

**English** **Page 4**

- Keep page 3 open when reading these operating instructions.

**Dansk** **Side 18**

- Hold side 3 opslået mens De læser brugsanvisningen.

**Norsk** **Side 32**

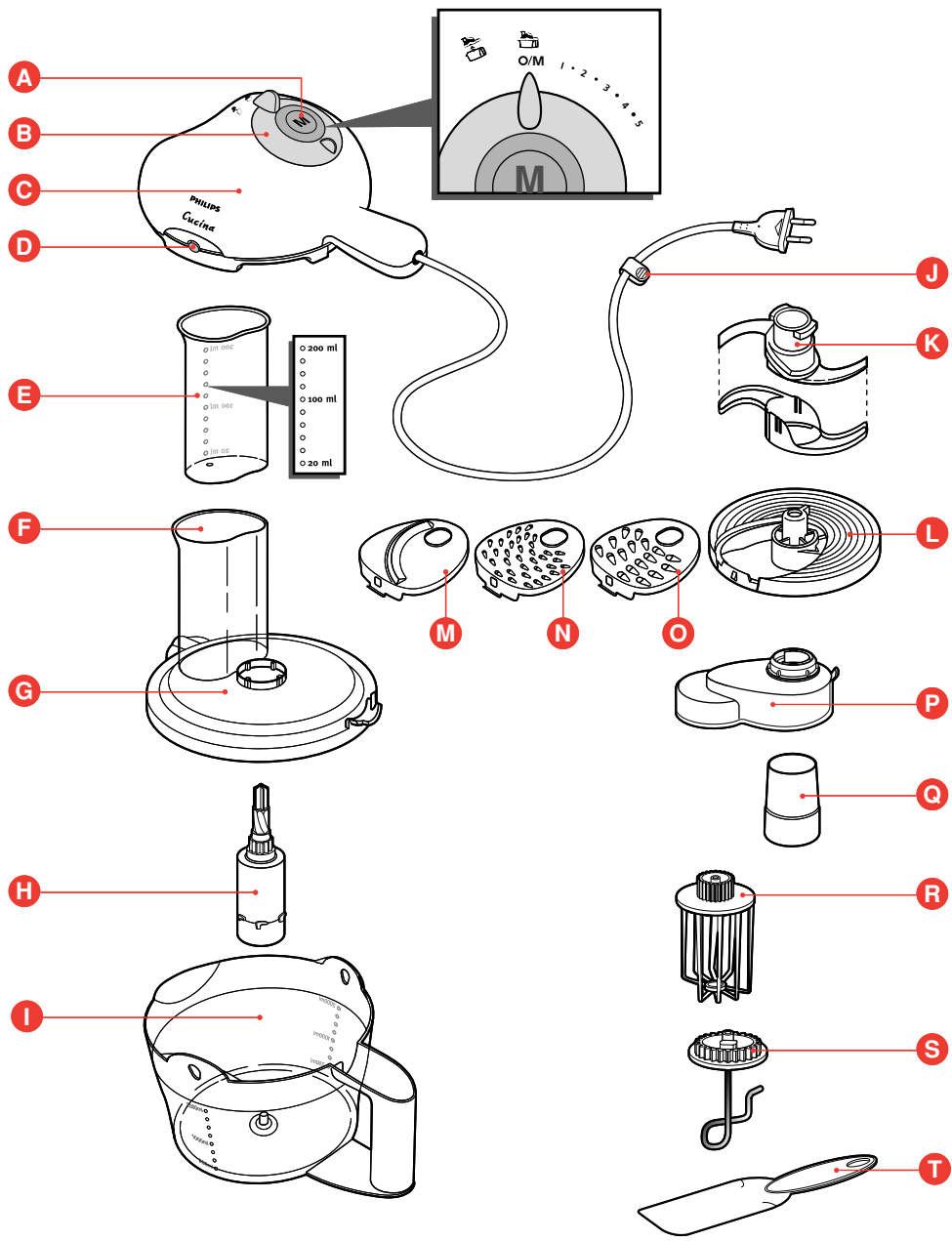
- Slå opp på side 3 før De leser videre.

**Svenska** **Sid 46**

- Ha sidan 3 utvikt när ni läser bruksanvisningen.

**Suomi** **Sivu 60**

- Pidä sivu 3 auki samalla kun luet käyttöohjetta.












## 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.  
1...5 for continuous operation.  
(1 = minimum speed; 5 = maximum speed.)
- 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 61540)
- N Shredding insert fine**   
(service n°. 4203 065 61550)
- O Shredding insert medium**   
(service n°. 4203 065 61560)
- P Gear box** for kneading hook and whisk
- Q Kneading tube** (service n°. 4203 065 60011)
- R Whisk**  (service n°. 4822 690 10115)
- S Kneading hook**  (service n°. 4822 690 10116)
- T 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.

