

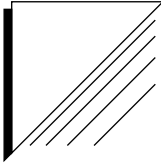
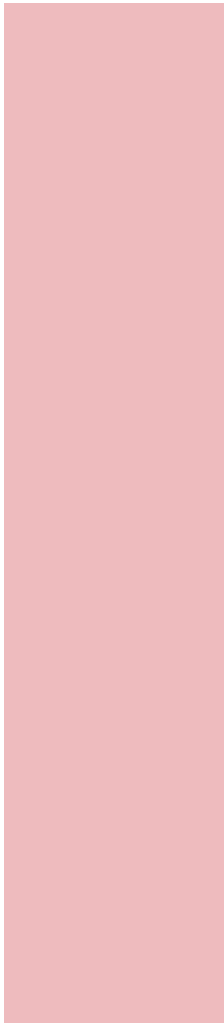
Essence HR7750

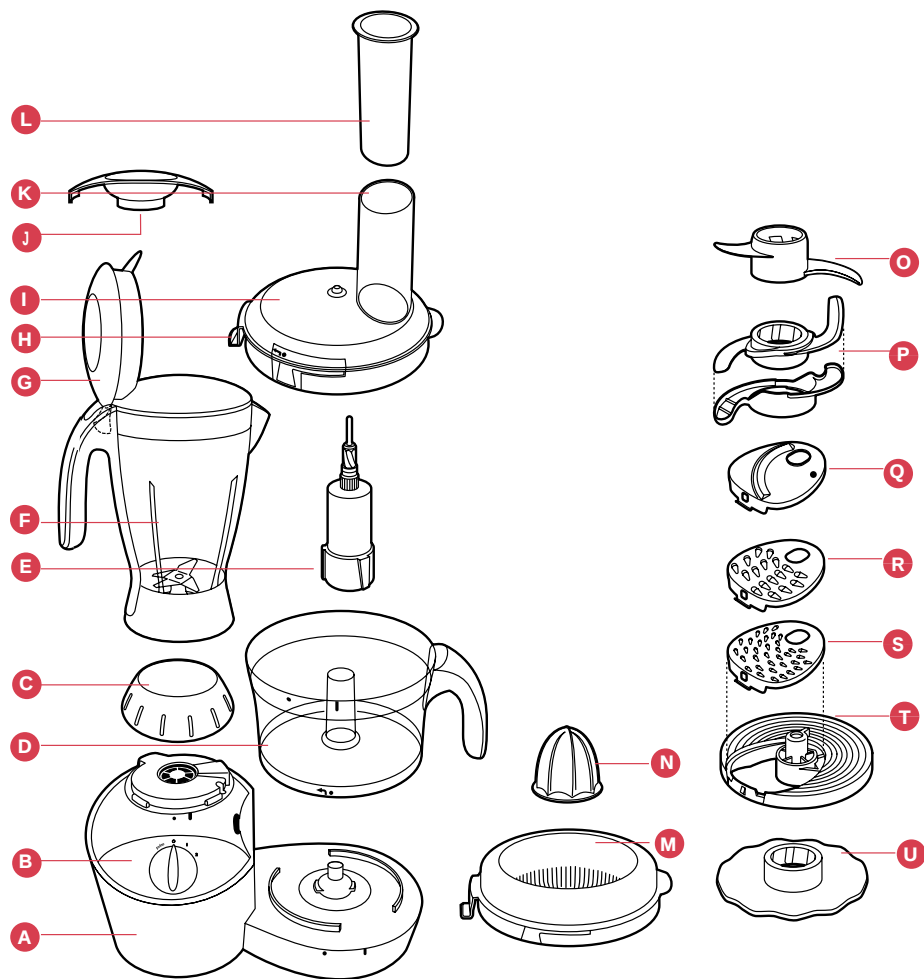


**Recipes & Directions for use
Recetas & Instrucciones de Uso
Receitas & Modo de Emprego
Συνταγές & Οδηγίες χρήσης
Yemek tarifleri ve kullanma
talimatları**



PHILIPS







ENGLISH 6

ESPAÑOL 23

PORTUGUÊS 42

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 61

TÜRKÇE 81

Parts and accessories

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

Introduction

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

If your appliance suddenly stops running:

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

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

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

Important

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

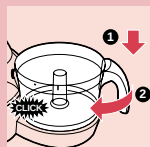
- ▶ Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Place the lid on the bowl in the right position. The build-in safety lock will now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

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

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

Using the appliance

Food processing bowl



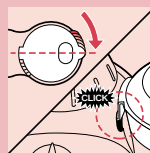
- 1 Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.



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

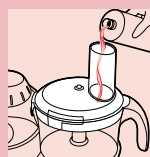
Built-in safety lock

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

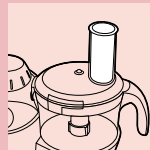


- 1 Make sure that the line on the lid and the line on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will complete the shape of the handgrip.

Feed tube and pusher



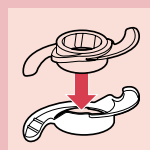
- 1 Use the feed tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients through the feed tube.



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

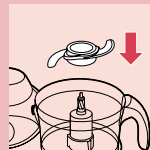
Metal blade

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



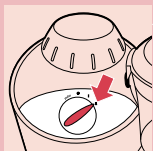
- 1 Remove the protective cover from the blade.

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



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

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



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

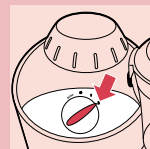
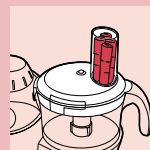
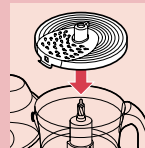
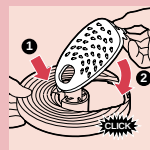
► Switch to position 1 to decrease the speed.

Tips

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

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

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



Inserts

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts.

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

Cutting edges are very sharp. Avoid touching them!

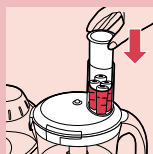
- 2 Place the insert holder onto the tool holder that stands in the bowl.
- 3 Put the lid on the bowl.
- 4 Put the ingredients in the feed tube. Pre-cut large chunks to make them fit into the feed tube.
- 5 Fill the feed tube evenly for the best results.

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

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

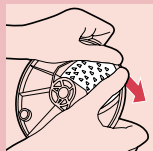
The process will continue until switched to position 0 (off).

► Switch to position 1 to decrease the speed.



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

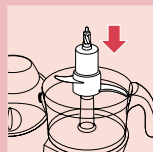
- ▶ If you are shredding soft vegetables or fruits, you can decrease the speed to position 1, to prevent the shredded vegetables and fruits from turning into puree.



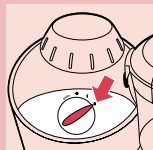
- 8** To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its back pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.

Kneading hook

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



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



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

Blender

The blender is intended for:

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



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

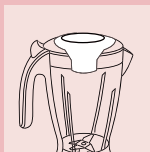


- 2** Mount the blender jar on top of the motor unit by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed. The handle must be facing to the left!

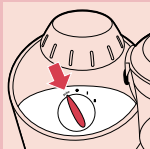


Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

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



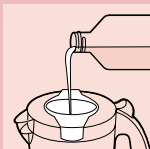
- 5** Always connect the safety cover onto the blender lid before you start processing.



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

See the table for the appropriate processing times.

Tips



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

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

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

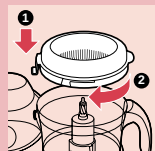
Never open the lid while the appliance is still running.

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

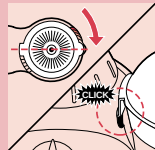
- ▶ If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by turning the knob a number of times to the pulse position (pulse). You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring some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

Citrus press

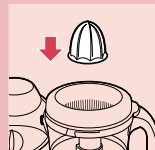
The citrus press can be used for all kinds of citrus fruit.



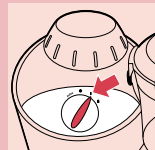
- 1** Put the bowl on the motor unit and place the sieve on the bowl.



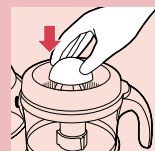
- 2** Turn the sieve in the direction of the arrow until the peg of the safety lock snaps home in the motor unit.



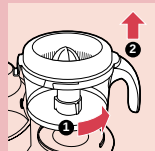
- 3** Place the cone on the sieve by pressing it lightly down.



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



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

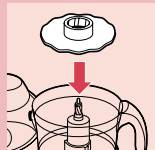


Tips

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

Emulsifying disc

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



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

Tips

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

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

Cleaning

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

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

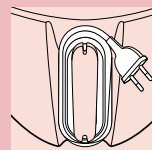
These parts have been tested for dishwasher resistance based on DIN EN 12875.
The blender jar is not dishwasherproof!

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

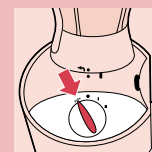
Make sure that the cutting edges of the blades and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

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

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



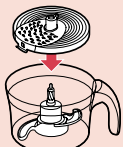
Blender quick-clean operation



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

Storage

MicroStore



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

Guarantee & service

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

Troubleshooting guide

Problem

Solution

The appliance doesn't switch on.

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

The appliance has suddenly stopped running.

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

The kneading or mixing accessory doesn't turn.

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

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

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

Accessories and applications

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

Quantities and preparation times

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

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

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

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

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

Recipes

Courgette Sandwich Spread

Ingredients:

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

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

Fruit cake

Ingredients:

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

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

Leek Quiche

Ingredients for the dough:

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

Ingredients for the filling:

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

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

Hungarian-style goulash

Ingredients:

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

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

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

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

Strawberry tart

Ingredients:

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

Filling:

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

Glaze:

- 500 g strawberries

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

Garnishing:

- 250 g cream

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

Fresh fruit milkshake

Ingredients:

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

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

Hazelnut Bread Ring

Ingredients dough:

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

Filling:

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

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

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

Chocolate cake

Ingredients:

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

Filling:

- 200 g apricot jam

Glaze:

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

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

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

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

Broccoli soup (for 4 persons)

Ingredients:

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

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

Pizza

Ingredients for the dough:

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

For the topping:

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

Ingredients to be spread on the sauce:

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

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

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

Vegetable and potato fry

Ingredients:

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

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

Bread (white)

Ingredients:

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

Piezas y accesorios

- A) Unidad motora
- B) Control de la velocidad
 - P = Turbo
 - 0 = Paro
 - 1 = Velocidad más baja
 - 2 = Velocidad más alta
- C) Cubierta roscada (Debe estar colocada para usar las funciones del recipiente)
- D) Recipiente para procesar los alimentos
- E) Soporte para herramientas
- F) Jarra batidora
- G) Tapa de la jarra batidora
- H) Espiga de la tapa (Activa y desactiva el interruptor de seguridad)
- I) Tapa del recipiente para procesar alimentos
- J) Tapa de seguridad
- K) Tubo de llenado
- L) Empujador
- M) Cedazo del exprimidor
- N) Cono del exprimidor
- O) Gancho amasador
- P) Cuchilla metálica + cubierta protectora
- Q) Inserto para rebanado medio
- R) Inserto para rallado medio
- S) Inserto para rallado fino
- T) Soporte para insertos
- U) Disco emulsionador

Introducción

Este aparato está equipado con un sistema automático de desconexión. En caso de sobrecalentamiento, este sistema cortará automáticamente la corriente del aparato.

Si su aparato se para de repente:

- 1** Desenchúfelo de la red.
- 2** Para parar el aparato, lleven el mando a la posición 0.
- 3** Dejen que el aparato se enfríe durante 60 minutos.
- 4** Enchúfelo a la red.
- 5** Vuelvan a ponerlo en marcha.

Si el sistema automático de desconexión térmica se activa demasiado a menudo, contacten con su distribuidor Philips o con un Servicio de Asistencia Técnica de Philips.

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

Importante

- ▶ Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente estas instrucciones de uso y miren las ilustraciones.
- ▶ Guarden estas instrucciones de uso para futuras consultas.
- ▶ Antes de enchufar el aparato, comprueben si el voltaje indicado en él se corresponde con el voltaje de la red local.
- ▶ No usen nunca ningún accesorio o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente aconsejados por Philips. Su garantía quedará invalidada si han usado tales accesorios o piezas.
- ▶ No usen el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están deteriorados.
- ▶ A fin de evitar situaciones peligrosas, si el cable de red del aparato se deteriora, siempre debe ser sustituido por Philips o por un Servicio de Asistencia Técnica de Philips.
- ▶ Antes de usar el aparato por vez primera, limpien cuidadosamente las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ No superen las cantidades y los tiempos de preparación indicados en la tabla.
- ▶ No excedan el contenido máximo indicado en el recipiente, por ejemplo, no lo llenen por encima de la graduación superior.
- ▶ Desenchufen el aparato de la red inmediatamente después del uso.
- ▶ No usen nunca sus dedos o un objeto (Por ejemplo, una espátula) para presionar los ingredientes dentro del tubo de llenado

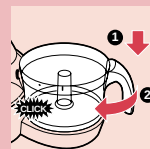
- mientras el aparato esté en marcha. Para ese propósito solo debe usarse el empujador.
- ▶ Desenchufen siempre el aparato de la red antes de introducir sus dedos o un objeto (Por ejemplo, una espátula) en la jarra batidora.
- ▶ Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ No dejen nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- ▶ Coloquen la tapa en el recipiente en la posición adecuada. El incorporado cierre de seguridad se desbloqueará entonces y podrán poner en marcha el aparato. Tanto la unidad motora como la cubierta roscada están provistas de marcas. El aparato solo funcionará si el punto de la unidad motora está situado frente al punto de la cubierta roscada.
- ▶ Paren el aparato antes de desmontar cualquier accesorio.
- ▶ Llevando el interruptor a la posición 0, paren siempre el aparato.
- ▶ Antes de quitar la tapa del aparato, esperen hasta que las piezas móviles hayan parado de girar.
- ▶ La cubierta roscada solo puede sacarse si la tapa no está en el recipiente o si el recipiente ha sido quitado totalmente.
- ▶ No sumerjan nunca la unidad motora en agua o en cualquier otro fluido ni la enjuaguen bajo el agua del grifo. Para limpiar la unidad motora usen solo un paño húmedo.

- ▶ Quitar la cubierta protectora de la cuchilla antes de usarla.
- ▶ Dejen que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (Temperatura máxima 80°C/175°F).
- ▶ Si están procesando un líquido caliente o que tiene tendencia a producir espuma, para evitar derramamientos no pongan más de 1 litro en la jarra batidora.
- ▶ Para los tiempos de aplicación, consulten las tablas que se incluyen más adelante en estas instrucciones de uso.
- ▶ Desenchufen el aparato de la red inmediatamente después del uso.

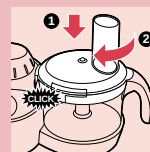
Tengan en cuenta que no es posible utilizar las funciones del recipiente cuando la batidora esté colocada.

Cómo usar el aparato

Recipiente para procesar alimentos



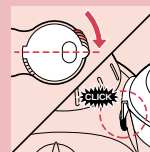
- 1** Girando la empuñadura en la dirección de la flecha hasta que oigan un "click", monten el recipiente en el procesador de alimentos.



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

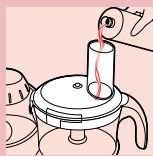
Cierre de seguridad incorporado

La unidad motora, el recipiente y la tapa han sido provistas de marcas. El aparato solo funcionará si el punto de la unidad motora está situado en dirección directamente opuesta al punto del recipiente.

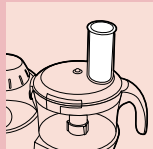


- 1** Asegúrense de que la línea de la tapa y la del recipiente estén directamente una frente a la otra. La espiga de la tapa completará el perfil de la empuñadura.

Tubo de llenado y empujador



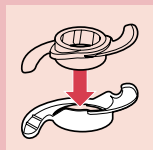
- 1 Para añadir líquidos y/o ingredientes sólidos, usen el tubo de llenado. Usen el empujador para presionar los ingredientes sólidos a través del tubo de llenado.



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

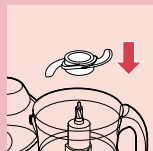
Cuchilla metálica

- La cuchilla metálica puede utilizarse para picar, mezclar, batir y hacer puré.



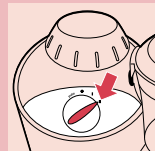
- 1 Quiten la tapa protectora de la cuchilla.

Los filos cortantes están muy afilados ¡ Eviten tocarlos !



- 2 Pongan el soporte para herramientas en el recipiente y la cuchilla en el soporte para herramientas que está de pie en el recipiente.

- 3 Pongan los ingredientes en el recipiente. Corten antes las piezas grandes de alimentos a trozos de unos 3 x 3 x 3 cm. Coloquen la tapa en el recipiente.



- 4 Pongan el empujador en el tubo de llenado.
- 5 Seleccionen la velocidad máxima (Posición 2) del control de la velocidad.
 - El proceso seguirá hasta que lleven el interruptor a la posición 0 (Paro).
- Para disminuir la velocidad, lleven el interruptor a la posición 1.

Consejos

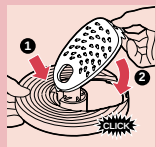
- Si pican cebollas, usen la función Turbo (Pulse) varias veces para evitar que se piquen demasiado finamente.
- No dejen que el aparato funcione demasiado tiempo cuando estén picando queso (Duro). El queso puede calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar masa.
- No usen la cuchilla para picar ingredientes muy duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubitos de hielo, ya que ello puede hacer que la cuchilla se desafilé.

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

- 1 Paren el aparato.
- 2 Quiten la tapa del recipiente.
- 3 Quiten, con una espátula, los ingredientes de la cuchilla o de las paredes del recipiente.

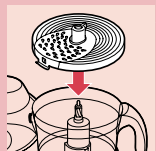
Insertos

Con los insertos, no procesen nunca ingredientes duros tales como cubitos de hielo.



- 1** Antes de colocarlo en el soporte de la herramienta, coloquen el inserto seleccionado en el soporte del inserto

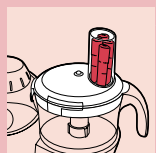
Los filos están muy afilados. ¡Eviten tocarlos!



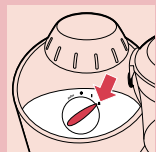
- 2** Coloquen el soporte del inserto sobre el soporte de la herramienta que queda derecho en el recipiente.

- 3** Pongan la tapa sobre el recipiente.

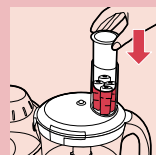
- 4** Pongan los ingredientes en el tubo de llenado. Antes corten los trozos grandes para que puedan pasar por el tubo de llenado.



- 5** Para unos mejores resultados, llenen uniformemente el tubo de llenado. Cuando necesiten cortar grandes cantidades de alimentos, procesen solo una pequeña cantidad cada vez y vacíen regularmente el recipiente entre cantidades.



- 6** Para rallar y rebanar, seleccionen la velocidad máxima (Velocidad 2) del control de velocidad.

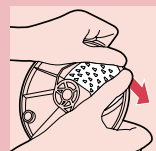


El proceso seguirá hasta que lleven el interruptor a la posición 0 (Paro).

- Para disminuir la velocidad, lleven el interruptor a la posición 1.

- 7** Presionen ligeramente el empujador sobre los ingredientes del tubo de llenado.

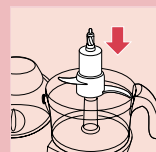
- Si están rallando frutas o vegetales blandos, pueden disminuir la velocidad a la posición 1 para evitar que las frutas o vegetales rallados se conviertan en puré.



- 8** Para quitar el inserto del soporte del inserto, cojan el soporte del inserto con sus manos con su parte trasera mirando hacia Uds. Presionen los cantos del inserto con sus pulgares para hacer que el inserto se salga del soporte.

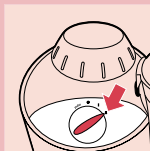
Gancho amasador

El gancho amasador puede utilizarse para amasar pasta para pan y para mezclar mezclas de pasta culinaria y mezclas para pasteles.



- 1** Pongan el recipiente en la unidad motora y coloquen el gancho amasador en el eje conductor.

- 2** Pongan los ingredientes en el recipiente y fijen la tapa sobre el recipiente. Coloquen el empujador en el tubo de llenado para



evitar que los ingredientes salpiquen durante el proceso de amasado.

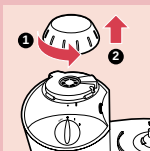
- 3** Seleccionen la máxima velocidad (Posición 2) del control de velocidad.

Batidora

La batidora está pensada para :

- Batir líquidos, por ejemplo, productos de lechería, salsas, zumos de fruta, sopas, bebidas mezcladas, tes, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, pasta para tartas o mayonesa
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo, para preparar comida de bebés.

► El aparato puede utilizarse con o sin el batidor fijado a la unidad motora. Si usan el aparato sin el batidor, el aparato no funcionará si la cubierta roscada no ha sido adecuadamente roscada en la unidad motora.



- 1** Para fijar la jarra batidora, quiten la cubierta roscada que está situada encima del control de velocidad.

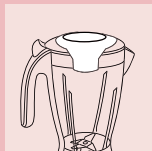


- 2** Monten la jarra batidora sobre la unidad motora girándola en la dirección de la flecha hasta que esté firmemente fijada. ¡ La empuñadura debe quedar mirando a la izquierda !

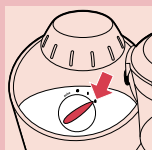


No ejerzan demasiada presión sobre la empuñadura de la jarra batidora.

- 3** Pongan los ingredientes en la jarra batidora.



- 4** Cierren la tapa.

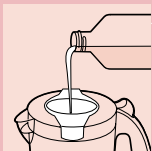


- 5** Antes de empezar el procesado, conecten siempre la cubierta de seguridad sobre la tapa de del batidor.

- 6** Seleccionen la velocidad máxima (Posición 2). El aparato seguirá funcionando a esta velocidad hasta que lleven el interruptor a la posición 0 (Paro).

Para los adecuados tiempos de procesado, consulten la tabla.

Consejos



- Viertan los ingredientes líquidos en la jarra batidora a través del agujero de la tapa.
- Cuanto más tiempo dejen funcionar el aparato más fino será el resultado del batido.
- Corten previamente los ingredientes sólidos a trozos más pequeños antes de ponerlos en la batidora. Si desean preparar una gran cantidad, procesen pequeñas tandas de ingredientes en lugar de tratar de procesar una gran cantidad de una vez.

- ▶ Los ingredientes duros, por ejemplo, granos de soja para leche de soja, deben ser remojados antes de ser procesados.
- ▶ Trituren cubitos de hielo colocando los cubitos en la jarra, cierren la tapa y usen la función Turbo (Pulse).

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

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

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

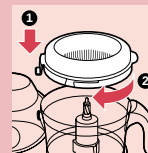
- 3** Usen una espátula para quitar los ingredientes de la pared de la jarra. Mantengan la espátula a una distancia segura de las cuchillas (Unos 2 cm).

- ▶ Si no están satisfechos con los resultados, dejen que el aparato funcione brevemente un número de veces haciendo girar el mando un número de veces a la posición Turbo (Pulse). También pueden tratar de obtener un mejor resultado removiendo los ingredientes con una espátula (No mientras la batidora esté funcionando) o vertiendo fuera una parte del contenido a fin de procesar una menor cantidad.
- ▶ En algunos casos, los ingredientes son más

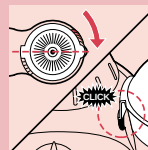
fáciles de batir si añaden un poco de líquido, por ejemplo, zumo de limón mientras baten frutas.

Exprimidor

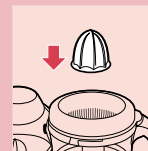
El exprimidor puede utilizarse para todo tipo de frutas cítricas.



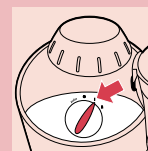
- 1** Coloquen el recipiente en la unidad motora y el cedazo en el recipiente.



- 2** Giren el cedazo en la dirección de la flecha hasta que la espiga del cierre de seguridad quede en su lugar en la unidad motora.

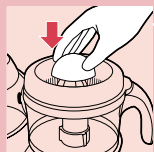


- 3** Presionándolo ligeramente hacia abajo, coloquen el cono en el cedazo.



- 4** Seleccionen la velocidad mínima (Posición 1).

El proceso empezará a funcionar y se parará cuando lleven el interruptor a la posición 0 (Paro).



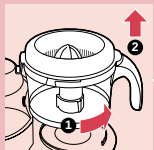
- 5** Presionen la mitad del fruto firmemente sobre el cono giratorio.

Consejos

- Dejen de presionar de vez en cuando para eliminar la pulpa del cedazo.

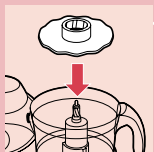
Cuando lo hagan, paren el aparato y quiten el recipiente con el cedazo y el cono.

