzi lunghi circa 6 cm. Infilate i pezzi nell'apposita apertura e grattugiatele direttamente sopra la salsa allo zenzero.

L'insalata è pronta da servire.

Patate al gratin ☹ ☺

(contorno per 4 persone)

| | |
|----------------|----------------------------|
| 10 gr. | di burro |
| 750 gr. | di patate sbucciate |
| 250 ml. | di panna |
| 150 ml. | di latte |
| | un pizzico di noce moscata |
| | sale e pepe |

Preriscaldate il forno a 180 °C.

Mescolate la panna, il latte, la noce moscata, il sale e il pepe utilizzando la lama.

Imburrate una teglia da forno.

Affettate le patate con il disco più sottile, facendole cadere direttamente nel composto di latte e panna. Mescolate accuratamente (con le mani) per rivestire completamente le patate. Disponete le patate a strati nella teglia e ricopritele con il composto rimasto.

Fate cuocere in forno per circa 60 minuti, fino a quando si formerà una crosticina dorata.

Consigli:

Potete aggiungere anche un po' d'aglio, qualche anello di cipolla frita e cubetti di pancetta.

Cospargete le patate con del formaggio grattugiato prima di metterle nel forno.

Le patate novelle richiedono una maggiore cottura (circa 15 minuti in più).

Crêpes 🍷

(per 4-5 persone)

| | |
|----------------|--------------------|
| 200 gr. | di farina |
| | un pizzico di sale |
| 3 | uova |
| 500 ml. | di latte |
| | burro |

Versate il latte nel vaso, poi aggiungete la farina, il sale e le uova.

Frullate utilizzando la frusta, partendo con la velocità più bassa, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versate un po' di pastella in una padella per friggere leggermente imburrata e cuocete la crêpe su entrambi i lati.

Consigli:

Potrete farcire le crêpes con prosciutto e marmellata di albicocche oppure con prosciutto, formaggio o funghi.

Frullato §

(per 2 o 3 frullati)

| | |
|---------------------|---|
| 200 gr. | di frutta fresca (fragole, lamponi, banane) |
| 1 cucchiaino | di succo di limone |
| | zucchero o miele |
| 200 ml. | di latte freddo |
| 2 palline | di gelato alla vaniglia |

Riducete la frutta in purè aggiungendo il succo di limone e lo zucchero oppure il miele.

Aggiungete il latte e il gelato e frullate fino ad ottenere un composto spumoso.

Consigli:

Al posto della frutta, potete utilizzare 2 cucchiaini di caffè e 2 di cacao. Sostituite il gelato alla vaniglia con gelato al cioccolato o al caffè.

Pappe per bambini §

(4 porzioni)

| | |
|---------------------|-------------------------|
| 100 gr. | di carne (pollo, manzo) |
| 200 gr. | di carote |
| 130 gr. | di patate |
| 4 cucchiaini | di burro o olio di mais |

Lavate, raschiate e tagliate a pezzetti di 2 cm. le carote, poi fatele cuocere per 20 minuti.

Fate cuocere le patate sbucciate e la carne.

Mettete le carote ormai cotte nel frullatore.

Tagliate le patate sbucciate e la carne in pezzetti di 4 cm. e uniteli alle carote.

Aggiungete il burro o l'olio di mais e circa 200 ml. di brodo di carote.

Frullate per circa 30 secondi alla massima velocità.

Zuppa di broccoli § ⊕

(per 4 persone)

| | |
|----------------|------------------------------------|
| 50 gr. | di formaggio Gouda stagionato |
| 300 gr. | di broccoli cotti |
| | il liquido di cottura dei broccoli |
| 2 | patate lesse, a pezzetti |
| 2 | dadi |
| 2 | cucchiaini di panna |
| | curry, sale, pepe, noce moscata |

Grattugiate il formaggio.

Mettete i broccoli cotti, le patate a pezzetti e un po' di brodo nel vado e mescolate alla massima velocità con la lama.

Aggiungete dell'altro brodo fino ad ottenere la quantità di 750 ml., quindi i due dadi.

Trasferite la zuppa in una pentola e portate a ebollizione continuando a mescolare.

Cospargete la zuppa con il formaggio grattugiato e regolate di sale e pepe. Aggiungete un po' di curry e un pizzico di noce moscata.

Per ultima, aggiungete la panna.

L'apparecchio non funziona come dovrebbe?

Se il vostro apparecchio non dovesse funzionare bene, leggete quanto sotto riportato e studiate con attenzione le istruzioni corrispondenti.

PROBLEMA

POSSIBILE SOLUZIONE

L'interruttore non funziona

Ruotate il vaso e/o il coperchio nella direzione indicata (fino a quando sentite un click!). Controllate che le frecce sul vaso e sull'apparecchio e quelle sul vaso e sul coperchio siano poste una di fronte all'altra (ved. fig. 2 e 6). Controllate il corretto posizionamento del vaso del frullatore o del (illeggibile) e ruotateli nella direzione indicata fino a quando si bloccano.

L'apparecchio si blocca all'improvviso

Si tratta probabilmente del dispositivo di sicurezza che ha interrotto automaticamente l'erogazione di corrente a causa di un surriscaldamento.

- Togliete la spina dalla presa.
- Mettete l'interruttore in posizione O.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio per circa 15 minuti.
- Rimettete la spina nella presa.
- Riaccendete l'apparecchio.

Nel caso in cui il dispositivo di sicurezza intervenisse troppo spesso, contattate un rivenditore autorizzato Philips o un centro di assistenza Philips.

L'apparecchio non taglia, trita o grattugia in modo soddisfacente

Selezionate la giusta velocità. Fate riferimento alle istruzioni riportate nel manuale o direttamente sull'apparecchio.


L'apparecchio non monta bene gli albumi a neve

Provate ad aggiungere del succo di limone o un pizzico di sale. Controllate che il vaso e la frusta siano perfettamente puliti e selezionate la giusta velocità.

L'apparecchio non monta bene la panna

Usate la frusta. La panna deve essere ben fredda (circa 6 °C).

La frusta scivola o si piega

Usate la frusta  soltanto per montare la panna o gli albumi o per miscelare prodotti liquidi. Non usatela per preparare pasta, miscele per torta o pastelle.

La pasta si attacca ai bordi esterni del vaso

Attenetevi alle istruzioni fornite. Non aggiungete troppa acqua. Usate sempre l'accessorio indicato sulla tabella. Non impastate troppo a lungo (vedere i tempi consigliati).

binnenkant omslag

Zwart/wit

Achterkant omslag

Full color