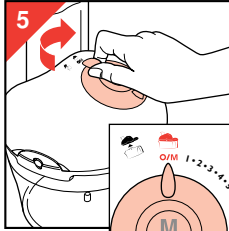
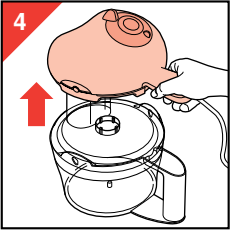
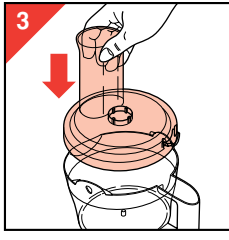
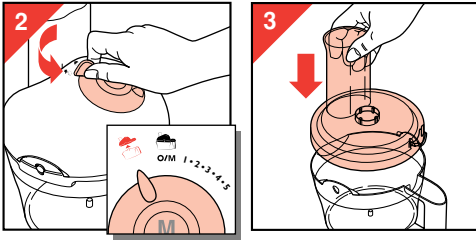
If the instructions below are followed strictly you can safely switch on again after a one hour cooling-down period.


#### If the appliance suddenly stops:

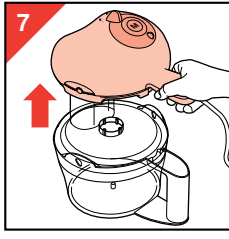
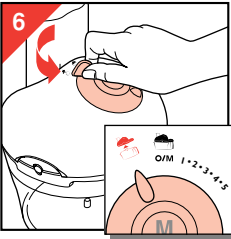
1. **First** remove the **mains plug** from the wall socket.
2. **Secondly** set the **control ring** to position **O/M**.
3. Allow a **cooling-down** period of min. **one hour**.



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



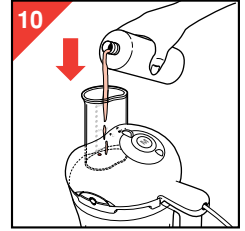
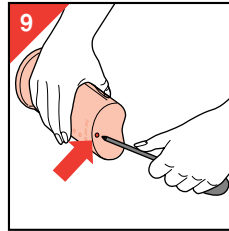
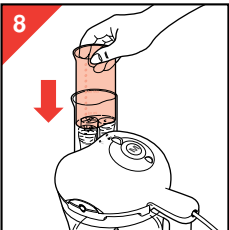
- Ensure that the control ring is set to position  (fig. 2). Please note: Damage may occur if the control ring is not in this position while opening or closing.
- Place the lid on the bowl (fig. 3).
- Place the motor unit on the cover (fig. 4).



- 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

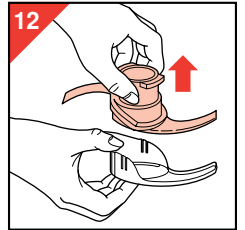
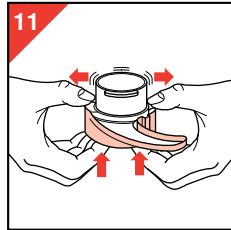
- Use the pusher to feed ingredients through the food chute (fig. 8).
- You can keep the pusher in the food chute to serve as a stopper while operating. This will prevent splashing and making dust.
- During operation you may remove the pusher from the filling opening to add ingredients.



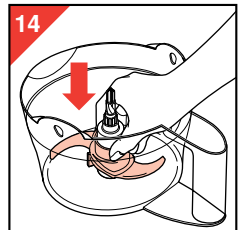
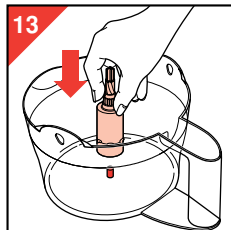
- At the bottom side of the pusher you will find an indication where you can pierce a small opening, using a pointed object (fig. 9). Through this opening you can from time to time add small quantities of liquid (e.g. oil while making mayonnaise) (fig. 10).
- There are level indications (ml) on the the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

## Chopping, mixing, blending and puréeing with the metal blade

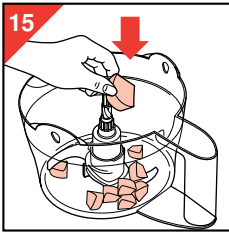
- **Take care: the cutting edges are very sharp!**



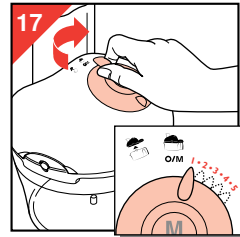
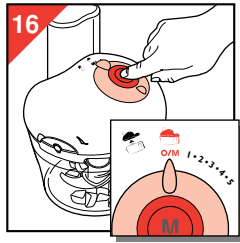
- Remove the protective cap from the metal blade before use (fig. 11, 12). **Always hold the unprotected metal blade by its handle.**



- 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 the required speed (fig. 17).



### 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

- When mixing or blending fluids always start with speed 2 or 3. Later you can switch over to speed 4 or 5.
- Do not mix or blend too long to avoid excessive foam.