- Después del uso, quiten el recipiente junto con los accesorios del exprimidor para evitar que el zumo gotée sobre el aparato.



Disco emulsionador

Pueden utilizar el disco emulsionador para preparar mayonesa, batir nata y agitar claras de huevo.



- 1** Coloquen el disco emulsionador en el soporte para herramientas que está dentro del recipiente.
- 2** Pongan los ingredientes en el recipiente y pongan la tapa sobre el recipiente.
- 3** Para obtener unos resultados óptimos, seleccionen la velocidad mínima (Posición 1).

Consejos

- Cuando deseen agitar claras de huevo, asegúrense de que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Saquen los huevos del refrigerador, al menos, una hora antes de usarlos.
- Todos los ingredientes para hacer mayonesa deben estar a temperatura ambiente.

El aceite puede ser añadido a través del agujerito del fondo del empujador.

- Si van a batir nata, la nata debe ser acabada de sacar del refrigerador. Consulten el tiempo de preparación en la tabla. La nata no debe ser batida durante demasiado tiempo.

Usen la función Turbo (Pulse) para tener más control sobre el proceso.

Limpieza

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

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

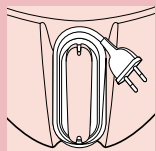
batidora) también pueden lavarse en un lavavajillas.

La resistencia de esas piezas al lavavajillas ha sido probada de acuerdo a la norma DIN EN 12875.
¡ La jarra batidora no es a prueba de lavavajillas !

Limpien muy cuidadosamente la cuchilla metálica la unidad de cuchillas del batidor y los insertos
Sus filos están muy afilados !

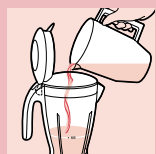
Asegúrense de que los filos de las cuchillas y los insertos no entren en contacto con objetos duros. Ello podría hacer que se desafilasen.

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

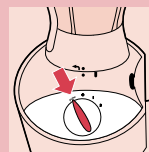


- ▶ Enrollen el (Exceso de) cable de red alrededor del enrollador de la parte trasera del aparato.

Operación limpieza rápida de la batidora



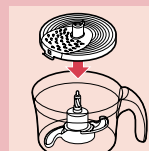
- 1** Pongan agua tibia (No más de 0'5 litros) y un poco de líquido limpiador en la jarra batidora.
- 2** Cierren la tapa.



- 3** Girando el botón de mando a la posición Turbo (Pulse), dejen que el aparato funcione durante unos breves momentos. El aparato dejará de funcionar cuando lleven el interruptor a la posición 0 (Paro).
- 4** Desmonten la jarra batidora y enjuágela con agua limpia.

Almacenamiento

MicroAlmacenamiento



- ▶ Pongan los accesorios (Cuchilla, soporte de insertos) sobre el soporte de herramientas y guárdelos en el recipiente. Acaben siempre con el soporte de insertos.

Garantía y Servicio

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

Guía de solución de problemas

Problema	Solución
El aparato no se pone en marcha	Giren el recipiente o la tapa en sentido horario hasta que oigan un "click". Asegúrense de que los puntos del recipiente y los de la tapa estén colocados directamente el uno frente al otro.
De repente, el aparato ha dejado de funcionar	Dado que el aparato se ha sobrecalentado, el sistema térmico de corte automático seguramente ha cortado el suministro de corriente al aparato 1) Lleven el interruptor del aparato a la posición 0 (Paro). 2) Desenchufen el aparato de la red. 3) Dejen que el aparato se enfríe durante 60 minutos. 4) Vuelvan a enchufar el aparato a la red. 5) Vuelvan a poner en marcha el aparato.
El accesorio amasador o el mezclador no giran	Comprueben si verdaderamente han hecho girar el recipiente y la tapa en sentido horario hasta el punto que hayan oído un "click".
Tanto la jarra batidora como el recipiente para procesar alimentos están colocados pero solo funciona la batidora	Si tanto la batidora como el recipiente para procesar alimentos han sido montados correctamente, solo funcionará la batidora. Si desean utilizar el recipiente para procesar alimentos, desmonten la batidora y cierran el agujero de fijación con la cubierta roscada.

Accesorios y aplicaciones

Accesorio	Aplicación	Tiempo de aplicación
☞	Picado, hacer puré, mezclado	10 - 60 segundos
☞	Amasado	60 - 180 segundos
☞ ☞ ☞ ☞	Rebanado, troceado, rallado	10 - 60 segundos
☞	Batido, hacer puré	10 - 60 segundos
☞	Exprimido de frutos cítricos	Depende de la cantidad
☞	Agitado, montado, emulsionado	10 - 60 segundos

Cantidades y tiempos de preparación

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Accesorio / velocidad	Procedimiento	Aplicaciones
Manzanas, zanahorias, arracacha - Desmenuzado	500 g	☞ / 2	Corten los vegetales a trozos que quepan en el tubo. Llenen el tubo con los trozos y rebánenlos mientras los presionan ligeramente con el empujador.	Ensaladas, vegetales crudos.
Manzanas, zanahorias, arracacha - Rebanado	500 g	☞ / 2	Corten los vegetales a trozos que quepan en el tubo. Llenen el tubo con los trozos y rebánenlos mientras los presionan ligeramente con el empujador.	Ensaladas, vegetales crudos.
Pasta culinaria (Tartas) - Agitado	750 ml de leche	☞ / 2	Primero viertan la leche en el batidor y, después, añadan los ingredientes secos. Mezclen los ingredientes durante, aproximadamente, 1 minuto. Si es necesario, repitan 2 veces este procedimiento. Después, paren unos pocos minutos para permitir que el aparato se enfríe a la temperatura ambiente.	Tartas, barquillos.
Migas de pan - Picado	100 g	☞ / 2	Usen pan seco y crujiente	Platos rebozados, platos gratinados.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Accesorio / velocidad	Procedimiento	Aplicaciones
Crema de mantequilla (Creme au beurre) - Agitado	300 g	🌀 / 2	Para un resultado ligero, usen mantequilla blanda	Postres, acabados.
Queso (Parmesano) - Picado	200 g	🌀 / 2	Usen un pedazo de Parmesano sin corteza y cortado a trozos de unos 3 x 3 cm.	Guarniciones, sopas, salsas, platos gratinados.
Queso (Gouda) - Rallado	200 g	🌀 / 2	Corten el queso a trozos que entren en el tubo. Presionen cuidadosamente con el empujador.	Salsas, pizzas, platos gratinados, fondues.
Chocolate - Picado	200 g	🌀 / 2	Usen chocolate duro y plano. Rómpanlo a trozos de 2 cm.	Guarniciones, salsas, pastelería, puddings, mousses.
Guisantes o judías cocidos - Hacer puré	250 g	🌀 / 2	Usen guisantes o judías cocidos. Si es necesario, añadan un poco de líquido para mejorar la consistencia de la mezcla.	Purés, sopas.
Carnes y vegetales cocidos - Hacer puré	500 g	🌀 / 2	Para un puré grueso, añadan solo un poco de líquido. Para un puré fino, vayan añadiendo líquido hasta que la mezcla esté suave.	Comida de niños y bebés.
Pepinos - Rebanado	2 pepinos	🌀 / 1	Pongan el pepino en el tubo y presionen cuidadosamente hacia abajo.	Ensaladas, guarniciones.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Accesorio / velocidad	Procedimiento	Aplicaciones
Pasta (Para pan) - Amasado	500 g de harina	🌀 / 2	Mezclen agua caliente con levadura y azúcar. Añadan harina y amasen la pasta durante unos 90 segundos. Dejen que suba durante 30 minutos.	Pan
Pasta (Para pizzas) - Amasado	750 g de harina	🌀 / 2	Sigan el mismo procedimiento que para la pasta para pan. Amasen la pasta durante 1 minuto.	Pizza
Pasta (Para pastelería de pasta quebradiza) - Amasado	300 g	🌀 / 2	Usen margarina fría. Corten la margarina a cubos de 2 cm. Pongan la harina en el recipiente y añadan la margarina. Mezclen hasta que la pasta se torne desmenuzable. Después, añadan agua fría mientras mezclan. Paren tan pronto como la pasta empiece a formar una bola. Dejen que la pasta se enfríe antes de futuros procesados.	Empanadas de manzana, bizcochos dulces, flanes con trozos de fruta.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Accesorio / velocidad	Procedimiento	Aplicaciones
Pasta (Con levadura) - Amasado	500 g de harina	⌚ / 2	Primero mezclen la levadura, agua caliente y un poco de azúcar en un recipiente separado. Pongan todos los ingredientes en el recipiente y amasen la pasta hasta que quede suave y no se pegue al recipiente (Tardará aproximadamente 1 minuto). Dejen que suba durante 30 minutos.	Delicioso pan.
Claras de huevo - Agitado	4 claras de huevo	⌚ / 1	Usen claras de huevo a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, 2 claras de huevo.	Pudings, souffles, merengues.
Fruta (Por ejemplo, manzanas, plátanos, castañas de agua) - Batido	500 g	⌚ / 2	Consejo : Añadan un poco de zumo de limón para evitar que la fruta se descoloree. Añadan un poco de líquido para obtener un suave puré.	Salsas, mermeladas, pudings, comida para beber.
Fruta (Por ejemplo, manzanas, plátanos) - Picado	500 g	⌚ / 2	Consejo : Añadan un poco de zumo de limón para evitar que la fruta se descoloree.	Salsas, mermeladas, pudings, comida para beber.
Ajo - Picado	300 g	⌚ / 2	Pelen el ajo. Presionen el botón Turbo (Pulse) varias veces para evitar picar el ajo demasiado fino. Usen, al menos, 150 gramos.	Guarniciones, marinados.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Accesorio / velocidad	Procedimiento	Aplicaciones
Hierbas (Por ejemplo, perejil) - Picado	50 gramos, como mínimo.	⌚ / 2	Antes de picarlas, laven y sequen las hierbas.	Salsas, sopas, guarniciones, mantequilla de hierbas.
Zumos (Por ejemplo, de papaya, sandía, pera, guayaba) - Batido	500 g (Cantidad total)	⌚ / 2	Añadan agua u otro líquido (Opcionalmente) para obtener un zumo suave.	Zumos de frutas
Mayonesa - Emulsionado	3 huevos	⌚ / 1	Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, un huevo grande, dos huevos pequeños o dos yemas de huevo. Pongan el huevo y un poco de vinagre en el recipiente y añadan el aceite gota a gota.	Ensaladas, guarniciones y salsas para barbacoa.
Carnes (Magras) - Picado	500 g	⌚ / 2	Primero quiten cualquier tendón o hueso. Corten la carne a dados de 3 cm. Presionen el botón Turbo (Pulse) para obtener como resultado un picado más grueso.	Bistecs tártaros, hamburguesas, albóndigas de carne.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Accesorio / velocidad	Procedimiento	Aplicaciones
Carnes, pescado, aves de corral (Veteadas) - Picado	400 g	2 / 2	Primero quiten cualquier tendón o hueso. Corten la carne a dados de 3 cm. Presionen el botón Turbo (Pulse) para obtener como resultado un picado más grueso.	Bistecks tártaros, hamburguesas, albóndigas de carne.
Batidos de leche - Batido	500 ml de leche	2 / 2	Hagan puré con la fruta (Por ejemplo, plátanos, fresas) con azúcar, leche y un poco de helado y mezclen bien.	Batidos de leche
Mezcla (Pastel) - Mezclado	4 huevos	2 / 2	Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Mezclen la mantequilla ablandada y el azúcar hasta que la mezcla quede suave y cremosa y, entonces, añadan la leche, los huevos y la harina.	Diversos pasteles.
Frutos secos - Picado	250 g	2 / 2	Usen el botón Turbo (Pulse) para un picado grueso. Paren el proceso si desean un resultado grueso.	Ensaladas, pudings, pan de frutos secos, pasta de almendras.
Cebollas - Picado	500 g	2 / 2	Pelen las cebollas y córtelas en 4 trozos. Paren el proceso después de 2 pulsaciones para comprobar el resultado.	Ensalada, alimentos cocidos, sofritos, guarniciones.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Accesorio / velocidad	Procedimiento	Aplicaciones
Cebollas - Rebanado	300 g	2 / 1	Pelen las cebollas y córtelas a trozos que pasen por el tubo. Nota : Usen, al menos, 100 g.	Ensalada, alimentos cocidos, sofritos, guarniciones.
Sopas - Batido	500 ml	2 / 2	Usen vegetales cocidos	Sopas, salsas.
Nata montada - Agitado	500 ml	2 / 1	Usen nata directamente sacada del frigorífico. Nota : Usen, al menos, 125 ml de nata. La nata montada estará lista después de unos 20 segundos.	Guarniciones, nata, mezclas para helado.

Recetas

Pasta de calabaza para untar pan.

Ingredientes

- 2 calabazas
- 2 huevos cocidos
- 1 cebolla pequeña
- 1 cucharada sopera de aceite vegetal
- Perejil
- 2 - 3 cucharadas soperas de nata agria
- Zumo de limón, salsa Tabasco, sal, pimienta, curry en polvo, pimentón.

- ▶ *Laven y sequen las calabazas y desmenúcenlas con el inserto para desmenuzar fino en el recipiente para procesar alimentos. Pasen la calabaza desmenuzada a un plato, sálenla y déjenla durante unos 15 minutos para que la sal extraiga el líquido de la calabaza desmenuzada. Corten la cebolla en cuatro trozos y píquenla finamente junto con el diente de ajo. Quiten las hojas de perejil de los tallos y píquenlas.*
- ▶ *Pongan entonces la calabaza troceada en una toalla limpia y presiónenla para eliminar el líquido. Viertan un poco de aceite en una sartén, fríen ligeramente las cebollas picadas y el ajo y añadan las calabazas troceadas. Todos los líquidos deben evaporarse de los ingredientes. Dejen que los ingredientes fritos se enfríen durante un rato. Pelen los huevos y píquenlos en el recipiente para procesar alimentos durante unos pocos segundos. Añadan los otros ingredientes al recipiente para procesar alimentos, sazónenlos y mézclenlos con la cuchilla. Sirvanlo sobre pan blanco tostado.*

Pastel de fruta

Ingredientes

- 180 g de dátiles
- 270 g de ciruelas
- 60 g de almendras
- 60 g de nueces
- 60 g de pasas Corinto
- 60 g pasas Sultana
- 240 g de harina integral de centeno
- 120 g harina de trigo
- 120 g de azúcar de caña cristalino
- Una pizca de sal
- 1 bolsita de levadura en polvo
- 360 g de mantequilla de leche

- ▶ *Pongan la cuchilla metálica en el recipiente. Pongan todos los ingredientes en el recipiente y mézclenlos durante 30 segundos a la velocidad máxima. Hornéen el pastel de fruta en un molde para hornear de 30 cm de largo durante 40 minutos a 170°C.*

Quiche de puerros

Ingredientes para la pasta :

- 250 g de harina de trigo (O harina integral de trigo)
- Una pizca de sal
- 1 cucharada sopera de miel
- 20 g de levadura fresca o 1/2 bolsita de levadura seca.
- 100 g de mantequilla
- 6 cucharadas soperas de agua tibia

Ingredientes para el relleno :

- 500 g de puerros
- Aceite vegetal
- 4 huevos
- 500 g de nata agria
- Sal, pimienta y de 1 a 2 cucharadas soperas de harina, si son necesarias.

- ▶ *Pongan todos los ingredientes en el recipiente y amásenlos hasta lograr una pasta consistente. Dejen que la pasta suba durante unos 30 minutos.*
- ▶ *Rebanen los puerros con el inserto rebanador. Pongan un poco de aceite en una sartén y fríen los puerros rebanados durante unos pocos minutos. Pongan el resto de los ingredientes en la jarra batidora y dejen que la batidora funcione hasta que hayan alcanzado una consistencia cremosa. Para espesar la mezcla, añadan de 1 a 2 cucharadas soperas de harina.*
- ▶ *Engrasen un molde para hornear de un diámetro de 24 cm y cubran el fondo y los lados uniformemente con pasta. Extiendan la mezcla de puerros sobre la pasta y vierta el resto de los ingredientes sobre ella. Hornéen en un horno precalentado durante unos 40 minutos a 180°C. Pueden servir caliente o frío.*

Goulash al estilo húngaro

Ingredientes

- 1 cucharada soperas de aceite
- 1 cebolla mediana
- 1 cucharadita de café de pimentón

- 400 g de carne de vaca, de buey o de cerdo
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- Sal
- 200 g de zanahorias
- 300 g de patatas
- Semillas de alcaravea

- ▶ *Limpien la carne y córtela a cubos de 2 cm. Pelen las cebollas y piquenlas en el recipiente de procesar alimentos usando el inserto rebanador. Pelen el tomate, quiten las semillas y córtelo a finas tiras. Fríen la cebolla picada en el aceite hasta que esté suave. Quítenla del fuego y salpiquen el pimentón sobre la cebolla, añadan la carne y fríen en un fuego fuerte durante unos pocos minutos mientras remueven constantemente. Añadan el pimiento verde, el tomate y sal al gusto, tapen la sartén y cuezan a fuego lento en su propio jugo hasta que esté casi tierna.*
- ▶ *Mientras tanto, pelen y rebanen las zanahorias usando el inserto rebanador y pelen las patatas y córtelas a daditos. Añádanlo todo a la carne y viertan suficiente agua fría para la cantidad de sopa que deséen preparar (Aproximadamente, 1'2 l). Sazonen con una pizca de semillas de alcaravea e hiervan a fuego lento hasta que todo esté blando como mantequilla. Si es necesario, añadan más sal.*
- ▶ *Sirvan caliente. Pueden añadir una guarnición de arandelas de pimiento verde y servir (En un plato aparte) unos pimientos (Tamaño cereza) picantes.*

Tarta de fresas**Ingredientes**

- 100 g de margarina
- 100 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 240 g de harina
- 100 g de coco

Relleno :

- 80 g de azúcar
- 2 cucharaditas de café de zumo de limón
- 400 g de queso cremoso
- 500 g de fresas

Glaseado :

- 500 g de fresas
- 250 ml de agua
- 120 g de azúcar
- 60 g de almidón de maíz

Guarnición :

- 250 g de nata

- ▶ Calienten el horno a 180°C. Utilizando el recipiente y la cuchilla metálica, hagan nata con margarina y azúcar.
- ▶ Batan la yema de huevo y, después, remuévanla en harina y escamas de coco. Pongan la pasta en una bandeja para hornear, acanálenle el borde y píchenla con un tenedor. Hornéen durante 15 - 20 minutos hasta que esté ligeramente dorada. Dejen que la tarta se enfríe sobre una rejilla. Usando la cuchilla metálica, mezclen azúcar,

zumo de limón y el queso cremoso en el recipiente hasta que quede como pelusas. Esparzan sobre la fría cubierta de la tarta. Distribuyan una parte de las fresas (Con el tallo hacia abajo) sobre la tarta. Pónganla en el refrigerador.

- ▶ Preparen el glaseado. Batan el resto de las fresas con el agua y el azúcar en la jarra batidora. Disuelvan el almidón de maíz en 125 ml de la mezcla de fresas. Pongan la mezcla de fresas a hervir. Cuando esté hirviendo, remuévanla con el almidón disuelto. Pongan (Con una cuchara) el caliente glaseado sobre las fresas y dejen enfriar durante 2 horas. Cubran con nata montada para espesar las partes superiores.

Batido de leche con fruta fresca**Ingredientes**

- 100 g de plátanos o de fresas
- 200 ml de leche fresca
- 50 g de helado de vainilla
- Azúcar granulado al gusto

- ▶ Pelen los plátanos o enjuagen las fresas. Corten la fruta a trozos más pequeños. Pongan todos los ingredientes en la jarra batidora. Batan hasta que quede suave.
- ▶ Pueden utilizar la fruta de su elección para elaborar su favorito batido de leche con fruta fresca.

Pan redondo con avellanas

Ingredientes para la masa :

- 500 g de harina tamizada
- 75 g de azúcar
- 1 cucharadita de café de sal
- 1 huevo
- 250 ml de leche (A 35°C)
- 100 g de mantequilla (Ablandada)
- 30 g de levadura fresca (Para la levadura seca, lean las instrucciones del embalaje)

Relleno :

- 250 g de avellanas picadas
- 100 g de azúcar
- 2 bolsitas de azúcar de vainilla
- 125 ml de nata

- ▶ Calienten el horno a 200°C. Mezclen la leche, la levadura y el azúcar en el recipiente durante 15 segundos utilizando la herramienta de amasar. Añadan harina, sal, mantequilla y huevo. Amasen la mezcla de pasta durante 2 minutos. Pongan la masa en un recipiente aparte, tápenla con un paño húmedo y dejen que la masa suba durante 20 minutos en un lugar tibio.
- ▶ Piquen las avellanas utilizando la cuchilla metálica. Mezclen los ingredientes para el relleno. Desenrollen la masa formando un cuadrado. Untenla con la mezcla de avellanas y, después, enróllenla formado un anillo. Pongan el anillo en un molde (Untado con mantequilla) de liberación por muelle. Dejen que el anillo suba durante 20 minutos. Cepillen con un poco de yema batida la

pasta de pastel en un engrasado molde para hornear. Hornéen durante una hora a 160°C. Los primeros 15 minutos la puerta del horno deberá mantenerse ligeramente entreabierta.

- ▶ Dejen que el pastel se enfríe durante un rato en el molde para hornear (24 cm), después gírenlo sobre una parrilla para que siga enfriándose. Corten el pastel horizontalmente por la mitad, unten una mitad con compota de albaricoque y pongan las dos mitades juntas de nuevo. Calienten el resto de la compota hasta que se torne almibar y espárganla sobre la parte superior del pastel. Preparen la capa superior. Hiervan agua, añadan azúcar y chocolate y cuezan a fuego lento. Remuevan sin parar hasta que tenga una consistencia suave y untanla. Pongan la capa sobre el pastel y dejen que se enfríe. Sirvan el pastel con un poco de nata montada.

Sopa de brécol (Para 4 personas)

Ingredientes

- 50 g de queso Bouda seco.
- 300 g de brécol cocido (Tallo y flores)
- El agua de hervir el brécol
- 2 patatas hervidas y a trozos
- 2 cubitos de caldo
- 2 cucharadas soperas de nata sin montar
- Curry
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- ▶ Rallen el queso. Hagan puré con el brécol, las patatas hervidas y un poco del líquido de hervir el

brécol. Pongan el puré de brécol, el líquido restante y los cubitos de caldo en un vaso medidor de boca ancha y llénenlo hasta 750 ml. Pasen la sopa a una cazuela y dejen que llegue a hervir mientras remueven. Remuevan con el queso y sazonen con Curry, sal, pimienta y nuez moscada y añadan la nata.

Pizza

Ingredientes para la pasta :

- 400 g de harina
- Media cucharadita de café de sal
- 20 g de levadura fresca o 1'5 paquetes de levadura seca
- 2 cucharadas soperas de aceite para cocinar
- 240 ml de agua (35°C), aproximadamente.

Para los ingredientes de la parte superior

- 300 ml de tomates tamizados (De lata)
- 1 cucharadita de café de hierbas italianas (Secas o frescas)
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- Azúcar

Ingredientes para ser extendidos sobre la salsa :

- Olivas, salami, alcachofas, setas, anchovas, queso Mozzarella, pimientos, queso maduro rallado y aceite de oliva al gusto.
- ▶ *Coloquen el gancho amasador en el recipiente. Pongan todos los ingredientes en el recipiente y seleccionen la velocidad máxima (Posición 2).*

Amasen la pasta durante unos 90 segundos hasta que se forme una bola suave. Pongan la pasta en un recipiente separado, tápenla con un paño húmedo y deje que suba durante unos 30 minutos.

