

English **Page 4**

- Keep page 3 open when reading these operating instructions.

Français **Page 13**

- Pour le mode d'emploi: dépliez la page 3.

Deutsch **Seite 24**

- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 auf.

Nederlands **Pagina 33**

- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 op.

Italiano **Pagina 42**

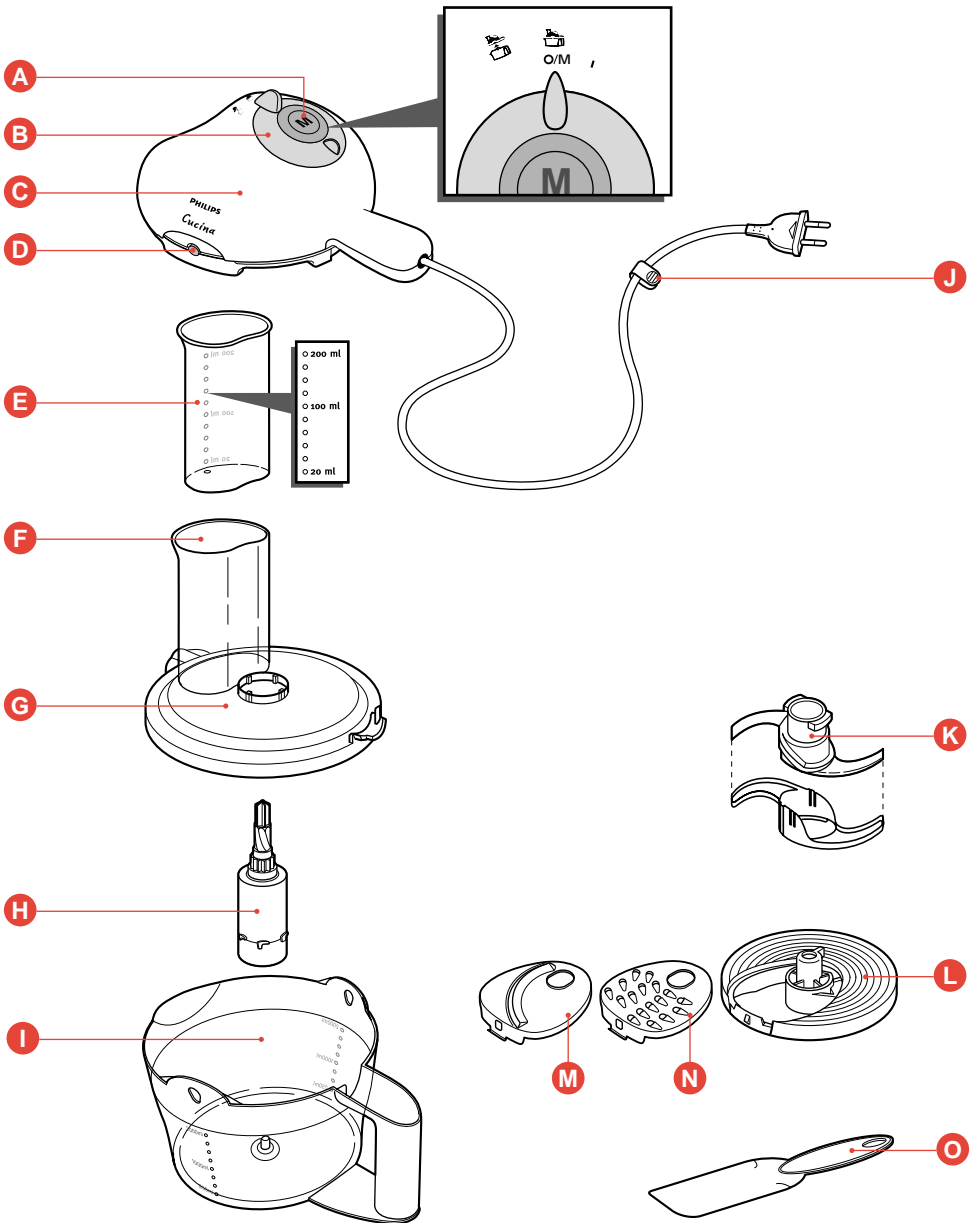
- Prima di usare l'apparecchio, aprite la pagina 3 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.



한국어 **페이지 53**

- 사용설명서를 읽을때 3 페이지를 펼쳐 주십시오.

- العربية
- خلي الصفحة ٣ مفتوحة عند قراءة دليل الاستخدام الصفحة ٦٢




English

Important

- Read the instructions in conjunction with the illustrations before using the appliance.
- Do not allow children to operate the appliance.
- Care must be taken when handling the metal blade and the inserts as these are very sharp.
- Always remove the protective cap from the metal blade before use. Always click it back into place after cleaning.
- Let the rotating parts come to a complete stop before opening the cover.
- Never put your fingers in the food chute, nor use forks, knives, spatulas, spoons etc. Only the provided pusher is suited for this purpose.
- Remove the mains plug from the wall socket after use.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.
- Prior to initial use, wash all the parts which come into contact with food.
- Do not place the bowl into a microwave oven.
- Never immerse the motor unit in water or any other liquid.
Do not rinse either.
- Please note that 0.75 litre is the maximum quantity for mixing or blending fluids.
- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in the table and the recipes.
- Keep these instructions for future reference.

General description (fig. 1)

- A M ("Moment") button**
Press: motor runs.
Release: motor stops.
- B Control ring**
 for removing and placing the lid.
The lid release buttons (D) are now retracted
 O/M for "Off" position and "Moment" position for pulse operation.
I for continuous operation.
- C Motor unit**
- D Lid release buttons**
- E Pusher**
- F Filling opening**
- G Lid**
- H Coupler**
- I Bowl**
- J Cord clip** (service n°. 4822 290 40369)
- K Metal blade**  (service n°. 4822 690 40232)
- L Insert holder disc**  (service n°. 4203 065 61521)
- M Slicing insert medium**  (service n°. 4203 065 61541)
- N Shredding insert medium**  (service n°. 4203 065 61561)
- O Spatula** (service n°. 4822 690 40212)

Automatic Safety Shut-Off (resettable)

Please read these instructions carefully before using the appliance.

To prevent the hazard of damage due to overheating, your appliance is equipped with an automatic safety device which will automatically shut-off the mains power if necessary.

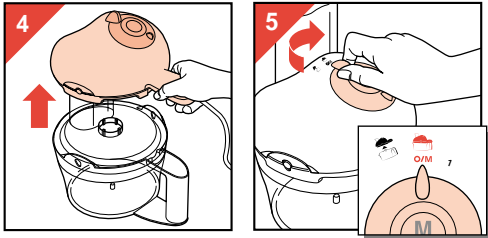
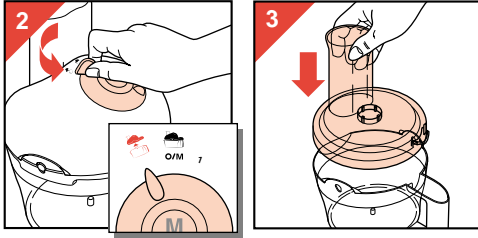
If the instructions below are followed strictly you can safely switch on again after a one hour cooling-down period.



If the appliance suddenly stops:

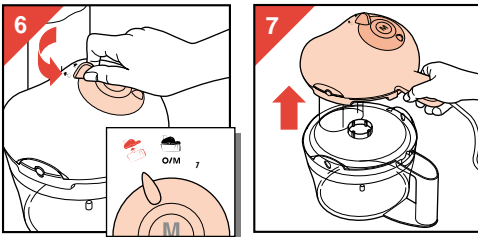
1. **First** remove the **mains plug** from the wall socket.
2. **Secondly** set the **control ring** to position **O/M**.
3. Allow a **cooling-down** period of min. **one hour**.


Contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the safety shut-off is activated repeatedly.

Mounting and unmounting the motor unit and cover



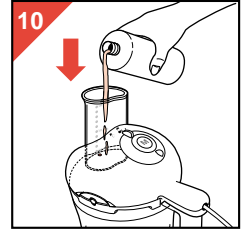
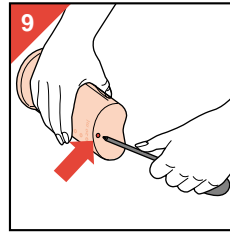
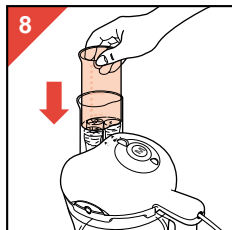
- Ensure that the control ring is set to position  (fig. 2). Please note: Damage may occur if the control ring is not in this position while opening or closing.
- Place the lid on the bowl (fig. 3).
- Place the motor unit on the cover (fig. 4).
- Turn the control ring to position  O/M (fig. 5).



- To release the motor unit and lid turn the control ring to position  (fig. 6, 7).

Food chute and pusher

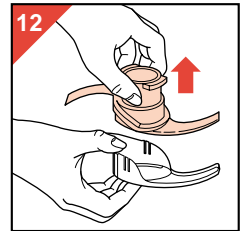
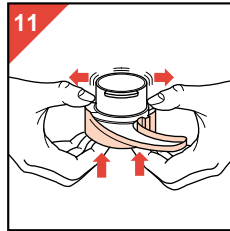
- Use the pusher to feed ingredients through the food chute (fig. 8).
- You can keep the pusher in the food chute to serve as a stopper while operating. This will prevent splashing and making dust.
- During operation you may remove the pusher from the filling opening to add ingredients.



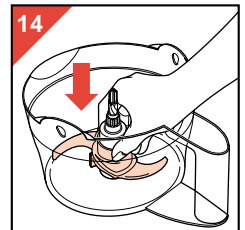
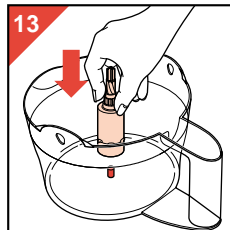
- At the bottom side of the pusher you will find an indication where you can pierce a small opening, using a pointed object (fig. 9). Through this opening you can from time to time add small quantities of liquid (e.g. oil while making mayonnaise) (fig. 10).
- There are level indications (ml) on the the pushing guide for measuring liquids.

Chopping, mixing, blending and puréeing with the metal blade

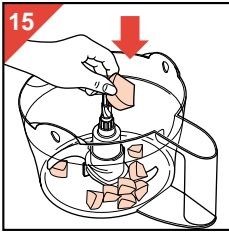
- **Take care: the cutting edges are very sharp!**



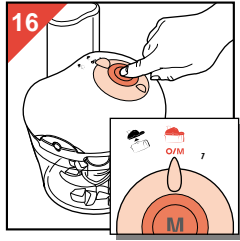
- Remove the protective cap from the metal blade before use (fig. 11-12).
- **Always hold the unprotected metal blade by its handle.**



- First position the coupler (fig. 13) and the metal blade (fig. 14).



- Then put the ingredients into the bowl (fig. 15).
- Place the lid and the motor unit (fig. 3-4).
- Put the pusher into the food chute.
- Switch on by pressing the "Moment" button (fig. 16) or by selecting position I (fig. 17).



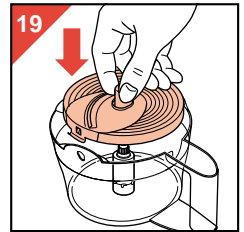
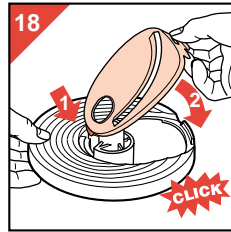
- Do not mix or blend fluids hotter than 80 °C.
- When making dough for shortbread or for puff pastry use as little liquid as possible. This will make the dough easier to roll out. First put the flour into the bowl and then the other ingredients. Always use cold hard butter or margarine.

Tips - puréeing

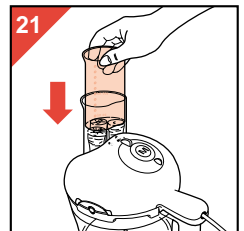
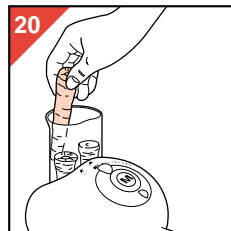
- Vegetables and fruits can be puréed without additional liquid. With some extra liquid, however, the results will be finer.
- First purée hard and tenacious ingredients. Then add the soft ingredients.

Slicing or shredding with the insert holder disc and changeable inserts

- Take care: the cutting edge is very sharp!



- Place the desired insert in the insert holder disc ("Click!") (fig. 18).
- Position the coupler and the insert holder disc (fig. 19).
- Place the cover and the motor unit (fig. 3-4).
- Lift the pusher out of the food chute.



- Feed the ingredients into the food chute (fig. 20).
- Put the pusher on top of the food and press lightly (fig. 21).

Tips - chopping

- Pre-cut large pieces into cubes of about 3 x 3 x 3 cm.
- Avoid overprocessing due to excessive operation.
- If food should get caught around the metal blade, or when particles of food should stick to the inside of the bowl:
 - first switch the appliance off,
 - take the cover (with motor unit) from the bowl
 - and remove the food from the metal blade or from the bowl using the spatula.
- Do not chop very hard ingredients, such as coffee beans, nutmeg, grains, hard dried herbs (e.g. turmeric, cardamom and ice cubes: these would blunt the metal blade).
- Process large quantities of dry parsley. Ensure that the bowl is also dry.
- If you wish to chop just a few cloves of garlic, drop these through the funnel on the rotating metal blade. Ensure that the garlic and the bowl are dry.
- Ensure that hard cheese (e.g. matured gouda, parmesan, pecorino) is at room temperature. Take care not to keep the motor running too long: then the cheese could get warm and turn lumpy.
- Ensure that half hard cheese (e.g. new and semi matured gouda, emmenthaler, gruyère) is as cold as possible.
- Put sticky candied and dried fruit (e.g. dates, figs, prunes) into the deep freezer for at least 15 minutes. Add a tea spoon of flour before chopping.

Tips - mixing / blending

- Do not mix or blend too long to avoid excessive foam.
- Do not mix or blend more fluid than 0.75 litre.

- Switch on (fig. 22).
- Press the ingredients downwards using the pusher. Apply steady and moderate pressure.
- Pre-cut large pieces to make them feed into the chute.
- Fill the food chute evenly for the best results.
- Empty the bowl every now and then when processing large amounts.



Tips - slicing

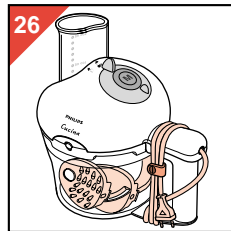
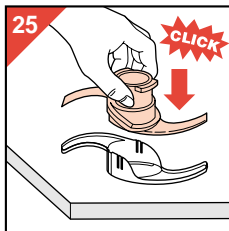
- Fill the opening completely while the motor is standing still. Press with the pusher and switch on. In this manner you prevent the ingredients from turning over while slicing.

Tips - shredding

- Before shredding cheese, pre-cut it into small cubes (approx. 2 cm). Apply light but steady pressure on to the pusher. It cannot be helped that the last piece of cheese will remain between the cover and the disc.
- Ensure that hard cheese (e.g. matured gouda, parmesan, pecorino) is at room temperature.
- Ensure that half hard cheese (e.g. new and semi matured gouda, emmenthaler, gruyère) is as cold as possible.
- If you wish long strings, place the ingredients horizontally into the filling opening.
- Select I for optimal shredding results.

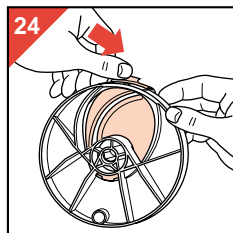
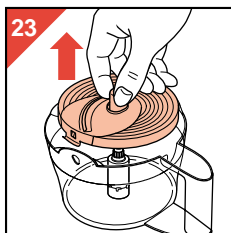
Cleaning and storage


- Always remove the mains plug from the wall socket before cleaning the motor unit. The motor unit may be wiped with a damp cloth. Never immerse the motor unit in water. Never pour water over it.
- Wash the items which have been in contact with the food in warm soapy water immediately after use.
- Take care when cleaning the metal blade and the inserts: the cutting edges are very sharp! These items can also be cleaned in a dishwasher.
- Ensure that the cutting edges do not come into contact with hard objects as this might make them blunt.



- Place the protective cap back on to the metal blade after cleaning (fig. 25).
- After cleaning, you can store the accessories in the bowl. Place the lid and wind the cord as illustrated in fig. 26, using the cord clip.

After use



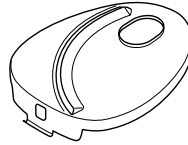
- To release the motor unit and lid turn the control ring to position  (fig. 6-7).
- Lift the accessory and the coupler from the bowl (fig. 23). After that, you can empty the bowl.
- After slicing or shredding: release the insert from the insert disc holder (fig. 24). Make sure the insert is not pointing toward you while doing so. Take care: the cutting edges are very sharp!

Extra accessories

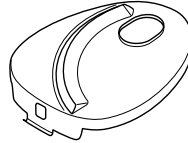
- The following accessories are also available as optional extras*):
- **Slicing insert fine** for fine slicing (service n°. 4203 065 61531).
- **Slicing insert medium**  for thick slicing (service n°. 4203 065 61541).
- **Shredding insert fine**  for preparing raw vegetables, fruits and potato fritters (service n°. 4203 065 61551).
- **Shredding insert medium**  for medium shredding (service n°. 4203 065 61561).
- **Granulating insert**  for granulating Parmesan, horse radish and potatoes (service n°. 4203 065 61571).

*) You can ask your dealer if these accessories are available in your country.

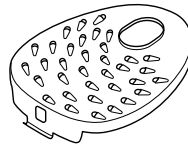
SERVICE SERVICE



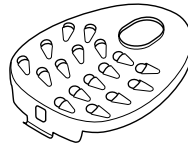
4203 065 61531



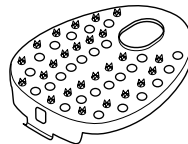
4203 065 61541



4203 065 61551



4203 065 61561



4203 065 61571

Recipes

———— Fruit cake

250 g white flour, 110 g butter, 110 g sugar, 7 g baking powder, 60 g raisins, 170 g candied fruit, 2 eggs.

Soak the candied fruits and raisins in fruit tea (approx. 1 hour). Place the metal blade into the bowl. Cut the butter into cubes. Place the flour, sugar, baking powder, butter and eggs into the bowl. Add the raisins and the dried fruit. Use position I.

Maximum mixing time: 15 seconds.

———— Pizza dough (for 2 round pizza's)

For the pizza bases: 12½ g fresh yeast or 1 package dry yeast, 1 tsp sugar, approx. 125 cc water (35 °C), 250 g plain flour, 5 g salt, 25 cc olive oil.



For the sauce: 1 onion, 2 cloves of garlic, 1½ tbsp olive oil, 2½ dl sieved tomatoes (tinned), 1 tsp dried or fresh Italian herbs, salt and pepper, 1 tsp sugar.