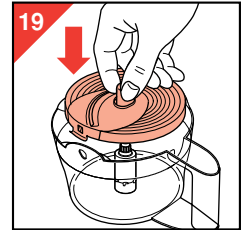
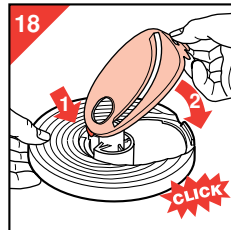
- Do not mix or blend more fluid than 0.75 litre.
- Do not mix or blend fluids hotter than 80 °C.
- When making dough for shortbread or for puff pastry use as little liquid as possible. This will make the dough easier to roll out. First put the flour into the bowl and then the other ingredients. Always use cold hard butter or margarine.

### Tips - puréeing

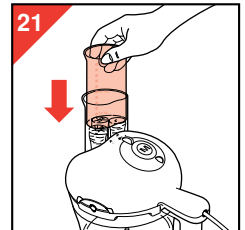
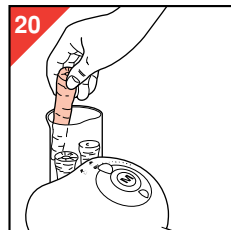
- Vegetables and fruits can be puréed without additional liquid. With some extra liquid, however, the results will be finer.
- First purée hard and tenacious ingredients. Then add the soft ingredients.

### Slicing or shredding with the insert holder disc and changeable inserts

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

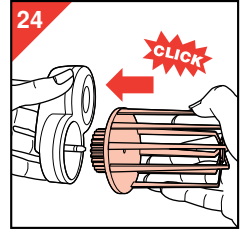
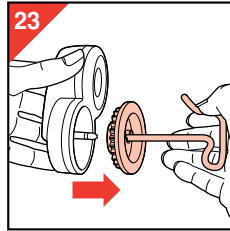


- Place the desired insert in the insert holder disc ("Click!") (fig. 18).
- Position the coupler and the insert holder disc (fig. 19).
- Place the cover and the motor unit (fig. 3-4).
- Lift the pusher out of the food chute.



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

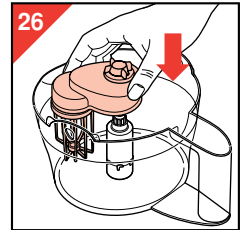
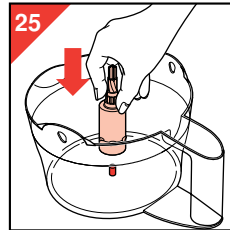
- Switch on by selecting the correct speed (fig. 22).
- Press the ingredients downwards using the pusher. Apply steady and moderate pressure.
- Pre-cut large pieces to make them feed into the chute.
- Fill the food chute evenly for the best results.
- Empty the bowl every now and then when processing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



- If required: Pull the kneading hook out of the gear box (fig. 23) and firmly insert the whisk (fig. 24). This may require some strength.

### Tips - slicing 🍷

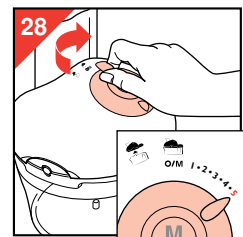
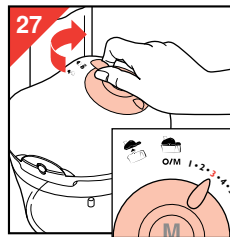
- Fill the opening completely while the motor is standing still. Press with the pusher and switch on. In this manner you prevent the ingredients from turning over while slicing.
- Use a medium speed (2 or 3) for optimal slicing results.



- First place the coupler (fig. 25), then place the whisk unit (fig. 26). After that, put the ingredients into the bowl.
- Place the cover and the motor unit (fig. 3-4). Put the pusher into the food chute to shut it off.

### 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.
- For shredding gouda cheese, only use the medium shredding insert.
- If you wish long strings, place the ingredients horizontally into the filling opening.
- Use speed 5 for optimal shredding results.



- Set the control ring to speed 3 for double cream (fig. 27), or to speed 5 for white of egg (fig. 28).

### Whipping and whisking egg or double cream with the whisk 🥰

- The whisk is suitable for whisking whole eggs, white of egg, "toppings" for desserts, instant pudding and double cream.

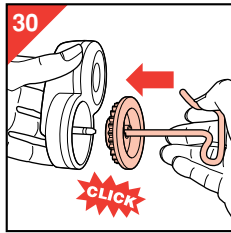
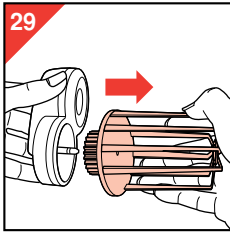
**Please note: Do not use the whisk for making heavy batter or dough!**

### Tips - whisking and whipping

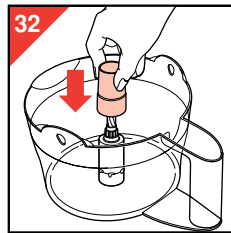
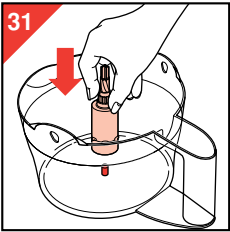
- For the best results with whipping double cream, ensure that the cream, the bowl and the whisk are really cold. Place the bowl and the whisk into the refrigerator at least half an hour before whipping. Leave the cream in the refrigerator for at least one day. Do not add the sugar until the cream has become viscous. The whipping time depends on the type of cream.
- For whisking egg white the bowl and the whisk must be absolutely free from grease and dry. You will obtain the best results when the eggs are at room temperature (approx. 21°C).