- ▶ *Piquen las cebollas y el ajo con la cuchilla metálica en el recipiente de procesar alimentos y fríanlos en una sartén hasta que queden transparentes. Añadan los tomates tamizados y las hierbas e hiervan a fuego lento durante unos 10 minutos. Sazonen al gusto con sal, pimienta y azúcar. Dejen que la salsa se enfríe.*
- ▶ *Calienten el horno a 250°C.*
- ▶ *Desenrollen la pasta sobre la enharinada superficie de trabajo y hagan dos piezas redondas. Pongan las dos redondas de pasta en una engrasada bandeja para hornear. Diseminen sobre la pizza los ingredientes para la parte superior, dejando libres los bordes. Unten con los ingredientes deseados, esparzan un poco de queso rallado sobre la pizza y viertan un poco de aceite de oliva sobre ella.*
- ▶ *Hornéen las pizzas durante un período de 12 a 15 minutos.*

Fritos de vegetales con patata

Ingredientes

- 1 huevo
- 50 cc de leche
- 1 cucharada sopera de harina
- 1 cucharadita de café de coriandro
- Sal y pimienta
- 2 patatas grandes (Unos 300 g)
- 100 g de zanahorias de invierno

- 150 g de apio
- 50 g de semillas girasol ó 2 cucharadas soperas de tusa de maíz
- Aceite para freír

- ▶ *Usando la cuchilla metálica, mezclen el huevo, la leche, la harina, el coriandro, sal y pimienta.*
- ▶ *Trocéen las patatas peladas, las zanahorias raspadas, y el apio limpio con el inserto de troceado grueso y añadan a la mezcla de huevo. Batan juntos los vegetales, la mezcla de huevo y las semillas de girasol (O la tusa de maíz) en un recipiente.*
- ▶ *Calienten el aceite en una sartén para freír y frían 8 pastelillos planos por ambos lados hasta que queden dorados. Dejen que se escurran sobre un papel de cocina.*
- ▶ *Tiempo de cocción : Entre 3 y 4 minutos.*

Pan (Blanco)

Ingredientes

- 500 g de harina para pan
- 15 g de mantequilla o margarina (Blandas)
- 25 g de levadura fresca ó 20 g de levadura seca.
- 260 ml de agua
- 10 g de sal
- 10 g de azúcar

- ▶ *Monten el gancho amasador en el recipiente. Pongan harina, sal y margarina o mantequilla en el recipiente. Añadan la levadura fresca o seca y el agua. Pongan la tapa sobre el recipiente y gírenla en la dirección de la flecha hasta que oyan*

un "click". Seleccionen la velocidad (Posición 2) y mezclen la pasta (Para el máximo tiempo de amasado, consulten el capítulo "Cantidades y tiempos de preparación")

- ▶ *Quiten la masa del recipiente, pónganla en un recipiente más grande, tápenla con una toallita de te húmeda y dejen que suba durante unos 20 minutos en un lugar caliente. Después de haber subido, vuelvan a aplanar la masa y formen una bola con ella.*
- ▶ *Vuelvan a poner la masa en el recipiente, cúbranla con el paño húmedo y déjenla subir durante otros 20 minutos. Vuélvanla a aplanar y enrróllenla.*
- ▶ *Coloquen la masa en un engrasado molde para hornear y dejen que suba durante otros 45 minutos. Hornéen el pan en la parte más baja de un horno precalentado.*
- ▶ *Hornéen el pan a unos 225°C y durante unos 35 minutos en la parte más baja de un horno precalentado.*

Peças e acessórios

- A) Motor
- B) Controlo da velocidade
 - P = Pulse (batimento)
 - 0 = Off (desligado)
 - 1 = Velocidade baixa
 - 2 = Velocidade alta
- C) Tapa de enroscar (deve ser colocada para usar a taça)
- D) Taça
- E) Suporte dos acessórios
- F) Copo
- G) Tapa do copo
- H) Pino da tapa (activa e desactiva o botão de segurança)
- I) Tapa da taça
- J) Cobertura de segurança
- K) Tubo dos alimentos
- L) Pressor
- M) Crivo do espremedor
- N) Cone do espremedor
- O) Vara de amassar
- P) Lâmina metálica + protecção
- Q) Disco de cortar médio
- R) Disco de picar médio
- S) Disco de picar fino
- T) Suporte dos discos
- U) Disco de emulsionar

Introdução

Este aparelho está equipado com um sistema térmico de corte automático da energia. Este sistema corta automaticamente a corrente no caso de ocorrer o sobreaquecimento da máquina.

Se a máquina parar repentinamente de trabalhar:

- 1** Retire a ficha da tomada de corrente.
- 2** Rode o botão para a posição 0 para desligar a máquina.
- 3** Deixe o aparelho arrefecer durante 60 minutos.
- 4** Volte a ligar à corrente.
- 5** Volte a ligar a máquina.

Por favor, contacte o seu agente Philips ou um centro de assistência autorizado Philips se o fusível térmico de segurança disparar muitas vezes.

ATENÇÃO: Para evitar situações graves, esta máquina nunca deve estar ligada a um aparelho temporizador.

Importante

- ▶ Leia estas instruções com atenção e observe as ilustrações antes de usar a máquina pela primeira vez.
- ▶ Guarde este modo de emprego para uma eventual consulta futura.
- ▶ Antes de ligar a máquina, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local.
- ▶ Nunca use qualquer acessório ou peça doutros fabricantes ou que não tenham sido especificamente aconselhados pela Philips. A sua garantia será considerada nula se forem usados acessórios ou peças doutras origens.
- ▶ Não se sirva do aparelho no caso de o fio, a ficha ou outro componente se apresentar danificado.
- ▶ Se o fio deste aparelho estiver danificado, deverá sempre ser substituído pela Philips ou por um centro de assistência autorizado pela Philips, porque as reparações efectuadas por pessoal não qualificado poderão provocar situações extremamente graves para o utilizador.
- ▶ Antes de se servir da máquina pela primeira vez, lave muito bem todas as peças que vão estar em contacto com os alimentos.
- ▶ Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- ▶ Não exceda o conteúdo máximo indicado na taça, isto é, não encha a taça acima da graduação mais alta.

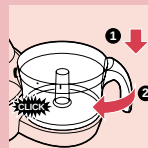
- ▶ Desligue a máquina imediatamente após a sua utilização.
- ▶ Nunca use os dedos ou um objecto (por ex. uma espátula) para empurrar os ingredientes dentro do tubo dos alimentos com a máquina em funcionamento. Apenas o pressor deve ser utilizado para essa finalidade.
- ▶ Nunca coloque os dedos ou qualquer objecto (por ex. uma espátula) dentro do copo misturador sem desligar primeiro a máquina.
- ▶ Mantenha fora do alcance das crianças.
- ▶ Nunca deixe a máquina a trabalhar sem vigilância.
- ▶ Coloque a tampa na taça na posição correcta. O fecho integrado de segurança fica desbloqueado e já se pode ligar a máquina. A unidade do motor e a tampa de enroscar têm marcas. A máquina só funciona se o ponto da unidade do motor estiver na direcção oposta ao ponto da tampa de enroscar.
- ▶ Antes de retirar os acessórios, deve desligar a máquina.
- ▶ A máquina deve ser sempre desligada na posição de velocidade 0.
- ▶ Aguarde até todas as peças em movimento pararem antes de retirar a tampa da máquina.
- ▶ A tampa de aparafusar só pode ser retirada se a tampa da taça ou a taça também tiverem sido retiradas.
- ▶ Nunca mergulhe a unidade do motor dentro de água ou de qualquer outro líquido, nem enxague à torneira. Use apenas um pano húmido para limpar a unidade do motor.

- ▶ Retire a protecção da lâmina sempre que se servir dela.
- ▶ Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os processar (temperatura máx. 80°C/175°F).
- ▶ Se estiver a processar um líquido que esteja quente ou que produza espuma, não deite mais do que 1 litro no copo misturador para evitar derrames.
- ▶ Para saber quais os tempos de aplicação, por favor consulte as tabelas deste modo de emprego.
- ▶ Desligue a máquina imediatamente após a sua utilização.

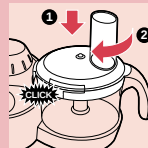
Tenha em atenção que não é possível servir-se da taça se tiver o copo misturador colocado na máquina.

Utilização

Taça



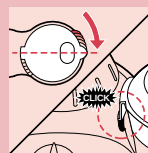
- 1** Coloque a taça no processador, rodando a pega na direcção da seta até ouvir um clique.



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

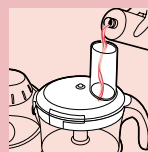
Fecho de segurança integrado

A unidade do motor, a taça e a tampa apresentam marcas. A máquina só funciona se o ponto da unidade do motor estiver na direcção oposta ao ponto assinalado na taça.

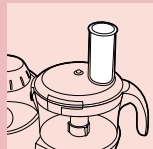


- 1** Certifique-se que a linha da tampa e a linha da taça ficam em frente uma da outra. A projecção da tampa completará o formato da pega.

Tubo dos alimentos e pressor

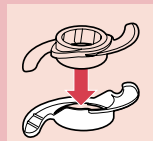


- 1** Use o tubo dos alimentos para juntar líquidos e/ou ingredientes sólidos. Use o pressor para empurrar os ingredientes sólidos dentro do tubo.



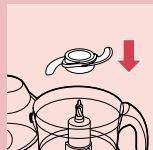
- 2** Também se pode servir do pressor para tapar o tubo dos alimentos e evitar assim que os ingredientes saiam para fora.

Lâmina metálica



- 1** Retire a protecção da lâmina.

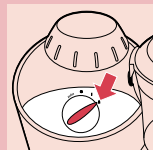
O rebordo das lâminas é muito afiado. Evite tocar-lhes!



- 2** Coloque o suporte dos acessórios na taça e a lâmina sobre o suporte dentro da taça.

- 3** Coloque os ingredientes na taça. Corte previamente os alimentos em pedaços com cerca de 3 x 3 x 3 cm. Ponha a tampa na taça.

- 4** Introduza o pressor no tubo dos alimentos.



- 5** Seleccione a velocidade máxima (posição 2) no selector da velocidade.
- O processamento continua até se desligar a máquina na posição 0 (off).

- ▶ Passe para a posição 1 para reduzir a velocidade.

Sugestões

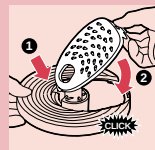
- ▶ Se estiver a picar cebola, use a função 'pulse' (batimento) várias vezes para evitar que o picado fique demasiado fino.
- ▶ Não deixe a máquina trabalhar durante muito tempo quando estiver a ralar queijo (duro). O queijo pode aquecer demasiado e começar a derreter, ganhando grumos.
- ▶ Não use a lâmina para picar ingredientes muito duros, como café em grão, açafraão, noz moscada e cubos de gelo, porque poderá estragar a lâmina.

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

- 1** Desligue a máquina.
- 2** Retire a tampa da taça.
- 3** Retire os ingredientes da lâmina ou das paredes da taça com uma espátula.

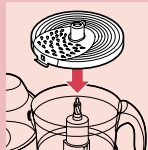
Discos

Nunca processe ingredientes duros, como cubos de gelo, com os discos.



- 1** Coloque o disco seleccionado dentro do suporte para os discos antes de o colocar no suporte dos acessórios.

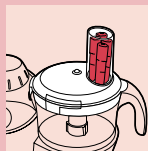
O rebordo dos discos é muito afiado. Evite tocar-lhes!



2 Coloque o disco no suporte respectivo dentro da taça.

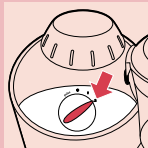
3 Coloque a tampa na taça.

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



5 Encha o tubo até acima para obter melhores resultados.

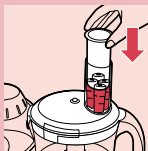
Quando tiver que processar grandes quantidades de alimentos, faça-o por fases, em pequenas quantidades de cada vez, esvaziando a taça entre cada processamento.



6 Para ralar e para cortar, seleccione a velocidade máxima (posição 2) no controlo da velocidade.

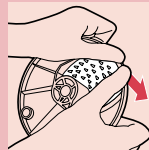
O processamento continua até desligar na velocidade 0 (off).

▶ Passe para a posição 1 para reduzir a velocidade.



7 Empurre ligeiramente os ingredientes com o pressor dentro do tubo.

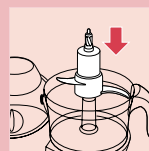
▶ Se estiver a cortar legumes ou fruta macios, pode diminuir a velocidade para a posição 1, para evitar que os legumes ou a fruta fiquem reduzidos a puré.



8 Para retirar o disco do suporte, segure no suporte com a mão, com a parte de trás virada na sua direcção. Empurre o rebordo com os polegares para fazer cair o disco do respectivo suporte.

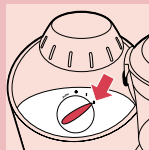
Vara de amassar

A vara de amassar pode ser usada para bater massa (de pão) e para bater massas leves e preparados para bolos.



1 Coloque a taça na unidade do motor e a vara de amassar sobre o veio do motor.

2 Deite os ingredientes dentro da taça e aperte a tampa da taça. Coloque o pressor dentro do tubo para evitar que os ingredientes saiam para fora durante o processamento.



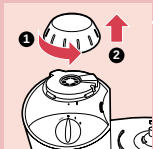
3 Seleccione a velocidade máxima (posição 2) no controlo da velocidade.

Liquidificadora

A liquidificadora pode ser usada para:

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

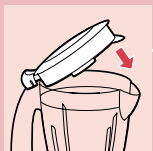
- ▶ A máquina pode ser usada com ou sem a liquidificadora acoplada ao motor. Se usar a máquina sem a liquidificadora, não funcionará se a tampa de enroscar não estiver devidamente colocada sobre a unidade do motor.



- 1** Para montar, retire a tampa de enroscar que está colocada sobre o controlo da velocidade.



- 2** Monte o copo sobre o veio motor, rodando na direcção da seta até ficar bem firme. A pega deve ficar virada para a esquerda!



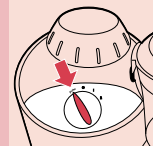
Não faça demasiada pressão sobre a pega do copo misturador.

- 3** Coloque os ingredientes dentro do copo misturador.

- 4** Feche a tampa.



- 5** Antes de começar o trabalho, ligue sempre a tampa de protecção à tampa do copo.



- 6** Seleccione a velocidade máxima (posição 2). A máquina continua a trabalhar nesta velocidade até ser desligada na posição 0 (off).

Consulte a tabela para saber quais os tempos de processamento correctos.

Sugestões

- ▶ Deite os ingredientes líquidos para dentro do copo através do orifício da tampa.
- ▶ Quanto mais tempo a máquina trabalhar, mais finos ficarão os alimentos.
- ▶ Corte previamente os ingredientes sólidos em pedaços mais pequenos antes de os colocar no copo. Se pretende processar uma grande quantidade, faça-o por lotes mais pequenos em vez de trabalhar uma grande quantidade de uma só vez.
- ▶ Ingredientes duros, como grãos de soja para leite de soja, devem ser demolhados em água antes de serem processados na máquina.
- ▶ Para picar cubos de gelo, coloque-os dentro do copo, feche a tampa e use a função 'pulse'.

Se os ingredientes se pegarem às paredes do copo misturador:

- 1** Páre a máquina e desligue-a da corrente.
- 2** Abra a tampa.

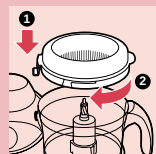
Nunca abra a tampa enquanto a máquina estiver a trabalhar.

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

Mantenha a espátula a uma distância segura das lâminas (cerca de 2 cm).

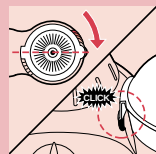
- ▶ Se os resultados não lhe agradarem, deixe a máquina trabalhar rapidamente uma série de vezes, rodando o botão para a posição 'pulse' (batimento). Também pode tentar obter melhores resultados mexendo os ingredientes com uma espátula (mas nunca com a lâmina em movimento!), ou retirando um pouco do conteúdo e trabalhando com quantidades mais pequenas.
- ▶ Nalguns casos os ingredientes são mais fáceis de bater se lhes juntar um pouco de líquido, como sumo de limão no caso das frutas.

Espremedor

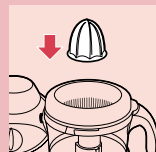


O espremedor pode ser usado para todos os tipos de citrinos.

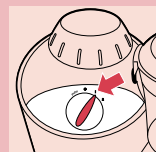
- 1** Coloque a taça sobre a unidade do motor e o crivo sobre a taça.



- 2** Rode o crivo na direcção da seta até que o pino do fecho de segurança encaixe na posição correcta.

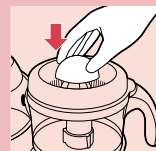


- 3** Coloque o cone sobre o crivo, pressionando ligeiramente.



- 4** Seleccione a velocidade mínima (posição 1).

O processamento começa e pára quando se selecciona a posição 0 (off).



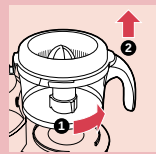
- 5** Comprima a metade do fruto sobre o cone em movimento.

Sugestões

- ▶ Páre de pressionar de tempos a tempos para retirar a polpa do crivo.

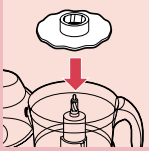
Quando o fizer, desligue a máquina e retire a taça juntamente com o crivo e o cone.

- ▶ Quando terminar, retire a taça juntamente com os acessórios do Espremedor para evitar que o sumo pingue para dentro da máquina.



Disco de emulsionar

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



- 1** Coloque o disco de emulsionar sobre o suporte dos acessórios dentro da taça.
- 2** Coloque os ingredientes na taça e tape com a tampa.
- 3** Seleccione a velocidade mínima (posição 1) para obter melhores resultados.

Sugestões

- ▶ Se quiser bater claras, os ovos devem estar à temperatura ambiente.
 - ▶ Retire os ovos do frigorífico pelo menos meia hora antes de os bater.
 - ▶ Todos os ingredientes para a maionese devem estar à temperatura ambiente.
- O óleo pode ser adicionado através do pequeno orifício do pressor.

- ▶ As natas devem ser retiradas do frigorífico na altura exacta em que as for bater. Por favor, respeite o tempo de preparação indicado na tabela. As natas não podem ser batidas durante muito tempo.

Use a função 'pulse' para ter um melhor controlo do processamento.

Limpeza

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

- 1** Limpe a unidade do motor com um pano húmido. Não mergulhe a unidade do

motor dentro de água nem enxague à torneira.

- 2** Lave sempre as peças que entram em contacto com os alimentos com água quente e líquido da loiça logo após a sua utilização.

- ▶ A taça, a tampa da taça, o pressor e os acessórios (à excepção do copo misturador) também podem ser lavados na máquina da loiça.

A resistência destas peças à máquina de lavar loiça foi testada de acordo com a norma DIN EN 12875.

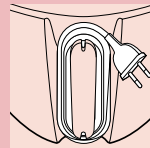
O copo misturador não pode ser lavado na máquina!

Lave a lâmina metálica, a lâmina da liquidificadora e os discos com muito cuidado. Trata-se de peças muito afiadas e cortantes!

Tenha o cuidado de não deixar as lâminas e o rebordo dos discos entrarem em contacto com objectos duros para evitar que fiquem rombos.

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

- ▶ Enrole o (excesso) de fio à volta do encaixe na parte de trás da máquina.

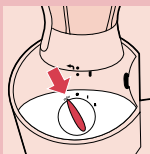


Limpeza rápida



1 Deite água tépida (não mais de 0.5 litros) e um pouco de detergente líquido dentro do copo misturador.

2 Feche a tampa.

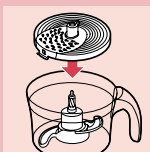


3 Deixe a máquina trabalhar por alguns momentos, rodando o botão para a posição 'pulse'. A máquina pára quando se muda para a velocidade 0 (off).

4 Retire o copo misturador e enxague com água limpa.

Arrumação

Arrumação compacta



► Coloque os acessórios (lâmina, suporte dos discos) no suporte dos utensílios e guarde tudo dentro da tampa. O suporte dos discos fica sempre por cima de tudo.

Informações e assistência

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

Resolução de problemas

Problema	Solução
A máquina não liga.	Rode a taça/ou a tampa para a direita até ouvir um clique. Verifique se os pontinhos da taça e da tampa estão posicionados exactamente em frente um do outro.
A máquina parou subitamente.	Provavelmente, o fusível térmico de segurança cortou a corrente da máquina porque se deu um sobreaquecimento. 1) Seleccione a posição 'off' (0). 2) Desligue da corrente. 3) Deixe arrefecer durante 60 minutos. 4) Volte a ligar a ficha na tomada. 5) Volte a ligar a máquina.
O acessório de bater ou de misturar não gira.	Verifique se rodou a taça e a tampa para a direita até ao ponto e se ouviu um clique.
O copo misturador e a taça estão colocados, mas apenas o primeiro funciona.	Se o copo e a taça estiverem colocados correctamente, apenas o primeiro funcionará. Se pretender usar apenas a taça, retire o copo e tape o orifício de fixação com a tampa de enroscar.

Acessórios e aplicações

Acessório	Aplicação	Tempos
	Picar, reduzir a puré, bater	10 - 60 seg.
	Bater	60 - 180 seg.
	Cortar, picar, ralar	10 - 60 seg.
	Bater, reduzir a puré	10 - 60 seg.
	Espremer citrinos	depende da quantidade
	Bater claras, bater natas, emulsionar	10 - 60 seg.

Quantidades e tempos de preparação

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Acessório/velocidade	Procedimento	Aplicações
Maças, cenouras, aipo - cortar/ralar	500 gr	/ 2	Corte em pedaços que caibam no tubo. Encha o tubo com os pedaços e empurre ligeiramente com o pressor.	Saladas, legumes crus
Maças, cenouras, aipo - cortar	500 gr	/ 2	Corte em pedaços que caibam no tubo. Encha o tubo com os pedaços e empurre ligeiramente com o pressor.	Saladas, legumes crus
Massa leve (panquecas) - bater	7.5 dl de leite	/ 2	Comece por deitar o leite no copo e junte depois os ingredientes sólidos. Misture tudo durante cerca de 1 minuto. Se for necessário, repita mais duas vezes. Depois páre por alguns minutos para deixar a máquina arrefecer até atingir a temperatura ambiente.	Panquecas, waffles
Pão ralado - picar	100 gr	/ 2	Use pão duro, estaladiço.	Pratos panados e pratos gratinados
Massa de manteiga (creme de manteiga) - bater	300 gr	/ 2	Use manteiga amolecida para obter melhores resultados.	Sobremesas, coberturas

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Acesso/velocidade	Procedimento	Aplicações
Queijo (Parmesão) - ralar	200 gr	2 / 2	Use um pedaço de Parmesão sem casca e corte-o em pedaços com cerca de 3 x 3 cm.	Guarnições, sopas, molhos, pratos gratinados
Queijo (Gouda) - ralar	200 gr	2 / 2	Corte o queijo em pedaços que caibam no tubo. Empurre cuidadosamente com o pressor.	Molhos, pizzas, pratos gratinados, fondues
Chocolate - ralar	200 gr	2 / 2	Use chocolate simples e duro. Parta-o em pedaços de 2 cm.	Guarnições, molhos, pastelaria, pudins, mousses
Ervilhas, feijão cozidos - reduzir a puré	250 gr	2 / 2	Use ervilhas ou feijão cozidos. Se necessário, junte um pouco de líquido para melhorar a consistência da mistura.	Purés, sopas
Legumes e carne cozidos - reduzir a puré	500 gr	2 / 2	Para um puré mais grosso junte apenas um pouco de líquido. Para um puré mais fino, continue a juntar líquido até obter uma mistura mais macia.	Comida para bebés e crianças
Pepinos - cortar	2 pepinos	2 / 1	Coloque o pepino no tubo e empurre para baixo com cuidado.	Saladas, guarnições
Massa pesada (para pão) - bater	500 gr de farinha	2 / 2	Misture água quente com fermento e açúcar. Junte farinha, óleo e sal e bata a massa durante cerca de 90 segundos. Deixe levedar durante 30 minutos.	Pão

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Acesso/velocidade	Procedimento	Aplicações
Massa (para pizzas) - bater	750 gr de farinha	2 / 2	Siga o mesmo procedimento descrito para a massa de pão. Bata durante 1 minuto.	Pizza
Massa leve (biscoitos) - bater	300 gr de farinha	2 / 2	Use margarina fria e corte-a em cubos com 2 cm. Deite a farinha na taça e junte a margarina. Bata a massa até ficar a desfazer-se. Em seguida, junte água fria e continue a bater. Pare logo que a massa começar a formar uma bola. Deixe a massa arrefecer antes de continuar o processamento.	Tarte de maçã, biscoitos, flâns de frutas
Massa (lêveda) - amassar	500 gr de farinha	2 / 2	Comece por misturar o fermento com a água quente e um pouco de açúcar numa taça à parte. Coloque todos os ingredientes na taça e bata a massa até ficar macia e não se pegar à taça (demora cerca de 1 minuto). Deixe crescer a massa durante 30 minutos.	Pão fino
Claras - bater	4 claras de ovo	2 / 1	Use as claras à temperatura ambiente. Nota: use pelo menos 2 claras.	Pudins, suflés, merengues
Fruta (maçãs, bananas, castanha de água) - bater	500 gr	2 / 2	Sugestão: junte um pouco de sumo de limão para evitar que a fruta oxide. Junte algum líquido para obter um puré macio.	Molhos, compotas, pudins, papas de bebé