Spread on the pizza's: olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, etc.

Place the metal blade into the bowl. Put the water, the yeast and the sugar into the bowl. Select M position and mix the ingredients for approx. 15 seconds. Add the flour, oil and the salt. Mix the dough for approx. 25-30 seconds. Keep the appliance by hand to avoid it moving around on the working surface. Make the dough into a ball, and leave it in a separate bowl, covered with a damp cloth, to rise for about 30 minutes. To make the sauce: Chop the onions and the garlic. Fry these until they are transparent. Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer the sauce for about 10 minutes. Season with salt, pepper and sugar. Allow the sauce to cool down.

Heat the oven to 250 °C. Roll the dough out on a floured surface to make two round pizza bases. Place the pizza bases on a greased baking tray. Spread the sauce and the desired ingredients on the pizza bases. Place the baking tray centrally in the oven and bake for 15-20 minutes.

———— Salmon spread (starter for 4-6 persons)

150 g smoked salmon, 75 g softened butter, 1½ tablespoons tomato ketchup, salt and cayennepepper.

Purée the smoked salmon, tomato ketchup and the butter. Season with salt and cayennepepper. The mixture can be served as an appetizer with toasted bread.

———— Sandwich spread

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



Chop the carrots, gherkins, cauliflower, green herbs and celeriac fine. Mix in the mayonnaise and curd carefully and season the taste with pepper and salt.

———— Broccoli soup (for 4 persons)

50 g ripe Gouda cheese, 300 g cooked broccoli (stems and heads), water in which broccoli was cooked, 2 boiled potatoes in pieces, 2 stock cubes, 2 tablespoons unwhipped cream, curry, salt, pepper, nutmeg.



Shred the cheese. Purée the broccoli with the boiled potatoes and some water in which the broccoli was cooked. Put the broccoli purée and the remaining liquid and stock cubes into a measuring beaker and make it up to 750 cc. Transfer it to a pan and while stirring bring it to the boil. Stir in the cheese and season with curry, salt, pepper and nutmeg and add the cream.

———— Gazpacho (for 2 persons)

250 g tomatoes, 1 clove garlic, 1 tablespoon red wine, 1½ tablespoon olive oil, 1 tablespoon tomato purée, 1 green paprika in pieces, 1 onion in pieces, 1 tablespoon mayonnaise, ½ small cucumber in pieces, 250 cc chicken stock.
Garnish: paprika, tomato and a raw onion in pieces.

Put all the ingredients in the bowl and mix them until a smooth purée is obtained. Chill the soup in the refrigerator. Chop the paprika, tomato and onions for garnishing.

Mayonnaise

1 large egg or 2 small eggs,
2 tablespoons mustard, salt,
pepper, 3 tablespoons
vinegar or lemon juice,
approx.
250 cc oil (depending on the
required thickness).



Use the ingredients at room temperature. Place the egg(s), mustard, salt, pepper and lemon juice in the bowl. Pour the oil via the pusher into the bowl while the blade is rotating.

Sour cream Roquefort dressing

250 cc sour cream, 2 drops tabasco, 1 teaspoon wine vinegar, 1 clove of garlic, ½ teaspoon sugar, 1 teaspoon celery salt, pepper, 75 g crumbled Roquefort or other blue cheese, ½ teaspoon mustard.

Put all the ingredients except the cheese into the bowl and mix well. Add the cheese and continue the process until desired consistency is reached.

Yoghurt dressing

150 cc yoghurt, 2 tablespoons lemon juice, ¼ teaspoon salt, pepper, 2 tablespoons fresh herbs such as parsley, garden cress, watercress, chive, tarragon, basil.

Put all the ingredients into the bowl and mix well.

Spanish cabbage salad (4 persons)

1 small red cabbage, 2 red onions, 1 fennel, 1 apple, juice of one orange, 2 tablespoons red wine vinegar, 1 tablespoon mustard.

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



Cucumber salad (2-3 persons)

1 large cucumber, 1 small onion in pieces, 2 stalks dill, 50 g fresh cream cheese, 3 stalks celery, 50 g goat's cheese in pieces, 2 tablespoons curd or yoghurt, pepper and salt, ½ tablespoon oil.

Make a smooth sauce of onion, dill, yoghurt or curd,

oil and the fresh cream cheese. Season with pepper and salt. Peel the cucumber and slice it together with the celery stalks. Combine the ingredients in a salad bowl and decorate it with the goat's cheese.

Cherry flan

Round baking tin \varnothing 24 cm, 250 g chocolate biscuits, approx. 100 g soft butter, a pinch of cinnamon, 300 g soft cream cheese, 200 g caster sugar, 2 tablespoons cherry liqueur or marsala, 600 g cherry pie filling or fresh fruit such as 250 g strawberry or kiwi.



Crumble the biscuits with melted butter and cinnamon using the sickle blade. Pressing down gently, spread the mixture over the base of the tin. Place the tin in the refrigerator for about one hour. Mix the cream cheese, sugar and liqueur during max. 40 seconds until smooth. Spread the mixture over the biscuit base. Spread the cherry filling over it or decorate with fresh strawberries or kiwi.

Milkshake (basic recipe)

250 cc cold milk, 100 g fresh strawberries (or other fruit), 2 tablespoons strawberry (or other) syrup, 75 g vanilla ice-cream.



Mix all the ingredients until the mixture is frothy.

Meat combi dish for babyfood

125 g cooked lamb, beef, veal or chicken in pieces, 2 tablespoons cooked vegetables (carrots, peas, spinach or celery) in pieces, 125 cc milk, 50 g cooked rice.

Put all the ingredients into the bowl and process until very smooth. Refrigerate or freeze in covered containers and heat only the amount to be used for serving.

Note: For younger babies, add an extra 50 cc milk.

Ingredients	Max. quantity	Switch-on mode	Accessories	Procedure	Applications
Baby/infant/diet food - puréeing	300 g	M/I	§	Coarse: add a little liquid. Fine: if necessary add some extra liquid for the smoothest results.	Infant food. Baby food.
Batter (biscuit) - stirring	3 eggs	I-M	§	Ingredients at room temperature. Stir mixture of eggs and sugar at position I until stiff. Then add the sifted flour. Continue stirring carefully at position M .	Cakes, Swiss Roll, Pastry.
Batter (cake) - stirring	150 g flour	I	§	Ingredients at room temperature.	Cakes, etc.
Batter (light) - stirring	400 g liquid	M/I	§	First put liquid into the bowl. Then add the dry ingredients.	Pancakes, wafers, crepe, fritters.
Breadcrumbs - chopping	100 g	I	§	Use dry, crisp bread.	Food coated with breadcrumbs, gratinated dishes.
Cheese - chopping - shredding	200 g	M/I I	§ ⊗	Use rindless cheese (e.g. Parmezan), pre-cut in cubes of 2 cm. Select pos. M for coarse results and I for fine powder. Press carefully with the pusher.	Garnishing, au gratin, soups, sauces, croquettes. Sauces, fondue, pizza, au gratin dishes.
Chocolate - chopping	200 g	M/I	§	Use hard, pure chocolate. Break into cubes of 2 cm. The first few times use pos. M . Then position I for a fine chop.	Garnishing, sauces pastry, mousse, pudding.
Creams	250 g	I	§	Use soft butter for airy results.	Pastry, desserts, toppings.
Dough (tart, pie, dumplings)	250 g flour	I	§	Use cold butter/margarine and cold water. Put flour into the bowl. Top with 2 cm large pieces of butter/ margarine. Mix on pos. I until the mixture resembles bread crumbs. Then add cold water while mixing. Stop as soon as dough forms into a ball (about 15 sec.). Cool dough before further processing.	Fruit tarts, apple dumplings, pies, quiche.
Dough (for pizza)	250 g flour	I	§	Please refer to the recipe on page 9.	Pizza, tart.

Dough (shortbread)	250 g flour	I	§	Use cold butter or margarine, cut into 2 cms pieces. Put all ingredients into bowl simultaneously. Mix until mixture forms into a ball (after approx. 30 secs.). Cool the dough before further processing.	Apple pie, sweet biscuits, open fruit flans.
Fruit (general) - chopping - puréeing	400 g 500 g	M/I I	§ §	Tip: use a little lemon juice to prevent discolouring. Use raw, firm, seedless fruit. Use cooked or soft fruit.	Salads, jam, cakes. Sauces, jam, pudding, baby food.
Herbs - chopping	min. 30 g	I	§	Wash and dry herbs.	Sauces, soup, garnishing, seasoned butter.
Leek - slicing		M/I	Ⓢ	Insert into the food chute heads upwards. When processing thin leek, fill the opening completely.	Soups, cooked leek, quiche.
Mayonnaise	3 eggs	I	§	Use ingredients at room temperature. (See the recipe on page 10). (Note: Use at least one large egg or two small eggs.)	For French fries, salads, cocktails, fondue and barbecue sauces.
Meat, fish, poultry - chopping (lean beef) - chopping (streaky meat)	300 g 200 g	M/I M/I	§ §	First remove sinews, bones, including fishbones. Pre-cut into cubes of about 3 cm. Chop at position M for coarser results.	Steak tartare, sandwich spreads, hamburgers. Minced meat, sausage.
Milkshake	350 ml liquid	I	§	Please refer to recipe on page 10.	
Nuts - chopping	250 g	M/I	§	Use pos. M for coarse chopping or pos. I for a fine result.	Salads, garnishing, bread, pastry, pudding.
Potatoes (cooked) - puréeing	500 g	I	§	Have the potatoes not overcooked. The quantity of milk depends on the kind of potato. Use warm milk (max. 80 °C). Add the milk slowly while the metal blade is rotating.	Mashed potatoes.
Pulses - puréeing	400 g	I	§	Use cooked beans or peas. You may add some liquid for a better consistency.	Purées, soups.
Vegetables (general) - chopping - puréeing	400 g 500 g	M/I I	§ §	Pre-cut into cubes of 3 cm.	Salads, raw food, soup. Vegetable purée, soups.

Important

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez les instructions en vous servant des illustrations.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Attention quand vous manipulez les couteaux ou les accessoires, ceux-ci étant très tranchants.
- Avant l'utilisation, retirez toujours les capuchons de protection et remplacez-les toujours après le nettoyage.
- Laissez les pièces en rotation s'arrêter entièrement avant d'ouvrir le couvercle.
- Ne mettez jamais les doigts dans la cheminée de remplissage, n'utilisez pas non plus de fourchettes, de couteaux, de spatules, etc.. Le poussoir fourni avec l'appareil est le seul outil adéquat.
- Débranchez la prise du secteur après l'utilisation.
- Si le cordon secteur de votre appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par un réparateur indépendant agréé Philips car des équipements et des composants spécifiques sont exigés.
- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments.
- Ne placez pas le bol dans un four à micro-ondes.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- Veuillez noter que 0.75 litre est la quantité maximum pour mélanger ou mixer les liquides.
- Ne dépassez pas les quantités maximum ni les durées d'opération indiquées dans la table et les recettes.
- Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

Description générale

- A "M " Momentané**
Pressez : le moteur tourne
Relâchez : le moteur s'arrête
- B Sélecteur**
 pour retirer et mettre le couvercle
Les ergots de verrouillage du couvercle (D) sont maintenant retractés
 **O/M** pour positions "Off" (Arrêt) et "Momentané" (par à-coups)
I pour marche en continu
- C Bloc moteur**
- D Ergots de déverrouillage du couvercle**
- E Poussoir**
- F Ouverture de remplissage**
- G Couvercle**
- H Entraîneur**
- I Bol**
- J Clip pour cordon d'alimentation** (numéro de référence 4822 290 40369)
- K Couteau**  (numéro de référence 4822 690 40232)
- L Disque de maintien des accessoires**  (numéro de référence 4203 065 61521)
- M Disque à découper moyen**  (numéro de référence 4203 065 61541)
- N Disque à râper moyen**  (service n°. 4203 065 61561)
- O Spatule** (numéro de référence 4822 690 40212)

Coupe-circuit automatique de sécurité (peut être réactive).

Lisez ces instructions avec attention avant d'utiliser l'appareil.

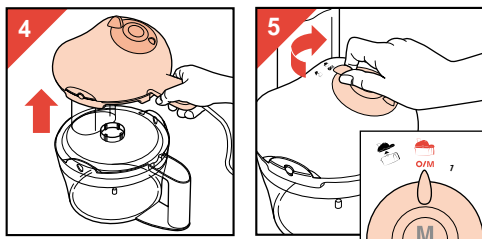
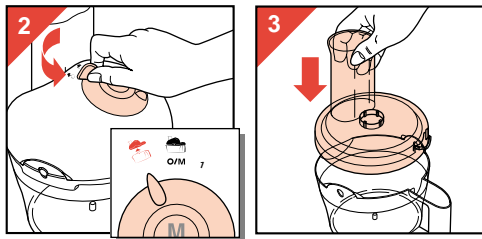
Afin d'éviter des dommages éventuels par suite de surchauffe, votre appareil est équipé d'un dispositif de sécurité automatique qui coupe le courant si nécessaire. Si vous suivez à la lettre les instructions suivantes, vous pouvez remettre l'appareil en marche sans danger après l'avoir laissé refroidir pendant une heure.



Si l'appareil s'arrête brusquement:

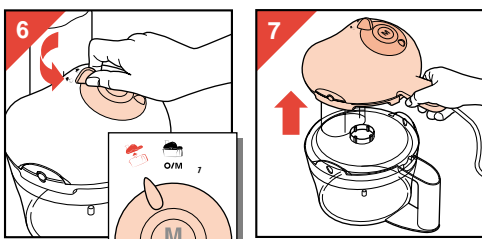
1. Débranchez la fiche de la prise de courant.
2. Positionnez le sélecteur sur la position **O/M**.
3. Laisser **refroidir** pendant au moins **1 heure**.


Consultez votre revendeur ou Centre Service Agréé Philips si le coupe-circuit de sécurité s'active de manière répétitive.

Montage et démontage du bloc moteur et du couvercle



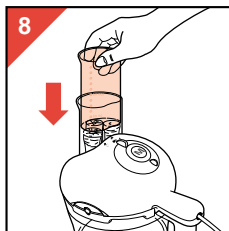
- Assurez-vous que le sélecteur est sur la position  (fig. 2).
- Attention : l'appareil peut être endommagé si le sélecteur n'est pas dans cette position quand vous ouvrez ou fermez le couvercle.
- Placez le couvercle sur le bol (fig. 3).
- Placez le bloc moteur sur le couvercle (fig. 4).
- Tournez le sélecteur sur la position  **O/M** (fig. 5).



- Pour libérer le bloc moteur et le couvercle, tournez le sélecteur sur la position  (fig. 6,7).

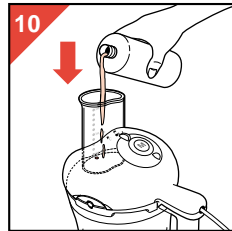
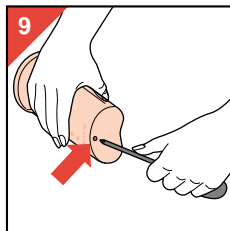
Cheminée de remplissage et poussoir

- Utilisez le poussoir pour pousser les aliments dans la cheminée de remplissage (fig. 8).
- Le poussoir peut rester dans la cheminée de remplissage pendant les opérations pour servir de



bouchon. Cela évitera les éclaboussures et la poussière.

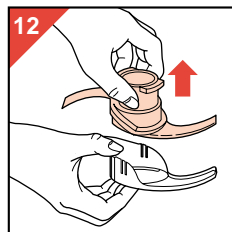
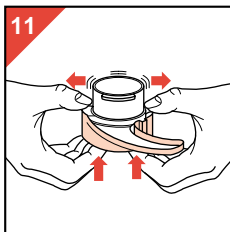
- Pendant les opérations, vous pouvez retirer le poussoir de la cheminée de remplissage pour ajouter des ingrédients.



- Au bas du poussoir vous verrez une indication de l'endroit où vous pourrez percer un petit orifice, en vous servant d'un objet pointu (fig. 9). De temps en temps, vous pouvez verser de petites quantités de liquide (par ex. de l'huile lorsque vous faites une mayonnaise (fig. 10).
- Des indications de niveau (en ml) sur le guide du poussoir servent à mesurer les liquides.

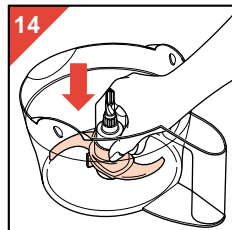
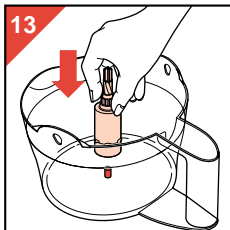
Comment hacher, malaxer, mélanger et faire de la purée avec le couteau §

- **Attention : les bords extérieurs du couteau sont très coupants !**

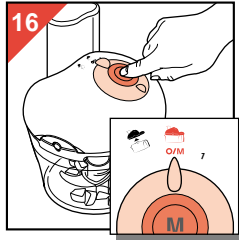
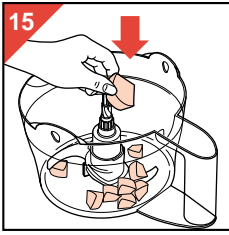


- Retirez le capuchon de protection du couteau avant l'utilisation (fig. 11, 12).

S'il n'est pas protégé, tenez toujours le couteau par la poignée.



- Commencez d'abord par mettre en place l'entraîneur (fig. 13) puis le couteau (fig. 14).



- Mettez ensuite les ingrédients dans le bol (fig. 15).
- Placez le couvercle et le bloc moteur (fig. 3-4).
- Mettez le poussoir dans la cheminée de remplissage.
- Mettez en marche en appuyant sur le bouton "Momentané" (fig. 16) et en choisissant la vitesse désirée (fig. 17).



Conseils : malaxer et mélanger

- Ne malaxez ou mélangez pas trop longtemps pour éviter trop d'écume.
- Ne malaxez ou mélangez pas plus de 0,75 litre de liquide.
- Ne malaxez ou mélangez pas de liquides dont la température dépasse 80° C.
- Lorsque vous faites de la pâte pour des sablés ou des gâteaux feuilletés, utilisez aussi peu d'eau que possible. La pâte sera plus facile à rouler. Mettez d'abord la farine dans le bol puis les autres ingrédients. Utilisez toujours du beurre ou de la margarine froids et durs.

Conseils : pour faire de la purée

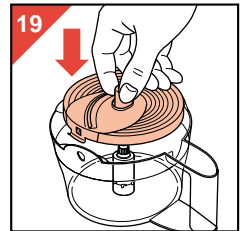
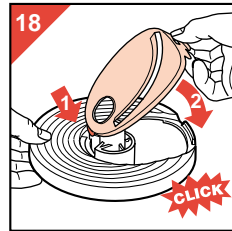
- Pour faire de la purée de légumes ou de fruits, il n'est pas nécessaire de rajouter du liquide.
- Un ajout de liquide rend cependant la purée plus fine.
- Commencez par les ingrédients durs et résistants. Ajoutez ensuite les ingrédients plus malléables.