## Kneading dough with the metal kneading hook

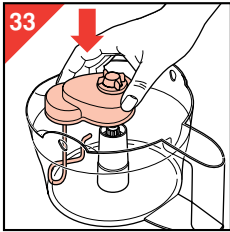
- Please note: always use the kneading tube during kneading.



- If required: Pull the whisk out of the gear box (fig. 29) and firmly insert the kneading hook (fig. 30).



- First place the coupler and the kneading tube (figs. 31 and 32).




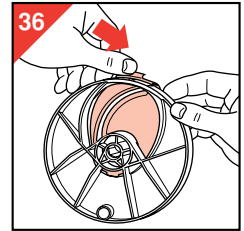
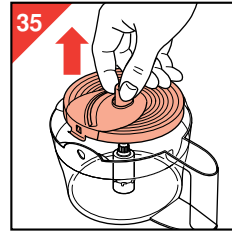
- Place the kneading hook on the coupler (fig. 33).
- Finally, put the ingredients into the bowl.
- Place the cover and the motor unit (fig. 3-4).
- Put the pusher into the food chute to shut it off.
- Set the control ring to speed 5 (fig. 34).

### Tips - kneading

- Never exceed the maximum quantity indicated for flour.
- For bread dough and yeast dough first put the water, yeast and sugar into the bowl. Later add the other ingredients. The kneading time depends on the type of bread dough but will be between three and four minutes.
- Never forget to disassemble and clean the gear box after kneading.

## After use

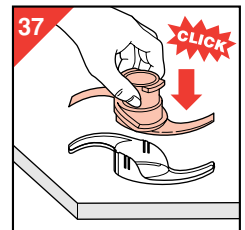
- To release the motor unit and lid turn the control ring to position  (fig. 6, 7).

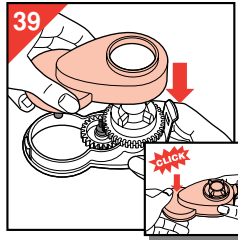
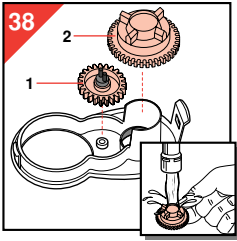


- Lift the accessory and the coupler from the bowl (fig. 35). After that, you can empty the bowl.
- After slicing or shredding: release the insert from the insert disc holder (fig. 36). Make sure the insert is not pointing toward you while doing so. Take care: the cutting edges are very sharp!

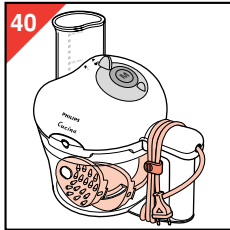
## Cleaning and storage

- 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 slicing and shredding 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. 37).





- The gear box for the whisk and the kneading hook can be easily disassembled to enable thorough cleaning (figs. 38-39).
- After cleaning, you can store the accessories in the bowl. Place the lid and wind the cord as illustrated in fig. 40, using the cord clip.

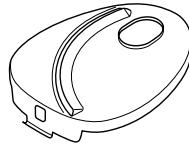


### Extra accessories

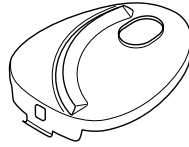
- The following accessories are also available as optional extras\*):
- **Slicing insert fine** for fine slicing. (service n°. 4203 065 61530)
- **Slicing insert medium** for thick slicing. (service n°. 4203 065 61540)
- **Shredding insert fine** for preparing raw vegetables, fruits and potato fritters. (service n°. 4203 065 61550)
- **Shredding insert medium** for medium shredding. (service n°. 4203 065 61560)
- **Shredding insert coarse** for grating potatoes. (service n°. 4203 065 62310)
- **Granulating insert** for granulating Parmesan, horse radish and potatoes. (service n°. 4203 065 61570).