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Acesso/velocidade	Procedimento	Aplicações
Fruta (maças, bananas) - picar	500 gr	2 / 2	Sugestão: junte um pouco de sumo de limão para evitar a oxidação da fruta.	Molhos, compotas, pudins, papas de bebé
Alho - picar	300 gr	2 / 2	Descasque o alho. Prima o botão 'pulse' várias vezes para evitar que o alho fique demasiado picado. Use pelo menos 150 gr.	Guarnições, recheios
Condimentos (por ex. salsa) - picar	Mín. 50 gr.	2 / 2	Lave e seque os condimentos antes de os picar.	Molhos, sopas, guarnições, manteiga de ervas
Sumos (por ex.: papaia, melancia, pêra, goiaba) - bater	500 gr (quantidade total)	2 / 2	Junte água ou outro líquido (opcional) para obter um bom sumo.	Sumos de fruta
Maionese - emulsionar	3 ovos	2 / 1	Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Nota: use pelo menos um ovo grande, dois ovos pequenos ou duas gemas de ovo. Deite o ovo e um pouco de vinagre dentro da taça e vá juntando o óleo aos poucos.	Saladas, guarnições e molhos para grelhados
Carne (limpa e magra) - picar	500 gr	2 / 2	Retire os nervos e os ossos. Corte a carne em cubos de 3 cm. Prima o botão 'pulse' para obter um picado mais grosseiro.	Bifes târaro, hamburgers, almôndegas

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Acesso/velocidade	Procedimento	Aplicações
Carne, peixe, aves - picar	400 gr	2 / 2	Retire os nervos e os ossos. Corte a carne em cubos de 3 cm. Prima o botão 'pulse' para obter um picado mais grosseiro.	Bifes târaro, hamburgers, almôndegas
Batidos - bater	5 dl de leite	2 / 2	Reduza a fruta a puré (por ex. bananas, morangos) com açúcar, leite e um pouco de gelado e misture bem.	Batidos
Massa (bolos) - bater	4 ovos	2 / 2	Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Bata a manteiga amolecida com o açúcar até obter uma mistura macia e cremosa. Junte o leite, os ovos e a farinha.	Vários bolos
Frutos secos - picar	250 gr	2 / 2	Use o botão 'pulse' para picar grosseiramente. Interrompa o processamento assim que obtiver o resultado pretendido.	Saladas, pudins, pasta de amêndoa
Cebola - picar	500 gr	2 / 2	Descasque as cebolas e corte-as em 4 partes. Páre o processamento após 2 batimentos ('pulse') para ver o resultado.	Saladas, cozinhados, refogados, guarnições
Cebolas - cortar	300 gr	2 / 1	Descasque as cebolas e corte-as em pedaços que caibam no tubo. Nota: use pelo menos 100 gr.	Saladas, cozinhados, refogados, guarnições

Ingredientes e resultados	Quantidade máx.	Acesso / velocidade	Procedimento	Aplicações
Sopas - bater	5 dl	🌀 / 2	Legumes cozidos.	Sopas, molhos
Natas batidas - bater	5 dl	🌀 / 1	Use natas acabadas de retirar do frigorífico. Nota: use pelo menos 1.25 dl de natas. As natas ficam prontas em cerca de 20 segundos.	Guarnições, natas, mistura para gelados

Receitas

Pasta de courgettes para barrar sandes

Ingredientes:

- 2 courgettes
- 3 ovos cozidos
- 1 cebola pequena
- 1 colher de sopa de óleo
- salsa
- 2-3 colheres de sopa de natas
- sumo de limão, Tabasco, sal, pimenta, caril, paprika

- ▶ *Lave e seque as courgettes e pique-as finamente com disco de ralar fino na taça. Passe a massa de courgettes para um prato, tempere com sal e deixe em repouso durante 15 minutos para que o sal extraia o líquido da massa de courgettes. Corte a cebola em 4 pedaços e pique-a finamente junto com o dente de alho. Pique também as folhas de salsa sem pé.*
- ▶ *Coloque a pasta de courgettes sobre um pano limpo e esprema para retirar todo o líquido. Deite um pouco de óleo numa frigideira e refogue ligeiramente a cebola e o alho picados, juntando as courgettes. Todos os líquidos devem evaporar. Deixe este preparado arrefecer um pouco. Descasque os ovos e pique-os no processador durante alguns segundos. Junte os outros ingredientes na taça, tempere e misture tudo com a lâmina. Sirva com pão torrado.*

Bolo de fruta

Ingredientes:

- 180 gr de tâmaras
 - 270 gr de ameixas
 - 60 gr de amêndoas
 - 60 gr de nozes
 - 60 gr de passas
 - 60 gr de sultanas
 - 240 gr de farinha de centeio com fermento
 - 120 gr de farinha de trigo
 - 120 gr de açúcar amarelo
 - uma pitada de sal
 - 1 pacote de fermento em pó
 - 360 gr de manteiga
- *Coloque a lâmina metálica na taça. Deite todos os ingredientes na taça e bata durante 30 segundos na velocidade máxima. Leve o bolo de frutas a cozer numa forma de 30 cm, durante 40 minutos, com o forno a 170°C.*

Quiche de alho porro

Ingredientes para a massa:

- 250 gr de farinha de trigo (ou farinha de trigo integral)
- uma pitada de sal
- 1 colher de sopa de mel
- 20 gr de fermento de padeiro ou 1/2 pacote de fermento em pó
- 100 gr de manteiga
- 6 colheres de sopa de água tépida

Ingredientes para o recheio:

- 500 gr de alho porro

- óleo vegetal
 - 4 ovos
 - 500 gr de natas
 - sal, pimenta, 1-2 colheres de sopa de farinha (se necessário)
- *Coloque todos os ingredientes na taça e bata até obter uma massa consistente. Deixe a massa crescer durante 30 minutos.*
- *Corte o alho porro com o disco. Deite um pouco de óleo numa frigideira e frite durante alguns minutos. Deite o resto dos ingredientes no copo misturador e bata tudo até ficar com a consistência de um creme. Junte 1-2 colheres de sopa de farinha para engrossar a mistura.*
- *Unte uma forma com um diâmetro de 24 cm e cubra o fundo e os lados uniformemente com a massa. Espalhe o preparado de alho porro sobre a massa e deite o resto dos ingredientes por cima. Leve ao forno previamente aquecido durante cerca de 40 minutos, a 180°C. Pode ser servido quente ou frio.*

Goulash húngaro

Ingredientes:

- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola média
- 1 colher de chá de paprika
- 400 gr de bife ou porco
- 1 pimentão verde
- 1 tomate
- sal
- 200 gr de cenouras
- 300 gr de batatas
- Sementes de alcaravia

- ▶ *Lave a carne e corte-a em cubos com 2 cm. Descasque a cebola e pique-a na taça usando a lâmina metálica. Abra o pimento verde, limpe-o e corte-o em rodelas com o disco. Descasque o tomate, retire as sementes e corte em tiras finas. Refogue a cebola no óleo até amolecer. Retire do lume e salpique a paprika sobre a cebola, junte a carne e volte a levar ao lume forte durante alguns minutos, mexendo sempre. Junte o pimento verde, o tomate e o sal a gosto, cubra a frigideira e deixe a apurar no seu próprio suco, em lume brando, até ficar macio.*
- ▶ *Entretanto, descasque e corte as cenouras com o disco. Pele e corte as batatas em cubos. Junte-as à carne e deite água fria suficiente para a quantidade de sopa que pretende fazer (cerca de 1.2 litros). Tempere com uma pitada de alcaravia e deixe apurar até ficar macio como manteiga. Se for necessário, junte um pouco mais de sal.*
- ▶ *Sirva quente. Pode garantir com anéis de pimento verde.*

Tarte de morangos

Ingredientes:

- 100 gr de margarina
- 100 gr de açúcar
- 3 gemas de ovo
- 240 gr de farinha
- 100 gr de côco

Recheio:

- 80 gr de açúcar
- 2 colheres de chá de sumo de limão
- 400 gr de creme de queijo
- 500 gr de morangos

Cobertura:

- 500 gr de morangos
- 2.5 dl de água
- 120 gr de açúcar
- 60 gr de Maizena

Decoração:

- 250 gr de natas

- ▶ *Aqueça o forno a 180°C. Bata a margarina e o açúcar na taça com a lâmina metálica até obter um creme macio.*
- ▶ *Junte as gemas, misture a farinha e o côco ralado. Deite a massa numa forma, faça estrias no rebordo e pique com um garfo. Leve a cozer durante 15 a 20 minutos até ganhar cor. Deixe arrefecer a tarte sobre uma rede. Misture o açúcar, o sumo de limão e o creme de queijo na taça até ficar fôfo, usando a lâmina metálica. Espalhe sobre a tarte fria. Disponha uma parte dos morangos (com o pé virado para baixo) sobre a tarte. Leve ao frigorífico.*
- ▶ *Prepare o glacé. Bata os restantes morangos com água e o açúcar no copo misturador. Dissolva a maizena em 1.25 dl do preparado de morangos. Leve ao lume até ferver. Quando estiver a ferver, junte a maizena dissolvida mexendo sempre. Deite o glacé quente sobre os morangos e leve ao frio durante 2 horas. Cubra com as natas batidas em chantilly, formando montinhos.*

Batido de leite com fruta fresca

Ingredientes:

- 100 gr de bananas ou de morangos
 - 2 dl de leite
 - 50 gr de gelado de baunilha
 - açúcar granulado a gosto
- *Descasque as bananas ou lave os morangos. Corte a fruta em pedaços pequenos. Coloque todos os ingredientes no copo misturador. Bata até ficar macio.*
- *Pode usar qualquer fruta à sua escolha para preparar o seu batido de frutas favorito.*

Coroa de Pão com Avelãs

Ingredientes para a massa:

- 500 gr de farinha peneirada
- 75 gr de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 2.5 dl de leite (a 35°C)
- 100 gr de manteiga amolecida
- 30 gr de fermento de padeiro (se usar fermento em pó, leia as instruções da embalagem)

Recheio:

- 250 gr de avelãs picadas
- 100 gr de açúcar
- 2 pacotes de açúcar baunilhado
- 1.25 dl de natas

- *Aqueça o forno a 200°C. Bata o leite, o fermento e o açúcar na taça durante 15 segundos com a*

vara de amassar. Junte farinha, sal, manteiga e o ovo. Bata esta mistura durante 2 minutos. Coloque a massa numa tigela à parte e cubra com um pano húmido para a massa crescer num local tépido durante 20 minutos.

- *Pique as avelãs com a lâmina metálica. Misture os ingredientes para o recheio. Estenda a massa em forma de retângulo. Cubra-a com o preparado de avelã e enrole em forma de anel. Coloque o anel numa forma de mola untada. Deixe crescer por mais 20 minutos. Pincele com um pouco de gema de ovo batido e leve a forma ao forno, colocando-a no meio. Deixe cozer durante 25 a 30 minutos a 200°C.*

Bolo de chocolate

Ingredientes:

- 140 gr de manteiga amolecida
- 110 gr de açúcar em pó
- 140 gr de chocolate
- 6 claras de ovo
- 6 gemas de ovo
- 110 gr de açúcar granulado
- 140 gr de farinha

Recheio:

- 200 gr de compota de damasco

Cobertura:

- 1.25 dl de água
- 300 gr de açúcar
- 250 gr de chocolate ralado
- natas batidas, a gosto

- ▶ *Aqueça o forno a 160°C. Bata a manteiga com o açúcar em pó com a lâmina metálica. Derreta o chocolate e misture-o. Junte as gemas uma a uma e misture tudo até ficar cremoso. Bata as claras com o açúcar granulado até ficarem em castelo firme. Junte as claras em castelo ao preparado anterior e mexa cuidadosamente. Misture a farinha com uma espátula. Deite numa forma untada. Leve a cozer durante 1 hora a 160°C. Nos primeiros 15 minutos a porta do forno deve ficar ligeiramente entreaberta.*
- ▶ *Deixe o bolo arrefecer um pouco dentro da forma (24 cm). Depois vire-o sobre uma rede para arrefecer mais. Corte o bolo ao meio, na horizontal, cubra uma das metades com a compota de damasco e volte a unir as duas partes do bolo. Aqueça o resto da compota até ficar em xarope e espalhe-a sobre o bolo. Prepare o glacé. Ferva a água, junte açúcar e chocolate e leve ao lume em fogo brando. Mexa sempre até obter uma consistência macia e que se possa espalhar. Cubra o bolo e deixe arrefecer. Sirva o bolo com um pouco de natas batidas.*

Sopa de bróculos (para 4 pessoas)

Ingredientes:

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

- pimenta
- noz moscada

- ▶ *Rale o queijo. Reduza os bróculos a puré junto com as batatas cozidas e um pouco da água de cozedura dos bróculos. Deite os bróculos, o restante líquido e os cubos de caldo num medidor e encha até 7.5 dl. Transfira a sopa para uma panela e leve a ferver mexendo sempre. Junte o queijo e tempere com caril, sal, pimenta e noz moscada. Por fim junte as natas.*

Pizza

Ingredientes para a massa:

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

Para a cobertura:

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

Ingredientes para espalhar sobre o molho:

- azeitonas, salame, alcachofras, cogumelos, anchovas, queijo Mozzarella, pimentos, queijo ralado e azeite a gosto.

- ▶ *Coloque a vara de amassar na taça. Deite todos os ingredientes na taça e seleccione a velocidade máxima (posição 2). Bata a massa durante cerca de 90 segundos até se formar uma bola macia. Coloque a massa noutra tigela, cubra-a com um pano húmido e deixe a levedar durante 30 minutos.*
- ▶ *Pique as cebolas e o alho com a lâmina metálica no processador e refogue numa frigideira até ficar transparente. Junte o tomate e as ervas aromáticas e deixe ferver durante 10 minutos. Tempere com sal, pimenta e um pouco de açúcar. Deixe arrefecer um pouco.*
- ▶ *Aqueça o forno a 250°C.*
- ▶ *Estenda a massa sobre a mesa de trabalho polvilhada com farinha e faça duas bases redondas. Coloque as bases da pizza num tabuleiro untado. Espalhe a cobertura sobre as pizzas, deixando os rebordos livres. Enfeite com os ingredientes desejados, espalhe um pouco de queijo ralado sobre as pizzas e deite uma gota de azeite por cima.*
- ▶ *Leve ao forno a cozer durante 12 a 15 minutos.*

Fritada de legumes e batata

Ingredientes:

- 1 ovo
- 0.5 dl de leite
- 1 colher de sopa de farinha
- 1 colher de chá de coentros
- sal e pimenta
- 2 batatas grandes (cerca de 300 gr)
- 100 gr de cenouras
- 150 gr de aipo

- 50 gr de sementes de girassol ou 2 colheres de sopa de milho
 - óleo para fritar
-
- ▶ *Com a lâmina metálica, misture o ovo, o leite, a farinha, os coentros, o sal e a pimenta.*
 - ▶ *Rale as batatas descascadas, as cenouras peladas e o aipo limpo com o disco de ralar e junte ao preparado de ovo. Misture os legumes, o preparado de ovo e as sementes de girassol ou o milho numa tigela.*
 - ▶ *Aqueça o óleo numa frigideira e frite 8 pastéis (tipo pataniscas) de ambos os lados até ficarem douradinhos. Deixe secar sobre papel absorvente.*
 - ▶ *Tempo de cozedura: 3 a 4 minutos.*

Pão (branco)

Ingredientes:

- 500 gr de farinha
 - 15 gr de manteiga ou de margarina amolecida
 - 25 gr de fermento de padeiro ou 20 gr de fermento em pó
 - 2.6 dl de água
 - 10 gr de sal
 - 10 gr de açúcar
-
- ▶ *Coloque a vara de amassar na taça. Deite a farinha, o sal e a margarina ou a manteiga na taça. Junte o fermento de padeiro ou o fermento em pó e a água. Coloque a tampa na taça e rode-a na direcção da seta até ouvir um clique. Seleccione a velocidade máxima (posição 2) e bata a massa (o tempo máximo está indicado no capítulo 'Quantidades e Tempos de Preparação').*

- ▶ *Retire a massa da taça, coloque numa tigela maior, cubra com uma toalha húmida e deixe a crescer em local quente durante 20 minutos. Depois da massa crescer, bata-a com as mãos e forme uma bola.*
- ▶ *Volte a colocar a massa na tigela, cubra com um pano húmido e deixe crescer mais 20 minutos. Volte a bater com as mãos e depois enrole-a.*
- ▶ *Coloque a massa sobre uma forma untada e deixe crescer durante mais 45 minutos. Leve o pão a cozer na parte de baixo do forno previamente aquecido.*
- ▶ *Coza o pão a 225°C, na parte de baixo do forno previamente aquecido, durante cerca de 35 minutos.*

Ανταλλακτικά και αξεσουάρ

- A) Μονάδα κινητήρα
- B) Επιλογέας ταχύτητας
- P) Στιγμιαία λειτουργία
0 = Off
1 = Χαμηλότερη ταχύτητα
2 = Υψηλότερη ταχύτητα
- C) Βιδωτό καπάκι (πρέπει να τοποθετηθεί για να ενεργοποιηθούν οι λειτουργίες του μπολ)
- D) Μπολ για επεξεργασία τροφών
- E) Στήριγμα εργαλείων
- F) Κανάτα μπλέντερ
- G) Καπάκι μπλέντερ
- H) Ασφάλεια καπακιού (ενεργοποιεί και απενεργοποιεί την ασφάλεια)
- I) Καπάκι μπολ επεξεργασίας τροφών
- J) Κάλυμμα ασφαλείας
- K) Άνοιγμα τροφοδοσίας
- L) Εξάρτημα ώθησης
- M) Σουρωτήρι λεμονοστήφτη
- N) Κώνος λεμονοστήφτη
- O) Εξάρτημα για ζύμωμα
- P) Μεταλλική λεπίδα και προστατευτικό κάλυμμα
- Q) Μέτριος ένθετος δίσκος κοπής
- R) Μέτριος ένθετος δίσκος τριψίματος
- S) Λεπτός ένθετος δίσκος τριψίματος
- T) Στήριγμα ένθετων δίσκων
- U) Δίσκος ανάμιξης

Εισαγωγή

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με σύστημα αυτόματης διακοπής της λειτουργίας. Αυτό το σύστημα θα διακόψει αυτόματα την παροχή ρεύματος στη συσκευή σε περίπτωση υπερθέρμανσης.

Αν ξαφνικά η συσκευή σας σταματήσει να λειτουργεί:

- 1** Βγάλτε το φισ από την πρίζα.
- 2** Γυρίστε το διακόπτη στη θέση 0 για να σβήσετε τη συσκευή.
- 3** Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 λεπτά.
- 4** Βάλτε το φισ στην πρίζα.
- 5** Θέστε την συσκευή σε λειτουργία.

Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας της Philips ή με ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις Philips αν το σύστημα αυτόματης διακοπής ενεργοποιείται πολύ συχνά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προκειμένου να αποφευχθούν επικίνδυνες καταστάσεις, η συσκευή δεν πρέπει ποτέ να συνδέεται με χρονοδιακόπτη.

Σημαντικό

- ▶ Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης και κοιτάξτε τις εικόνες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▶ Κρατήστε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.
- ▶ Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή είναι αυτή που αντιστοιχεί στην τάση της περιοχής σας πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή ανταλλακτικά από άλλους κατασκευαστές ή κάποια που δεν είναι εγκεκριμένα από τη Philips. Η εγγύησή σας δεν θα ισχύει αν χρησιμοποιηθούν τέτοιου είδους εξαρτήματα ή ανταλλακτικά.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει φθαρεί το καλώδιο, το φισ ή άλλα μέρη της συσκευής.
- ▶ Αν το καλώδιο της συσκευής έχει φθαρεί, θα πρέπει πάντα να αντικαθίσταται από τη Philips ή κάποιο εξουσιοδοτημένο σέρβις της Philips, προκειμένου να αποφευχθούν επικίνδυνες καταστάσεις.
- ▶ Καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.
- ▶ Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες και τους χρόνους προετοιμασίας που ενδείκνυνται στον πίνακα.
- ▶ Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που ενδείκνυται για το μπολ, δηλ. μη το γεμίζετε παραπάνω από την πάνω ένδειξη.

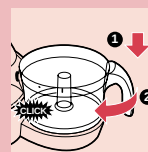
- ▶ Βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- ▶ Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας ή ένα αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) για να σπρώξετε τα υλικά στο σωλήνα τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής. Μόνο το εξάρτημα ώθησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αυτό το σκοπό.
- ▶ Βγάζετε πάντα τη συσκευή από τη πρίζα πριν βάλετε τα δάχτυλά σας ή ένα αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) στο δοχείο του μπλέντερ.
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- ▶ Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ στη σωστή θέση. Η ενσωματωμένη ασφάλεια θα απενεργοποιηθεί και μπορείτε να ανάψετε τη συσκευή. Τόσο η μονάδα του κινητήρα όσο και το βιδωτό καπάκι έχουν κάποια σημάδια. Η συσκευή θα λειτουργήσει μόνο αν η κουκίδα στη μονάδα του κινητήρα έχει τοποθετηθεί απέναντι από την κουκίδα που βρίσκεται στο βιδωτό καπάκι.
- ▶ Κλείστε τη συσκευή πριν αποσυνδέσετε τα εξαρτήματα.
- ▶ Σβήνετε πάντα τη συσκευή ρυθμίζοντας την ταχύτητα στο 0.
- ▶ Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν όλα τα κινούμενα μέρη πριν αφαιρέσετε το καπάκι της συσκευής.

- ▶ Το βιδωτό καπάκι μπορεί να αφαιρεθεί μόνο αν το καπάκι δεν βρίσκεται στο μπολ ή αν το μπολ έχει αφαιρεθεί μαζί με το καπάκι.
- ▶ Μην εισάγετε ποτέ τη μονάδα του κινητήρα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση. Χρησιμοποιήστε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε τη μονάδα του κινητήρα.
- ▶ Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα από τη λεπίδα πριν τη χρήση.
- ▶ Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα επεξεργαστείτε (μέγιστη θερμοκρασία 80°C/175°F).
- ▶ Αν επεξεργάζεστε ένα υγρό που είναι ζεστό ή τείνει να αφρίζει, μην βάζετε περισσότερο από 1 λίτρο μέσα στην κανάτα του μπλέντερ για να αποφύγετε το ξεχείλισμα.
- ▶ Για τους χρόνους εφαρμογής, ανατρέξτε στους πίνακες που βρίσκονται παρακάτω στις οδηγίες χρήσης.
- ▶ Βγάλτε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.

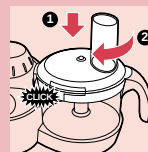
Έχετε υπόψη σας ότι δεν είναι δυνατό ν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες του μπολ όταν είναι συνδεδεμένο το μπλέντερ.

Πως να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

Μπολ επεξεργασίας



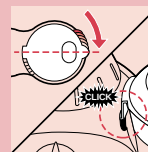
- 1** Τοποθετήστε το μπολ στον επεξεργαστή τροφών γυρίζοντας τη λαβή προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.



- 2** Βάλτε το καπάκι στο μπολ. Γυρίστε το καπάκι προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να ακούσετε ένα κλικ (αυτό χρειάζεται λίγη δύναμη).

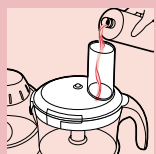
Ενσωματωμένη κλειδαριά ασφαλείας

Η μονάδα του μοτέρ, το μπολ και το καπάκι έχουν κάποια σημάδια. Η συσκευή θα λειτουργήσει μόνο αν η κουκίδα στη μονάδα του μοτέρ τοποθετείται ακριβώς απέναντι από την κουκίδα στο μπολ.

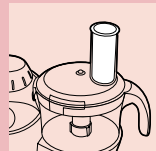


- 1** Βεβαιωθείτε ότι η κουκίδα στο καπάκι και η κουκίδα στο μπολ είναι αντίθετα η μία από την άλλη. Η προεξοχή από το καπάκι ολοκληρώνει το σχήμα της λαβής.

Άνοιγμα τροφοδοσίας και εξάρτημα ώθησης



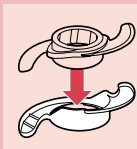
1 Χρησιμοποιήστε το άνοιγμα τροφοδοσίας για να προσθέσετε υγρά και/ή στερεά υλικά. Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ώθησης για να πιέσετε τα στερεά υλικά μέσα στο άνοιγμα τροφοδοσίας.



2 Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ώθησης προκειμένου να μην φεύγουν τα υλικά από το άνοιγμα τροφοδοσίας.

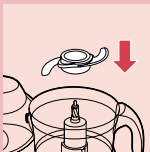
Μεταλλική λεπίδα

► Η μεταλλική λεπίδα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κόψιμο, ανάμιξη, ανακάτεμα και πολτοποίηση.

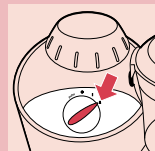


1 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα από τη λεπίδα.

Οι άκρες κοπής της λεπίδας είναι πολύ κοφτερές. Αποφύγετε την επαφή!