Conseils : hacher

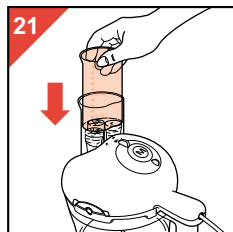
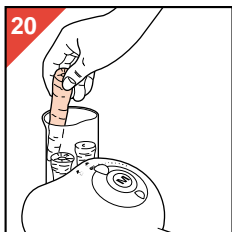
- Découpez d'abord les gros morceaux en cubes de 3 cm environ.
- Pour éviter de surcharger l'appareil, évitez de traiter trop d'aliments à la fois.
- Si des aliments s'enroulent autour du couteau ou si des particules restent attachées au bol :
 - Arrêtez l'appareil d'abord.
 - Otez ensuite le couvercle (et le bloc moteur) du bol et servez vous de la spatule pour retirer les aliments des couteaux ou du bol.
- Ne hachez pas des ingrédients très durs tels que des grains de café, des noix de muscade, des graines, des herbes séchées dures (par ex; du curcuma, de la graine de cardamome) ou des cubes de glace ; cela pourrait émousser les couteaux.
- Pour traiter de grandes quantités de persil séché. Assurez-vous que le bol soit bien sec.
- Si vous ne désirez hacher que quelques gousses d'ail, laissez-les tomber sur le couteau en rotation par la cheminée de remplissage. Assurez-vous que le bol et l'ail soient secs.
- Assurez-vous que le fromage dur (parmesan, gouda vieux, peccorino) soit à la température ambiante. Prenez soin de ne pas laisser le moteur tourner trop longtemps. Le fromage pourrait devenir grumeleux.
- Par contre assurez-vous que le fromage demi-dur (par ex. le gouda frais ou semi-vieux, l'emmental, le gruyère) soit aussi froid que possible.
- Mettez les fruits secs ou confits (par ex. les dattes, les figues, les pruneaux) dans le congélateur pendant au moins 15 minutes. Avant de les hacher, ajoutez une cuillère à café de farine.

Emincer ou râper avec le disque de maintien des accessoires et les accessoires interchangeables

- **Attention : les bords sont tranchants et très aiguisés !**



- Placez l'accessoire désiré dans le disque de maintien des accessoires ("Clic") (fig.18)
- Positionnez l'entraîneur et le disque de maintien des accessoires (fig. 19).
- Mettez en place le couvercle et le bloc moteur (fig. 3-4).
- Retirez le poussoir de la cheminée de remplissage.



- Alimentez la cheminée de remplissage avec les aliments (fig. 20).
- Posez le poussoir sur les aliments et appuyez légèrement (fig. 21).
- Mettez l'appareil en marche (fig. 22).
- Poussez les ingrédients vers le bas au moyen du poussoir avec une pression ferme et régulière.
- Découpez les gros morceaux pour qu'ils puissent être introduits dans la cheminée de remplissage.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, alimentez la cheminée de remplissage de façon régulière.
- Videz le bol de temps en temps quand vous traitez de grandes quantités.


Conseils - Emincer

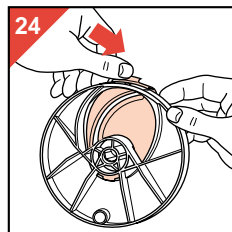
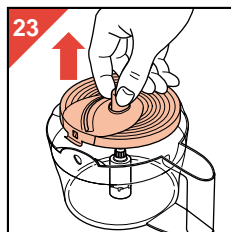
- Remplissez entièrement l'ouverture avec le moteur arrêté. Appuyez légèrement sur le poussoir et mettez l'appareil en marche. En maintenant une pression régulière sur le poussoir vous empêcherez les aliments de se mettre à tourner pendant que vous les émincez.

Conseils - Râper

- Avant de râper du fromage, coupez-le en petits cubes (environ 2 cm).
- Appuyez légèrement, mais régulièrement sur le poussoir. Il n'est pas possible d'empêcher que le dernier morceau de fromage reste entre le couvercle et le disque.
- Assurez-vous que le fromage dur (parmesan, gouda vieux, peccorino) soit à la température ambiante.
- Par contre le fromage moins dur (par ex. le gouda frais ou semi-vieux, l'emmental, le gruyère) doit être aussi froid que possible.
- Si vous désirez de longs filaments, placez les ingrédients horizontalement dans l'ouverture de remplissage.
- Choisissez I pour un résultat optimal de râpage.

Après l'utilisation

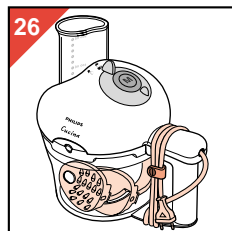
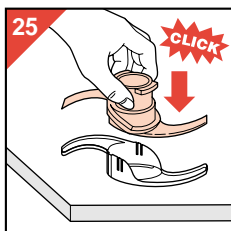
- Pour retirer le bloc moteur et le couvercle, placez le sélecteur sur la position  (fig. 6 - 7).



- Soulevez l'accessoire et l'entraîneur hors du bol (fig. 23). Après cela, vous pouvez vider le bol.
- Après avoir découpé ou râpé: enlevez l'accessoire du disque de maintien des accessoires. (fig.24) Vérifiez que l'accessoire n'est pas orienté dans votre direction lorsque vous effectuez ceci. Attention: les bords de coupe sont très tranchants.

Nettoyage et rangement

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de nettoyer le bloc moteur. Le bloc moteur peut être essuyé avec un chiffon humide.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans de l'eau et ne versez jamais d'eau dessus.
- Lavez les éléments qui ont été au contact de la nourriture dans de l'eau chaude savonneuse, immédiatement après vous en être servi.
- Attention quand vous nettoyez les couteaux et les accessoires: les bords de coupe sont tranchants. Ces accessoires peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.
- Veillez à ce que les bords de coupe ne rentrent pas en contact avec des objets durs ; cela pourrait les émousser.



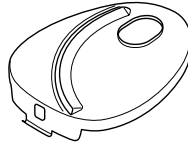
- Remettez les capuchons de protection sur les couteaux après les avoir nettoyés (fig. 25).
- Après nettoyage, vous pouvez ranger les accessoires dans le bol. Placez le couvercle et enroulez le cordon d'alimentation comme illustré à la figure 26, en utilisant le clip pour cordon d'alimentation.

Autres accessoires

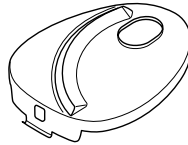
- Vous pouvez vous procurer les accessoires suivants en option *) :
- **Disque à émincer** pour tranches fines (numéro de référence 4203 065 61531).
- **Disque à émincer moyen** ☺ pour tranches épaisses (numéro de référence 4203 065 61541).
- **Disque à râper fin** ☺ pour préparer des légumes râpés, des fruits et des pommes de terre frites (numéro de référence 4203 065 61551).
- **Disque à râper moyen** ☺ pour râpage moyen (numéro de référence 4203 065 61561).
- **Accessoire à granuler** ☺ pour granuler le Parmesan, le raifort et les pommes de terre (numéro de référence 4203 065 61571).

*) Demandez à votre revendeur si ces accessoires sont disponibles dans votre pays.

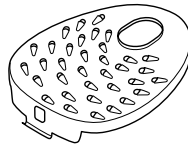
SERVICE SERVICE



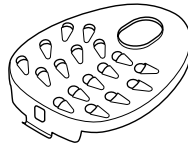
4203 065 61531



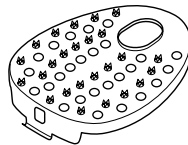
4203 065 61541



4203 065 61551



4203 065 61561



4203 065 61571

Recettes

————— Cake au fruits

250 g de farine, 110 g de beurre doux, 110 g de sucre, 7 g de levure, 60 g de raisins secs, 170g de fruits confits, 2 oeufs

Trempez les fruits confits et les raisins dans du thé de fruits (environ 1 heure). Placez l'ensemble couteau dans le bol. Coupez le beurre en morceaux et mettez le dans le bol avec la farine, le sucre, la levure et les oeufs. Ajoutez les raisins et les fruits confits. Utilisez la position I pour mélanger (**15 secondes maximum**). Versez le mélange dans un moule à cake préalablement graissé et faites cuire au milieu du four à une température d'environ 170° C jusqu'à ce qu'il soit ferme au toucher (environ 75 minutes).



————— Pizzas

(pour 2 pizzas rondes)

Pour la pâte:

12 g de levure de boulanger ou 1 sachet de levure chimique, 1 cuillère à café de sucre, environ 125 ml d'eau tiède (environ 35° C), 250 g de farine, 5 g de sel, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture :

1 oignon, 1 gousse d'ail, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 250 ml de concentré de tomates (en conserve), 1 cuillère à café de fines herbes (sèches ou fraîches), du sel et du poivre, 1 pincée de sucre

A étaler sur la sauce : des olives, du salami, des artichauts, des champignons, des anchois, du fromage mozzarella, des poivrons, du fromage vieux râpé et de l'huile d'olive à votre goût.

Placez l'ensemble couteau dans le bol.

Mettez de l'eau, la levure et le sucre dans le bol.

Mixez les ingrédients en utilisant la position M pendant 15 secondes.

Ajoutez la farine, l'huile et le sel et mélangez la pâte pendant environ 25 à 30 secondes.

Maintenez fermement l'appareil lors du pétrissage.

Pétrissez la pâte en boule et mettez-la dans un bol.

Recouvrez le bol d'un chiffon humide et laissez lever la pâte à bonne température pendant environ 30 minutes.

Préparez la garniture: hachez l'oignon et l'ail, faites-les

revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Ajoutez les tomates et les herbes et faites mijoter

dans la poêle pendant environ 10 minutes.

Assaisonnez à votre goût avec du sel, du poivre et du sucre.

Laissez la sauce refroidir.

Chauffez le four à 250° C.

Roulez la pâte sur une surface de travail saupoudrée de farine et faites deux ronds.

Placez la pâte sur un plateau à gâteau huilé.

Étendez la garniture sur les pizzas, en laissant libre les bords.

Disposez les ingrédients désirés, saupoudrez du fromage râpé sur les pizzas et arrosez-les d'huile d'olive.

Faites cuire pendant 15 à 20 minutes.

————— Nappage au saumon

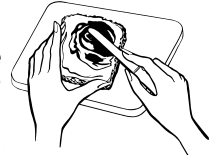
(entrée pour 4-6 personnes),

150 g de saumon fumé, 75 g de

beurre doux, 1½ cuillère à soupe

de ketchup, sel et poivre de

cayenne



Mixez le saumon fumé, le ketchup, et le beurre.

Ajoutez sel et poivre de cayenne. Cette préparation peut être servie à l'apéritif sur des toasts grillés.

————— Pâte à tartiner

2 jeunes carottes, 2-3

cornichons, 75 g de chou-

fleur, 75 g de céleri-rave, fines herbes (persil, fenouil,

estragon, branche de céleri), 100 g de mayonnaise, 100 g

de lait caillé, sel et poivre



Hachez finement carottes, cornichons, chou-fleur, fines herbes et céleri-rave coupés en morceaux.

Mélangez bien avec la mayonnaise et le lait caillé et assaisonnez à votre goût avec sel et poivre.

————— Soupe aux brocolis

50 g de fromage type Gouda, 300 g de brocolis cuits, eau de cuisson des brocolis, 2 pommes de terre cuites, 2 cubes

de bouillon, 2 cuillères à soupe de crème non fouettée,

curry, sel, poivre, noix de muscade

Râpez le fromage. Mixez les brocolis et les pommes de terre avec de l'eau de cuisson des brocolis. Mettez la purée, le liquide restant et les cubes de bouillon dans un verre doseur en remplissant jusqu'à 750 ml. Faites bouillir tout en remuant. Incorporez le fromage, assaisonnez avec curry, sel, poivre, noix de muscade et ajoutez la crème.

■■■■■ Gaspacho (pour 2 personnes)

250 g de tomates, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe de vin rouge, 1 ½ cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de purée de tomate, 1 poivron vert, 1 oignon, ½ concombre en rondelles, 250 ml de bouillon de volaille



Garniture : poivron, tomate et oignon en rondelles.

Mettez tous les ingrédients dans un grand bol et mixez jusqu'à obtention d'une purée onctueuse. Refroidissez la soupe dans le réfrigérateur. Hachez poivron, tomate et oignon pour la garniture.

■■■■■ Sauce au roquefort

250 cc de crème aigre, 2 gouttes de Tabasco, 1 cuillère à café de vinaigre de vin, 1 gousse d'ail, ½ cuillère à café de sucre, 1 cuillère à café de sel de céleri, pivre, 75 g de Roquefort écrasé ou autre fromage bleu, ½ cuillère à café de moutarde

Mélangez tous les ingrédients à l'exception du fromage. Ajoutez le fromage et continuez de mélanger jusqu'à la consistance désirée.

■■■■■ Sauce au yaourt

150 ml de yaourt, 2 cuillères à soupe de jus de citron, ¼ cuillère à café de sel, poivre, 2 cuillères à soupe de fines herbes, telles que persil, cresson, ciboulette, estragon, basilic

Mélangez bien tous les ingrédients ensemble.

■■■■■ Salade de chou d'Espagne (4 personnes)

1 petit chou rouge, 2 oignons rouges, 1 fenouil, 1 pomme, jus d'une orange, 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, 1 cuillère à soupe de moutarde



Mélangez le jus, la moutarde et le vinaigre. Emincez le chou, les oignons, le fenouil et la pomme. Mettez le tout dans un saladier.

■■■■■ Salade de concombres (2-3 personnes)

1 gros concombre, 1 petit oignon coupé, 2 brins d'aneth, 50 g de crème fraîche, 3 branches de céleri, 50 g de fromage de chèvre, 2 cuillères à soupe de yaourt, poivre et sel, ½ cuillère à soupe d'huile

Faites une sauce avec l'oignon, l'aneth, le yaourt, l'huile et la crème fraîche. Assaisonnez de poivre et sel. Pelez le concombre et émincez-le avec les branches de céleri. Mélangez les ingrédients dans un saladier et décorez avec le fromage de chèvre.

■■■■■ Tarte aux cerises

Une moule à gâteau de 24 cm de diamètre, 250 g de biscuits au chocolat, 100 g de beurre mou, une pincée de cannelle, 300 g de fromage crème doux, 200 g de sucre, 2 cuillères à soupe de liqueur de cherry ou marsala, 600 g de cerises au jus, ou fruits frais tels que 250 g de fraises ou kiwis



Émiettez les biscuits avec le beurre fondu et la cannelle à l'aide du couteau. Étalez le mélange dans le moule en appuyant légèrement dessus. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant une heure. Mixez le fromage crème, le sucre et la liqueur, et répartissez sur le biscuit. Ajoutez les cerises ou décorez avec les fraises ou les kiwis.

■■■■■ Milkshake

250 ml de lait froid, 100 g de fraises fraîches (ou autres fruits), 2 cuillères à soupe de sirop de fraise (ou autre), 75 g de glace à la vanille



Mixez tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

■■■■■ Plat complet pour bébé

125 g d'agneau cuit, boeuf, veau ou poulet en morceaux, 2 cuillères à soupe de légumes cuits (carottes, petits pois, épinards ou céleri) en morceaux, 125 ml de lait, 50 g de riz cuit

Mixez tous les ingrédients dans le bol. Mettez au frais dans une boîte fermée et réchauffez uniquement la quantité désirée.

Nota - Pour les tout petits, ajoutez 50 ml de lait.

■■■■■ Mayonnaise

1 gros oeuf ou 2 petits oeufs, 2 cuillères à café de moutarde, 1 à 2 pincées de sel, du poivre, 3 cuillères à soupe de vinaigre ou de jus de citron, 250 ml d'huile (la quantité d'huile dépend de la consistance désirée).

Les ingrédients doivent être à la température ambiante. Mettez les jaunes d'oeuf ou les oeufs, la moutarde, le sel, le poivre et le jus de citron dans le bol. Mixez jusqu'à ce que le sel soit dissout, puis versez l'huile graduellement par la cheminée de remplissage sur le couteau en rotation.

Ingrédients	quantité max	bouton et vitesse	Accessoire	Procédure	Utilisations
Aliments pour bébés / pour régimes - purée	300 g	M/I	☞	Gros : ajoutez un peu de liquide Fin : si nécessaire, ajoutez du liquide pour un résultat plus onctueux	Alimentation du bébé et de l'enfant
Chocolat - hacher	200 g	M/I	☞	Utilisez du chocolat noir et dur. Brisez en cubes de 2 cm. Au début, servez-vous de la position M , puis la position I pour hacher menu.	Garnitures, sauces, pâtisseries, mousse, puddings.
Crème	250 g	I	☞	Utilisez du beurre mou pour une crème aérée.	Pâtisserie, desserts, garniture.
Fromage - hacher - râper	200 g	M/I I	☞ ☞	Utilisez du fromage sans croûte, en cubes de 2 cm. Sélectionnez la position M pour hacher gros puis la position I pour réduire en poudre fine. Pressez très légèrement à l'aide du presseur.	Garnitures, gratins, soupes, sauces, croquettes. Sauces, fondue, pizza, plats au gratin.
Fruit (en général) - hacher - mettre en purée	400 g 500 g	M/I I	☞ ☞	Conseil : Utilisez un peu de jus de citron pour empêcher l'altération de leur couleur. Utilisez des fruits frais, fermes et sans graines. Servez-vous de fruits cuits ou mous.	salades, confiture, cakes. Sauces, confiture, pudding, aliment pour bébé.
Herbes - hacher	mini. 30 g		☞	Lavez et séchez les herbes	Sauces, soupes, garniture, beurre aux herbes.
Légumineuses - faire de la purée	400 g	I	☞	Utilisez des haricots ou des pois cuits. Pour une meilleure consistance, vous pouvez ajouter de l'eau	Purées, soupes.
Légumes (en général) - hacher - faire de la purée	400 g 500 g	M/I I	☞ ☞	Coupez d'abord en dés de 3 cm.	Salades, crudités, soupe. Purée de légumes, soupes.
Mayonnaise	3 oeufs	I	☞	Utilisez des ingrédients à température ambiante. Reportez-vous à la recette 19. (Remarque : servez-vous d'au moins un gros oeuf ou de 2 petits).	Pour des frites, des salades, des cocktails, une fondue ou des sauces à barbecue.
Milk-shake	350 ml de liquide	I	☞	Reportez-vous à la recette page 19.	
Noix - hacher	250 g	M/I	☞	Servez-vous de la position M pour hacher menu.	Salades, garnitures, pain, pâtisserie, pudding.