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

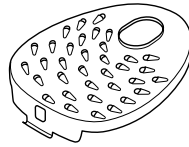
# SERVICE SERVICE



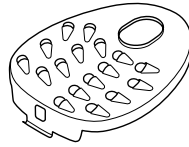
4203 065 61530



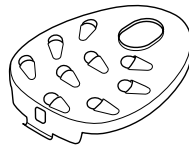
4203 065 61540



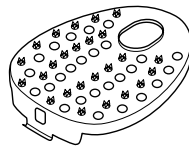
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570



## Recipes

### 🌀 **Hummus bi Tahini**

(chick pea- sesame puree)

- 250 g chick peas
  - 80 g tahini (sesame paste)
  - approx. 50 ml lemon juice
  - approx. 50 ml water
  - 2 cloves garlic
  - 1 level tbsp olive or corn oil
  - ½ tsp cayenne pepper
  - fresh parsley leaves
- Soak the chick peas overnight in plenty of water to which some salt has been added.
- Cook the peas for approx. 2 hours.
- Put all the ingredients, except the parsley leaves, the cayenne pepper and the oil, in the bowl of the food processor.
- Puree the ingredients at speed 5 to get a smooth paste.
- Turn the mixture out into a bowl and garnish with the parsley leaves, cayenne pepper and oil.
- Serve with flatbread (e.g. pitta bread).

### 🌀 **Milkshake**

(for 2-3 milkshakes)

- 200 g fresh fruit (e.g. strawberries, raspberries, bananas)
  - 1 tsp lemon juice
  - sugar or honey to taste
  - 200 ml cold milk
  - 2 scoops vanilla ice cream
- Puree the fruit with the lemon juice and the sugar or honey, using the blade.
- Add the milk and the ice cream and mix at speed 5 until the mixture is frothy.



#### **Tips:**

- Instead of fresh fruit, use 2 level tbsp strong coffee and 2 tbsp cocoa. Substitute mocha or chocolate ice cream for the vanilla ice cream.
- Substitute 6 level tbsp fruit jam for the fresh fruit, the lemon juice and the sugar.

### 🌀 **Chicken liver pate**

(serves 4 people)

- 25 g butter
- 250 g chicken livers, well cleaned
- 1 small onion, chopped
- 1 clove garlic, crushed
- 5 tbsp heavy cream
- 2 tbsp tomato paste
- 2 tsp brandy

- salt and pepper
- sprigs of parsley
- crusty bread or crackers, to serve

- Melt the butter in a pan and fry the chicken livers, onion and garlic for approx. 8 minutes until the chicken livers are cooked.
- Cool the mixture, put it in the bowl of the food processor.
- Add the cream, the tomato paste and the brandy, and season to taste.
- Run the appliance at speed 5 until the mixture is smooth and creamy.
- Turn the pate out onto a dish and garnish it with parsley.
- Serve chilled with crusty bread or crackers.

### 🌀 **Guacamole**

(Mexican avocado dip; serves 2 to 3 people)

- 2 medium-sized, ripe avocados
- 2 medium tomatoes, peeled
- 1 small onion, cut into pieces
- 3 to 4 sprigs of fresh parsley
- 1 green chilli, seeded and cut
- salt and pepper
- wholemeal toast or corn chips, to serve
- Peel and stone the avocados, cut the flesh into chunks and place them into the bowl of the food processor.
- Mix to a smooth puree at speed 5.
- Halve the tomatoes and remove the seeds.
- Add tomatoes, onion, parsley and chilli to the avocado. Puree and blend until smooth.
- Season to taste with salt and pepper and serve with wholemeal toast or corn chips.

### 🔪 **Meringue nests with strawberries**

(8 meringue nests)

For the meringue nests:

- 2 egg whites
- 100 g sugar
- 1 tbsp corn flour
- pinch salt
- 8 disposable moulds (aluminium foil)
- greaseproof paper

For the filling:

- 250 ml whipping cream
- 2 tbsp sugar
- 2 sachets vanilla sugar
- 400 g strawberries

Meringue nests:

- Whisk the egg whites with salt at speed 4 until stiff. Mix sugar and corn flour with a spoon. Add this mixture to the egg whites spoon by spoon and whisk after each addition.
- Put the disposable aluminium moulds upside down on a baking tray lined with greaseproof paper.

Pipe the meringue in swirls onto the overturned moulds, starting at the top and using a piping bag with a plain nozzle (nozzle size no. 4). Slide the baking tray into the preheated oven and bake the meringue nests at 100°C for 60 to 90 minutes until they are dry.

- Leave the meringues to cool in the oven. Remove the disposable moulds.

The filling:

- Whip the cream with the sugar and the vanilla sugar at speed 2 until stiff.
- Halve the strawberries.
- Fill the meringue nests with whipped cream and garnish them with the strawberries.