2 Βάλτε το στήριγμα εργαλείων στο μπουλ και τη λεπίδα στο στήριγμα εργαλείων που βρίσκεται στο μπουλ.



3 Βάλτε τα υλικά στο μπουλ. Κόψτε τα μεγάλα κομμάτια τροφών σε μικρότερα περίπου 3 x 3 x 3 εκ. Βάλτε το καπάκι στο μπουλ.

4 Βάλτε το εξάρτημα ώθησης στο άνοιγμα τροφοδοσίας.

5 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα (θέση 2) στο ρυθμιστή ταχύτητας.

- Η διαδικασία θα συνεχιστεί μέχρι να ρυθμίσετε τη θέση 0 (off).

► Ρυθμίστε στη θέση 1 για να μειώσετε την ταχύτητα.

Συμβουλές

► Αν κόβετε κρεμμύδια, χρησιμοποιήστε τη διακοπτόμενη λειτουργία για να μην κοπούν πάρα πολύ λεπτά.

► Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί πολύ ώρα όταν τρίβετε (σκληρό) τυρί. Το τυρί θα ζεσταθεί, θα αρχίσει να λιώνει και θα κάνει σβώλους.

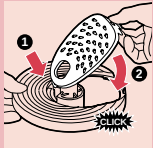
► Μη χρησιμοποιείτε τη λεπίδα για να τρίψετε πολύ σκληρά υλικά όπως κόκκους καφέ, μπαχαρικά, μοσχοκάρυδο και παγάκια γιατί μπορεί να στομώσει η λεπίδα.

Αν τα τρόφιμα κολλάνε στη λεπίδα ή στο εσωτερικό του μπολ:

- 1** Σβήστε τη συσκευή.
- 2** Βγάλτε το καπάκι από το μπολ.
- 3** Αφαιρέστε τα υλικά από τη λεπίδα ή από το τοίχωμα του μπολ με μια σπάτουλα.

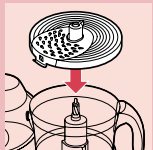
Ένθετα εξαρτήματα

Μην επεξεργάζεστε ποτέ σκληρά υλικά παγάκια με τα εξαρτήματα.

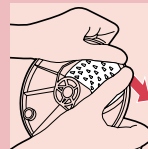
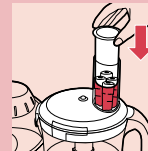
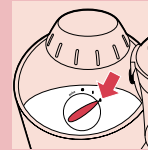
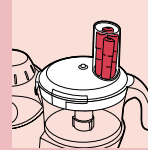


- 1** Τοποθετήστε τον επιλεγμένο δίσκο στο εξάρτημα συγκράτησης πριν τον τοποθετήσετε στο στήριγμα εξαρτημάτων.

Οι άκρες είναι πολύ κοφτερές. Αποφύγετε την επαφή!



- 2** Τοποθετήστε τον ένθετο δίσκο συγκράτησης πάνω στο στήριγμα εξαρτημάτων που είναι τοποθετημένο στο μπολ.
- 3** Βάλτε το καπάκι στο μπολ.
- 4** Βάλτε τα υλικά στο άνοιγμα τροφοδοσίας. Κόψτε τα μεγάλα κομμάτια σε μικρότερα προκειμένου να χωρέσουν στο άνοιγμα τροφοδοσίας.



- 5** Τοποθετήστε ομοιόμορφα τα υλικά στο άνοιγμα για καλύτερα αποτελέσματα. Όταν θέλετε να κόψετε μεγάλες ποσότητες τροφίμων, τοποθετήστε κάθε φορά στο μηχάνημα μικρές ποσότητες και αδειάζετε το μπολ τακτικά ανάμεσα στα ανακατέματα.

- 6** Για τρίψιμο και κοπή, επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα (θέση 2) στο ρυθμιστή ταχύτητας.

Η διαδικασία θα συνεχιστεί μέχρι να επιλέξετε τη θέση 0 (off).

- ▷ Επιλέξτε τη θέση 1 για να μειώσετε την ταχύτητα.

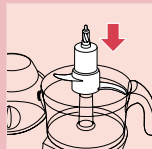
- 7** Πιέστε το εξάρτημα ώθησης ελαφρά πάνω στα υλικά στο άνοιγμα τροφοδοσίας.

- ▷ Αν τρίβετε μαλακά λαχανικά ή φρούτα μπορείτε να μειώσετε την ταχύτητα στο 1, για να μην πολτοποιηθούν τα τριμμένα λαχανικά και φρούτα.

- 8** Για να αφαιρέσετε τον ένθετο δίσκο από τον ένθετο δίσκο συγκράτησης κρατήστε τον ένθετο δίσκο συγκράτησης στα χέρια σας με το πίσω μέρος του να δείχνει προς εσάς. Σπρώχτε τα άκρα του εξαρτήματος συγκράτησης με τους αντίχειρες για να βγει το εξάρτημα.

Εξάρτημα ζυμώματος

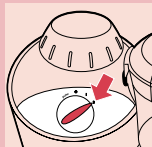
Το εξάρτημα για ζύμωμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ζύμωμα ζύμης ψωμιού, για ανακάτεμα κουρκουτιού και για μίγματα κέικ.



1 Τοποθετήστε το μπολ στη μονάδα του μοτέρ και εφαρμόστε το εξάρτημα για ζύμωμα στον οδηγό.

2 Βάλτε τα υλικά στο μπολ και τοποθετήστε το καπάκι. Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στο άνοιγμα τροφοδοσίας για να μην πιτσιλίσουν τα υλικά κατά τη διαδικασία ζυμώματος.

3 Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα (θέση 2) στο ρυθμιστή ταχύτητας.

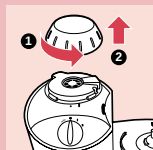


Μπλέντερ

Το μπλέντερ χρησιμοποιείται για:

- Να ανακατεύετε υγρά, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, φρουτοχυμούς, σούπες, ανάμιξη ποτών, γλυκά τσάγια, milk σέικ.
- Να ανακατεύετε μαλακά υλικά, π.χ. μείγμα για τηγανίτες ή μαγιονέζα.
- Να λιώνετε μαγειρεμένα υλικά, π.χ για να φτιάχνετε φαγητό μωρού.

► Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ή χωρίς το μπλέντερ συνδεδεμένο στη μονάδα κινητήρα. Αν χρησιμοποιείτε τη



συσκευή χωρίς το μπλέντερ, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει αν το βιδωτό καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα κινητήρα.

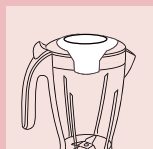
1 Για να τοποθετήσετε την κανάτα του μπλέντερ, αφαιρέστε το βιδωτό καπάκι που βρίσκεται πάνω από το ρυθμιστή επιλογέα ταχύτητας.

2 Τοποθετείστε την κανάτα του μπλέντερ πάνω από τη μονάδα του μοτέρ γυρίζοντάς την προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να εφαρμόσει σωστά. Το χερούλι θα πρέπει να δείχνει προς τα αριστερά!

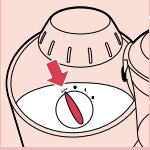
Μην εφαρμόζετε πολύ πίεση στο χερούλι τ δοχείου του μπλέντερ.

3 Βάλτε τα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ.

4 Κλείστε το καπάκι.



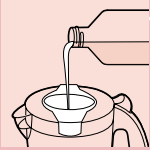
5 Συνδέετε πάντα το καπάκι ασφαλείας πάνω στο καπάκι του μπλέντερ πριν αρχίσετε την επεξεργασία.



- 6** Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα (θέση 2). Η συσκευή θα συνεχίσει να λειτουργεί σ' αυτήν την ταχύτητα μέχρι να γυρίσετε στη θέση 0 (off).

Ελέγξτε τον πίνακα για τους κατάλληλους χρόνους παρασκευής.

Συμβουλές



- ▶ Ρίξτε τα υγρά υλικά στο μπλέντερ από την τρύπα στο καπάκι.
- ▶ Όσο περισσότερο αφήσετε τη συσκευή να λειτουργεί τόσο πιο λεπτοκομένα θα είναι τα τρόφιμα.
- ▶ Κόψτε από πριν τα στερεά υλικά σε μικρότερα κομμάτια πριν τα βάλετε στο μπλέντερ. Αν θέλετε να προετοιμάσετε μια μεγάλη ποσότητα, επεξεργαστείτε μικρές ποσότητες υλικών αντί να προσπαθείτε να επεξεργαστείτε μια μεγάλη ποσότητα με τη μια.
- ▶ Τα σκληρά υλικά π.χ. καρποί σόγιας για γάλα σόγιας θα πρέπει να μουλιάσουν στο νερό πριν τους επεξεργαστείτε.
- ▶ Σπάστε τα παγάκια τοποθετώντας τα στο δοχείο, κλείστε το καπάκι και χρησιμοποιείτε τη στιγμιαία λειτουργία.

Αν τα υλικά κολλάνε στα τοιχώματα του δοχείου του μπλέντερ:

- 1** Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από τη πρίζα.

- 2** Ανοίξτε το καπάκι.

Μην ανοίγετε ποτέ το καπάκι όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.

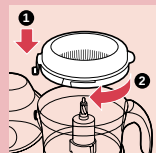
- 3** Χρησιμοποιήστε μία σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα υλικά από το δοχείο του μπλέντερ.

Κρατήστε τη σπάτουλα σε ασφαλή απόσταση από τις λεπίδες (περίπου 2 εκ.).

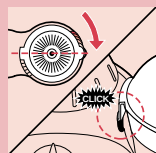
- ▶ Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με τα αποτελέσματα, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει μερικές φορές γυρίζοντας το διακόπτη αρκετές φορές στη θέση στιγμιαίας λειτουργίας (pulse). Μπορείτε επίσης να έχετε καλύτερα αποτελέσματα ανακατεύοντας τα υλικά με μια σπάτουλα (όχι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του μπλέντερ), ή βγάζοντας έξω κάποια ποσότητα από τα περιεχόμενα προκειμένου να επεξεργαστείτε μια μικρότερη ποσότητα.
- ▶ Σε μερικές περιπτώσεις τα υλικά είναι πιο εύκολα στο ανακάτεμα αν προσθέσετε λίγο υγρό, π.χ. χυμό λεμόνι όταν ανακατεύετε φρούτα.

Λεμονοστίφτης

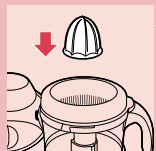
Ο λεμονοστίφτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλων των ειδών τα εσπεριδοειδή.



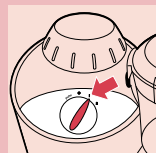
- 1** Βάλτε το μπολ στη μονάδα του μοτέρ και τοποθετήστε το σουρωτήρι στο μπολ.



- 2** Γυρίστε το σουρωτήρι προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι η ασφάλεια να εφαρμόσει στη σωστή θέση στη μονάδα του μοτέρ.



- 3** Τοποθετήστε τον κώνο στο σουρωτήρι πιέζοντάς τον ελαφρά προς τα κάτω.



- 4** Επιλέξτε την ελάχιστη ταχύτητα (θέση I).

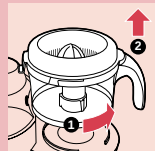
Η διαδικασία αρχίζει να λειτουργεί και σταματά όταν γυρίσετε στη θέση 0 (off).



- 5** Πιέστε το μισό φρούτο δυνατά πάνω στον περιστρεφόμενο κώνο.

Συμβουλές

- ▶ Σταματάτε να πιέζετε ανά τακτά διαστήματα για να αφαιρείτε τον πολτό από το σουρωτήρι.

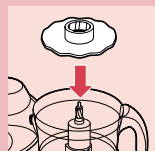


Όταν το κάνετε αυτό, σβήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το μπολ μαζί με το σουρωτήρι και τον κώνο.

- ▶ Μετά τη χρήση, αφαιρέστε το μπολ μαζί με τα εξαρτήματα του λεμονοστήφτη για να μην τρέχει ο χυμός πάνω στη συσκευή.

Δίσκος ανάμιξης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το δίσκο ανάμιξης για να φτιάξετε μαγιονέζα, να φτιάξετε σαντιγύ και να χτυπήσετε ασπράδια αυγών.



- 1** Βάλτε το δίσκο ανάμιξης στο στήριγμα εργαλείων που βρίσκεται στο μπολ.
- 2** Βάλτε τα υλικά στο μπολ και βάλτε το καπάκι στο μπολ.
- 3** Επιλέξτε την ελάχιστη ταχύτητα (θέση I) για να επιτύχετε άριστα αποτελέσματα.

Συμβουλές

- ▶ Όταν θέλετε να χτυπήσετε ασπράδια αυγών, βεβαιωθείτε ότι τα αυγά βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- ▶ Βγάλτε τα αυγά έξω από το ψυγείο τουλάχιστον μισή ώρα πριν τα χρησιμοποιήσετε.
- ▶ Όλα τα υλικά για την παρασκευή μαγιονέζας πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

Το λάδι μπορεί να προστεθεί από την μικρή τρύπα στο κάτω μέρος του εξαρτήματος ώθησης.

- ▶ Αν πρόκειται να χτυπήσετε σαντιγύ, η κρέμα θα πρέπει να βγει κατευθείαν από το ψυγείο. Παρακαλούμε ελέγξτε το χρόνο προετοιμασίας στον πίνακα. Η κρέμα δε θα πρέπει να χτυπηθεί πάρα πολύ.

Χρησιμοποιήστε τη διακοπτόμενη λειτουργία για να ελέγχετε περισσότερο τη διαδικασία.

Καθαρισμός

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

- 1** Καθαρίστε τη μονάδα κινητήρα με ένα υγρό πανί. Μην βάζετε το μηχανισμό σε νερό και μην τον ξεπλένετε.
- 2** Καθαρίζετε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα με ζεστό νερό και σαπουνάδα αμέσως μετά τη χρήση.

- ▶ Το μπολ, το καπάκι από τα μπολ, το εξάρτημα ώθησης και τα εξαρτήματα (εκτός από την κανάτα του μπλέντερ) μπορούν να πλυθούν επίσης στο πλυντήριο πιάτων.

Αυτά τα εξαρτήματα έχουν ελεγχθεί για αντοχή στο πλυντήριο πιάτων σύμφωνα με την οδηγία DIN EN 12875.

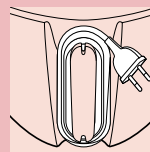
Το δοχείο του μπλέντερ δεν πλένεται στ πλυντήριο πιάτων!

Καθαρίστε τη μεταλλική λεπίδα, τη μον λεπίδας του μπλέντερ και τους ένθετ δίσκους πολύ προσεκτικά. Τα άκρα τους είναι πολύ κοφτερά!

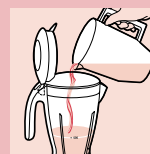
Βεβαιωθείτε ότι τα άκρα κοπής των λεπίδων και ότι οι ένθετοι δίσκοι δεν έρχονται σε επαφή με σκληρά αντικείμενα. Αυτό θα μπορούσε να τους στομώσει.

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

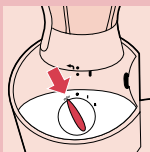
- ▶ Τυλίξτε το (περίσσιο) καλώδιο γύρω από τη βάση στο πίσω μέρος της συσκευής.



Λειτουργία γρήγορου καθαρισμού του μπλέντερ



- 1** Βάλτε χλιαρό νερό (όχι πάνω από 0.5 λίτρα) και λίγο υγρό πιάτων μέσα στο δοχείο του μπλέντερ.
- 2** Κλείστε το καπάκι.

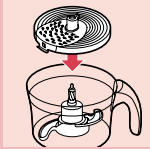


3 Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για λίγα λεπτά γυρίζοντας το διακόπτη στη θέση στιγμιαίας λειτουργίας. Η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί μόλις γυρίσετε στη θέση 0 (off).

4 Βγάλετε το δοχείο του μπλέντερ και ξεπλύντε το με καθαρό νερό.

Αποθήκευση

Μικροαποθήκευση



D Βάλτε τα εξαρτήματα (λεπίδα, στήριγμα ένθετων δίσκων) στο στήριγμα εξαρτημάτων και αποθηκεύστε τα στο μπουλ. Πάνω να βάζετε πάντα το στήριγμα ένθετων δίσκων.

Εγγύηση και σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips, ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των συσκευών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Πρόβλημα	Λύση
Η συσκευή δεν ανάβει.	Γυρίστε το μπουλ ή το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ. Βεβαιωθείτε ότι οι κουκίδες στο μπουλ και στο καπάκι είναι τοποθετημένες ακριβώς απέναντι η μια από την άλλη.
Η συσκευή σταμάτησε ξαφνικά να λειτουργεί.	Το αυτόματο σύστημα θερμικής ασφαλείας έκοψε πιθανόν την παροχή ρεύματος στη συσκευή λόγω υπερθέρμανσης. 1) Σβήστε τη συσκευή (θέση 0). 2) Βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα 3) Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 λεπτά. 4) Βάλτε το τροφοδοτικό στην πρίζα. 5) Ανάψτε πάλι τη συσκευή.
Το εξάρτημα ζυμώματος ή ανακατέματος δεν γυρίζει.	Ελέγξτε αν έχετε γυρίσει το μπουλ και το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι το σημείο που να ακούσετε ένα κλικ.
Τόσο η κανάτα του μπλέντερ όσο και το μπουλ επεξεργασίας τροφών είναι συνδεδεμένα, αλλά λειτουργεί μόνο το μπλέντερ.	Αν έχουν τοποθετηθεί σωστά τόσο η κανάτα του μπλέντερ και το μπουλ επεξεργασίας τροφών μόνο το μπλέντερ θα λειτουργεί. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το μπουλ επεξεργασίας τροφών αποσυνδέστε το μπλέντερ και κλείστε την τρύπα με το βιδωτό καπάκι.

Λειτουργίες, εφαρμογές και χρόνοι εφαρμογών

Εξάρτημα	Εφαρμογή	Χρόνοι εφαρμογής
2	Κόψιμο, πολτοποιήση, ανακάτεμα	10- 60 δευτερόλεπτα.
3	Ζύμωμα	60 - 180 δευτερόλεπτα
4 5 6 7	Κόψιμο σε φέτες, τρίψιμο	10- 60 δευτερόλεπτα.
8	Ανακάτεμα στο μπλέντερ, πολτοποιήση	10- 60 δευτερόλεπτα.
9	Στίψιμο εσπεριδοειδών	ανάλογα με την ποιότητα
10	Ανακάτεμα, χτύπημα, ανάμιξη	10- 60 δευτερόλεπτα.

Ποσότητες και χρόνοι προετοιμασίας

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Εξάρτημα/τα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Μήλα, καρότα, σελινόριζα - τρίψιμο	500γρ .	2/2	Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια που να χωρούν στο άνοιγμα. Γεμίστε το άνοιγμα με τα κομμάτια και κόψτε τα πιέζοντας ελαφρά το εξάρτημα ώθησης.	Σαλάτες, ωμά λαχανικά
Μήλα καρότα, σελινόριζα - κόψιμο σε φέτες	500γρ .	2 / 2	Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια που να χωρούν στο άνοιγμα. Γεμίστε το άνοιγμα με τα κομμάτια και κόψτε τα πιέζοντας ελαφρά το εξάρτημα ώθησης.	Σαλάτες, ωμά λαχανικά
Κουρκούτι (για τηγανίτες) - ανακάτεμα	750ml γάλα	2/2	Πρώτα ρίξτε το γάλα στο μπλέντερ και μετά προσθέστε τα στερεά υλικά. Ανακατέψτε τα υλικά για περίπου 1 λεπτό. Αν είναι απαραίτητο, επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία 2 φορές. Μετά σταματήστε για μερικά λεπτά για να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.	Τηγανίτες, βάφλες
Ψίχουλα ψωμιού - κόψιμο	100γρ .	2 / 2	Χρησιμοποιήστε ξερό, τραγανό ψωμί.	Πιάτα με γαλέτα, πιάτα ογκρατέν.
Κρέμα βουτύρου - ανακάτεμα	300γρ .	2 / 2	Χρησιμοποιήστε μαλακό βούτυρο για πιο ελαφρύ αποτέλεσμα.	Επιδόρπια, γαρνιρίσματα

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Εξάρτημα/τα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Τυρί (Παρμεζάνα) - τρίψιμο	200γρ .	2 / 2	Χρησιμοποιήστε ένα κομμάτι παρμεζάνας χωρίς φλούδα και κόψτε το σε κομμάτια περίπου 3 x 3 εκ.	Γαρνιρίσματα, σούπες, σάλτσες, πιάτα ο'γκρατέν
Τυρί (Γκούντα) - τρίψιμο	200γρ .	2 / 2	Κόψτε το τυρί σε κομμάτια που να χωράνε στο άνοιγμα. Πιέστε τα προσεκτικά με το εξάρτημα ώθησης.	Σάλτσες, πιάτα ο'γκρατέν, φοντί
Σοκολάτα - τρίψιμο	200γρ .	2 / 2	Χρησιμοποιήστε σκληρή, απλή σοκολάτα. Σπάστε τη σε κομμάτια των 2εκ.	Γαρνιρίσματα, σάλτσες, γλυκά, πουτίγκες, μους
Μαγειρεμένο αρακάς, φασολάκια - πολτοποιήση	250γρ .	2 / 2	Χρησιμοποιήστε μαγειρεμένο αρακά ή φασολάκια. Αν είναι απαραίτητο, προσθέστε λίγο υγρό για να βελτιώσετε την πυκνότητα του μίγματος.	Πουρέδες, σούπες
Μαγειρεμένα λαχανικά και κρέατα - πολτοποιήση	500γρ .	2 / 2	Για χοντροαλεσμένο πουρέ, προσθέστε λίγο υγρό. Για λεπτοαλεσμένο πουρέ, συνεχίστε να προσθέτετε υγρό μέχρι το μίγμα να γίνει λείο.	Βρεφικές και παιδικές τροφές
Αγγούρια - κοπή σε φέτες	2 αγγούρια	2 / 1	Βάλτε το αγγούρι στο άνοιγμα και πιέστε το προς τα κάτω προσεκτικά.	Σαλάτες, γαρνιτούρες

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Εξάρτημα/ταχύτητα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Ζύμη (για ψωμί) - ζύμωμα	500 γρ. αλεύρι	2 / 2	Αναμίξτε ζεστό νερό με μαγιά και ζάχαρη. Προσθέστε αλεύρι, λάδι και αλάτι και ζυμώστε τη ζύμη για περίπου 90 δευτερόλεπτα. Αφήστε τη να φουσκώσει για 30 λεπτά.	Ψωμί
Ζύμη (για πίτσες) - ζύμωμα	1000 γρ. αλεύρι	2 / 2	Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία όπως και με τη ζύμη ψωμιού. Ζυμώστε τη ζύμη για 1 λεπτό.	Πίτσα
Ζύμη (ζύμη σφολιάτα) - ζύμωμα	300 γρ. αλεύρι	2 / 2	Χρησιμοποιήστε κρύα μαργαρίνη, κόψτε τη μαργαρίνη σε κομμάτια 2 εκ. Ρίξτε το αλεύρι στο μπολ και προσθέστε τη μαργαρίνη. Ανακατέψτε μέχρι η ζύμη να τρίβεται. Μετά προσθέστε κρύο νερό κατά το ανακάτεμα. Σταματήστε μόλις η ζύμη αρχίζει να σχηματίζει μια μπάλα. Αφήστε τη ζύμη να κρυώσει πριν την περαιτέρω επεξεργασία.	Μηλόπιτες, μπισκότα, τάρτες φρούτων

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Εξάρτημα/ταχύτητα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Ζύμη (μαγιά) - ζύμωμα	500 γρ. αλεύρι	2 / 2	Πρώτα ανακατέψτε τη μαγιά, το ζεστό νερό και λίγη ζάχαρη σε ένα ξεχωριστό μπολ. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ζυμώστε μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και να μην κολλάει στο μπολ (χρειάζεται περίπου 1 λεπτό). Αφήστε τη να φουσκώσει για 30 λεπτά.	Ψωμί πολυτελείας
Ασπράδια αυγών - χτύπημα	4 ασπράδια αυγών	1 / 1	Χρησιμοποιήστε ασπράδια αυγών σε θερμοκρασία δωματίου. Σημειώση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 2 ασπράδια αυγών.	Πουτίγκες, σουφλέ, μαρέγκες
Φρούτα (π.χ. μήλα, μπανάνες, νεροκάστανα) - ανακάτεμα	500 γρ.	2 / 2	Συμβουλή: προσθέστε λίγο χυμό λεμόνι για να μην χάσουν το χρώμα τους τα φρούτα. Προσθέστε λίγο υγρό για πιο λείο πουρέ.	Σάλτσες, μαρμελάδες, πουτίγκες, βρεφική τροφή
Φρούτα (π.χ. μήλα, μπανάνες) - τρίψιμο	500 γρ.	2 / 2	Συμβουλή: προσθέστε λίγο χυμό λεμονιού για να μην χάσουν τα φρούτα το χρώμα τους	Σάλτσες, μαρμελάδες, πουτίγκες, βρεφική τροφή