Panure - hacher	100 g	I	§	Utilisez du pain sec, croustillant.	Des mets panés, des plats gratinés.
Pâte à frire (biscuit) - agiter	3 oeufs	I-M	§	Ingrédients à température ambiante. Remuez le mélange d'oeufs et de sucre sur la position I jusqu'à consistance ferme. Ajoutez ensuite la farine tamisée. Continuez à remuer avec précaution sur la position M .	Cakes, bûches, pâtisseries
Pâte à frire (cake) - agiter	150 g de farine	I	§	Ingrédients à température ambiante.	Cakes, etc.
Pâte à frire (légère) - agiter	400 ml de liquide	M/I	§	Mettez d'abord le liquide dans le bol. ajoutez ensuite les ingrédients secs.	Crêpes, gaufres, galettes.
Pâte (tartes, tourtes)	250 g de farine	I	§	Utilisez du beurre ou de la margarine froids et de l'eau froide. Mettez la farine dans le bol. Ajoutez des morceaux de 2 cm de beurre ou de margarine. Mixez à vitesse 5 jusqu'à ce que le mélange ressemble à des miettes de pain. Ajoutez alors de l'eau tout en mixant. Arrêtez dès que la pâte forme une boule (15 secondes). Refroidissez la pâte avant de vous en servir.	Tartes aux fruits, pommes enrobées, tourtes, quiche
Pâte (à pizza)	250 g farine	I	§	Reportez-vous à la recette page 18.	Pizzas, tartes.
Pâte (sablés)	250 g farine	I	§	Utilisez du beurre froid ou de la margarine, coupés en morceaux de 2 cm. Mettez tous les ingrédients en même temps dans le bol. Mixez jusqu'à ce que le mélange forme une boule (après 30 secondes env.). Refroidissez la pâte avant utilisation.	Tourte aux pommes, biscuits sucrés, tarte au fruits.
Poireau - émincer		M/I	☉	Insérez dans la cheminée de remplissage la tête en haut. Quand vous traitez des petits poireaux, remplissez la cheminée de remplissage entièrement.	Soupes, poireaux cuits, quiche.
Pommes de terre (cuites) - faire de la purée	500 g	I	§	Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. La quantité de lait dépend de la qualité des pommes de terre. Utilisez du lait chaud (max. 80° C). Ajoutez le lait lentement pendant que les couteaux sont en rotation.	Plats au four, purée.

Viande, poisson, volaille - hacher (boeuf maigre)	300 g	M/I	§	Retirez d'abord les nerfs, les os ou les arêtes. (Découpez en cubes d'environ 3 cm) Hachez en position M pour hacher gros.	Steak tartare, hamburgers.
	- hacher (viande grasse)	200 g	M/I		

Deutsch

Wichtig

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und sehen Sie sich die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Achten Sie darauf, daß keine Kinder mit dem Gerät hantieren.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Universalmesser und den anderen Einsätzen um, sie sind sehr scharf.
- Nehmen Sie vor Gebrauch den Schneidschutz vom Universalmesser ab. Setzen Sie ihn nach Gebrauch stets wieder auf.
- Lassen Sie die rotierenden Teile immer erst zum Stillstand kommen, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände, auch nicht den Spatel, in die Schüssel oder den Mixbecher, solange das Gerät eingeschaltet ist. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muß es von einer durch Philips autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder das Philips Service Center in Ihrem Lande.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile ab, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Die Schüssel ist für die Verwendung in der Mikrowelle nicht geeignet.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Füllen Sie niemals mehr als 750 ml zum Mixen oder Mischen ein.
- Überschreiten Sie nicht die Mengen und die Zeiten, die in den Tabellen aufgeführt sind.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zur späteren Einsicht sorgfältig auf.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A M = Momentschalter**
Drücken: Motor läuft
Loslassen: Motor hält an
- B Geräteschalter** mit Verriegelung
 zum Aufsetzen und Abnehmen des Deckels.
Die Verriegelung (D) ist nun offen.
 O/M für Momentbetrieb.
I zum kontinuierlichen Betrieb.
- C Motoreinheit**
- D Deckel-Entriegelung**
- E Stopfer**
- F Einfüllstutzen**
- G Deckel**
- H Antriebsachse**
- I Schüssel**

- J Kabelklammer**
(Service-Nr. 4822 290 40369)
- K Universalmesser** 
(Service-Nr. 4822 690 40232)
- L Einsatzhalter** 
- M Schneideinsatz, mittelfein** 
(Service-Nr. 4203 065 61521)
- N Raspeleinsatz, mittelfein** 
(Service-Nr. 4203 065 61561)
- O Spatel**
(Service-Nr. 4822 690 40212)

Automatischer Überhitzungsschutz

(Kann durch den Benutzer wieder eingeschaltet werden)

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

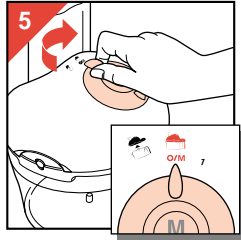
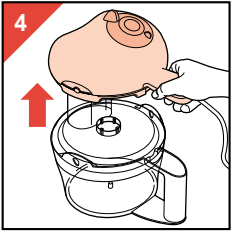
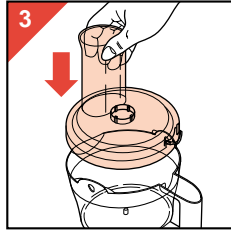
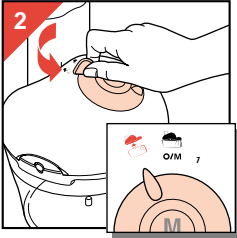
Um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden, ist dieses Gerät mit einem Sicherheitsschalter versehen, der den Strom, falls erforderlich, automatisch ausschaltet. Beachten Sie genau die folgenden Hinweise, dann ist das Gerät nach einer Stunde wieder betriebsbereit.



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

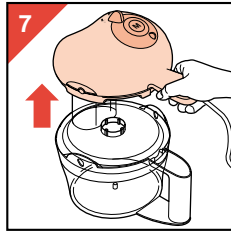
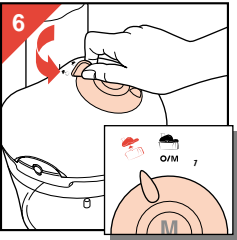
1. Ziehen Sie den **Stecker aus der Steckdose**.
2. Stellen Sie dann den **Geräteschalter (B)** auf die Position **O/M**.
3. Lassen Sie das Gerät mindestens **eine Stunde abkühlen**.


Wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder das Philips Service Centre in Ihrem Lande, wenn sich das Gerät häufiger automatisch ausschaltet.

Vorbereitung zum Gebrauch



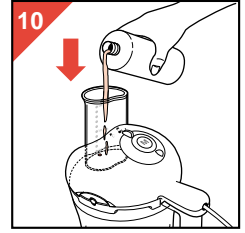
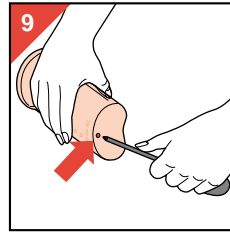
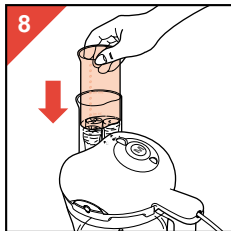
- Achten Sie darauf, daß der Geräteschalter auf Position  gestellt ist (Abb. 2).
Hinweis: Der Geräteschalter muß beim Öffnen und Schließen auf dieser Position stehen, um Schaden zu vermeiden.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (Abb. 3).
- Setzen Sie das Motorgehäuse auf den Deckel (Abb. 4).
- Drehen Sie den Geräteschalter auf Position  O/M (Abb. 5).



- Drehen Sie den Geräteschalter auf Position , wenn Sie das Motorgehäuse wieder abnehmen wollen (Abb. 6 und 7).

Einfüllstutzen und Stopfer

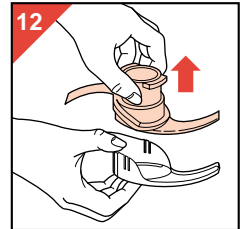
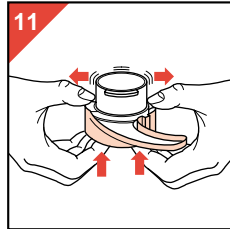
- Verwenden Sie zum Andrücken der Zutaten stets den Stopfer (Abb. 8).
- Sie können den Stopfer während des Betriebs im Einfüllstutzen lassen. So verhindern Sie, daß Zutaten aus dem Einfüllstutzen spritzen.



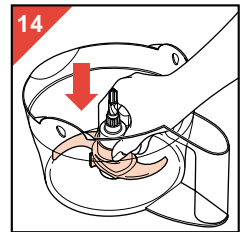
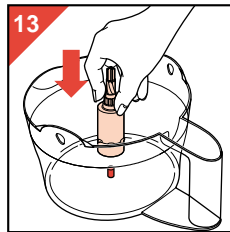
- Sie können den Stopfer allerdings während des Betriebs herausnehmen, um Zutaten nachzufüllen.
- Auf der Unterseite des Stopfers finden Sie eine Markierung, an der Sie mit einem spitzen Gegenstand eine kleine Öffnung anbringen können (Abb. 9). Durch diese Öffnung können Sie nach und nach geringe Mengen an Flüssigkeit zugeben, z.B. Öl zur Mayonnaise (Abb. 10).
- Der Stopfer ist mit einer Markierung versehen (ml), mit der Sie Flüssigkeiten abmessen können.

Zerkleinern, Mixen, Mischen und Pürieren mit dem Universalmesser

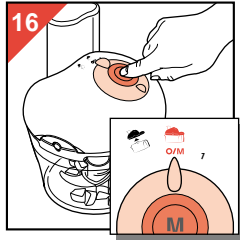
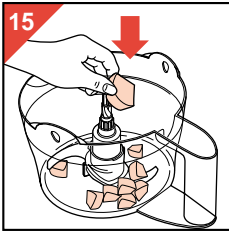
- **Vorsicht: Die Schneiden sind sehr scharf!**



- Nehmen Sie vor Gebrauch den Schneidschutz vom Universalmesser (Abb. 11 und 12).
- **Fassen Sie das blanke Universalmesser stets nur an dem Kunststoff-Mittelteil an!**



- Setzen Sie zuerst die Antriebsachse (H) (Abb. 13) und dann das Universalmesser (K) (Abb. 14) ein.



- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 15).
- Setzen Sie den Deckel und das Motorgehäuse auf (Abb. 3 und 4).
- Stecken Sie den Stopfer in den Einfüllstutzen.
- Drücken Sie den Momentschalter (A) (Abb. 16) oder schalten Sie am Geräteschalter (B) auf die Position 1 (Abb. 17).



Empfehlungen: Mixen und Mischen

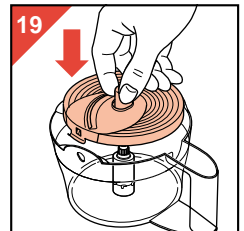
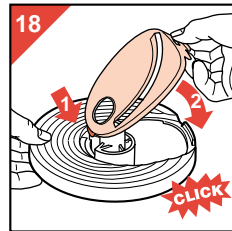
- Bearbeiten Sie die Zutaten nicht zu lang, damit sich nicht zu viel Schaum bildet.
- Füllen Sie nie mehr als 750 ml ein.
- Verwenden Sie keine Zutaten, die heißer sind als 80 °C.
- Verwenden Sie zur Zubereitung von Mürbeteig nie mehr Flüssigkeit als unbedingt nötig. Der Teig läßt sich dann besser ausrollen. Geben Sie zuerst das Mehl in die Schüssel, und danach die anderen Zutaten. Verwenden Sie stets kalte, harte Butter bzw. Margarine.

Empfehlungen: Pürieren

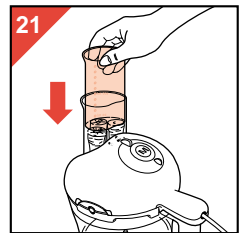
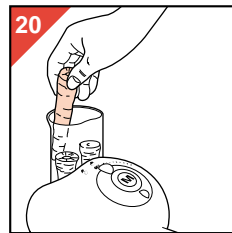
- Obst und Gemüse lassen sich ohne Flüssigkeitszugabe pürieren. Mit ein wenig zusätzlicher Flüssigkeit ist jedoch ein feineres Ergebnis zu erzielen.
- Pürieren Sie zuerst die harten und zähen Zutaten, und geben Sie dann die weichen hinzu.

Schneiden und Raspeln mit dem Einsatzhalter und den auswechselbaren Einsätzen und

- **Vorsicht: Die Schneiden sind sehr scharf!**



- Setzen Sie zunächst den gewünschten Einsatz in den Einsatzhalter ("Klick", Abb. 18)
- Setzen Sie dann die Antriebsachse (H) und den Einsatzhalter mit dem Einsatz auf (Abb. 19).
- Setzen Sie den Deckel und das Motorgehäuse darauf (Abb. 3 und 4).
- Nehmen Sie den Stopfer aus dem Einfüllstutzen.



- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen (Abb. 20).
- Setzen Sie den Stopfer unter leichtem Druck auf das Füllgut (Abb. 21).

Empfehlungen: Zerkleinern

- Schneiden Sie große Stücke zu Würfeln von ca. 3 cm Kantenlänge.
- Geben Sie acht, daß Sie die Zutaten nicht zu lange bearbeiten.
- Wenn Lebensmittel am Messer kleben oder sich an der Wand der Schüssel absetzen, dann ...
 - schalten Sie zuerst das Gerät aus,
 - nehmen Sie den Deckel mit Motorgehäuse von der Schüssel, und
 - entfernen Sie die Lebensmittelreste mit Hilfe des Spatels.
- Zerkleinern Sie keine zu harten Substanzen wie Kaffeebohnen, Muskatnüsse, Kurkuma, Kardamon u. dgl. oder Eiswürfel; davon wird das Messer stumpf.
- Verarbeiten Sie getrocknete Kräuter, z. B. Petersilie, nur größeren Mengen, und achten Sie darauf, daß die Kräuter und die Schüssel völlig trocken sind.
- Wollen Sie nur ein paar Knoblauchzehen zerkleinern, so lassen Sie sie durch den Einfüllstutzen auf das rotierende Universalmesser fallen. Achten Sie darauf, daß die Knoblauchzehen und die Schüssel völlig trocken sind.
- Wenn Sie harten Käse, z.B. alten Gouda, Parmesan oder Pecorino, zerkleinern, so lassen Sie den Motor nicht zu lange laufen. Der Käse könnte sich sonst erhitzen und klumpig werden.
- Weniger harter Käse, z.B. junger und mittelalter Gouda, Emmentaler oder Gruyere, sollte vorher gut gekühlt werden.
- Frieren Sie kandierte Früchte und Trockenfrüchte vor der Verarbeitung mindestens 15 Minuten ein. Geben Sie vor dem Zerkleinern einen Teelöffel Mehl hinzu.

- Schalten Sie das Gerät ein (Abb. 22).
- Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam und stetig abwärts.
- Schneiden Sie große Stücke vor, damit sie gut in den Einfüllstutzen passen.
- Füllen Sie den Einfüllstutzen gleichmäßig.
- Leeren Sie die Schüssel von Zeit zu Zeit, wenn Sie größere Mengen verarbeiten.



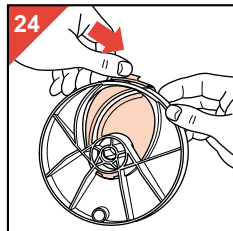
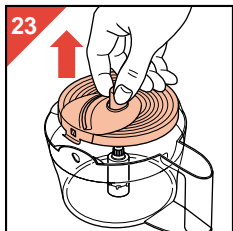
Empfehlungen: Schneiden ☺

- Füllen Sie den Einfüllstutzen ganz bei ausgeschaltetem Motor. Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer an, und schalten Sie dann ein. So verhindern Sie, daß die eingefüllten Zutaten beim Schneiden rotieren.

Empfehlungen: Raspeln ☹

- Schneiden Sie Käse vor dem Raspeln in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge. Drücken Sie mit dem Stopfer nur leicht nach. Es ist unvermeidlich, daß das letzte Stückchen zwischen Deckel und Raspeleinsatz stecken bleibt.
- Sehr harter Käse, z.B. alter Gouda, Parmesan und Pecorino, sollte bei Zimmertemperatur verarbeitet werden.
- Weniger harter Käse, z.B. junger und mittelalter Gouda und Emmentaler, sollte so stark gekühlt sein wie möglich.
- Beim Raspeln erhalten Sie das beste Resultat bei Position 1.

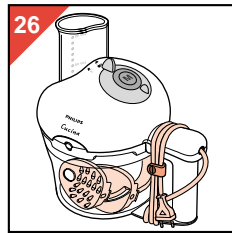
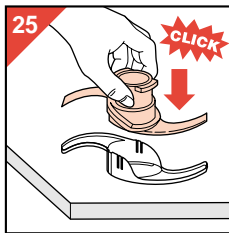
Nach Gebrauch



- Drehen Sie den Geräteschalter auf die Position ☹ (Abb. 6 und 7), um Motorgehäuse und Deckel zu entriegeln.
- Nehmen Sie den Aufsatz und die Antriebsachse von der Schüssel ab (Abb. 23). Danach können Sie die Schüssel leeren.
- Nehmen Sie nach dem Schneiden oder Raspeln den Einsatz aus dem Einsatzhalter (Abb. 24). Halten Sie den Einsatzhalter so, daß der Einsatz nicht auf Sie selbst gerichtet ist. Vorsicht: Die Schneiden sind sehr scharf!

Reinigung und Aufbewahrung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel aufgetragen haben. Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser. Spülen Sie es auch nie unter Wasser ab.
- Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben. Diese Teile sind für den Geschirrspüler nicht geeignet.
- Vorsicht bei der Reinigung von Universalmesser und Einsätzen. Die Schneiden sind sehr scharf! Diese Teile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Geben Sie acht, daß die Schneiden nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen, die sie schartig und stumpf machen können.



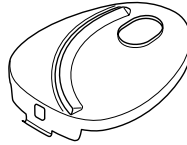
- Setzen Sie nach der Reinigung des Universalmessers sofort den Schneidschutz wieder auf (Abb. 25).
- Sie können die Einsätze nach der Reinigung in der Schüssel unterbringen. Setzen Sie den Deckel auf, und wickeln Sie das Netzkabel um das Gerät, wie in Abb. 26 gezeigt, und sichern Sie es mit der Kabelklammer.

Sonderzubehör

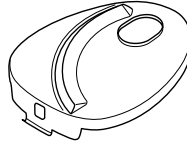
- Das folgende Zubehör ist auf Wunsch verfügbar*):
- **Schneideinsatz, fein**
(Service-Nr. 4203 065 61531).
- **Schneideinsatz, mittelfein** ☺ für dicke Scheiben
(Service-Nr. 4203 065 61541).
- **Raspeleinsatz, fein** ☺ für Rohkost, Obst und
Kartoffelpuffer (Service-Nr. 4203 065 61551).
- **Raspeleinsatz, mittelfein** ☺ für mittelfeines
Raspeln (Service-Nr. 4203 065 61561).
- **Granuliereinsatz** ☺ für Parmesan und Meerrettich
(Service-Nr. 4203 065 61571).