### 🍷 🍰 Apricot meringue pie

For the pastry base:

- 100 g butter
- 150 g flour
- 50g sugar
- pinch salt
- dried baking beans
- greaseproof paper or aluminium foil
- 20 cm spring-release tin

For the filling:

- 250 g dried apricots
- 75 g preserving sugar
- juice from one lemon

For the meringue:

- 2 egg whites
- 100 g sugar
- pinch salt



- Put the blade in the bowl.
- Dice the cold butter.
- Put flour, sugar, salt and butter in the bowl and add a dash of ice-cold water and use the blade to mix the ingredients to create a consistent dough at speed 5.
- Wrap the dough in plastic foil and put it in the refrigerator for at least one hour.
- To prevent the apricots from sticking to each other, put the apricots in the freezer (or freezer compartment) for 15 minutes and add 2 tsp of flour before chopping.
- Chop the apricots medium-fine, using the pulse setting (button M).
- Put the chopped apricots in a pan, add lemon juice and preserving sugar and boil softly for 4 minutes. Then let the apricot mixture cool down.
- Roll out the dough on a floured worktop.
- Line the greased spring-release tin with the rolled-out pastry, creating a raised edge of approx. 3 cm.
- Put a piece of greaseproof paper or aluminium foil on the pastry and put the dried beans on top. Bake the pastry blind in a preheated oven at 180 °C for 30 minutes. Then take the spring-release tin out of the oven and

remove the foil or paper with the beans. Raise the temperature of the oven to 200 °C.

- Spoon the apricot compote into the pastry base.
- Whisk the egg whites with salt at speed 4 until stiff and gradually add the sugar.
- Pipe the eggwhites onto the apricot compote with a coarsely fluted nozzle.
- Put the pie in the oven for 15 to 20 minutes until the meringue is dry and slightly brown.

### 🍷 🍰 Salmon mousse

(serves 3 to 4 people)

- 1 tin of salmon (220 g)
- 2 sheets of gelatine
- a few stalks of chives
- pinch salt
- pinch cayenne pepper
- ½tbsp lemon juice
- 125 ml whipping cream
- 1 small onion
- watercress for garnishing



- Soak the gelatine in plenty of water.
- Chop the chives and onion in the food processor using the pulse setting (button M).
- Remove the bones and skin from the salmon.
- Add salt, cayenne pepper, lemon juice, the salmon and the liquid from the salmon tin to the chopped chives and onion and puree the ingredients at speed 5.
- Put the puree in a bowl.
- Boil a small quantity of water and dissolve the gelatine in it.
- Stir the gelatine solution through the salmon puree.
- Put the whisk in the bowl and whip the cream at speed 2 until stiff.
- Fold the whipped cream into the salmon puree with a wooden spoon.
- Turn the mousse out onto a dish, cover it and chill it in the refrigerator for a few hours.
- Garnish the mousse with some watercress

### 🍷 🍞 White bread

- 350 g white flour
- 10 g soft butter or margarine
- 18 g fresh baker's yeast or
- 14 g dried yeast
- 200 ml water (depending on the type of flour)
- 1 tsp salt
- 1½ tsp sugar
- 25-28 cm loaf tin

- Mount the kneading hook in the bowl
- Put water, yeast and sugar in the bowl and mix for approx. 15 seconds at speed 3. Then add flour, butter or margarine and salt.
- Mix the dough for 3 to 4 minutes at speed 5.

- Put the dough in a large bowl. Cover this bowl with a damp cloth and leave the dough to rise in a warm place for 30 minutes.
- After rising, flatten the dough and roll it up.
- Put the dough in a greased loaf tin and allow it to rise for another 45 minutes.
- Then bake the bread in the lower part of the preheated oven at 225 °C for about 10 minutes.

#### Tips:

- This method can also be used to get the best results with a packet mix.
- The dough can also be used for making rolls. The above amount is enough make 8 to 10 rolls.
- Cut the dough into egg-sized pieces. Flatten these pieces and shape them into rolls.
- Place the rolls on a greased baking tray.
- Brush the rolls with some water and sprinkle them with sesame or cumin seeds before putting them in the oven.

#### 🍷 Yeast dough for plaited bread

- 30 g roasted hazelnuts
- 300 g sieved plain white flour



- 40 g sugar
  - pinch salt
  - 1 medium-sized egg
  - approx. 150 ml milk (35 °C)
  - 80 g soft margarine or butter
  - 40 g fresh yeast or 1 sachet of dried yeast
  - baking tray
- Put the metal blade in the bowl and chop the hazelnuts medium-fine by briefly pressing the pulse (M) button. Remove the chopped hazelnuts from the bowl.
- Replace the blade with the kneading hook.
- Put the milk with the yeast and the sugar in the bowl. Mix the ingredients for approx. 15 seconds at speed 3.
- Add the flour, the salt, the margarine (or butter) and the egg. Knead the ingredients at speed 5 for approx. 3 minutes. Add the chopped hazelnuts almost at the end of the process.
- Remove the dough from the food processor bowl and put it in a larger bowl. Cover this bowl with a damp cloth. Allow the dough to rise for 30 minutes.
- Divide the dough into three parts and shape these parts into 30 cm long rolls. Place these rolls side by side and pinch the ends together. Plait the rolls and then pinch the other ends together.

- Put the plaited dough on a greased baking tray. Let the dough rise for another 20 minutes.
- Glaze the dough with some melted butter.
- Place the baking tray in the centre of a preheated oven and bake at 190 °C for 30 to 35 minutes.