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Εξάρτημα/τα	Διαδικασία	Εφαρμογές
------------------------	------------------	-------------	------------	-----------

Ζύμη (μαγιά) - ζύωμα 500 γρ. αλεύρι 2 / 2 Πρώτα ανακατέψτε τη μαγιά, το ζεστό νερό και λίγη ζάχαρη σε ένα ξεχωριστό μπολ. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ζυμώστε μέχρι η ζύμη να γίνει λεία και να μην κολλάει στο μπολ (χρειάζεται περίπου 1 λεπτό). Αφήστε τη να φουσκώσει για 30 λεπτά. Ψωμί πολυτελείας

Ασπράδια αυγών - χτύπημα 4 ασπράδια αυγών 1 / 1 Χρησιμοποιήστε ασπράδια αυγών σε θερμοκρασία δωματίου. Σημειώση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 2 ασπράδια αυγών. Πουτίγκες, σουφλέ, μαρέγκες

Φρούτα (π.χ. μήλα, μπανάνες, νεροκάστανα) - ανακάτεμα 500 γρ. 2 / 2 Συμβουλή: προσθέστε λίγο χυμό λεμόνι για να μην χάσουν το χρώμα τους τα φρούτα. Προσθέστε λίγο υγρό για πιο λείο πουρέ. Σάλτσες, μαρμελάδες, πουτίγκες, βρεφική τροφή

Φρούτα (π.χ. μήλα, μπανάνες) - τρίψιμο 500 γρ. 2 / 2 Συμβουλή: προσθέστε λίγο χυμό λεμονιού για να μην χάσουν τα φρούτα το χρώμα τους Σάλτσες, μαρμελάδες, πουτίγκες, βρεφική τροφή

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Εξάρτημα/τα	Διαδικασία	Εφαρμογές
------------------------	------------------	-------------	------------	-----------

Κρέατα (λεπτά) - παρασκευή κιμά 500 γρ. 2 / 2 Πρώτα αφαιρέστε τυχόν ίνες ή κόκκαλα. Κόψτε το κρέας σε κύβους των 3 εκ. Πιέστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας για πιο χοντροκομμένο κρέας. Μπριζόλες ταρτάρ, μπιφτέκια, κεφτεδάκια

Κρέατα, ψάρι, πουλερικά (ριγωτά) - κιμάς 400 γρ. 2 / 2 Πρώτα αφαιρέστε τυχόν ίνες ή κόκκαλα. Κόψτε το κρέας σε κύβους των 3 εκ. Πιέστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας για πιο χοντροκομμένο κρέας. Μπριζόλες ταρτάρ, μπιφτέκια, κεφτεδάκια

Μίλκσεικς - στο μπλέντερ 500 ml γάλα 2 / 2 Πολτοποιήστε τα φρούτα (π.χ. μπανάνες, φράουλες) με ζάχαρη, γάλα και λίγο παγωτό και ανακατέψτε καλά. Μίλκσεικς

Μίγμα (κέικ) - ανάμιξη 4 αυγά 2 / 2 Τα υλικά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Ανακατέψτε το μαλακωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να γίνει λείο και κρεμώδες. Μετά προσθέστε γάλα, αυγά και αλεύρι. Διάφορα είδη κέικ

Ξηροί καρποί - τρίψιμο 250 γρ. 2 / 2 Χρησιμοποιήστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας. Σταματήστε τη διαδικασία αν τους θέλετε πιο χοντροκομμένους. Σαλάτες, πουτίγκες, ψωμί με ξηρούς καρπούς, αμυγδαλόπαστα

Υλικά και αποτελέσματα	Μέγιστη ποσότητα	Εξάρτημα/τα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Κρεμμύδια - κόψιμο	500γρ .	2 / 2	Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε 4 κομμάτια. Σταματήστε τη διαδικασία μετά από 2 χτυπήματα για να ελέγξετε το αποτέλεσμα.	Σαλάτα, μαγειρευτό φαγητό, τηγανιτές πατάτες, γαρνιτούρες
Κρεμμύδια - κόψιμο σε φέτες	300γρ .	1 / 1	Ξεφλουδίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε κομμάτια που να χωράνε στο άνοιγμα. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 100 γρ.	Σαλάτα, μαγειρευτό φαγητό, τηγανιτές πατάτες, γαρνιτούρες
Σούπες - ανακάτεμα	500ml	2 / 2	Χρησιμοποιήστε μαγειρεμένα λαχανικά.	Σούπες, σάλτσες
Κρέμα σαντιγύ - χτύπημα	500ml	1 / 1	Χρησιμοποιήστε κρέμα κατευθείαν από το ψυγείο. Σημείωση: χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 125ml κρέμα. Η κρέμα σαντιγύ είναι έτοιμη σε περίπου 20 δευτερόλεπτα.	Γαρνιρίσματα, κρέμα, μίγμα για παγωτό

Συνταγές

Μίγμα αγγουριού για σάντουιτς

Υλικά:

- 2 αγγουράκια
- 3 βραστά αυγά
- 1 μικρό κρεμμύδι
- 1 κ.γ. φυτικό λάδι
- μαιντανός
- 2-3 κ.γ. ξινή κρέμα
- χυμός λεμόνι, σως Ταμπάσκο, αλάτι, πιπέρι, σκόνη κάρρου, πάπρικα

- ▶ Πλύνετε και στεγνώστε τα κολοκυθάκια και τρίψτε τα με το λεπτό ένθετο δίσκο στο μπολ επεξεργασίας τροφίμων. Μεταφέρετε το τριμμένο κολοκυθάκι σ' ένα πιάτο, πασπαλίστε το με αλάτι και αφήστε το για περίπου 15 λεπτά έτσι ώστε το αλάτι να πάρει τα υγρά από το τριμμένο κολοκυθάκι. Κόψτε το κρεμμύδι σε 4 κομμάτια και κόψτε το μαζί με τη σκελίδα σκόρδο. Βγάλτε τα φύλλα του μαιντανού από το μίσχο και κόψτε τα.
- ▶ Μετά βάλτε το τριμμένο κολοκυθάκι σε μια καθαρή πετσέτα και πιέστε να φύγουν τα υγρά. Βάλτε λίγο λάδι σε ένα τηγάνι και τηγανίστε ελαφρά τα τριμμένα κρεμμύδια και το σκόρδο, προσθέστε τα τριμμένα κολοκυθάκια. Όλα τα υγρά θα πρέπει να εξατμιστούν από τα υλικά. Αφήστε τα τηγανισμένα υλικά να κρυώσουν για λίγο. Ξεφλουδίστε τα αυγά και τρίψτε τα στο μπολ επεξεργασίας τροφών για μερικά δευτερόλεπτα. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά

στο μπολ επεξεργασίας τροφών,
αλατοπιπερώστε και ανακατέψτε τα με τη
λεπίδα. Σερβίρετε με ψημένο λευκό ψωμί.

Κέικ φρούτων

Υλικά:

- 180 γρ. χουρμάδες
 - 270 γρ. δαμάσκηνα
 - 60 γρ. αμύγδαλα
 - 60 γρ. καρύδια
 - 60 γρ. σταφίδες
 - 60 γρ. σουλτανίνες
 - 240 γρ. αλεύρι σίκαλης ολικής αλέσεως
 - 120 γρ. σταρένιο αλεύρι
 - 120 γρ. μαύρη κρυσταλλική ζάχαρη
 - λίγο αλάτι
 - 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
 - 360 γρ. βουτυρόγαλα
- ▶ Βάλτε τη μεταλλική λεπίδα στο μπολ. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ανακατέψτε τα για 30 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα. Ψήστε το κέικ φρούτων σε ένα ταψάκι 30 εκ. για 40 λεπτά στους 170°C.

Κις με πράσσα

Υλικά για τη ζύμη:

- 250 γρ. σταρένιο αλεύρι (ή σταρένιο αλεύρι ολικής αλέσεως)
- λίγο αλάτι
- 1 κ.γ. μέλι
- 20 γρ. φρέσκια μαγιά ή 1/2 σακουλάκι ξηρή μαγιά
- 100 γρ. βούτυρο

- 6 κ.γ. χλιαρό νερό

Υλικά για τη γέμιση:

- 500 γρ. πράσα
- φυτικό λάδι
- 4 αυγά
- 500 γρ. ξυνή κρέμα
- αλάτι, πιπέρι, 1-2 κ.γ. αλεύρι αν χρειαστεί

- ▶ Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και ζυμώστε μια σταθερή ζύμη. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για περίπου 30 λεπτά.
- ▶ Κόψτε τα πράσα σε φέτες με το δίσκο κοπής. Βάλτε λίγο λάδι σ' ένα τηγάνι και τηγανίστε τα κομμένα πράσα για λίγα λεπτά. Βάλτε τα υπόλοιπα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ και αφήστε το μπλέντερ να λειτουργεί μέχρι να επιτύχετε ένα κρεμώδες μίγμα. Προσθέστε 1-2 κ.σ. αλεύρι για να σφίξει το μίγμα.
- ▶ Λαδώστε ένα ταψί με διάμετρο 24 εκ. και καλύψτε το κάτω μέρος και τα πλαινά ομοιόμορφα με ζύμη. Απλώστε το μίγμα με τα πράσα πάνω στη ζύμη και ρίξτε από πάνω τα υπόλοιπα υλικά. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 40 λεπτά στους 180°C. Μπορεί να σερβιριστεί ζεστή ή κρύα.

Ουγγαρέζικο γκούλας

Υλικά:

- 1 κ.σ. λάδι
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 1 κ.γ. πάπρικα
- 400 γρ. βοδινό ή χοιρινό
- 1 πράσινη πιπεριά

- 1 τομάτα
 - αλάτι
 - 200 γρ. καρότα
 - 300 γρ. πατάτες
 - Σπόροι σουσαμιού
- Πλύνετε το κρέας και κόψτε το σε κομμάτια των 2 εκ. Ξεφλουδίστε το κρεμμύδι και τρίψτε το στο μπολ με τη λεπίδα. Ξεσοποριάστε την πράσινη πιπεριά και κόψτε τη σε δακτυλίδια με το δίσκο κοπής. Ξεφλουδίστε την τομάτα, βγάλτε τα σπόρια και κόψτε τη σε λεπτές λωρίδες. Τηγανίστε το τριμμένο κρεμμύδι στο λάδι μέχρι να μαλακώσει. Βγάλτε το από τη φωτιά, πασπαλίστε με πάπρικα το κρεμμύδι, προσθέστε το κρέας και τηγανίστε σε δυνατή φωτιά για μερικά λεπτά ενώ ανακατεύετε συνεχώς. Προσθέστε την πράσινη πιπεριά, την τομάτα και το αλάτι για γεύση, σκεπάστε το τηγάνι και βράστε στο ζωμό του σε μέτρια φωτιά μέχρι να γίνει τρυφερό.
- Εν τω μεταξύ, ξεφλουδίστε και κόψτε τα καρότα με το δίσκο κοπής και ξεφλουδίστε και κόψτε τις πατάτες. Προσθέστε τα στο κρέας και προσθέστε αρκετό κρύο νερό για την ποσότητα της σούπας που θέλετε να φτιάξετε (περίπου 1,2 λίτρα). Πασπαλίστε με λίγο κύμινο και σιγοβράστε μέχρι να γίνει μαλακό σαν βούτυρο, προσθέτοντας κι άλλο αλάτι αν χρειάζεται.
- Σερβίρετε ζεστό. Μπορείτε να προσθέσετε μια γαρνιτούρα από δακτύλιους πράσινης πιπεριάς και να σερβίρετε καυτερή κόκκινη πιπεριά σε ξεχωριστό πιάτο.

Τάρτα φράουλα

Υλικά:

- 100 γρ. μαργαρίνη
- 100 γρ. ζάχαρη
- 3 κρόκους αυγού
- 240 γρ. αλεύρι
- 100 γρ. καρύδα

Γέμιση:

- 80 γρ. ζάχαρη
- 2 κ.γ. χυμό λεμονιού
- 400 γρ. τυρί κρέμα
- 500 γρ. φράουλες

Γλάσο:

- 500 γρ. φράουλες
- 250 ml νερό
- 120 γρ. ζάχαρη
- 60 γρ. άμυλο αραβοσίτου

Γαρνίρισμα:

- 250 γρ. κρέμα γάλακτος

- Ζεστάνετε το φούρνο στους 180°C. Κάντε ένα κρεμώδες μίγμα με τη μαργαρίνη και τη ζάχαρη στο μπολ με τη μεταλλική λεπίδα.
- Προσθέστε τον κρόκο του αυγού, το αλεύρι και την καρύδα. Βάλτε τη ζύμη στο ταψί, γυρίστε την άκρη και τρυπήστε μ' ένα πηρούνι. Ψήστε για 15-20 λεπτά μέχρι να ροδίσει. Αφήστε την τάρτα να κρυώσει σε μια σχάρα. Ανακατέψτε τη ζάχαρη, το χυμό λεμονιού και το τυρί κρέμα στο μπολ μέχρι να αφρατέψουν χρησιμοποιώντας

τη μεταλλική λεπίδα. Απλώστε πάνω στην τάρτα. Τοποθετήστε ένα μέρος από τις φράουλες (με το κοτσάνι προς τα κάτω) πάνω στην τάρτα. Βάλτε τη στο ψυγείο.

- ▶ Προετοιμάστε το γλάσο. Ανακατέψτε τις υπόλοιπες φράουλες με το νερό και τη ζάχαρη στο μπλέντερ. Διαλύστε το άμυλο σε 125 ml του μίγματος φράουλας. Βράστε το μίγμα φράουλας. Μόλις βράσει προσθέστε το διαλυμένο άμυλο. Ρίξτε το ζεστό γλάσο πάνω στις φράουλες και παγώστε το για 2 ώρες. Ολοκληρώστε γαρνίροντας με κρέμα σαντιγύ.

Μιλκσέικ με φρέσκα φρούτα

Υλικά:

- 100 γρ. μπανάνες ή φράουλες
- 200 ml φρέσκο γάλα
- 50γρ. παγωτό βανίλια
- ζάχαρη για τη γεύση
- ▶ Ξεφλουδίστε τις μπανάνες ή πλύνετε τις φράουλες. Κόψτε τα φρούτα σε μικρότερα κομμάτια. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ. Ανακατέψτε μέχρι το μίγμα να γίνει λείο.
- ▶ Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φρούτα της επιλογής σας για να φτιάξετε το αγαπημένο σας μιλκσέικ με φρέσκα φρούτα.

Ψωμί κουλούρα με φουντούκι

Υλικά για τη ζύμη:

- 500 γρ. κοσκινισμένο αλεύρι
- 75 γρ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1 αυγό

- 250 ml γάλα (στους °C)
- 100 γρ. μαλακωμένο βούτυρο
- 30 γρ. φρέσκια μαγιά (για ξερή μαγιά, διαβάστε τις οδηγίες στη συσκευασία)

Γέμιση:

- 250 γρ. τριμένα φουντούκια
- 100 γρ. ζάχαρη
- 2 φακελάκια βανίλια άρωμα
- 125 ml κρέμα γάλακτος

- ▶ Θερμάνετε το φούρνο στους 200°C. Ανακατέψτε το γάλα, τη μαγιά και τη ζάχαρη στο μπολ για 15 δευτερόλεπτα χρησιμοποιώντας το εξάρτημα για ζύμη. Προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι, το βούτυρο και το αυγό. Ζυμώστε το μίγμα για 2 λεπτά. Βάλτε τη ζύμη σε ξεχωριστό μπολ, καλύψτε τη με υγρό πανί και αφήστε τη να φουσκώσει σε χλιαρό μέρος για 20 λεπτά.
- ▶ Τρίψτε τα φουντούκια χρησιμοποιώντας τη μεταλλική λεπίδα. Ανακατέψτε τα υλικά για τη γέμιση. Πλάστε τη ζύμη σε τετράγωνο σχήμα. Αλοιψτε τη με το μίγμα φουντουκιού και τυλίξτε τη σε κουλούρα. Βάλτε την κουλούρα σε βουτυρωμένο ταψί που ανοίγει. Αφήστε τη να φουσκώσει για 20 λεπτά. Αλοιψτε λίγο χτυπημένο κρόκο αυγού στην επιφάνεια και βάλτε το ταψί στη σχάρα στο κέντρο του φούρνου. Ψήστε για 25 - 30 λεπτά στους 200°C.

Κέικ σοκολάτας

Υλικά:

- 140 γρ. βούτυρο, μαλακωμένο
- 110 γρ. ζάχαρη άχνη
- 140 γρ. σοκολάτα
- 6 ασπράδια αυγών
- 6 κρόκους αυγών
- 110 γρ. ζάχαρη
- 140 γρ. αλεύρι

Γέμιση:

- 200 γρ. μαρμελάδα βερίκοκο

Γλάσο:

- 125 ml νερό
- 300 γρ. ζάχαρη
- 250 γρ. τριμένη σοκολάτα
- κρέμα σαντιγύ, αν το επιθυμείτε

- ▶ Ζεστάνετε το φούρνο στους 160°C. Κάντε ένα κρεμώδες μίγμα με το βούτυρο και την άχνη ζάχαρη με τη μεταλλική λεπίδα. Λιώστε τη σοκολάτα και ανακατέψτε τη. Προσθέστε τους κρόκους έναν-έναν στο μίγμα και ανακατέψτε μέχρι να γίνει κρεμώδες. Χτυπήστε τα ασπράδια με τη ζάχαρη μέχρι να σταθούν και να αφρίσουν με τη μεταλλική λεπίδα. Προσθέστε τα ασπράδια στο μίγμα και ανακατέψτε απαλά. Μετά προσθέστε το αλεύρι με μια σπάτουλα. Βάλτε το μίγμα του κέικ σε λαδωμένο ταψάκι. Ψήστε για μια ώρα στους 160°C. Τα πρώτα 15 λεπτά η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να μείνει ελαφρά ανοιχτή.

- ▶ Αφήστε το κέικ να κρυώσει για λίγο στη φόρμα (24 εκ.), μετά γυρίστε το σε μια σχάρα για να κρυώσει κι άλλο. Κόψτε το κέικ οριζόντια στη μέση, αλοιψτε το μισό με τη μαρμελάδα βερίκοκο και ξαναβάλτε μαζί τα δύο κομμάτια. Ζεστάνετε την υπόλοιπη μαρμελάδα μέχρι να γίνει συροπιαστή και αλοιψτε τη στην επιφάνεια του κέικ. Προετοιμάστε το γλάσο. Βράστε νερό, προσθέστε τη ζάχαρη και τη σοκολάτα και βράστε σε χαμηλή θερμοκρασία. Ανακατεύετε συνεχώς μέχρι το μίγμα να γίνει λείο και να μπορεί να απλώνεται. Βάλτε το γλάσο στο κέικ και αφήστε το να κρυώσει. Σερβίρετε το κέικ με λίγη κρέμα σαντιγύ.

Σούπα με μπρόκολα (για 4 άτομα)

Υλικά:

- 50 γρ. ώριμο τυρί Γκούντα
- 300 γρ. μαγειρεμένο μπρόκολο (κοτσάνια και άνθη)
- ζωμό από το μπρόκολο
- 2 βραστάς πατάτες σε κομμάτια
- 2 κύβοι ζωμού
- 2 κ.σ. κρέμα γάλακτος
- κάρυ
- αλάτι
- πιπέρι
- μοσχοκάρυδο
- ▶ Τρίψτε το τυρί. Πολτοποιήστε το μπρόκολο με τις πατάτες και λίγο ζωμό μπρόκολου. Βάλτε τον πουρέ μπρόκολου, το υπόλοιπο υγρό και τους κύβους σε δοχείο-μεζούρα και γεμίστε το ως τα 750ml. Μεταφέρετε τη σούπα σε μια

κατσαρόλα και βράστε τη ενώ ανακατεύετε.
Προσθέστε το τυρί και πασπαλίστε με κάρυ,
αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο και προσθέστε
την κρέμα.

Πίτσα

Υλικά για τη ζύμη:

- 400γρ. αλεύρι
- 1/2 κ.γ. αλάτι
- 20 γρ. φρέσκια μαγιά ή 1.5 σακουλάκι ξηρή
μαγιά
- 2 κ.σ. μαγειρικό λάδι
- περίπου 240 ml νερό (35°C)

Για τη σάλτσα:

- 300ml τριμένες ντομάτες (από κονσέρβα)
- 1 κ.γ. ανάμικτα ιταλικά αρωματικά (ξηρά ή
φρέσκα)
- 1 κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- αλάτι και πιπέρι
- ζάχαρη

Υλικά που θα απλώσετε στη σάλτσα:

- ελιές, σαλάμι, αγκινάρες, μανιτάρια,
ατζούγιες, τυρί μοτσαρέλα, πιπεριές,
τριμμένο τυρί και ελαιόλαδο ανάλογα με το
γούστο σας.

- ▶ Βάλτε το εξάρτημα ζυμώματος στο μπολ.
Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και επιλέξτε τη
μέγιστη ταχύτητα (θέση 2). Ζυμώστε τη ζύμη
για περίπου 90 δευτερόλεπτα μέχρι να γίνει μια
λεία μπάλα. Βάλτε τη ζύμη σε ξεχωριστό μπολ,

καλύψτε τη με νωπό πανί και αφήστε τη να
φουσκώσει για περίπου 30 λεπτά.

- ▶ Κόψτε τα κρεμμύδια και το σκόρδο με τη
μεταλλική λεπίδα στο μπολ επεξεργασίας
τροφίμων και τηγανίστε τα σε ένα τηγάνι μέχρι
να γίνουν διαφανή. Προσθέστε τις τριμμένες
τομάτες και τα αρωματικά χορταρικά για
βράστε για περίπου 10 λεπτά. Προσθέστε
αλάτι, πιπέρι και ζάχαρη. Αφήστε τη σάλτσα να
κρυώσει.
- ▶ Θερμάνετε το φούρνο στους 250°C
- ▶ Απλώστε τη ζύμη πάνω σε μια αλευρωμένη
επιφάνεια για να κάνετε δύο βάσεις πίτσας.
Τοποθετήστε τις βάσεις σε ένα βουτυρωμένο
δίσκο ψησίματος. Απλώστε τη σάλτσα πάνω
στην πίτσα και αφήστε τις άκρες. Προσθέστε
τα υλικά που επιθυμείτε, πασπαλίστε την πίτσα
με τριμμένο τυρί και προσθέστε λίγο λάδι από
πάνω.
- ▶ Ψήστε τις πίτσες για 12-15 λεπτά.

Τηγανιτά λαχανικά και πατάτες

Υλικά:

- 1 αυγό
- 50 cc γάλα
- 1 κ.σ. αλεύρι
- 1 κ.γ. κολιάντρο
- αλάτι και πιπέρι
- 2 μεγάλες πατάτες (περίπου 300 γρ.)
- 100 γρ. καρότα
- 150 γρ. σέλινο
- 50 γρ. ηλιόσποροι ή 2 κ.σ. καλαμπόκι
- λάδι τηγανίσματος

- ▶ Με τη μεταλλική λεπίδα ανακατέψτε το αυγό, γάλα, αλεύρι, κολιάντρο, αλάτι και πιπέρι.
- ▶ Τρίψτε τις ξεφλουδισμένες πατάτες, τα τριμμένα καρότα και το καθαρισμένο σέλινο με το χοντρό ένθετο δίσκο τριψίματος και προσθέστε τα στο μίγμα του αυγού. Ανακατέψτε τα λαχανικά, το μίγμα αυγού και τους ηλιόσπορους ή το καλαμπόκι μαζί σ ένα μπολ.
- ▶ Ζεστάνετε το λάδι στο τηγάνι και τηγανίστε 8 επίπεδα κεφτεδάκια και από τις δύο πλευρές μέχρι να ροδοποιηθούν. Αφήστε τα να στεγνώσουν σε χαρτί κουζίνας.
- ▶ Χρόνος ψησίματος: 3 - 4 λεπτά.

Ψωμί (Λευκό)

Υλικά:

- 500 γρ. αλεύρι για ψωμί
 - 15 γρ. μαλακό βούτυρο ή μαργαρίνη
 - 25 γρ. φρέσκια μαγιά ή 20 γρ. ξηρή μαγιά
 - 260 ml νερό
 - 10 γρ. αλάτι
 - 10 γρ. ζάχαρη
- ▶ Τοποθετήστε το εξάρτημα για ζύμωμα στο μπολ. Βάλτε στο μπολ το αλεύρι, το αλάτι και τη μαργαρίνη ή το βούτυρο. Προσθέστε τη φρέσκια ή την ξηρή μαγιά και το νερό. Βάλτε το καπάκι στο μπολ και γυρίστε το προς την κατεύθυνση του βέλους μέχρι να ακούσετε ένα κλικ. Επιλέξτε τη μέγιστη ταχύτητα (θέση 2) και ανακατέψτε τη ζύμη (για το μέγιστο χρόνο ζυμώματος ελέγξτε το κεφάλαιο Ποσότητες και χρόνοι προετοιμασίας).