*) *Fragen Sie bitte Ihren Händler, ob diese Zubehörteile
in Ihrem Land verfügbar sind.*

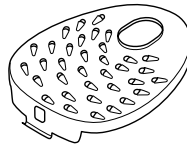
SERVICE SERVICE



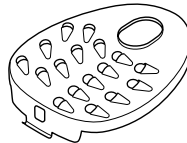
4203 065 61531



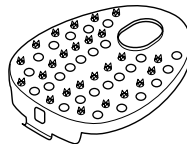
4203 065 61541



4203 065 61551



4203 065 61561



4203 065 61571

Rezepte

Englischer Teekuchen

250 g Weizenmehl, 110 g Butter, 110 g Zucker, 7 g Backpulver, 60 g Rosinen, 170 g kandlierte Früchte, 2 Eier.

Weichen Sie die kandlierten Früchte und die Rosinen ca. 1 Stunde in Fruchteeis ein. Setzen Sie das Universalmesser ein. Schneiden Sie die Butter mit einem Messer in Würfel. Geben Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver, die gewürfelte Butter und die Eier in die Schüssel. Fügen Sie dann die Rosinen und die kandlierten Früchte hinzu. Geben Sie bei Bedarf ein wenig Flüssigkeit hinzu.

Mischen Sie alles maximal 15 Sekunden bei Position 1.

Pizzateig (für 2 runde Pizzas)

Pizzaboden: 12 ½ g frische Backhefe oder 1 Beutel Trockenhefe, 1 TL Zucker, ca. 125 ml warmes Wasser (ca. 35 °C), 250 g Weizenmehl, 5 g Salz, 25 ml Olivenöl.

Sauce: 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 ½ EL Olivenöl, 250 ml abgetropfte Tomaten aus der Dose, 1 TL frische oder getrocknete italienische Kräuter, Salz und Pfeffer, 1 TL Zucker.

Belag: Oliven, Salami, Artischocken, Pilze, Anchovis, Mozzarella, Paprika, geriebener Käse und Olivenöl nach Belieben.



Setzen Sie das Universalmesser ein. Geben Sie Wasser, Hefe und Zucker in die Schüssel. Mischen Sie die Zutaten ca. 15 Sekunden lang bei Position M. Geben Sie Mehl, Öl und Salz hinzu. Mischen Sie den Teig ca. 25 bis 30 Sekunden. Halten Sie das Gerät mit Ihren Händen fest.

Kneten Sie den Teig zu einer Kugel, und legen Sie ihn in eine Schüssel. Bedecken Sie ihn mit einem feuchten Tuch und lassen Sie ihn an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen.

Bereiten Sie die Sauce zu: Zerkleinern Sie die Zwiebel und den Knoblauch, und dünsten Sie sie glasig. Geben Sie die abgetropften und durchgeseihten Tomaten und die Kräuter hinzu. Lassen Sie die Sauce ca. 10 Minuten köcheln.

Schmecken Sie mit Salz, Pfeffer und Zucker ab. Lassen Sie die Sauce abkühlen.

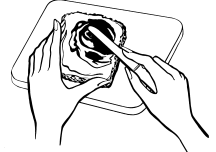
Heizen Sie den Backofen auf 250 °C vor. Bestäuben Sie eine Arbeitsfläche mit Mehl, und rollen Sie den Teig zu zwei runden Formen aus. Legen Sie den geformten Teig auf ein eingefettetes Backblech. Lassen Sie die Ränder frei. Backen Sie die Pizzas auf mittlerer Position im Backofen ca. 15 bis 20 Minuten.

Lachspüree

(Appetitthappen für 4 bis 6 Personen)

150 g geräucherter Lachs, 75 g weiche Butter, 1 ½ EL Tomaten-Ketchup, Salz und Cayennepfeffer.

Pürieren Sie den geräucherten Lachs, den Tomaten-Ketchup und die Butter. Schmecken Sie mit Salz und Cayennepfeffer ab. Das Püree kann mit Toast serviert werden.



Sandwichbelag

2 kleine Möhren, 2 bis 3 Gewürzgurken, 75 g Blumenkohl, 75 g Knollensellerie, alles in Stücke geschnitten; Küchenkräuter wie Petersilie, Dill, Estragon, feingeschnittener Stangensellerie, 100 g Mayonnaise, 100 g Quark, Salz und Pfeffer.

Zerkleinern Sie Möhren, Gewürzgurken, Blumenkohl und Knollensellerie zu einer feinen Masse. Mischen Sie sie gründlich mit der Mayonnaise und dem Quark. Schmecken Sie mit Pfeffer und Salz ab.

Broccolisuppe (für 4 Personen)

50 g mittelalter Gouda, 300 g gekochter Broccoli (Köpfe und Stengel), Broccoli-Sud, 2 gekochte Kartoffeln, in Stücke geschnitten, 2 Brühwürfel, 2 EL süße Sahne, Curry, Salz, Pfeffer, Muskat.



Raspeln Sie den Käse. Pürieren Sie den Broccoli und die Kartoffel mit etwas Broccoli-Sud. Geben Sie die Masse mit den Brühwürfeln in einen Meßbecher, und füllen Sie ihn mit dem Sud bis zu 750 ml. Gießen Sie alles in einen Topf, und lassen Sie es unter Rühren aufkochen. Rühren Sie dann den Käse darunter, würzen Sie mit Curry, Salz, Pfeffer und Muskat. Rühren Sie die Sahne hinein.

Gazpacho (für 2 Personen)

250 g Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Rotwein, 1 ½ EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 1 grüne Paprika und eine Zwiebel, in Stücke geschnitten, 1 EL Mayonnaise, ½ kleine Salatgurke, in Stücke geschnitten, 250 ml Hühnerbrühe. Garnitur: Paprika, Tomaten und Zwiebeln.

Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel und mischen Sie sie zu einem feinen Püree. Kühlen Sie die Gazpacho im Kühlschrank. Hacken Sie die Garnitur in kleine Stücke.

Mayonnaise

1 großes oder 2 kleine Eigelb,
2 EL Senf, Salz, Pfeffer,
3 EL Essig oder Zitronensaft,
je nach gewünschtem
Steifegrad ca. 250 ml Öl.



Bereiten Sie aus den Zwiebeln, dem Dill, dem Quark bzw. Joghurt, dem Rahmkäse und dem Öl eine glatte Sauce. Schmecken Sie mit Pfeffer und Salz ab. Schälen Sie die Gurke und schneiden Sie sie, zusammen mit dem Stangensellerie. Mischen Sie alle Zutaten in einer Salatschüssel. Dekorieren Sie mit dem Ziegenkäse.

Kirschpudding

Runde Backform 24 cm Ø.
250 g Schokoladenbiskuit, ca. 100
g weiche Butter, 1 Prise Zimt, 300
g Rahmweichkäse, 200 g
Kristallzucker, 2 EL Kirschlikör oder
Marsala, 600 g Kirschpudding-
Füllung oder 250 g frische Früchte,
z.B. auch Erdbeeren oder Kiwi.



Zerkleinern Sie die Biskuits, zusammen mit der geschmolzenen Butter und dem Zimt, mit dem Universalmesser. Verteilen Sie die Mischung auf dem Boden der Backform, und drücken Sie sie leicht an. Stellen Sie die Backform ca. eine Stunde in den Kühlschrank. Mischen Sie den Rahmkäse, den Zucker und den Likör, bzw. den Marsala ca. 40 Sekunden glatt. Verteilen Sie diese Mischung auf dem Boden aus Biskuit. Füllen Sie die Form mit der Kirschpudding-Füllung bzw. mit den frischen Früchten.

Milchshake (Grundrezept)

250 ml kalte Milch, 100 g Erdbeeren oder
anderes frisches Obst, 2 EL Erdbeer-
oder anderer Sirup, 75 g Vanille-Eiscreme.



Mischen Sie alle Zutaten, bis die Mischung
schaumig ist.

Babykost mit Fleisch

125 g gekochtes Lamm-, Rind-, Kalb- oder Hühnerfleisch,
2 EL gekochtes Gemüse, z.B. Möhren, Spinat oder Sellerie,
alles in Würfel geschnitten; 125 ml Milch, 50 g gekochter
Reis.

Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel und zerkleinern Sie mit dem Universalmesser alles zu einem feinen Püree. Bewahren Sie das Püree in sauberen, verschlossenen Behältern auf, und wärmen Sie nur die jeweils benötigte Menge auf.
Fügen Sie bei sehr kleinen Kindern 50 ml Milch hinzu.

Roquefort-Dressing

250 ml saure Sahne, 2 Tropfen Tabasco, 1 TL Weinessig,
1 Knoblauchzehe, ½ TL Zucker, 1 TL Selleriesalz, Pfeffer,
75 g zerbröselter Roquefort oder anderer
Blauschimmelkäse, ½ TL Senf.

Geben Sie alle Zutaten, bis auf den Roquefort, in die Schüssel und mischen Sie alles gut durch. Geben Sie dann den Roquefort hinzu und mischen Sie weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Joghurt-Dressing

150 ml reiner Joghurt, 2 EL Zitronensaft, ¼ TL Salz, Pfeffer,
2 EL frische Küchenkräuter, z.B. Petersilie, Gartenkresse,
Brunnenkresse, Schnittlauch, Estragon, Basilikum.

Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel, und mischen Sie sie gründlich.

Spanischer Kohlsalat (für 4 Personen)

1 kleiner Rotkohl, 2 rote
Zwiebeln, 1 Fenchel, 1 Apfel,
Saft einer Apfelsine, 2 EL
Rotweinessig, 1 EL Senf.



Mischen Sie den Apfelsinensaft, den Senf und den Essig. Schneiden Sie den Kohl, die Zwiebeln, den Fenchel und den Apfel. Mischen Sie alles in einer Salatschüssel.

Gurkensalat (für 2 bis 3 Personen)

1 große Salatgurke, 1 kleine Zwiebel, gewürfelt, 2 Stengel
Dill, 50 g frischer Rahmkäse, 3 Stangen Sellerie, 50 g
Ziegenkäse in Stücken, 2 EL Quark oder Joghurt, Pfeffer
und Salz, ½ EL Speiseöl.

Anwendung	Höchstmenge	Schalter-Position	Einsatz	Zubereitung	Anwendungs-Beispiele
Baby-/Kinder-nahrung Diät - Pürieren	300 g	M/I	§	Grob: Fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Fein: Fügen Sie bei Bedarf etwas Flüssigkeit hinzu, um die Masse weicher zu machen.	Kindernahrung, Babynahrung.
Biskuitteig - Rühren	3 Eier	I-M	§	Zutaten mit Raumtemperatur verwenden. Schlagen Sie Eier und Zucker bei Position 1 steif. Geben Sie dann gesiebtes Mehl hinzu. Rühren Sie bei Position M vorsichtig weiter.	Kuchen, Biskuitrollen, Kleingeback.
Cremes	250 g	I	§	Verwenden Sie weiche Butter, um eine leichte Creme zu erhalten.	Gebäck, Dessert, Garnituren.
Fleisch, Fisch, Geflügel Zerkleinern von - magerem Rindfleisch - durchwachsenem Fleisch	300 g 200 g	M/I M/I	§ §	Lösen Sie zuvor das Fleisch von Knochen und Sehnen, bzw. Entgräten Sie den Fisch. Schneiden Sie Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge. Für ein gröberes Ergebnis mit Position M bearbeiten.	Hackbraten, Tartar, Frikadellen. Hackfleisch, Wurst.
Gemüse - Zerkleinern - Pürieren	400 g 500 g	M/I I	§ §	Gemüse in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge vorschneiden.	Salate, Rohkost, Suppen. Gemüsebrei, Suppen.
Hülsenfrüchte	400 g	I	§	Gekochte Hülsenfrüchte verwenden. Flüssigkeit hinzufügen, um die Konsistenz zu verbessern.	Püree, Suppen.
Kartoffeln, gekocht - Pürieren	500 g	I	§	Kartoffeln nicht zu stark garen. Die Menge an Milch ist von der Kartoffelsorte abhängig. Verwenden Sie warme Milch (ca. 80 °C). Milch langsam, bei rotierendem Messer, hinzufügen.	Kartoffelbrei.
Käse - Schnitzeln - Raspeln	200 g	M/I I	§ ☺	Käse ohne Kruste verwenden (z. B. Parmesan); in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Position M für grobgeschnitzelten, Position 1 für feingeriebenen Käse wählen. Maximal 1 Minute bearbeiten! Schieben Sie vorsichtig mit dem Stopfer nach.	Garnituren, Gratin, Suppen, Soßen, Kroketten. Soßen, Fondue, Pizza, Gratin.
Kräuter - Zerkleinern	min. 30 g	I	§	Kräuter zuvor waschen und gut trocknen.	Kräuterbutter, Soßen, Suppen, Garnituren.
Leichter Rührteig - Rühren	400 ml Flüssigkeit	M/I	§	Erst die Flüssigkeiten in die Schüssel geben, dann die trockenen Zutaten.	Pfannkuchen, Waffeln, Crêpes, Schmalzgebäck.

Mayonnaise	3 Eigelb	I	§	Zutaten mit Raumtemperatur verwenden. Sie Rezept auf Seite 30. Hinweis: Verwenden Sie mindestens ein großes oder zwei kleine Eigelbe.	Zu Pommes frites, Salaten, Cocktails, Fondue- und Barbecue-Soßen.
Milchshake - Rühren	350 ml Flüssigkeit	I	§	Siehe Rezept auf Seite 30.	
Mürbeteig für Kleingebäck	250 g Mehl	I	§	Kalte Butter/Margarine in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Alle Zutaten gleichzeitig in die Schüssel geben. Mischen, bis der Teig (nach ca. 30 Sekunden) fest wird. Teig vor der Weiterverarbeitung im Kühlschrank kühlen.	Keks, Obsttorten.
Mürbeteig für Torten und Kuchen	250 g Mehl	I	§	Kalte Butter/Margarine und kaltes Wasser verwenden. Das Mehl in die Schüssel geben. Butter in 2 cm großen Stücken darauflegen. Bei Position 1 mischen. Sobald der Teig (nach ca. 15 Sekunden) krümelig wird, langsam unter Rühren kaltes Wasser zufügen. Teig vor der Weiterverarbeitung im Kühlschrank kühlen.	Obsttorten, Kuchen, Pasteten, Quiche.
Nüsse/Mandeln - Zerkleinern	250 g	M/I	§	Verwenden Sie den Momentschalter M für ein grobes, Position 1 für ein feines Ergebnis.	Salate, Garnituren, Brot, Gebäck, Pudding.
Obst - Zerkleinern - Pürieren	400 g 500 g	M/I I	§ §	Etwas Zitronensaft hinzu, um zu verhindern, daß sich das Obst verfärbt. Rohes, festes, kern- bzw. steinloses Obst verwenden. Gekochtes oder weiches Obst verwenden.	Salate, Kuchen, Pudding, Konfitüre, Obstsalat. Babynahrung, Soßen.
Paniermehl/ Semmelbrösel - Zerkleinern	100 g	I	§	Verwenden Sie trockenes Brot oder trockene Brötchen.	Panierte Speisen, Gratin.
Pizzateig	250 g	I	§	Siehe Rezept auf Seite 29.	Pizzas, Tortenböden.
Rührteig - Rühren	150 g Mehl	I	§	Alle Zutaten mit Raumtemperatur verwenden.	Kuchen.
Schokolade - Zerkleinern	200 g	M/I	§	Reine, harte Schokolade in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge brechen. Mit Position M beginnen. Für ein feineres Resultat auf Position 1 schalten.	Garnituren, Soßen, Mousse, Pudding, Gebäck.

Belangrijk

- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk alle tekeningen voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Laat kinderen niet het apparaat bedienen.
- Pas op bij het beetpakken van het sikkelmes en de inzetstukken. Deze zijn scherp.
- Verwijder altijd de beschermkap van het sikkelmes voordat u dit gaat gebruiken. Klik het altijd weer vast na het schoonmaken.
- Laat de draaiende delen altijd eerst tot stilstand komen vóórdat u het deksel opent.
- Steek nooit uw hand in de vulopening. Steek er ook geen keukengerei in (zoals vorken, messen, lepels, spatels e.d.). Alleen de meegeleverde stamper is hiervoor geschikt.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.
- Was alle delen die met voedsel in aanraking komen af, voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- De kom is niet geschikt voor de magnetron.
- Dompel het motorhuis nooit in water of in een andere vloeistof. Spoel het ook niet af.
- Let op: voor het kloppen of mengen van vloeistoffen is 0,75 liter de maximale hoeveelheid.
- Overschrijd niet de maximale hoeveelheden en bewerkingstijden, zoals aangegeven in de tabel en de recepten.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A M (“Moment”) toets**
Indrukken: motor loopt.
Loslaten: motor stopt.
- B Regelring**
 voor plaatsen en afnemen van het deksel.
De deksel-ontgrendelknoppen (D) worden nu naar binnen getrokken.
 O/M om het apparaat uit te schakelen en te werken in de “Moment” (start/stop) stand.
I voor werken in de continu stand
- C Motorgedeelte**
- D Deksel-ontgrendelknoppen**
- E Stamper**
- F Vulopening**
- G Deksel**
- H Koppelstuk**
- I Kom**
- J Snoerklem** (servicnr. 4822 290 40369)
- K Sikkelmes** § (servicnr. 4822 690 40232)
- L Houder voor inzetstukken** 
(servicnr. 4203 065 61521)
- M Inzetstuk voor snijden (middel)** 
(service n°. 4203 065 61541)
- N Inzetstuk voor raspen (middel)** 
(service n°. 4203 065 61546)
- O Spatel** (servicnr. 4822 690 40212)

Automatische Beveiliging (opnieuw instelbaar)

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

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

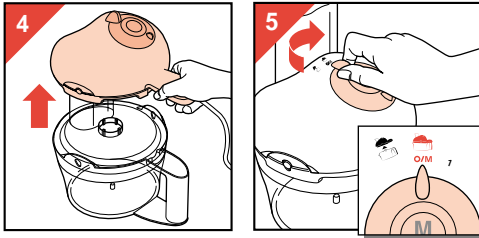
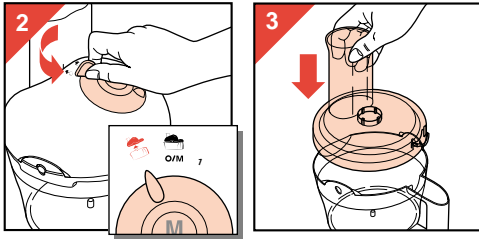
Als de onderstaande instructies precies worden opgevolgd, kan het apparaat na een afkoelingsperiode van een uur weer worden ingeschakeld.