#### 🍷 Cake

- 150 g soft butter
  - 150 g sugar
  - 1 sachet vanilla sugar
  - pinch salt
  - 30 ml milk
  - 3 eggs
  - 150 g self-raising flour
  - 25 cm cake tin
  - butter to grease the cake tin
- Heat the oven to 160 °C.
- Dice the butter and put butter, sugar, vanilla sugar and salt in the bowl and mix the ingredients at speed 5.
- Pour lukewarm milk in small quantities through the chute while the appliance is running. Keep beating till the mixture is pale and creamy. If necessary, use a spatula to move mixture sticking to the side of the bowl to the middle.
- Add the eggs one by one. Do not mix longer than is necessary to beat each egg in.
- Divide the flour into three portions and add them one by one (using speed 2 or 3).
- Spoon the cake mixture into the greased and floured tin and bake for about 1 hour and 15 minutes.
- Allow the cake to cool a few minutes before turning it out of the tin. Turn it onto a wire rack and leave it to cool.

#### Tip:

To make a marbled cake, transfer one half of the cake mixture to another bowl and stir 1 level tbsp sieved cocoa powder through it. Put the chocolate cake mixture in the tin and spoon the plain mixture onto it. Use a fork or spoon to swirl through the mixture to create the marbled effect.

#### 🍷 Pizza

(for 2 round pizzas)

- 15 g fresh baker's yeast or 1 sachet dry yeast
- 1 tsp sugar
- approx. 150 ml warm water (approx. 35 °C)
- 300 g plain flour
- ½ tsp salt
- 2 level tbsp olive oil
- baking tray

#### For the topping:

- 1 onion
- 1 clove garlic
- 2 level tbsp olive oil

- 300 ml sieved tomatoes (tinned)
- 1 tsp mixed Italian herbs (dried or fresh)
- salt and pepper
- sugar
- ingredients to be spread on the sauce: olives, salami, artichokes, mushrooms, anchovies, Mozzarella cheese, peppers, grated mature cheese and olive oil according to taste.
- Mount the kneading hook in the bowl.
- Put water, yeast and sugar in the bowl and mix the ingredients at speed 3 for approx. 15 seconds.
- Add flour, oil and salt and mix the dough at speed 5 for approx. 3 minutes.
- Knead the dough into a ball and put it in a bowl. Cover the bowl with a damp cloth and leave the dough to rise in a warm place for about 45 minutes.
- Use the metal blade to chop the onion and the garlic and fry them until transparent.
- Add the sieved tomatoes and the herbs and simmer the sauce for about 10 minutes.
- Season to taste with salt, pepper and sugar.
- Allow the sauce to cool.
- Heat the oven to 250 °C.
- Roll the dough out on a floured worktop and make two round shapes.
- Place the dough on a greased baking tray.
- Spread the topping on the pizzas, leaving the edges free.
- Spread with the desired ingredients, scatter some grated cheese over the pizzas and drip some olive oil over them.
- Bake for 12 to 15 minutes



### 🌀 Brioche

**Important:** Use exclusively the metal blade for making dough for brioche. The kneading hook is not suitable for this purpose.

- 250 g flour
- 30 g granulated sugar
- 20 g fresh baker's yeast or 1 sachet dried yeast
- 100 g butter
- 50 ml milk (40 °C)
- 1 tsp salt
- 4 eggs
- brioche mould (or deep round cake tin)
- Mount the metal blade.
- Put the yeast, water and sugar into the bowl. Mix at speed 4 for 15 sec.

- Put flour, salt and eggs into the bowl and mix at speed 5 for approx. 4 minutes.
- Cover the bowl with a damp cloth and allow the dough to rise in a warm place for one hour.
- Melt the butter. Put the lid with the motor unit back on. Switch the appliance on and add the melted butter. Mix until homogeneous.
- Grease the brioche mould with butter. Put the dough into the mould and let it rise for another 45 minutes.
- Place the mould into the oven on a low position and bake at 220 °C for 30 minutes.

### 🌀 Tzatziki

(cucumber salad; serves 2 to 3 people)

- 1 cucumber
- 200 ml yoghurt
- 1 tbsp olive oil
- 2 cloves garlic
- pinch salt
- 1 tsp finely chopped dill
- a few mint leaves
- Peel the cucumber and shred it at speed 4 or 5.
- Put the shredded cucumber in a colander and let it drain properly.
- Mix the other ingredients, except for the mint leaves, through the cucumber.
- Chill the salad by putting it in a covered bowl in the refrigerator for one hour.
- Sprinkle mint leaves on top before serving.

### 🌀 Coleslaw

- 2 cloves garlic
- 2 apples
- 2 pickled gherkins
- 1 banana
- 3 tbsp mayonnaise
- 3 tbsp yoghurt
- ½ tbsp cream
- 2 tsp curry powder
- salt and pepper
- 1 small white cabbage
- Put the blade in the bowl and chop the garlic.
- Peel the apples, cut into quarts and remove the core.
- Add the apples and gherkins and chop them fine.
- Add pieces of banana, mayonnaise, yoghurt, curry powder, cream, salt and pepper and mix the ingredients at pulse setting (button M). Replace the blade with the insert holder disc (slicing insert medium). You may leave the dressing in the bowl. Cut the cabbage and slice it at speed 3. Turn the ingredients into a dish and mix them with a spoon. Cover the dish with a lid or a piece of plastic foil and allow the dressing to soak in.