- ▶ Βγάλτε τη ζύμη από το μπολ, βάλτε τη σε ένα μεγάλο μπολ, σκεπάστε τη με μια υγρή πετσέτα και αφήστε τη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 20 λεπτά. Μετά το φούσκωμα, επιπεδοποιήστε ξανά τη ζύμη και φτιάξτε μια μπάλα.
- ▶ Ξαναβάλτε τη ζύμη στο μπολ, καλύψτε τη με υγρό πανί και αφήστε τη να φουσκώσει για άλλα 20 λεπτά. Επιπεδοποιήστε τη πάλι και τυλίξτε τη σε ρολό.
- ▶ Βάλτε τη ζύμη σε λαδωμένο ταψί και αφήστε τη να φουσκώσει για άλλα 45 λεπτά. Ψήστε το ψωμί στο χαμηλότερο μέρος ενός προθερμασμένου φούρνου.
- ▶ Ψήστε το ψωμί στους 225°C στο χαμηλότερο μέρος ενός προθερμασμένου φούρνου για περίπου 35 λεπτά.

Parçalar ve Aksesuarlar

- A) Motor Ünitesi
- B) Hız kontrol
 - P=Anlık durdurma
 - 0 = kapalı
 - 1 = Minimum hız
 - 2 = Azami hız
- C) Vidalı başlık (hazne fonksiyonu kullanılırken yerleştirilmelidir.)
- D) Mutfak Robotu Haznesi
- E) Disk/Metal Bıçak Monte Mili
- F) Blender haznesi
- G) Blender haznesinin kapağı
- H) Hazne kapağı güvenlik mandalı (Cihazın güvenlik sistemini açar ve kapatır)
- I) Mutfak robotu haznesinin kapağı
- J) Kılıf
- K) Yiyecek koyma kanalı
- L) Yiyecek itici
- M) Narenciye sıkacağının eleği
- N) Narenciye sıkacağı sıkma kozalağı
- O) Yoğurma kancası
- P) Meatl bıçak+koruyucu kılıf
- Q) Dilimleme diski (orta boy)
- R) Rendeleme diski (orta boy)
- S) Rendeleme diski (ince)
- T) Disk tutma yeri, yerleştirme bölümü
- U) Kanştırma diski

Giriş

Bu cihaz elektronik kapanma özelliği ile geliştirilmiştir. Cihaz çok ısındığında bu sistem cihazı otomatik olarak kapatacaktır.

Eğer kullandığınız cihaz aniden durursa;

- 1** Elektrik fişini prizden çıkartınız.
- 2** Düğmeyi 0'a getirerek cihazı kapatınız.
- 3** Cihazı soğuması için 60 dakika bekletiniz.
- 4** Elektrik fişini prize takınız.
- 5** Cihazı tekrar çalıştırınız.

Otomatik termik kapanma sistemi çok sık devreye giriyorsa, yetkili Philips servisine başvurunuz.

UYARI: Otomatik ısı kapanma sisteminin dikkatsizce çalıştırılmasından doğabilecek hasarlara karşı, cihaza kesinlikle harici zaman ayarlama sistemi takmayınız.

nemli

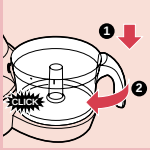
- ▶ Cihazı kullanmadan önce kullanma kılavuzu okuyarak uygulama şekillerini inceleyiniz.
- ▶ Kullanma talimatlarını mutlaka saklayınız.
- ▶ Cihazı fiş e takmadan önce, üstünde yazılı olan voltajın, evinizdeki řebeke voltajı ile uygunluęunu kontrol ediniz. (220-240V)
- ▶ Kesinlikle Philips orjinal patentli olmayan veya Philips'in tavsiye etmedięi parça ve aksesuarlar kullanmayınız. Kullandığınız takdirde cihaz garantiniz geçerli sayılmayacaktır.
- ▶ Elektrik kordonu, fiři veya dięer parçaları hasar gören cihazları kesinlikle kullanmayınız.
- ▶ Cihazın elektrik kordonu zarar grmře yalnızca yetkili Philips servislerine bařvurunuz.
- ▶ Cihazı kullanmadan önce mutlaka temizleyiniz.
- ▶ Tabloda belirtilen hazırlama sürelerine ve miktarlarına uyunuz.
- ▶ Hazne üzerinde belirtilen maksimum doluluk göstergesini kesinlikle geçmeyiniz. (Göstergede belirtilen seviyenin üzerinde kesinlikle doldurmayınız.)
- ▶ Cihazı kullandıktan sonra hemen fiřini prizden çekiniz.
- ▶ Cihaz çalıřırken asla parmaklarınızı, spatulayı veya benzeri herhangi birřeyi yiyecek koyma kanalından içeri sokmayınız. Bunun için sadece yiyecek iticisini kullanınız.
- ▶ Blender haznesini içerisine elinizi ve herhangi bir cisim sokmadan önce mutlaka fiřini prizden çekiniz.

- ▶ Cihazı çocuklardan uzak tutunuz.
- ▶ Cihaz çalıřır durumdayken yanından ayrılmayınız.
- ▶ Haznenin kapaęını doęru olarak kapatınız.
- ▶ Aksesuar deęiřtirmeden önce cihazı kapatınız.
- ▶ Daima cihazı 'Stop' durdurma düęmesine basarak kapatınız.
- ▶ Cihazın kapaęını tüm dönen ve hareket eden parçalar durmadan açmayınız.
- ▶ Ancak haznenin kapaęı takılı deęilse veya hazne bařlıęı ile birlikte yerinden çıkarılmıřsa vidalı bařlık yerinden çıkarılabilir.
- ▶ Cihazın motor ünitesinin suyla veya herhangi bir sıvıyla asla temas etmemesine dikkat ediniz. Nemli bir bezle siliniz.
- ▶ Metal bıçaęı kullanmadan önce koruyucu kılıfı çıkartınız.
- ▶ Sıcak malzemeleri iřleme sokarken, soęumalarını bekleyiniz. (Max. Sıcaklık 80°C/175°F) olmalıdır.)
- ▶ Eęer karıřtırdığınız sıvı maddeler sıcak veya köpük ihtiva ediyor ise, malzemenin blendırın dıřına tařmasını önlemek için 1 litreden fazla doldurmayınız.
- ▶ Uygulama süreleri için, kullanma kılavuzundaki tabloya bakınız.
- ▶ Cihazı kullandıktan sonra fiřini prizden çekiniz.

Note: Eęer blendır haznesi motor ünitesine takılı deęilse, hazne fonksiyonlarda çalıřmayacaktır.

Cihazın Kullanımı

Mutfak Robotu Haznesi



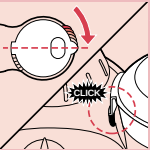
- 1 Hazneyi sapından ok yönünde çevirerek mutfak robotuna yerleştiriniz. Klık sesi duyacaksınız.



- 2 Haznenin kapağını kapatınız. Kapağı ok yönünde klık sesi duyuncaya kadar çeviriniz.(bu işlem biraz güç gerektirir.)

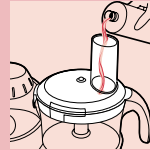
Emniyet kilidi

Motor ünitesinde, haznede ve hazne kapağında işaret bulunmaktadır. Cihaz ancak motor ünitesindeki bu işaretin dönen başlıktaki işaret ile karşı karşıya gelerek yerleştirilmesinden sonra çalışmaya başlayacaktır.

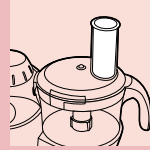


- 1 Kapaktaki noktanın haznedeki nokta ile tam yüzleştikten emin olunuz. Kapaktaki çıkıntı tutma yerinin şekli ile bir bütün oluşturacaktır.

Yiyecek koyma kanalı ve yiyecek itici



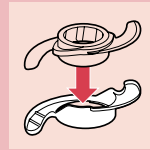
- 1 Sıvı veya katı yiyecek malzemelerini hazneye bu kanalı kullanarak koyunuz. Katı yiyecek malzemelerini yiyecek iticiyi kullanarak hazneye itiniz.



- 2 Yiyecek iticiyi aynı zamanda yiyecek koyma kanalını kapatmak içinde kullanabilirsiniz. Bu sayede cihaz çalışırken malzemeler hazne dışına sıçramayacaktır.

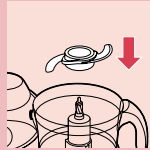
Metal bıçak

- ▶ Metal bıçağı parçalamak, karıştırmak, püre yapmak için kullanabilirsiniz.

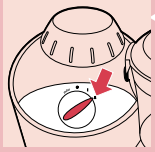


- 1 Metal bıçağı koruyucu kılıfından çıkartınız.

Metal bıçak çok keskindir, özellikle kesici köşelere lütfen dikkat ediniz.



- 2 Disk/Metal Bıçak Monte Milini hazneye yerleştiriniz ve metal bıçağı üzerine takınız.
- 3 Malzemeleri hazneye koyunuz. Büyük parça malzemeleri hazneye koyarken 3x3x3 cm boyutlarında küçültünüz. Kapağı hazneye yerleştiriniz.
- 4 Yiyecek iticiyi yiyecek koyma kanalına yerleştiriniz.



5 Hız ayarını maksimum hıza getiriniz.(pozisyon 2)

- Uygulama hız düğmesi pozisyon "0" (kapalı) getirilinceye kadar çalışmaya devam edecektir.

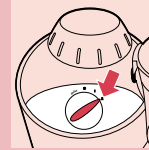
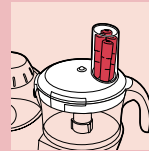
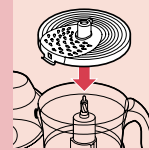
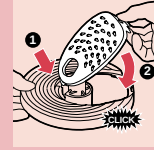
- Hız ayarını pozisyon 1 'e getirerek hızı azaltınız.

İpuçları

- Eğer soğan doğruyorsanız, birkaç kez "Pulse" anlık çalıştırma fonksiyonunu çalıştırarak cihazı durdurunuz. Bu sayede soğanın çok fazla sulanmamasına sağlamış olursunuz.
- Peynir doğrama esnasında uzun süre cihazı çalıştırmayınız. Aksi takdirde peynir topaklaşıp, ısınabilir.
- Kahve çekirdeği, fındık, buz küpleri gibi sert yiyecek malzemelerini doğrarken kesinlikle bıçakları kullanmayınız. Aksi halde bıçak körelecektir.

Yiyecekleriniz metal bıçağa ya da hazneye yapışır:

- 1 Cihazı kapatınız.
- 2 Kapağı açınız;
- 3 Spatula yardımı ile bıçağa veya haznenin duvarın yapışan malzemeleri sıyrınız.



Diskler

Kesici diskler ile kesinlikle buz gibi çok sert cisimleri kesmeye çalışmayınız.

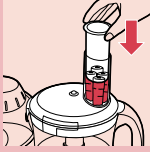
- 1 Öncelikle Disk/metal bıçak monte miline takmadan seçtiğiniz diski disk tutucuya takınız.

Kesici kenarlar çok keskin olduklarından dokunmaya özen gösteriniz.

- 2 Disk tutucuyu hazne içerisinde bulunan disk/metal bıçak monte mili üzerine takınız.
- 3 Haznenin kapağını kapatınız.
- 4 Malzemeleri yiyecek koyma kanalından hazneye koyunuz. Büyük boyuttaki yiyecekleri küçük parçalar halinde keserek haznenin içine atınız.
- 5 Yiyecek koyma kanalını devamlı doldurunuz.
Çok miktarda yiyecek kesecekseniz, küçük miktarlarla işleme başlayıp doldurma sırasında hazneyi boşaltınız.
- 6 Rendeleme ve dilimleme için hız kontrolünden maksimum hızı ayarını seçiniz. (pozisyon 2)

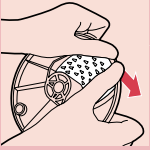
Hız ayar düğmesi 0 pozisyonuna getirilinceye kadar uygulama bu hızda çalışmaya devam edecektir.

➤ Düğmeti pozisyon 1'e getirerek hızı azaltınız.



7 Yiyecek itici ile yavaşça yiyecek kanalı içerisinde bulunan malzemeleri basturarak hazne içerisine itiniz.

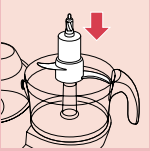
➤ Eğer yumuşak sebzeler veya meyvalar rendeliyorsanız, hızı - düğmesine basarak üç kademede azaltıp rendeleyebilirsiniz böylelikle sebze ve meyveleri püre yapmadan ezilmelerine mani olarak rendeleyebilirsiniz.



8 Doğrayıcı ve dilimleyici diskleri disk tutucudan çıkartmak için, disk tutucuyu arkası dönük bir şekilde elinizde tutarak kenarlarından baş parmağınızla dışarı doğru itiniz.

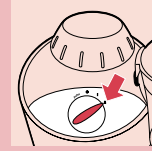
Yoğurma aksesuarı

Mayalı pizza veya ekmek hamuru hazırlarken bu aksesuarı yoğurmak için kullanabilirsiniz.



1 Hazneyi motor ünitesi üzerine oturtarak ok yönünde tutma yerinden çeviriniz ve yoğurma aksesuarını bulunduğu yerdeki şafta doğru olarak yerleştiriniz.

2 Malzemeleri hazneye koyarak kapağı kapatınız. Yiyecek koyma kanalını yiyecek



itici ile kapatınız. Yoğurma sırasında sıçramayı önlersiniz.

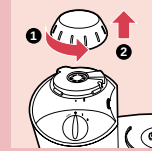
3 Hız ayarını maksimum hıza getiriniz. (pozisyon 2)

Blender

Blender hangi işlemlerde kullanılır:

- Sıtlı yiyecekler, soslar, meyva suları, çorbalar, kanşımılı içecekler; milkshakeleri kanştırmak için.
- Mayonez, krep hamuru gibi yumuşak kanşımılıları hazırlanmasında.
- Bebe maması gibi pişmiş yiyecekleri püre haline getirmek için.

➤ Cihaz ister blendır haznesi motor ünitesine bağlı veya bağlı olmadan çalıştırılabilir. Eğer cihazı blendır ünitesi motor ünitesine bağlı olmadan kullanıyorsanız, ünitenin yerine takılan vidalı kapak olmadan veya doğru olarak yerine takılmadan cihaz çalışmayacaktır.



1 Blendır haznesini yerleştirmek için panelin üzerinde bulunan vidalı kapağı çıkartınız.



2 Blendır haznesini motor ünitesi üzerine takmak için ok yönünde çevirerek sabitleyiniz. Haznenin sapı sol tarafa bakmalıdır.

Çok fazla güç uygulamadan blender haznesinin sapından çeviriniz.

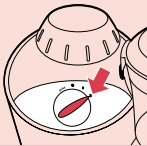


3 Malzemeleri blender haznesinin içersine koyunuz.

4 Kapağı kapatınız.



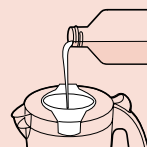
5 Güvenlik kapağını daima cihazı çalıştırmadan önce blendır haznesinin kapağının üzerine takınız.



6 Hız ayarı maksimuma getiriniz.(Pozisyon 2) Düğmeyi "0"pozisyonuna (kapalı) getirene kadar cihaz bu hızda çalışacaktır.

Uygulama süreleri için tabloya bakınız.

İpuçları



- ▶ Likit yiyecek malzemelerini hazneye kapakta bulunan küçük delikten dökerek doldurunuz.
- ▶ Malzemeleri ne kadar çok karıştırırsanız o kadar fazla karışmış malzeme elde edeceksiniz.
- ▶ Katı malzemeleri blendır içersine koymadan önce küçük parçalara kesiniz. Çok miktarda malzeme işleme sokacaksanız, tüm malzemeleri parçalara ayırarak işleme sokunuz.
- ▶ Sert yiyecek malzemeleri örn. soya fasulyesi gibi doğramadan önce suya yatırılmalıdır.

- ▶ Buz küplerini haznenin içersine yerleştirerek eziniz, kapağı kapatınız ve "Pulse" anlık çalıştırma düğmesine basınız.

Eğer malzemeler blender haznesine yapışır;sa;

1 Cihazı kapatarak fişini prizden çekiniz.

2 Kapağı açınız.

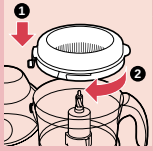
Cihaz çalışırken kesinlikle kapağı açmayınız.

3 Blendır haznesinin duvarına yapışan malzemeleri sıyırmak için spatula kullanınız. Saptulayı bıçağa çok yaklaştırmayınız. (yaklaşık 2cm mesafede tutunuz.)

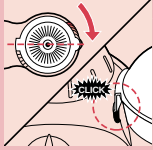
- ▶ Eğer istediğiniz sonuca ulaşamadıysanız, "Pulse" anlık çalıştırma düğmesine basarak cihazı birkaç defa daha çalıştırınız. Spatulayı kullanarak malzemeleri karıştırarak (Blendır çalışıyor halde iken değil kesinlikle) veya hazne içersinde bulunan karıştırdığınız malzemenin bir kısmını dışarıya çıkartarak daha az miktar uygulamaya sokabilirsiniz.
- ▶ Bazı durumlarda bazı yiyecek malzemelerine hafif miktarda sıvı (örn. eğer meyva karıştırıyorsanız, limon suyu eklendikten) eklerseniz karıştırma işlemi daha kolay olacaktır.

Narenciye sıkacağı

Narenciye meyvaları sıkarken narenciye sıkacağı kullanabilirsiniz.



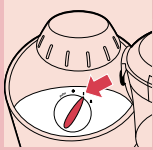
- 1 Hazneyi motor ünitesine yerleştiriniz. Hazne üzerine posa eleğinizi koyunuz.



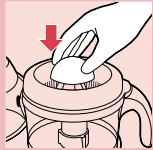
- 2 Ok yönünde eleği güvenlik kilidinin dili motor ünitesindeki yerine yerleşene kadar çeviriniz.



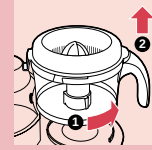
- 3 Sıkma kozalağını posa eleğinin üzerine yavaşça iterek takınız.



- 4 En yavaş hızı seçiniz.(pozisyon I)
Uygulama "STOP" düğmesine basılarak çalıştırılır ve durdurulur.



- 5 Yarıya kesilmiş meyvaları dönen sıkma kozalağı üzerine yerleştirerek hafifçe bastırınız.



İpuçları

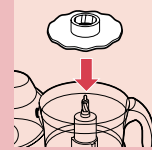
- ▶ Arada sırada elektteki posaları temizlemek için uygulamayı durdurunuz.

Bunu yaparken, cihazı kapatarak hazneden eleği ve sıkma kozalağını çıkartınız.

- ▶ Narenciye sıkacağı kullanıldıktan sonra aksesuarları ile birlikte cihazdan ayırınız.

Çırpıcı disk

Çırpıcı diski, mayonez, krem şanti ve yumurta aklarını çırparken kullanabilirsiniz.



- 1 Çırpıcı diksi hazne içinde yer alan mile takınız.

- 2 Malzemeleri hazneye koyunuz ve kapağı kapatınız.

- 3 Cihazı en yavaşta çalıştırınız.(pozisyon I)

İpuçları

- ▶ Yumurtaları çırpacağınızda, yumurtaların oda sıcaklığında olmasına özen gösteriniz.

- ▶ Yumurtaları kullanmadan yarım saat önce buzdolabından çıkarınız.

- ▶ Mayonez yaparken kullanacağınız tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.

Yiyecek iticisinin alt kısmında bulunan küçük delikten hazne içerisine sıvı yağ akırtabilirsiniz.

- ▶ Krem şanti yaparken vuracağınız kremayı o anda buzdolabından çıkartınız. Tablodaki

hazırlama sürelerine bakınız. Kremayı çok uzun süre çırpmayınız.

Use the pulse function to have more control over the process.

Temizlik

Motor ünitesini temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekiniz.

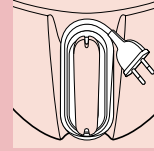
- 1** Motor ünitesini nemli bir bezle silebilirsiniz. Motor ünitesini asla suya batırmayınız ya da üstüne su dökmeyiniz.
- 2** Yiyeceklerle temas eden parçaları kullandıktan hemen sonra sıcak sabunlu su ile yıkayınız.
- 3** Hazne, hazne kapağı, yiyecek itici ve aksesuarlar (blender haznesinkiler hariç) bulaşık makinasında yıkanarak temizlenebilir.

Bu parçalar bulaşık makinasında yıkanabilirliklerine dair testen geçirilmiştir: DIN EN 12875.

Blender haznesi bulaşık makinasında yıkanamaz!

Metal bıçağı, blendırın bıçak ünitesi ve kesici diskleri çok dikkatli bir şekilde temizleyiniz
Bıçakların kesici köşeleri çok keskindir!

Bıçakların ve disklerin kesici uçları ile çok sert yiyecek malzemeleri doğramayınız. Aksi halde kesici uçları körelebilir.



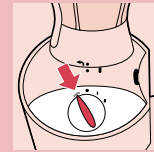
Bazı yiyecek malzemeleri aksesuarlarda renk solmasına ve değişmesine neden olurlar. Bu normal bir durumdur. Yan tesiri yoktur. Genellikle solma veya renk değiştirme zamanla geçer.

- 4** Elektrik kordonunun kullanmadığınız uzun kısmını cihazın arka kısmındaki bölüme sararak saklayınız.

Çabuk temizleme- Blender



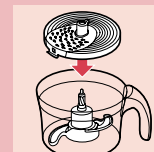
- 1** Blender haznesinin içerisine 0.5 litreye kadar ılık su ile doldurarak deterjan ekleyiniz.



- 2** Kapağı kapatınız.
- 3** "Pulse" anlık çalıştırma düğmesine basarak cihazı bir anlığına çalıştırınız. (Düğmeyi serbest bıraktığınızda cihaz duracaktır.)
- 4** Blender haznesini yerinden çıkartarak, temiz su ile durulayınız.

Saklama

Hazne içi saklama



- 4** Aksesuarları (bıçak, disk tutucu) Disk/Metal Bıçak Monte Mili üzerine yerleştirerek hazne içerisinde saklayınız. En sona disk tutucuyu yerleştiriniz.

Garanti & Servis

Eğer bir probleminiz olursa, servise veya bilgiye ihtiyacınız olursa Philips internet sayfasına www.philips.com.tr veya ülkenizde bulunan Philips Tüketici Danışma Merkezini arayabilirsiniz. Telefon numarasını garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz. 0800 261 33 02

Sorun giderme

Problem	Sorun giderme
Cihaz çalışmıyor.	Hazneyi veya kapağı saat yönünde klik sesi duyuncaya kadar çeviriniz. Hazne üzerindeki nokta ile kapak üzerindeki noktanın karşı karşıya geldiklerinden emin olunuz.
Cihaz aniden durduysa.	Cihaz çok ısındığından dolayı otomatik enerji kesici sistem muhtemelen enerjiyi kesmiştir. 1) Cihazın fişini prizden çekiniz. 2) Stop düğmesine basınız. 3) Cihazı 60 dakika dinlendiriniz 4) Fişi prize takınız. 5) Cihazı tekrar çalıştırınız.
Yoğurma veya karıştırma aksesuarı dönmüyor.	Hazneyi ve hazne kapağını saat yönünde klik sesi duyana kadar tamamen çevirdiğinizi kontrol ediniz.
Blender haznesi ve mutfak robotu aynı zamanda motor ünitesine takılı ise sadece blender çalışacaktır.	Eğer blender haznesi ve mutfak robotu üniteleri doğru olarak takılı ise, bu durumda sadece belender çalışacaktır. Eğer mutfak robotunu kullanmak istiyorsanız, bu durumda blendın yerinden çıkartarak, açığa çıkan boşluğu vidalı kapak ile kapatınız.

Aksesuarlar ve uygulamalar

Aksesuar	Uygulama	Uygulama süreleri
	Doğrama, püre yapma, karıştırma	60-180 saniye
	Yoğurma	60-180 saniye
	Dilimleme, rendeleme, ve kalın doğrama	10 - 60 sn.
	Karıştırma ve püre yapma	10-60 saniye
	Narenciye sıkacağı	Miktara bağlıdır.
	Çırpma, vurma ve karıştırma	10 - 60 sn.