Als het apparaat opeens stopt:

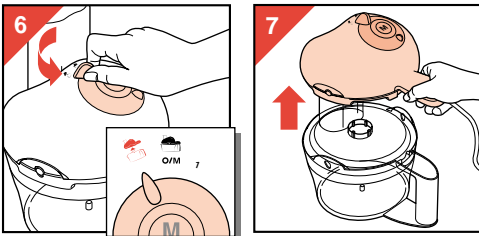
1. Eerst neemt u de stekker uit het stopcontact.
2. Daarna zet u de regelring in stand M/O.
3. Laat het apparaat minstens een uur afkoelen.

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

Motorgedeelte en deksel vastmaken en losmaken



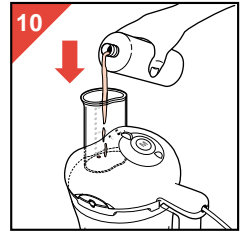
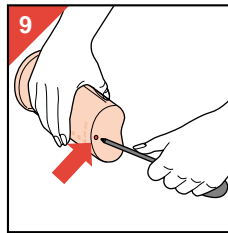
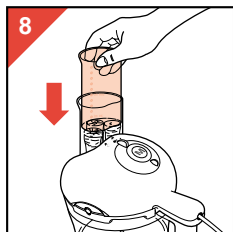
- Zorg ervoor dat de regeling in stand staat (fig. 2). Let op: Het apparaat kan worden beschadigd als de regeling niet in deze stand staat bij het openen en sluiten.
- Zet het deksel op de kom (fig. 3).
- Plaats het motorgedeelte op het deksel (fig. 4).
- Draai de regeling in stand (fig. 5).



- Om het motorgedeelte en het deksel los te maken, draait u de regeling in stand (fig. 6, 7).

Vulopening en stamper

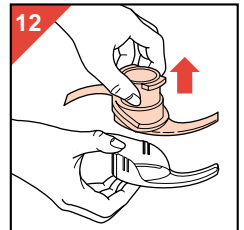
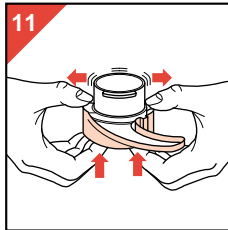
- U gebruikt de stamper om ingrediënten door de vulopening te voeren (fig. 8).
- U kunt tijdens het gebruik de stamper in de vulopening zetten om deze af te sluiten. Zo voorkomt u spatten en stuiven.
- U kunt tijdens het werken de stamper uit de vulopening halen om ingrediënten toe te voegen.



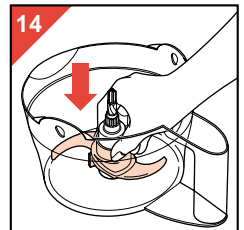
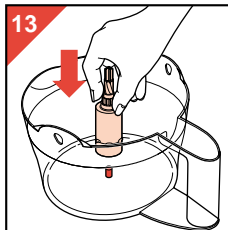
- In de onderzijde van de stamper is de plaats aangegeven waar u, door drukken met een puntig voorwerp, een kleine opening kunt maken (fig. 9). Door deze opening kunt u tijdens het werken vloeistof toevoegen (bijvoorbeeld olie, bij de bereiding van mayonaise) (fig. 10).
- Voor het doseren van vloeistoffen is het aandrukulpje voorzien van peilaanduidingen (in ml).

Fijnhakken, mixen, mengen en pureren met het sikkelmes §

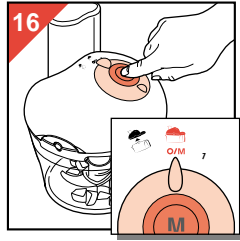
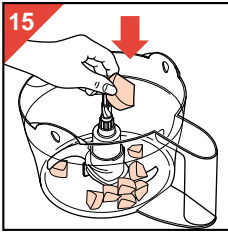
- Pas op: de snijkanten zijn erg scherp!



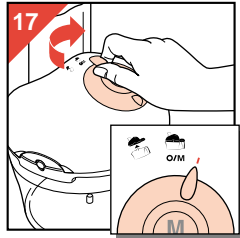
- Verwijder vóór het gebruik de beschermkap van het sikkelmes (fig. 11, 12).
- Houd het onbeschermd sikkelmes altijd vast aan het handgreepje.



- Plaats eerst het koppelstuk (fig. 13) en het sikkelmes (fig. 14).



- Doe daarna de ingrediënten in de kom (fig. 15).
- Plaats het deksel en het motorgedeelte (fig. 3-4).
- Plaats de stamper in de vulopening.
- Schakel het apparaat in door op de "Moment" toets te drukken (fig. 16) of door stand I te kiezen (fig. 17).



Tips - mixen / mengen

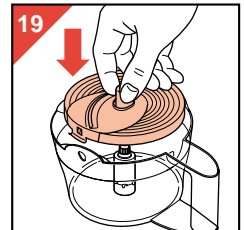
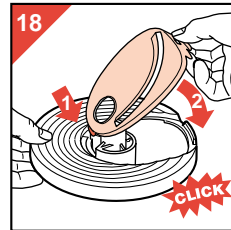
- Om overbodig schuimen te voorkomen, laat u het mixen of mengen niet te lang duren.
- Mix of meng geen grotere hoeveelheid vloeistof dan 0,75 liter.
- Mix of meng geen vloeistof die heter is dan 80 °C.
- Gebruik bij het maken van zandtaartdeeg en korstdeeg zo weinig mogelijk vocht. Het deeg laat zich dan beter uitrollen. Doe eerst de bloem in de kom en daarna de overige ingrediënten. Gebruik altijd koude, harde boter of margarine.

Tips - pureren

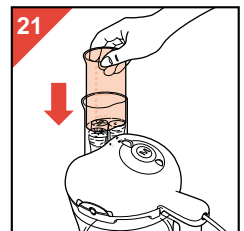
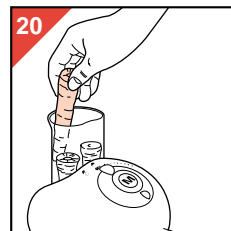
- Groenten en fruit kunnen zonder toevoeging van vocht worden gepureerd. Met wat extra vocht wordt het resultaat echter fijner.
- Pureer eerst harde en taai ingrediënten. Voeg daarna de zachte ingrediënten toe.

Plakken snijden of raspn met de houder en de verwisselbare inzetstukken

- Take care: the cutting edge is very sharp!



- Klik het gewenste inzetstuk vast in de houder voor de inzetstukken (fig. 18).
- Plaats het koppelstuk en de houder met het inzetstuk (fig. 19).
- Plaats het deksel en het motorgedeelte (fig. 3-4).
- Haal de stamper uit de vultrechter.



- Doe de ingrediënten in de vultrechter (fig. 20).
- Plaats de stamper op de ingrediënten en druk deze lichtjes aan (fig. 21).

Tips - hakken

- Grote stukken kunt u het best voórsnijden tot blokjes van ca. 3 cm.
- Het voedsel kan snel te fijn gehakt worden: laat het apparaat dus niet te lang achteren werken!
- Als voedsel om het sikkelmes is geslingerd, of wanneer stukjes voedsel tegen de binnenkant van de kom kleven:
 - schakel dan eerst het apparaat uit,
 - neem het deksel van de kom,
 - verwijder de ingrediënten van het sikkelmes of van de kom met behulp van de spatel.
- Hak geen zeer harde ingrediënten, zoals koffiebonen, nootmuskaat, granen, harde gedroogde kruiden (bijv. koenjixwortel, kardemom) en ijsklontjes: deze zouden het sikkelmes bot maken.
- Hak grote hoeveelheden droge peterselie. Zorg ervoor dat de kom ook droog is.
- Als u slechts een paar teentjes knoflook wilt fijnhakken, laat deze dan door de vulopening op het ronddraaiende sikkelmes vallen. Zorg ervoor dat de knoflook in de kom droog zijn.
- Zorg ervoor dat harde kaas (bijv. oude goudse, parmesaanse, pecorino) op kamertemperatuur is. Let er op, dat u het apparaat niet te lang achteren laat draaien: de kaas wordt dan te warm en gaat klonteren.
- Zorg ervoor dat half-harde kaas (bijv. jonge en belegen goudse, emmenthaler, gruyère) zo koud mogelijk is.
- Leg kleverige geconfijte en gedroogde vruchten (bijv. dadels, vijgen, pruimen) minstens 15 minuten in de diepvriezer. Voeg voor het hakken een theelepel bloem toe.

- Schakel het apparaat in (fig. 22).
- Druk de ingrediënten rustig en gelijkmatig omlaag met de stamper.
- Snijd te grote stukken voedsel vóór, zodat ze in de vulopening passen.
- Vul de opening gelijkmatig voor de beste resultaten.
- Maak de kom regelmatig leeg als u grote hoeveelheden verwerkt.



Tips - plakken snijden 🕒

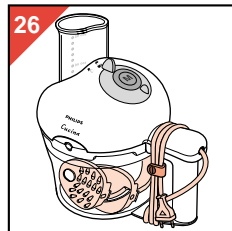
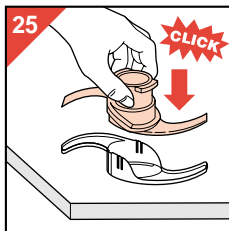
- Vul de opening geheel terwijl de motor stilstaat. Druk aan met de stamper en schakel het apparaat in. Zo voorkomt u dat groenten e.d. omvallen tijdens het snijden.

Tips - raspen 🕒

- Als u kaas wilt raspen, snijd deze dan vóór tot kleine stukjes (ca. 2 cm). Druk lichtjes maar onophoudelijk aan met de stamper. Het is onvermijdelijk dat het laatste stukje kaas tussen het deksel en de schijf achterblijft.
- Zorg ervoor dat harde kaas (bijv. oude goudse, parmesaanse, pecorino) op kamertemperatuur is.
- Zorg ervoor dat half-harde kaas (bijv. jonge en belegen goudse, emmenthaler, gruyère) zo koud mogelijk is.
- Indien u lange sliertjes wenst, plaats dan de ingrediënten horizontaal in de vulopening.
- Gebruik stand I voor de beste resultaten bij het raspen.

Schoonmaken

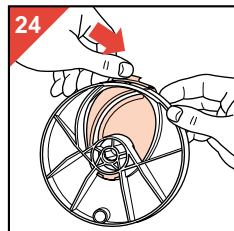
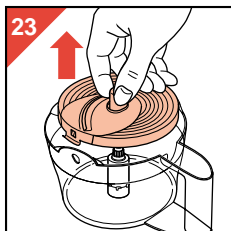
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u het motorgedeelte gaat schoonmaken. U kunt het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek.
- Dompel het motorgedeelte niet in water en spoel het niet af.
- Maak de delen die met voedsel in aanraking zijn gekomen meteen na gebruik schoon in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



- Klik na het schoonmaken altijd de beschermkap vast op het sikkelmes (fig. 25).
- Na het schoonmaken kunt u de accessoires opbergen in de kom. Plaats het deksel en wind het snoer om zoals aangegeven in fig. 26. Klem het vast met de snoerklem.

Na het gebruik

- Om het motorgedeelte en het deksel los te maken, draait u de regelring in stand 🕒 (fig. 6, 7).
- Neem het hulpstuk en het koppelstuk uit de kom (fig. 23).
- Vervolgens kunt u de kom leegmaken.
- Na snijden of raspen: verwijder het inzetstuk uit de houder (fig. 24). Let er daarbij op dat u het inzetstuk van u afhoudt. Let op: de snijrandjes zijn zeer scherp!

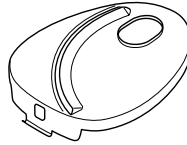


Extra accessoires

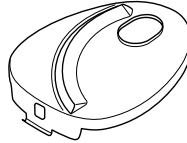
- Als extra accessoires zijn verkrijgbaar*):
- **Inzetstuk voor het snijden van dunne plakken** (service n°. 4203 065 61531)
- **Inzetstuk voor het snijden van dikke plakken** ☹️ (service n°. 4203 065 61541)
- **Inzetstuk voor fijn raspen** 🍷 van bijvoorbeeld rauwe groenten, fruit en rosti (service n°. 4203 065 61551)
- **Inzetstuk voor middelfijn raspen** 🍷 (service n°. 4203 065 61561)
- **Inzetstuk voor granuleren** 🍷 van bijvoorbeeld Parmesaanse kaas, mierikswortel (service n°. 4203 065 61571)

*) Vraag uw leverancier of deze accessoires in uw land leverbaar zijn.

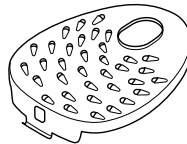
SERVICE SERVICE



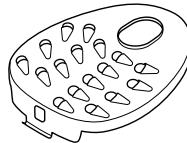
4203 065 61531



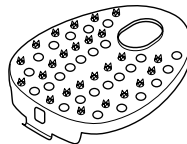
4203 065 61541



4203 065 61551



4203 065 61561



4203 065 61571

Recepten

———— Vruktencake

250 g witte bloem, 110 g boter, 110 g suiker, 7 g bakpoeder, 60 g rozijnen, 170 g geroogde vruchten, 2 eieren.

Week de gedroogde vruchten en de rozijnen ± 1 uur in vruchtenthee. Breng het sikkelmes aan in de kom. Snijd de boter in blokjes. Doe de bloem, de suiker, het bakpoeder, de boter en de eieren in de kom. Voeg de rozijnen en de gedroogde vruchten toe. Gebruik stand I.

Maximale tijd voor het mengen: 15 seconden.

———— Pizzateeg (voor 2 ronde pizza's)

Voor de pizzabodems:

12½ g verse gist of 1 pakje droge gist, 1 theelepel suiker, ca. 125 cc water (35 °C), 250 g meel, 5 g zout, 25 cc olijfolie.

Voor de saus: 1 ui, 2 teentjes knoflook, 1½ eetlepel olijfolie, 2½ dl gezeefde tomaten

(uit blik), 1 theelepel gedroogde of verse Italiaanse kruiden, zout en peper, 1 theelepel suiker.

Om de pizza's mee te beleggen: olijven, salami, artisjokken, champignons, ansjovissen, Mozzarellakaas, div. soorten paprika, lombok, etc.



Breng het sikkelmes aan in de kom. Doe het water, de gist en de suiker in de kom.

Kies stand M en meng de ingrediënten gedurende ca. 15 seconden. Voeg het meel, de olie en het zout toe. Meng het deeg ca. 25-30 seconden.

Houd uw hand aan het apparaat om te voorkomen dat het zich op het aanrecht /de tafel gaat veplaatsen.

Maak een bal van het deeg en laat het in een aparte kom, afgedekt met een vochtige doek, ca. 30 minuten rijzen.

Om de saus te maken: Hak de uien en de knoflook. Fruit ze tot ze glazig zijn.

Voeg de gezeefde tomaten en de kruiden toe. Laat de saus ca. 10 minuten sudderen.

Breng de saus met zout, peper en suiker op smaak. Laat de saus vervolgens afkoelen.

Verhit de oven tot 250 °C. Rol het deeg uit op een met meel bestrooid oppervlak en vorm twee ronde pizzabodems. Leg deze op een met boter ingesmeerde bakplaat.

Spreid de saus en de gewenste ingrediënten uit op de bodems. Zet het bakblik in het midden van de oven en bak de pizza's gedurende 15-20 minuten.

———— Zalmpuree (voorgerecht voor 4-6 personen)

150 g gerookte zalm, 75 g zachte boter, 1½ eetlepel tomatenketchup, zout en cayennepeper.

Pureer de gerookte zalm met de boter en de tomatenketchup. Breng dit op smaak met zout en cayennepeper. De zalmpuree kan worden geserveerd als voorgerecht op geroosterd brood of toast.

———— Sandwich spread

2 kleine wortels in stukjes, 2-3 augurken in stukjes, 75 g bloemkool in stukjes, 75 g knolselderij in stukjes, groene kruiden (peterselie, dille, dragon, takjes selderij), 100 g mayonaise, 100 g kwark, zout en peper.



Hak de worteltjes, augurken, bloemkool, groene kruiden en knolselderij fijn. Voeg de mayonaise en kwark toe. Goed mengen. Breng de spread op smaak met peper en zout.

———— Broccoli soep (voor 4 personen)

50 g belegen Goudse kaas, 300 g gekookte broccoli (steeltjes en kopjes), water waarin de broccoli is gekookt, 2 gekookte aardappels in stukjes, 2 bouillonblokjes, 2 eetlepels ongeklopte slagroom, kerrie, zout, peper, nootmuskaat.



Rasp de kaas. Pureer de broccoli samen met de gekookte aardappels in wat water waarin de broccoli is gekookt. Doe de broccoli-puree met het overgebleven kookvocht en de bouillonblokjes in een maatbeker. Voeg water toe tot 750 cc.

Doe het geheel in een pan en breng het al roerende aan de kook. Roer dan de kaas erdoor, breng de soep op smaak met kerrie, zout en peper. Voeg dan de room toe.

———— Gazpacho (voor 2 personen)

250 g tomaten, 1 teentje knoflook, 1 eetlepel rode wijn, 1½ eetlepel olijfolie, 1 eetlepel tomatenpuree, 1 groene paprika in stukjes, 1 ui in stukjes, 1 eetlepel mayonaise, ½ kleine komkommer in stukjes, 250 cc kippebouillon. Garnering: paprika, tomaat en een rauwe ui in stukjes.

Doe alle ingrediënten in de kom en meng tot een glad mengsel is verkregen. Koel de soep in de koelkast. Hak de paprika, tomaat en uien voor garnering.

Mayonaise

1 groot ei of 2 kleine eieren,
2 eetlepels mosterd, zout,
peper, 3 eetlepels azijn of
citroensap, ca. 250 cc olie
(afhankelijk van de gewenste
dikte).



Verwerk ingrediënten op kamertemperatuur.
Doe het ei (of de eieren) in de kom, samen met de
mosterd, het zout, de peper en de azijn of het
citroensap. Giet de olie via de stamper in de kom
terwijl het sikkelmes ronddraait.

Zure room/Roquefort dressing

250 cc zure room, 2 druppels tabasco, 1 theelepel
wijnazijn, 1 teentje knoflook, ½ theelepel suiker,
1 theelepel selderijzout, peper, 75 g verkruidelde
Roquefort of andere blauwe (schimmel)kaas,
½ theelepel mosterd.

Doe alle ingrediënten, behalve de kaas, in de kom en
meng goed. Voeg de kaas toe en meng verder totdat
de dressing smeug is.

Yoghurt dressing

150 cc yoghurt, 2 eetlepels citroensap, ¼ theelepel zout,
peper, 2 eetlepels verse kruiden zoals peterselie, tuinkers,
waterkers, bieslook, dragon, basilicum

Doe alle ingrediënten in de kom. Goed mengen.

Spaanse koolsalade (4 personen)

1 kleine rode kool, 2 rode uien, 1 venkel, 1 appel, sap van
één sinaasappel, 2 eetlepels rode wijnazijn, 1 eetlepel
mosterd.

Meng het sinaasappelsap, de
mosterd en de azijn. Snijd
de rode kool, uien, venkel
en appel in plakjes. Meng dit
alles in een slakom.



Komkommersalade (2-3 personen)

1 grote komkommer, 1 kleine ui in stukjes, 2 takjes dille,
50 g verse roomkaas, 3 takjes selderij, 50 g geitkaas in
stukjes, 2 eetlepels kwark of yoghurt, ½ eetlepel olie, peper
en zout.

Maak een smeug sausje van de ui, dille, yoghurt of
kwark, olie en verse roomkaas. Breng het mengsel op
smaak met peper en zout. Schil de komkommer en
snijd deze met de selderijtakjes in plakken. Meng dit
alles in een slakom en garneer met de geitkaas.

Kersenvlaai

Rond bakblik Ø 24 cm, 250 g
chocoladebiscuits, ca. 100 g zachte
boter, een mespuntje kaneel, 300 g
zachte roomkaas, 200 g
basterdsuiker,
2 eetlepels kersenlikeur of marsala,
600 g kersenvlaaivulling of verse
vruchten (bijv. 250 g aardbeien of kiwi).



Verkruiemel de biscuits met de (gesmolten!) boter en
kaneel met het sikkelmes.
Spreid het mengsel uit over de bodem van het bakblik.
Zachtjes aandrukken.
Zet het bakblik ca. een uur in de koelkast.
Meng gedurende max. 40 seconden de roomkaas,
suiker en likeur tot een glad mengsel.
Spreid dit uit over de vlaibodem. Spreid hierover de
kersenvulling of garneer de vlaai met verse aardbeien
of kiwi.

Milkshake (basisrecept)

250 cc koude melk, 100 g verse aardbeien
(of andere vruchten), 2 eetlepels aardbeien-
(of andere) siroop, 75 g vanille roomijs.



Meng alle ingrediënten tot een schuimig mengsel.

Vlees/groente-mix voor de baby

125 g gekookt lams-, rund-, kalfsvlees of kip in stukjes,
2 eetlepels gekookte groente (wortels, erwten, spinazie of
selderij) in stukjes, 125 cc melk, 50 g gekookte rijst.

Doe alle ingrediënten in de kom en verwerk het tot
een heel glad papje. Bewaar het in een goed afgesloten
bakje in de koelkast of diepvriezer. Warm alleen de
hoeveelheid op die direct voor consumptie benodigd
is.

N.B.: Voor jongere baby's voegt u nog 50 cc melk toe.

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Instelling	Hulpstuk	Bereidingswijze	Toepassingen
Aardappelen (gekookt) - pureren	500 g	I	§	De aardappelen moeten niet te gaar zijn. De hoeveelheid melk hangt af van het soort aardappel. Gebruik warme melk (max. 80 °C). Voeg de melk toe terwijl het sikkelmes ronddraait.	Aardappelpuree.
Baby-/kinder-/dieetvoeding - pureren	300 g	M/I	§	Grof: wat vocht toevoegen. Fijn: bij onregelmatig resultaat wat extra vocht toevoegen.	Kleutervoeding. Babyvoeding.
Beslag (biscuit) - roeren	3 eieren	I-M	§	Ingrediënten op kamertemperatuur. Klop mengsel van eieren stijf op stand I . Hierna de gezeefde bloem toevoegen. Voorzichtig doormengen op stand M .	Diverse taarten, Swiss Roll, gebakjes.
Beslag (cake) - roeren	150 g bloem	I	§	Ingrediënten op kamertemperatuur.	Cakes, etc.
Beslag (lichte soorten) - roeren	400 g vocht	M/I	§	Doe eerst het vocht in de kom. Voeg daarna de droge ingrediënten toe.	Pannekoeken, flensjes, frituur, wafels.
Chocolade - hakken	200 g	M/I	§	Gebruik koude, harde, pure chocolade. Breek deze in stukjes van ca. 2 cm. Gebruik eerst enkele keren stand M . Daarna voor fijn resultaat stand I .	Garnering, sauzen, gebak, pudding, mousse.
Crèmes - roeren	250 g	I	§	Gebruik zachte boter voor een luchtig resultaat.	Gebak, desserts, toppings.
Deeg (zandtaart) - roeren	250 g bloem	I	§	Boter/margarine moet koud zijn. Snijd boter/margarine in stukjes van 2 cm. Alle ingrediënten tegelijk in de kom doen. Meng tot zich een bal vormt (na ca. 30 sec.). Koel het deeg voordat het verder verwerkt wordt.	Appeltaart, koekjes, open vruchtengebak.
Deeg (pie- of korstdeeg) - roeren	250 g bloem	I	§	Gebruik koude boter/margarine en koud water. Bloem in de kom; boter/margarine in stukjes van 2 cm erop. Meng op stand I totdat het mengsel lijkt op broodkrumels. Hierna tijdens het mengen koud water toevoegen. Stop als het deeg een bal vormt (ca. 15 sec.). Koel het deeg voordat het verder verwerkt wordt.	Vruchtentaart, appelbollen, pasteien, quiche.
Deeg (voor pizza) - roeren	250 g bloem	I	§	Zie het recept op pag. 38.	Pizza, vlaai.

Fruit (algemeen) - hakken - pureren	400 g 500 g	M/I I	§ §	Tip: gebruik wat citroensap op verkleuren te voorkomen. Gebruik ongekookt, stevig fruit zonder pit. Gebruik gekookt of zacht fruit.	Salades, jam, gebak. Sauzen, pudding, Babyvoeding.
Groenten (algemeen) - hakken - pureren	400 g 400 g	M/I I	§ §	Vóórsnijden in stukjes van 3 cm.	Salades, rauwkost, soep. Groentepuree, soep.
Kaas - hakken - raspen	200 g	M/I I	§ ☹	Gebruik korstloze harde kaas (bijv. Parmezaanse), in stukken van 2 cm. Kies stand M voor een grof resultaat, of stand I voor fijn poeder. Max. 1 minuut hakken. Voorzichtig met de stamper aandrukken.	Garnering, gratineren, soepen, sauzen, kroketten. Sauzen, fondue, pizza, gratineren.
Mayonaise	3 eieren	I	§	Gebruik ingrediënten op kamertemperatuur. Zie het recept op pag. 39. (N.B.: Gebruik tenminste één groot ei of twee kleine eieren.)	Cocktail-, fondue-, barbecuesauzen, frites.
Milkshake - roeren	350 ml vocht	I	§	Zie het recept op pag. 39.	
Noten - hakken	250 g	M/I	§	Gebruik stand M voor grof resultaat en stand I voor fijn hakken.	Salades, garnering, brood.
Paneermeel - hakken	100 g	I	§	Gebruik drog, kapperig brood.	Gepaneerd voedsel, gratineerde schotels.
Peulvruchten - pureren	400 g	I	§	Gebruik gekookte bonen of erwten. Voeg vocht toe voor een gelijkmatig resultaat.	Purees, soepen.
Tuinkruiden - hakken	min. 30 g	I	§	Was en droog de kruiden.	Sauzen, soepen, garnering, kruidenboter.
Vlees, vis, gevogelte - hakken (mager vlees) - hakken (doorregen vlees)	300 g 200 g	M/I M/I	§ §	Verwijder eerst zenen, graten en botjes. Snijd het vlees vóór in stukjes van 3 cm. Hak op stand M voor grover resultaat.	Filet Américain, hamburgers, tartaar, pâté. Gehakt, worst.

IMPORTANTE

- Prima di usare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso e osservate le illustrazioni.
- Non lasciate l'apparecchio alla portata dei bambini.
- Fate attenzione alla lama di metallo e agli inserti: sono estremamente affilati!
- Togliete il cappuccio di protezione prima di usare la lama di metallo e rimettetelo al suo posto subito dopo averla lavata.
- Non togliete il coperchio fino a quando le parti rotanti non sono completamente ferme.
- Non infilare mai la mano nell'apertura di inserimento del cibo, non usate forchette, coltelli, cucchiari o spatole di nessun tipo. Utilizzate solo il pestello fornito in dotazione.
- Dopo l'uso, togliete sempre la spina dalla rete di alimentazione.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio si dovesse rovinare, occorrerà farlo sostituire da un Centro Assistenza autorizzato Philips perché occorrono speciali attrezzature e/o ricambi.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate bene tutte le parti che andranno a contatto con gli alimenti.
- Non mettete il contenitore nel forno a microonde.
- Non immergete mai il blocco motore nell'acqua o in altri liquidi. Non risciacquatelo sotto l'acqua corrente.
- Non miscelate o frullate più di 0,75 l. di liquidi alla volta.
- Non superate le quantità massime e i tempi indicati sulla tabella e nelle ricette.
- Conservate queste istruzioni per una futura consultazione.

Descrizione generale (fig. 1)

- A Pulsante M ("Moment")**
Premere: il motore funziona
Rilasciare: il motore si ferma
- B Ghiera di controllo**
 per togliere e mettere il coperchio. I pulsanti di sgancio (D) del coperchio sono in posizione ritratta.
 O/M per posizione "OFF" e "Moment" per funzionamento a intermittenza
I per funzionamento continuo
- C Gruppo motore**
- D Pulsanti di sgancio del coperchio**
- E Pestello**
- F Apertura di riempimento**
- G Coperchio**
- H Adattatore**
- I Contenitore**
- J Gancio per cavo** (codice n° 4822 290 40369)
- K Lama di metallo**  (codice n° 4822 690 40232)
- L Accessorio porta inserti**  (codice n° 4203 065 61521)
- M Inserto per affettare**  (codice n° 4203 065 61541)
- N Inserto per grattugiare**  (codice n° 4203 065 61561)
- O Spatola** (codice n° 4822 690 40212)

Dispositivo di spegnimento automatico (resettabile)

Vi preghiamo di leggere con attenzione queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Per evitare il rischio di danni causati dal surriscaldamento, l'apparecchio è provvisto di uno speciale dispositivo di spegnimento automatico che si attiva in caso di necessità.

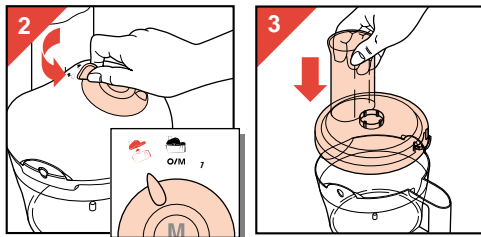
Attenendovi scrupolosamente alle istruzioni sotto riportate, potrete riaccendere l'apparecchio dopo averlo lasciato raffreddare per circa un'ora.

Nel caso l'apparecchio si spenga improvvisamente:

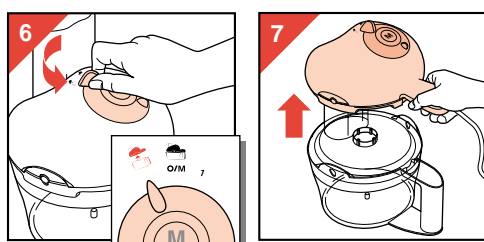
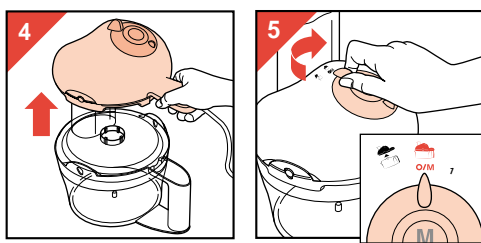
- 1 Per prima cosa, togliete la spina dalla presa di corrente.
- 2 Mettete la ghiera di controllo in posizione O/M.
- 3 Lasciate raffreddare l'apparecchio per almeno un'ora.

Nel caso il dispositivo di spegnimento automatico dovesse entrare in funzione ripetutamente, rivolgetevi al rivenditore Philips più vicino o ad un Centro di Assistenza autorizzato.

Come montare e smontare il blocco motore e il coperchio



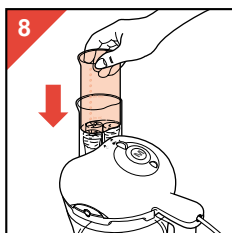
- Verificate che la ghiera di controllo sia in posizione (fig. 2).
Nota: l'apparecchio potrebbe danneggiarsi aprendo o chiudendo il coperchio con la ghiera posta in un'altra posizione.
- Mettete il coperchio sul contenitore (fig. 3):



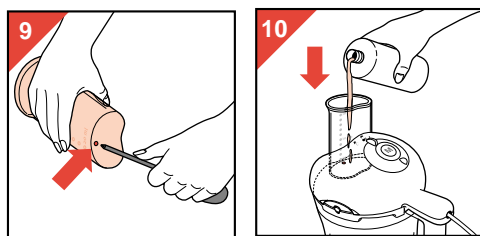
- Mettete il gruppo motore (fig. 4).
- Ruotate la ghiera di controllo in posizione O/M (fig. 5).
- Per spianciare il gruppo motore e il coperchio, ruotate la ghiera di controllo in posizione (fig. 6, 7).

Apertura di inserimento cibo e pestello

- Usate il pestello per introdurre gli alimenti nell'apposita apertura (fig. 8).
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, potete lasciare il pestello nell'apertura per evitare la fuoriuscita di eventuali schizzi.



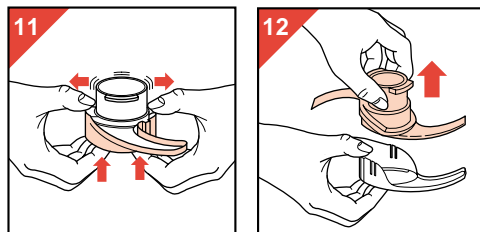
- Durante il funzionamento dell'apparecchio è possibile togliere il pestello per aggiungere altri ingredienti.



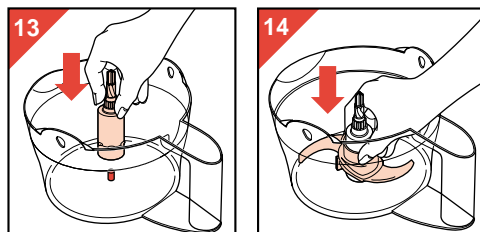
- Sul lato inferiore del pestello noterete un piccolo segno: se lo desiderate, potete praticare un forellino utilizzando un oggetto appuntito (fig. 9). Questa apertura è estremamente utile per aggiungere piccole quantità di liquido (come nel caso dell'olio della maionese, che va aggiunto molto gradualmente) (fig. 10).
- Per misurare i liquidi, il pestello è provvisto di apposite indicazioni di livello (ml.)

Sminuzzare, tagliare, frullare e ridurre in purea con la lama di metallo

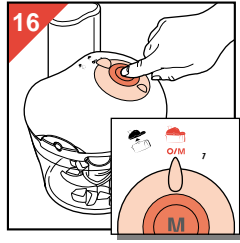
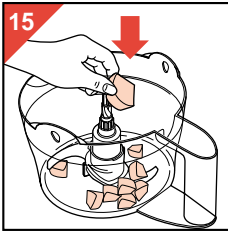
- **Attenzione: i bordi della lama sono molto taglienti!**



- Togliete il cappuccio di protezione dalla lama di metallo prima dell'uso (fig.11 e 12).
Per afferrare la lama senza protezione, utilizzate sempre l'apposita impugnatura.



- Posizionate per prima cosa l'adattatore (fig. 13) e la lama di metallo (14).



- Introdurrete gli ingredienti nel contenitore (fig. 15).
- Mettete il coperchio e il gruppo motore (fig. 3-4).
- Introdurrete il pestello nell'apertura di inserimento.
- Accendete l'apparecchio premendo il pulsante "Moment" (fig. 16) oppure selezionando la velocità richiesta (fig. 17).



Consigli per miscelare / frullare

- Non miscelate o frullate troppo a lungo per evitare la formazione di una schiuma eccessiva.
- Non miscelate o frullate più di 0,75 l. di prodotto.
- Non miscelate o frullate liquidi a temperatura superiore a 80 °C.
- Quando preparate la pasta per i biscotti o i pasticcini, cercate di usare la minor quantità possibile di liquidi, in modo che sia più facile da stendere. Introdurrete per prima cosa la farina nel contenitore, poi aggiungete gli altri ingredienti. Usate sempre burro o margarina ben freddi.

Consigli per ridurre in purea

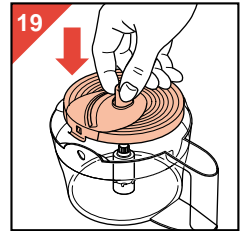
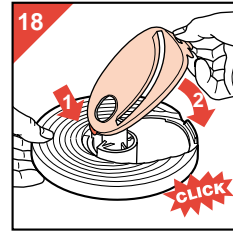
- È possibile ridurre in purea frutta e verdura senza l'aggiunta di liquidi. In alcuni casi, comunque, un po' di liquido può garantire risultati migliori.
- Per prima cosa riducete in purea gli ingredienti più duri, passando poi a quelli più morbidi.

Affettare o grattugiare con porta-inserti e inserti intercambiabili

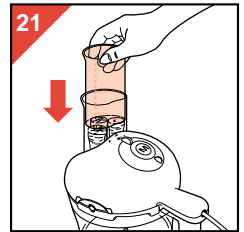
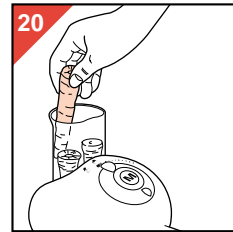
- **Attenzione: i bordi del disco sono molto taglienti. Afferrate sempre il disco dall'apposita impugnatura.**

Consigli per tritare

- Tagliate gli ingredienti grossi in cubetti di circa 3 cm. di lato.
- Evitate di far funzionare l'apparecchio troppo a lungo.
- Se il cibo dovesse raccogliersi attorno alla lama o alle pareti del contenitore:
 - spegnete l'apparecchio,
 - togliete il coperchio (con il blocco motore) dal recipiente,
 - togliete il cibo dalla lama e dalle pareti usando l'apposita spatola.
- Non tritate ingredienti molto duri, come ad esempio chicchi di caffè, noce moscata, erbe essiccate (curcuma, cardamomo) o cubetti di ghiaccio in quanto la lama potrebbe danneggiarsi.
- Se volete tritare il prezzemolo, preparatene grandi quantità e controllate che sia il prezzemolo sia il contenitore siano perfettamente asciutti.
- Se volete tritare solo alcuni spicchi d'aglio, fateli cadere direttamente sulla lama in rotazione e controllate che il contenitore e l'aglio siano perfettamente asciutti.
- Il formaggio stagionato da grattugiare (parmigiano, gouda, pecorino) dovrà essere a temperatura ambiente. Non fate funzionare l'apparecchio troppo a lungo per evitare che il formaggio si riscaldi e formi dei grumi.
- Il formaggio semi-stagionato (gouda morbido, emmental, groviera) dovrà essere ben freddo.
- Prima di tritare frutta candita o frutta secca (datteri, fichi, prugne), ponetela nel freezer per almeno 15 minuti e aggiungete un cucchiaino di farina per evitare che i pezzetti si appiccichino fra di loro.