Miktarlar ve hazırlama süreleri

Malzemeler ve sonuçlar	Maksimum adet	Uygulama kontrol düğmesi/aksi/aksi	Prosedür	Uygulama
Elma, Havuç, kereviz - rendeleme	500gr	2 / 2	Yiyecek koyma kanalından sıgacak bir şekilde meyva ve sebzeleri kesiniz. Yiyecek koyma kanalını doldurarak yavaşça bastırarak hazne içerisine itiniz.	Salatalar; çiğ sebzeler
Elma, Havuç, kereviz - dilimleme	500gr	2 / 2	Yiyecek koyma kanalından sıgacak bir şekilde meyva ve sebzeleri kesiniz. Yiyecek koyma kanalını doldurarak yavaşça bastırarak hazne içerisine itiniz.	Salatalar; çiğ sebzeler
Tatlı hamur - Çırpma	750ml süt	2 / 2	İlk olarak sütü blender haznesine boşaltınız. Daha sonra kuru malzemeleri ekleyiniz. Yaklaşık 1 dakika karıştırınız. Eğer gerekli olursa bu uygulamayı 2 kez tekrar ediniz. Sonra cihazı birkaç dakikalığına soğuması için bekletiniz.	Pankek, krep, waffle
Galeta unu- hazırlama	100gr	2 / 2	Kuru, kızarmış ve kırıntı eklemek kullanınız.	pane etler veya sebzeler; graten yemekler
Krema-çırpma	300gr	2 / 2	Daha hafif bir sonuç için hafif bir katı yağ kullanınız.	Tatlılar; toppingler

Malzemeler ve sonuçlar	Maksimum adet	Uygulama kontrol düğmesi/aksi/aksi	Prosedür	Uygulama
Parmesan peyniri-rendeleme	200gr	2 / 2	Bir parça kabuksuz Parmesanı kanaldan geçebilecek büyüklükte kesiniz.(3x3cm)	Garnitürler; çorbalar; soslar
Gouda peyniri-rendeleme	200gr	2 / 2	Yiyecek koyma kanalında sıgacak şekilde peyniri kesiniz. Yiyecek iticiyi kullanırken dikkatli olunuz.	Soslar; pizzalar; fondüler
Çikolata-doğrama	200gr	2 / 2	Sert, sade çikolata kullanınız. 2 cm'lik parçalara bölünüz.	Süsleme, soslar; pastalar; puding ve muslar için
Bezelye, fasülye (pişmiş)-püre	250gr	2 / 2	Pişmiş bezelye / fasülye kullanınız. Gerekirse biraz sıvı ekleyiniz.	Püre, çorba
Sebze ve et (pişmiş)-püre	500gr	2 / 2	Yapacağınız pürenin daha katı kıvamda olması için daha az miktarda su ekleyiniz. Eğer yumuşak kıvamda püre yapmayı tercih ediyorsanız püre yapacağınız malzemeye daha fazla likit ekleyiniz.	Bebek maması
Salatalık-dilimleme	2 adet salatalık	2 / 1	Yiyecek koyma kanalının içerisine koyarak yavaşça aşağıya doğru bastırınız.	Salatalar; garnitürler

Malzemeler ve sonuçlar	Maksimum adet	Uygulama kontrol ol düğmesi/aks esuar	Prosedür	Uygulama
------------------------	---------------	---------------------------------------	----------	----------

Mayalı hamur (ekmek yapımı için)-yoğurma 500gr un 2 / 2 İlk önce maya, ılık süt ve az miktarda şekeri karıştırınız. Sonra un, şeker, tuz, yumurta ve margarin ekleyiniz. Hamuru kaba yapışmayana kadar yaklaşık 90 saniye yoğurunuz. Kabarması için 30 dakika bekletiniz.

Pizza hamuru-yoğurma 750gr un 2 / 2 Ekmek hamurunu hazırlarken takip ettiğiniz uygulamayı izleyiniz. Hamuru 1 dakika yoğurunuz. İlk olarak onu daha sonra diğer malzemeleri ekleyiniz.

Hamur (poğaça)-yoğurma 300gr un 2 / 2 Buzdolabından yeni çıkmış margarin 2cmlik küpler halinde kesin. Unu bir hazneye koyarak margarin ekleyiniz. Malzemeler unufak hale gelinceye kadar karıştırınız. Daha sonra karıştırırken soğuk suyu ekleyiniz. Hamur top şeklini alır almaz durunuz. Hamuru biraz dinlendiriniz.

Malzemeler ve sonuçlar	Maksimum adet	Uygulama kontrol ol düğmesi/aks esuar	Prosedür	Uygulama
------------------------	---------------	---------------------------------------	----------	----------

Hamur (mayalı)-yoğurma 500gr un 2 / 2 İlk olarak maya, ılık su ve biraz şekeri ayrı bir hazneye karıştırınız. Başka bir hazneye tüm malzemeleri koyarak, yumuşak ve hazneye yapışmayacak kıvama erişinceye kadar yoğurunuz (bu işlem yaklaşık 1 dakika sürecektir). Hazırladığınız hamuru 30 dakika kabarması için dinlendiriniz.

Yumurta akı - çırpma 4 yumurta akı 1 / 1 Yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır. Not: En az 2 yumurta akı kullanınız.

Meyva püresi (elma, muz, v.s) 500gr 2 / 2 İpucu: Meyvanın sararmasını ve renginin bozulmasını önlemek için birkaç damla limon sıkınız. Daha yumuşak püre için biraz sıvı ekleyiniz.

Meyvaları doğramak (elma, muz v.s) 500gr 2 / 2 İpucu: Meyvaları parçalarken renklerinin canlılığını kaybetmemesi için çok az limon suyu ekleyiniz.

Sarmısak-doğrama 300gr 2 / 2 Sarmısığı ayıklayınız. Birkaç kez " Pulse" Anlık Çalıştırma düğmesine basarak sarmısığı çok ince olmayacak şekilde kıyınız. En az 150 gr sarmısak kullanınız.

Garnitür; dipler

Malzemeler ve sonuçlar	Maksimum adet	Uygulama kontrol ol düğmesi/aks esuar	Prosedür	Uygulama
Yeşillikler (ör: maydanoz)-doğrama	Min. 50gr	2 / 2	Maydanoz, taze soğan v.s gibi taze yeşillikleri yıkayınız ve kurularak doğrayınız.	Soslar; çorba, süsleme
Meyva ve sebze suları	500g (tüm miktar)	2 / 2	Meyva sebze öğütücüde meyva ve sebzelerin sularını çıkartınız.	Meyva suları
Mayonez-Çırpma	Mayonez-Çırpma	2 / 1	Tüm malzeme oda sıcaklığında olmalıdır. Not: En az 1 büyük yumurta, 2 küçük yumurta veya 2 büyük yumurta sarısı kullanınız. Hazneye yumurta ve biraz sirke koyarak yavaş yavaş yağ ekleyiniz.	Salata, süsleme ve barbekü sosları
Etleri (yağsız) - kıyma	500gr	2 / 2	İlk olarak ette bulunan tüm yağ, sinir ve kemikleri temizleyiniz. Eti küp şeklinde doğrayınız. "Pulse" anlık çalıştırma düğmesine basarak etin daha kalın doğranmasını sağlayınız.	Tartar sos, hamburgerler, köfte
Etler; balık, tavuk etleri - kıyma	400gr	2 / 2	İlk olarak ette bulunan tüm yağ, sinir ve kemikleri temizleyiniz. Eti küp şeklinde doğrayınız. "Pulse" anlık çalıştırma düğmesine basarak etin daha kalın doğranmasını sağlayınız.	Tartar sos, hamburgerler, köfte

Malzemeler ve sonuçlar	Maksimum adet	Uygulama kontrol ol düğmesi/aks esuar	Prosedür	Uygulama
Milkshake-karıştırma	500ml süt	2 / 2	Meyvaları (örn. muz, çilek) şeker ile püre kıvamına getiriniz. Süt ve biraz dondurma ekleyerek karıştırınız.	Milkshake
Kek karışımı-karıştırma	4 yumurta	2 / 2	Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.Yumuşamış yağ ve şekeri krema kıvamına gelene kadar karıştırınız. Sonra sırasıyla süt, yumurta ve unu ekleyiniz.	Kek çeşitleri
Findık-doğrama	250gr	2 / 2	Pulse anlık çalıştırma düğmesine basarak malzemeleri iri olarak kıyınız. Eğer malzemeleri iri parçalar halinde kullanmak istiyorsanız uygulamayı durdurunuz.	Salatalar; pudingler; cevizli ekmek, badem ezmesi
Soğan-doğrama	500gr	2 / 2	Soğanları doğrayarak 4 parçaya ayırınız. Pulse anlık çalıştırma uygulamasını 2 defa çalıştırdıktan sonra sonucu kontrol ediniz.	Salata, önceden pişmiş yemek, garnitür
Soğan-dilimleme	300 gr	2 / 1	Soğanları soyduktan sonra parçalara bölünüz. En az 100 gr soğan kullanınız. Soğanları kanaldan geçebilecek büyüklükte kesin.	Salata, önceden pişmiş yemek, garnitür

Malzemeler ve sonuçlar	Maksimum adet	Uygulama kontrol düğmesi/ak sesuar	Prosedür	Uygulama
Çorbalar-kanştırma	500ml	0 / 2	Pişmiş sebzeler kullanınız.	Çorbalar, soslar
Krema-çırpma	500ml	0 / 1	Buzdolabında soğutulmuş krema kullanınız. En az 125 ml krema. krema yapmak 20 saniye sürmektedir.	Süsleme, pasta, dondurma

Tarifler

Sandviç için üst malzeme

Malzemeler

- 2 adet kabak
- 3 adet pişmiş yumurta
- 1 adet küçük soğan
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- maydanoz
- 2-3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- limon suyu, acı sos, tuz, karabiber, curry, paprika

- ▶ Kabakları yıkayınız ve kurularak ince rendeleme diski ile haznede doğrayınız. Bir tabağa alınız. Üzelerine bir tutam tuz serperek 15 dakika suyunu salması için bekleyiniz. Soğanı 4 parçaya ayırarak sarmısak ile kıyınız. Maydanozları saplarından ayırarak kıyınız.
- ▶ Rendelediğiniz kabakları kağıt havlu üzerine koyarak suyunu alınız. Bir tavaya biraz yağ koyarak soğanları ve sarmısakları hafifçe pişiriniz ve daha sonra kabakları ekleyiniz. Malzemenin tüm susyunu çekmesini bekleyiniz. Daha sonra soğumaya bırakınız. Yumurtaların kabuğunu soyunuz. Haznede parçalara kesiniz. Diğer malzemeleride hazneye koyarak metal bıçak ile hepsini karıştırınız. Tost ekmeğinin üzerine sürerek servis yapınız.

Meyvalı kek

Malzemeler

- 180gr hurma
- 270gr kuru üzüm
- 60gr badem
- 60gr ceviz

- 60gr kuru üzüm
 - 240gr çavdar unu
 - 120gr buğday unu
 - 120gr esmer şeker
 - tuz
 - 1 paket kabartma tozu
 - 360gr yağlı süt
- *Metal bıçağı hazneye yerleştiriniz. Tüm malzemeleri hazneye koyarak "chopping" parçalama düğmesine basarak uygulamayı seçiniz. Malzemeyi yaklaşık 30 saniye karıştırınız. Hazırladığınız meyva kekini 30cm'lik pişirme kabında 170°C'de 40 dakika fırında pişiriniz.*

Pırasalı Kiş

Hamur için malzemeler:

- 250gr buğday unu
- Bir tutam tuz
- 1 yemek kaşığı bal
- 20gr taze maya veya 1/2 paket kuru maya
- 100gr tereyağ
- 6 yemek kaşığı ılık su

İç için malzemeler:

- 500gr pırasa
- sıvı yağ
- 4 yumurta
- 500gr süzme yoğurt
- tuz, karabiber, 1-2 yemek kaşığı un (gerekli olursa)

- *Tüm malzemeleri hazneye koyarak hazır olan hamura karıştırınız. Yaklaşık 30 dakika dinlendirerek kabarmasını sağlayınız.*
- *Slice the leeks with the adjustable slicing disc (e.g. setting 3). Put some oil in a pan and fry the sliced leeks for a few minutes. Put the rest of the ingredients in the blender jar and let the blender run until you have reached a creamy consistency. Add 1-2 tbsp of flour to thicken the mixture.*
- *24cm'lik pişirme kalıbını yağlayarak hamuru eşit bir şekilde yerleştiriniz. Hazırladığınız pırasa içini ve diğer geri kalan malzemeyi hamurun üzerine dökünüz. Önceden ısıtılmış fırında 180°C'ta 40 dakika pişiriniz. İster ılık ister sıcak olarak servis yapabilirsiniz.*

Gulaş

Malzemeler

- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet orta boy soğan
- 1 çay kaşığı paprika
- 400gr dana eti
- 1 yeşil biber
- 1 adet domates
- tuz
- 200gr havuç
- 300gr patates
-

- *Eti yıkayınız ve küpler halinde kesiniz. (2cm'lik) Soğan kabuklarını soyarak mutfak robotunda metal bıçak ile doğrayınız. Biberleri halkalar halinde dilimleme diski ile dilimleyiniz. Domatesleri ayıklayarak uzun uzun kesiniz.*

Kesilmiş soğanları bir tencerede ölünceye kadar kavurunuz. Ateşten alarak üzerine paprika biberi serpiştiriniz. Ve sonra ete ekleyerek etle birlikte karıştırınız. Yüksek ateşte karıştırarak pişiriniz. Yeşil biberi, domatesleri ve tuzu ekleyiniz. Tencerenin ağzını kapatarak orta dereceli ateşte et yumuşayınca kadar pişiriniz.

- ▶ Bu arada, havuçları soyunuz ve ayarlanabilir dilimleme diskini kullanarak havuçları dilimleyiniz. Patatesleride soyarak küpler halinde dilimleyiniz. Havuzu ve patatesleri ete ekleyerek yaklaşık 1,2 litre soğuk su ilave ediniz. Tüm malzemeler tamamen pişinceye kadar kaynatınız. Eğer isterseniz biraz daha tuz ekleyebilirsiniz.
- ▶ Sıcak servis ediniz. Yeşil biber halkaları ile veya ayrı bir tabakta üzerine paprika ekerek garnitürlü servis edebilirsiniz.

Çilekli tart

Malzemeler:

- 100gr margarin
- 100gr şeker
- 3 yumurta sarısı
- 240gr un
- 100gr hindistancevizi

İç malzeme:

- 80gr şeker
- 2 çay kaşığı limon suyu
- 400gr pınar beyaz
- 500gr çilek

Tart üstü cilası:

- 500gr çilek

- 250ml su
- 120gr şeker
- 60gr mısır nişastası

Süsleme:

- 250gr krema

- ▶ Fırını 180°C'de ısıtınız. Margarin ve şekeri bir haznenin içerisinde metal bıçak ile krema haline getiriniz.
- ▶ Yumurta sarılarını çırp ve un ile birlikte toz hindistan cevizi ekleyerek karıştır. Pişirme tepsisine hamuru koyarak etrafını çatal ile tırtıklayarak şekil ver. 15-20 dakika üzeri kahverengi olana kadar pişir. Soğumasını bekleyiniz. Başka bir yerde, şekeri, limon suyunu ve pınar beyazı karıştırma aksesuarını kullanarak hazne içerisinde karıştır. Hazırlanan kremayı soğuyan tartın üzerine sürünüz. Ve çileklerin bir kısmını üzerine koyunuz.
- ▶ Tart üstü için cilayı hazırlamak. Arta kalan çilekleri blender haznesinin içinde su ve şeker ile karıştırınız. Mısır nişastasını 125ml çilek karışımı ile eritiniz. Karışımı kaynatınız. Eriyen mısır nişastasını ekleyerek karıştırınız. Sıcak cilayı çileklerin üzerine kaşık ile dökünüz ve 2 saat soğumasını bekleyiniz. Üzerini krem şanti ile süsleyiniz.

Milkshake

Malzemeler

- 100gr muz veya çilek
- 200ml taze süt
- 50gr vanilyalı dondurma
- istediğiniz kadar pudra şekeri

- ▶ Muzları soyunuz veya çilekleri yıkayınız. Meyvaları küçük parçalara kesiniz. Tüm malzemeyi blender haznesine koyunuz. Yumuşak kıvama gelinceye kadar karıştırınız.
- ▶ İstedığınız meyvanın milkshakini hazırlayabilirsiniz.

Fındıklı Yuvarlak Ekmek

Hamur için malzemeler:

- 500gr elenmiş un
- 75gr şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yumurta
- 250 ml süt (35°C'de)
- 100gr margarin
- 30gr taze maya (kuru maya kullanırsanız, maya paketinin arka kısmında yer alan talimatları okuyunuz.)

İç malzemeler:

- 250gr kıyılmış fındık
- 100gr şeker
- 2 paket vanilya
- 125ml krema

- ▶ Fırını 200°C'de ısıtınız. Sütü, mayayı ve şekeri yoğurma aksesuarını kullanarak hazne içerisinde 15 saniye karıştırınız. Unu, tuzu ve yumurtayı ekleyiniz. Hamuru 2 dakika yoğurunuz. Hazırlanan hamuru aynı kaba koyunuz. Ve nemli bir bezle üzerini kapatarak 20 dakika ılık bir mekanda kabarması için dinlendiriniz.
- ▶ Metal bıçağı kullanarak fındıkları doğrayınız. İç malzeme için kullanacağını malzemeleri

karıştırınız. Hamuru dikdörtgen bir şekilde yoğurunuz. Fındık karışımını yayın. Daha sonra halka şeklinde yuvarlayınız. Yandan mandallı kek kalıbına yerleştiriniz. 20 dakika pişiriniz. Fırça ile üzerine yumurta sarısı sürünüz. Kalıbı fırının orta katına orta kısma yerleştirerek 200°C. fırında 25-30 dakika pişiriniz.

Çikolatalı Kek

Malzemeler:

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

İç malzeme:

- 200 gr kayısı reçeli

Cilalama:

- 125 ml su
- 300gr şeker
- 250gr rende çikolata
- istenirse vurulmuş krema

- ▶ Fırını 160°C'de ısıtınız. Tereyağını şeker ile metal bıçağı kullanarak krema haline getiriniz. Çikolatayı eritin ve içerisine karıştırınız. Yumurta sarılarını birer birer ekleyerek krema haline gelinceye kadar karıştırınız. Yumurta aklarını, pudra şekeri ile katılaşmaya köpük haline gelinceye kadar metal bıçak ile çırpınız. Beyaz köpüğü diğer karışımı

ekleyerek yavaşça karıştırınız. Daha sonra spatula ile unu ekleyiniz. Keke karışımını yağlanmış tepsiye dökerek 160°C'lik fırında 1 saat pişiriniz. İlk 15 dakika fırının kapısını çok hafif açık bırakınız.

- ▶ Keki kek kalıbında (24cm) soğuyana kadar dinlendiriniz. Sonra keki yatay olarak ortasından ikiye kesiniz. Bir yüzüne kayısı reçeli sürerek tekrar iki parçayı birleştiriniz. Geri kalan reçeli sıvı şurup kıvamına gelinceye kadar ısıtarak kekin üzerine dökünüz. Kekin üzerine koyacağınız süslemeyi hazırlanış; Suyu kaynatınız, şekeri ve çikolatayı kısık ateşte pişiriniz. Sürelebilen ve yumuşak bir kıvam alıcaya kadar karıştırınız. Bu karışımı kekin üzerine sürünüz ve soğumasını bekleyiniz. Biraz vurulmuş krema ile servis edebilirsiniz.

Brokoli çorbası (4 kişilik)

Malzemeler

- 50gr gouda peyniri
- 300gr pişmiş brokoli
- Pişen brokolinin pişirme suyu
- 2 parçalara bölünmüş pişmiş patates
- 2 tablet et/tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı krema
- curry
- tuz
- karabiber
- hindistancevizi tozu
- ▶ Peyniri rendeleyiniz. Brokoliyi, patates ile püre haline getirerek içerisine brokoliyi pişirdiğiniz sudan ekleyiniz. Brokoli püresini ve kalan suyu ve etsuyu küplerini löffme kabına 750ml kadar doldurunuz. Hazırladığınız çorbayı bir tencereye taşıyınız.

Kaynatırken karıştırınız. Peyniri karıştırınız curry, tuz, karabiber ve krema ekleyiniz.

Pizza

Hamur için malzemeler:

- 400g un
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 20gr taze maya veya 1,5 paket kuru maya
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- yaklaşık 240ml su (35°C)

Üst malzeme:

- 300ml rende domates (konserve)
- 1 yemek kaşığı italyan baharatları (kurutulmuş veya taze)
- 1 adet soğan
- 2 diş sarmısak
- tuz ve karabiber
- şeker

Sos için malzemeler:

- zeytin, salam, enginar, mantar, ançuez, mozzarella peyniri, taze kaşer, biber, sıvı yağ isteğe bağlı olarak.

- ▶ Yoğurma kancasını hazneye takınız. Tüm malzemeleri hazneye koyarak karıştırma uygulamasını seçiniz. Hamuru yumuşak bir top şeklini alıncaya kadar yaklaşık bir dakika karıştırınız. Hamuru aynı bir hazneye koyunuz. Üzerine nemli bir bez iel kapatarak 30 dakika kabarması için dinlendiriniz.
- ▶ Soğanları ve sarmısakı mutfak robotunda metal

bıçak ile doğrayınız ve bir tavada pişiriniz. Süzölmüş domatesi ve yeşillikleri de ilave ederek yaklaşık 10 dakika pişiriniz. Daha sonra tuz, karabiber ve şeker le tatlandırınız. Sosun soğumasını bekleyiniz.

- ▶ Fırını 250°C.'de ısıtınız.
- ▶ Hamur düz bir zemin üzerine koyarak açınız. İki yuvarlar şekil yapınız.Yağlı tepsi üzerine yerleştiriniz. Kenarlardan biraz bırakarak malzemeleri hamur üzerine yayınız.İstedığınız malzemeleli hamur üzerine yaydıktan sonra üzerinde biraz taze kaşer ve zeytinyağı gezdiriniz.
- ▶ 12 ile 15 dakika arasında pişiriniz.

Sebze ve patates kızartması

Malzemeler:

- 1 adet yumurta
 - 50cc süt
 - 1 yemek kaşığı un
 - 1 çay kaşığı kişniş
 - tuz ve karabiber
 - 2 adet büyük boy patates(yaklaşık 300gr)
 - 100gr havuç
 - 150gr kereviz
 - 50gr ayçekirdeği veya 2 yemekkaşığı mısır tanesi
 - kızartma yağı
- ▶ Metal bıçağı kullanarak, yumurta, süt, un, tuz ve karabiberi karıştırınız.
 - ▶ Ayıklanmış patatesleri rendeleyiniz. Kalın rendeleme diski ile havuçları ve kerevizi rendelerek yumurta karışımı içerisine ekleyiniz. Hazne içerisine sebzeleri, yumurta karışımını ve ayçekek taneleri ile mısır tanelerini koyunuz.

- ▶ Tava içerisindeki yağı kızdırınız. 8 adet mükverci iki yüzeyide altın sarısı renk alıncaya kadar kızartınız. Kağıt havlu üzerine koyarak yağını çektiriniz.
- ▶ Pişirme süresi:3-4 dakika

Ekmek (beyaz)

Malzemeler

- 500gr un
 - 15gr margarin
 - 25gr taze maya veya 20gr kuru maya
 - 260ml su
 - 10gr tuz
 - 10gr şeker
- ▶ Yoğurma kancasını hazneye yerleştiriniz. Un, tuz ve margarini hazneye koyunuz. Taze maya veya kuru maya ekleyiniz. Su ilave ediniz. Haznenin kapağını ok yönünde klik sesi duyuncaya kadar çeviriniz ve kapatınız.Yoğurma düğmesine basarak hamuru karıştırınız(maksimum yoğurma süresi için miktarlar ve hazırlama süreleri bölümüne bakınız.)
 - ▶ Hamuru hazneden çıkartarak, geniş bir hazneye koyunuz ve üzerini nemli bir bez ile kapatarak ılık bir yerde 20 dakika dinlendiriniz. Hamur kabardıktan sonra, hamuru açınız ve top şekline getiriniz.
 - ▶ Hamuru tekrar bir kaba koyunuz ve ılık bir bez ile kapatarak kabarması için tekrar 20 dakika dinlendiriniz. Hamuru tekrar açınız ve yuvarlayınız.
 - ▶ Hamuru pişirme kalıbına koyarak kabarması için tekrar bir 45 dakika bekletiniz. Daha sonra önceden ısıtılmış fırının alt bölümünde pişiriniz.
 - ▶ Ekmeği 225°C'de önceden ısıtılmış fırında alt bölmede 35 dakika pişiriniz.



100