- Inserite l'accessorio desiderato nel porta-inserti ("Click!") (fig. 18).
- Inserite l'adattatore e il porta-inserti (fig. 19).
- Mettete il coperchio e il blocco motore (fig. 3-4).
- Togliete il pestello dall'apertura di inserimento.



- Introdurrete gli ingredienti dall'apposita apertura di inserimento (fig. 20).
- Introdurrete il pestello nell'apertura di inserimento e premete delicatamente (fig. 21).

- Accendete l'apparecchio. (fig. 22).

- Premete gli ingredienti verso il basso usando il pestello. Esercitate una pressione leggera ma costante.

• Tagliate i pezzi più grossi per facilitarne l'introduzione.

• Per ottenere risultati ottimali, riempite l'apertura di inserimento in modo uniforme.

• Svotate più volte il contenitore nel caso di grossi quantitativi di cibo da affettare o grattugiare.



Consigli per affettare ☺

• Riempite completamente l'apposita apertura con il motore ancora spento. Premete gli ingredienti con il pestello e accendete l'apparecchio. In questo modo eviterete l'eccessiva rotazione dei pezzi durante la lavorazione.

Consigli per grattugiare ☺

• Prima di grattugiare il formaggio, tagliatelo in cubetti di circa 2 cm. di lato. Esercitate una pressione leggera ma costante sul pestello, anche se questo non impedirà all'ultimo pezzetto di formaggio di rimanere incastrato fra il coperchio e il disco.

• Il formaggio stagionato (parmigiano, gouda, pecorino) dovrà essere a temperatura ambiente.

• Il formaggio semi-stagionato (gouda morbido, emmental, groviera) dovrà essere ben freddo. Per ottenere delle fette lunghe, introducete gli ingredienti orizzontalmente attraverso l'apertura.

- Selezionate I per ottenere risultati ottimali.

che l'accessorio non sia rivolto verso di voi: le lame sono estremamente taglienti!

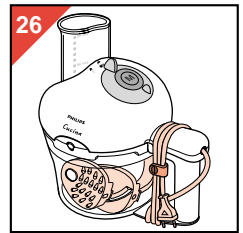
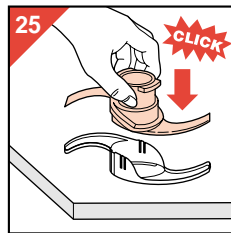
Come pulire e riporre l'apparecchio

• Prima di pulire il gruppo motore, togliete sempre la spina dalla presa di corrente. Il blocco motore può essere pulito con un panno umido. Non immergete mai il blocco motore nell'acqua. Non versate mai acqua sul motore.

• Subito dopo l'uso, lavate i pezzi che sono venuti a contatto con il cibo con acqua tiepida saponata.

• Fate attenzione quando pulite la lama e gli accessori: le lame sono molto taglienti! Questi accessori possono essere lavati anche in lavastoviglie.

Assicuratevi che i bordi taglienti della lama non urtino oggetti duri per evitare di danneggiare la lama stessa.

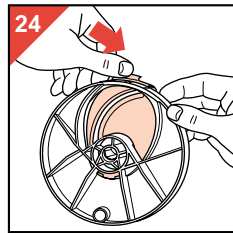
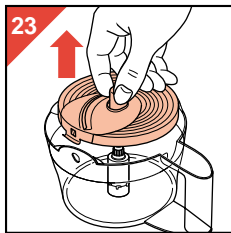


• Rimettete il cappuccio di protezione sulla lama subito dopo averla pulita (fig. 25).

• Dopo la pulizia, potete riporre gli accessori nel contenitore. Sistemate il coperchio e avvolgete il cavo come indicato nella fig. 26, utilizzando l'apposito gancio.

Dopo l'uso

- Per sbloccare il gruppo motore e il coperchio, ruotate la ghiera di controllo in posizione (fig. 6,7).



- Sollevate l'accessorio montato e l'adattatore dal contenitore (fig. 23).

A questo punto potete svuotare il contenitore.

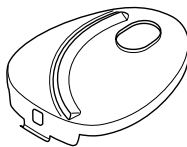
Dopo aver affettato o grattugiato, togliete l'accessorio dal porta-disco (fig. 24). Fate in modo

Accessori supplementari

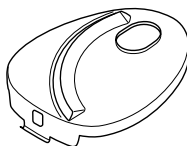
- Sono inoltre disponibili i seguenti accessori (optional *):
- **Insero per affettare** (fette sottili) (n°. 4203 065 61531).
- **Insero per affettare** ☺ (fette spesse) (n°. 4203 065 61541).
- **Insero per grattugiare (fine)** ☹ per preparare verdure crude, frutta e frittelle di patate (n°. 4203 065 61551).
- **Insero per grattugiare (medio)** ☹ (n°. 4203 065 61561).
- **Insero per grattugiare grossolanamente** ☹ parmigiano, rafano e patate (n°. 4203 065 61571).

* Chiedete al vostro rivenditore se questi accessori sono disponibili nel vostro paese.

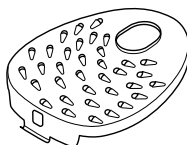
SERVICE SERVICE



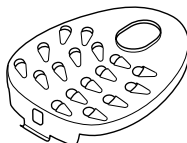
4203 065 61531



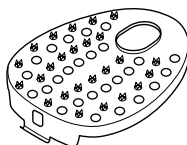
4203 065 61541



4203 065 61551



4203 065 61561



4203 065 61571

RICETTE

Torta alla frutta

250 gr. di farina bianca, 110 gr. di burro, 110 gr. di zucchero, 7 gr. di lievito, 60 gr. di uvetta passa, 170 gr. di frutta candita, 2 uova, una teglia del diametro di 25 cm.

Ammollate la frutta candita e l'uvetta in tè alla frutta (circa un'ora). Inserite la lama nel contenitore. Riducete il burro a cubetti. Mettete la farina, lo zucchero, il lievito, il burro a cubetti e le uova nel contenitore. Aggiungete l'uvetta e la frutta candita. Frullate in posizione I.

Non frullare per più di 15 secondi.

Pizza (2 pizze rotonde)

Per la base:

12 ½ gr. di lievito fresco o una bustina di lievito in polvere, 1 cucchiaino di zucchero, circa 125 ml. di acqua tiepida (35°C), 250 gr. di farina bianca, 5 gr. di sale, 22 cc di olio d'oliva



Per la guarnizione:

1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1 ½ cucchiaini d'olio d'oliva, 2 ½ cucchiaini di pomodori pelati (in scatola), 1 cucchiaino di erbe aromatiche (secche o fresche), sale e pepe, 1 cucchiaino di zucchero
ingredienti da aggiungere a piacere: olive, salame, carciofini, funghi, acciughe, mozzarella, peperoni ecc.

Inserite la lama nel contenitore. Mettete l'acqua, il lievito e lo zucchero nel contenitore e frullate per circa 15 secondi in posizione M. Aggiungete la farina, l'olio e il sale e impastate per circa 25-30 secondi, tenendo fermo l'apparecchio con la mano per evitare che si muova.

Fate una palla con la pasta e trasferitela in una ciotola. Copritela con un panno umido e lasciate lievitare per circa 30 minuti.

Per preparare la guarnizione: tritate la cipolla e l'aglio e fateli soffriggere fino a quando sono trasparenti. Aggiungete i pomodori e le erbe aromatiche e fate cuocere per circa 10 minuti. Regolate di sale e pepe e aggiungete lo zucchero. Lasciate raffreddare la salsa. Preriscaldate il forno a 250°C. Stendete la pasta su un piano di lavoro infarinato e ricavatene due dischi.

Mettete la pasta su una piastra unta d'olio. Aggiungete la salsa di pomodoro e gli ingredienti che vi suggerisce la fantasia. Infornate nella parte centrale del forno e fate cuocere per 15-20 minuti.

Crema al salmone

(da servire come antipasto - 4-6 persone)

150 gr. di salmone affumicato, 75 gr. di burro morbido, 1 ½ cucchiaino di ketchup, sale e pepe di Caienna

Riducete in purea il salmone aggiungendo il ketchup e il burro. Regolate di sale e pepe e servite come antipasto con fette di pane tostato.

Farcitura per panini

2 piccole carote a pezzetti, 2-3 cetriolini a pezzetti, 75 gr. di cavolfiore a pezzetti, 75 gr. di sedano a pezzetti, erbe aromatiche (prezzemolo, aneto, dragoncello), 100 gr di maionese, 100 gr. di ricotta, sale e pepe.



Tritate finemente le carote, i cetriolini, il cavolfiore, le erbe e il sedano. Mescolate il composto con la maionese e la ricotta e regolate di sale e pepe.



Zuppa di broccoli

(per 4 persone)

50 gr. di formaggio Gouda, 300 gr. di broccoli già cotti, l'acqua di cottura dei broccoli, 2 patate lesse tagliate a pezzetti, 2 dadi, 2 cucchiaini di panna da cucina, curry, sale, pepe, noce moscata.

Grattugiate il formaggio. Riducete in purea i broccoli e le patate e aggiungete parte dell'acqua di cottura. Mettete la purea di broccoli, i dadi e il liquido rimasto in un dosatore fino ad ottenere 750 cc. Trasferite il composto in una casseruola e portate ad ebollizione continuando a mescolare. Aggiungete il formaggio, insaporite con il curry, sale, pepe, una grattatina di noce moscata e per ultimo mettete la panna.

Gazpacho

(per 2 persone)

250 gr. di pomodori, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di vino rosso, 1 ½ cucchiaino di olio d'oliva, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, 1 peperone verde a pezzetti, 1 cipolla a pezzetti, 1 cucchiaino di maionese, ½ cetriolo a pezzetti, 250 cc. di brodo di pollo. Per guarnire: pezzetti di peperone, pomodoro e cipolla.

Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e frullateli fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciate raffreddare in frigorifero. Guarnite con i pezzetti di verdura e servite ben freddo.

Maionese

1 uovo grande o 2 piccoli, 2 cucchiaini di senape, sale, pepe, 3 cucchiaini di succo di aceto o succo di limone, circa 250 ml. di olio (la quantità di olio dipende dalla consistenza che si vuole ottenere).



Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Mettete l'uovo, la senape, il sale, il pepe e il succo di limone nel contenitore. Aggiungete l'olio molto lentamente, facendolo scendere dall'apposita apertura e direttamente sulla lama in movimento.

Salsa al Roquefort e alla panna acida

250 cc. di panna acida, 2 gocce di Tabasco, 1 cucchiaino di aceto, 1 spicchio d'aglio, ½ cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale aromatizzato al sedano, pepe, 75 gr. di Roquefort o altro formaggio erborinato, ½ cucchiaino di senape.

Mettete tutti gli ingredienti, ad eccezione del formaggio, nel contenitore e frullate bene. Aggiungete il formaggio e continuate a frullare fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Salsa allo yogurt

150 cc. di yogurt, 2 cucchiaini di succo di limone, ¼ cucchiaino di sale, pepe, 2 cucchiaini di erbe fresche (prezzemolo, crescione, erba cipollina, dragoncello, basilico).

Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e frullate con cura.

Insalata di cavolo alla spagnola

(per 4 persone)

1 piccolo cavolo rosso, 2 cipolle rosse, 1 finocchio, 1 mela, il succo di un'arancia, 2 cucchiaini di aceto rosso, 1 cucchiaino di senape.



Mescolate il succo di arancia con la senape e l'aceto. Affettate sottilmente il cavolo, le cipolle, il finocchio e la mela, metteteli in un'insalatiera e conditeli con la salsa.

Insalata di cetrioli

(per 2-3 persone)

1 cetriolo, 1 cipolla a pezzetti, 2 mazzetti di aneto, 50 gr. di formaggio cremoso, 3 gambi di sedano, 50 gr. di formaggio di pecora a pezzetti, 2 cucchiaini di ricotta o yogurt, sale, pepe, ½ cucchiaino d'olio.

Frullate insieme la cipolla, l'aneto, lo yogurt o la ricotta e il formaggio cremoso fino ad ottenere un composto cremoso. Regolate di sale e pepe. Sbucciate il cetriolo e affettatelo insieme ai gambi di sedano. Riunite tutti gli ingredienti in un'insalatiera e guarnite con il formaggio di capra a tocchetti.

Torta di ciliegie

Uno stampo rotondo del diam. di 24 cm., 250 gr. di biscotti al cioccolato, 100 gr. di burro morbido, un pizzico di cannella, 300 gr. di formaggio cremoso, 200 gr. di zucchero, 2 cucchiaini di liquore alla ciliegia o marsala, 600 gr. di ripieno alle ciliegie o altra frutta fresca, 250 gr. di fragole o kiwi.



Usando la lama, riducete i biscotti in briciole poi aggiungete il burro fuso e la cannella. Mettete il composto così ottenuto sul fondo dello stampo, premendo con le dita.

Mettete lo stampo in frigorifero per circa un'ora. Nel frattempo, frullate il formaggio con lo zucchero e il liquore per max. 40 secondi, fino ad ottenere un composto cremoso. Distribuite il composto sulla base di biscotti, cospargete con il ripieno di ciliegie e decorate con le fragole o i kiwi.

Frullato

(ricetta base)

250 cc. di latte freddo, 100 gr. di fragole (o altra frutta fresca a scelta), 2 cucchiaini di sciroppo di fragole (o altro), 75 gr. di gelato alla vaniglia.

Frullate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto spumoso.



■■■■■ Pappe per bambini

125 gr. carne cotta a pezzetti (agnello, manzo, vitello o pollo), 2 cucchiari di verdure cotte a pezzetti (carote, piselli, spinaci o sedano), 125 cc. di latte, 50 gr. di riso bollito.

Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e frullate fino ad ottenere un composto morbido e cremoso.

Congelate nel freezer in porzioni monodose e riscaldate soltanto la quantità necessaria.

Nota: nel caso di lattanti, aggiungete altri 50 cc. di latte.

Ingredienti	Q.tà max.	Puls. / velocità	Accessori	Procedimento	Applicazioni
Carne/ Pesce tritato - tritare (carne magra)	300 gr.	M/I	§	Togliete per prima cosa le ossa, la pelle e le lische. Tagliate in cubetti di 3 cm.	Hamburger, carne alla tartara.
- tritare (carne grassa)	200 gr.	M/I	§	Tritate in posizione M per una grana più grossa.	Carne trita
Cibo per bambini / Pappe - purea	300 gr.	M/I	§	Grossolano: aggiungete un po' di liquido. Fine: aggiungete dell'altro liquido per ottenere un composto più cremoso	Cibo per bambini Pappe
Cioccolato - tritare	200 gr.	M/I	§	Usate cioccolato fondente, rompetelo in cubetti di 2 cm. All'inizio usate la pos. M , poi passata a I per ottenere un trito più fine.	Guarnizioni, creme, dolci, mousse, budini.
Creme	250 gr.	I	§	Usate burro ammorbidito per ottenere un composto più cremoso.	Dolci, dessert, farciture.
Erbe - tritare	min. 30 gr.	I	§	Lavate e asciugate con cura le erbe.	Creme, minestre, burro aromatizzato.
Formaggio - tritare	200 gr.	M/I	☺	Togliete la crosta dal formaggio, tagliatelo a cubetti di 2 cm. Selezionate il tasto M per tritare in modo più grossolano e I per tritare finemente.	Guarnizione, piatti al gratin, zuppe, salse, crocchette.
- grattugiare		I	§	Premete delicatamente con il pestello.	Salse, fonduta, pizza, piatti al gratin.
Frullato	3 uova	I	§	Vedere ricette a pag. 49.	
Frutta (in genere) - tritare - ridurre in purea	400 gr. 500 gr.	M/I I	§	Consigli: aggiungete sempre un po' di succo di limone per evitare che la frutta annerisca. Usate frutta soda e priva di semi. Usate frutta cotta o molto matura	Macedonia, marmellata, torte. Creme, marmellata, cibi per bambini.
Frutta secca - tritare	350 ml. di liquido	M/I	§	Usate la posiz. M per tritare grossolanamente e la posiz. I per un trito più fine.	Insalate, guarnizioni, pane, pasticcini, budini.
Legumi - ridurre in purea	400 gr.	I	§	Usate piselli o fagioli cotti. Per una migliore consistenza, potete aggiungere del liquido.	Purea, zuppe.

Maionese	3 uova	I	§	Usate ingredienti a temperatura ambiente. Vedere ricetta a pag. 49. (Nota: Usate almeno un uovo grande o due piccoli)	Insalate, salse per fondata o barbecue, patatine fritte.
Pane grattugiato - tritare	100 gr.	I	§	Usate pane secco e croccante	Cibi impanati, piatti al gratin
Pasta (torte, pasticcini)	250 gr. di farina	I	§	Usate burro/margarina e acqua ben freddi. Mettete la farina nel contenitore e aggiungete i cubetti di burro/margarina. Frullate a posiz. I fino ad ottenere un insieme di briciole. Aggiungete poi l'acqua fredda continuando a frullare e spegnete quando avrete ottenuto una palla (circa 15 sec.) Lasciate raffreddare prima di procedere con la lavorazione.	Torte, dolci di frutta, quiche.
Pasta (per pizza)	250gr.	I	§	Vedere ricette a pag.48.	Pizza, salatini.
Pasta (biscotti)	250 gr. di farina	I	§	Usate burro o margarina ben freddi, tagliati a cubetti. Introducete tutti gli ingredienti nel contenitore e frullate fino ad ottenere una palla (circa 30 sec.) Lasciate raffreddare prima di procedere con la lavorazione.	Torta di mele, biscotti, flan alla frutta.
Pastella (biscotti) - mescolare	250 gr.	I-M	§	Introducete per prima cosa i liquidi, quindi aggiungete gli altri ingredienti.	Torte, panini, pasticcini.
Pastella (torta) - mescolare	150 gr. di farina	I	§	Ingredienti a temperatura ambiente. Montate uova e zucchero a posiz. I fino ad ottenere un composto ben sodo. Aggiungete la farina e continuate a mescolare a posiz. M .	Torte ecc.
Pastella (leggera) - mescolare	400 ml. di liquidi	M/I	§	Ingredienti a temperatura ambiente.	Pancake, wafer, crêpes, frittelle.
Patate (cotte) - ridurre in purea	500 gr.	I	§	Non cuocete troppo le patate. La quantità di latte dipende dal tipo di patate. Usate latte tiepido (max. 80°C) e aggiungetelo lentamente con la lama di metallo in funzione.	Purea.
Porri - affettare		M/I	Ⓢ	Introdurre i porri con la testa verso l'alto dall'apposita apertura. In caso di porri piccoli, riempite completamente l'apertura.	Zuppe, porri cotti, quiche.

Verdura (in genere) - tritare	400 gr.	M/I	§	Usate verdure cotte	Insalate, verdura cruda, minestre Purea, minestre, vellutate
	- ridurre in purea 500 gr.	I	§	Tagliate in cubetti di 3 m.	