## 🍴🥄🥘🥗 **Potato-courgette gratin**

(serves 3 to 4 people)

- 750 g potatoes
  - pinch salt
  - 2 courgettes (approx. 500 g)
  - 2 cloves garlic, crushed
  - approx. 75 g butter + butter to grease the oven dish
  - 2-3 tsp Italian or Provençal herbs
  - 3 eggs
  - 150 ml whipping cream
  - 150 ml milk
  - pepper
  - 100 g semi-matured cheese
- 
- Peel and wash the potatoes.
  - Put the insert holder disc (slicing insert medium) in the bowl and slice the potatoes and the courgettes at speed 5.
  - Boil the potato slices in boiling water with a pinch of salt until they are almost done.
  - Put the slices in a colander and drain them properly.
  - Put half of the butter in a frying pan and fry half of the courgette slices for 3 minutes, while turning them frequently. Sprinkle the slices with half of the herbs. Fry the other half of the courgette slices in the same way and sprinkle them with the rest of the herbs.
  - Allow the fried courgette slices to drain on kitchen paper.
  - Grease a large, low-sided oven dish and put the courgette and potato slices in the dish, alternating them and arranging them in such a way that they partly overlap like roof tiles.
  - Whisk the eggs with the cream and the milk at speed 4. Add salt and pepper according to taste and pour the mixture over the potato and courgette slices in the dish.
  - Replace the slicing insert with the shredding insert medium, shred the cheese at speed 5 and sprinkle it over the dish.
  - Put the dish in the centre of a hot oven (200 °C) and brown it in about 10 minutes.

## 🥄 **Mayonnaise**

- 1 large egg or 2 small eggs
- 2 tsp mustard
- 1 tsp salt
- pepper
- 3 tbs lemon juice
- 250 ml oil (The quantity of oil depends on the thickness required)

The ingredients must be at room temperature.













- Put the egg yolks or egg, mustard, salt, pepper and lemon juice in the bowl.
- Mix with the blade at speed 4 or 5 until the salt is dissolved and then pour the oil gradually through the food chute onto the rotating blade.

### **Tips:**

- For tartare sauce: add parsley, gherkins and hard-boiled eggs.
- For cocktail sauce: add 50 ml creme fraiche, a dash of whisky, 3 tsp tomato paste and a dash of ginger syrup to 100 ml mayonnaise.

## 🥄 **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
  - 25 cm cake tin
- 
- Soak the candied fruits and raisins in fruit tea (approx. 1 hour).
  - Put the blade in the bowl.
  - Dice the butter with a knife.
  - Put flour, sugar, baking powder, diced butter and eggs in the bowl. Add the raisins and the candied fruit. Mix the ingredients at speed 5 for max. 15 seconds.
  - Pour the mixture into a greased cake tin and bake in the centre of the oven at a temperature of approx. 170 °C until firm to the touch (approx. 75 minutes).

Ingredients	Max. quantity	Switch-on & speed	Accessory	Procedure	Applications
<b>Baby/infant/diet food</b> - puréeing	300 g	<b>M/4-5</b>		<b>Coarse:</b> add a little liquid. <b>Fine:</b> if necessary add some extra liquid for the smoothest results.	Infant food. Baby food.
<b>Batter</b> (biscuit) - stirring	3 eggs	<b>4-2</b>		Ingredients at room temperature. Stir mixture of eggs and sugar at speed 4 until stiff. Then add the sifted flour. Continue stirring carefully at speed 2.	Cakes, Swiss Roll, Pastry.
<b>Batter</b> (cake) - stirring	150 g flour	<b>5</b>		Ingredients at room temperature. See recipe on page 12	Cakes, etc.
<b>Batter</b> (light) - stirring	400 ml liquid	<b>3-4</b>		First put liquid into the bowl. Then add the dry ingredients.	Pancakes, wafers, crepe, fritters.
<b>Breadcrumbs</b> - chopping	100 g	<b>M/5</b>		Use dry, crisp bread	Food coated with breadcrumbs, gratinated dishes.
<b>Cheese</b> - chopping  - shredding	200 g	<b>M/5</b>  <b>5</b>	  	Use rindless cheese (e.g. Parmezan), pre-cut in cubes of 2 cm. Select pos. M for coarse results and speed 5 for fine powder. Press carefully with the pusher.	Garnishing, au gratin, soups, sauces, croquettes.  Sauces, fondue, pizza, au gratin dishes.
<b>Chocolate</b> - chopping	200 g	<b>M/5</b>		Use hard, pure chocolate. Break into cubes of 2 cm. The first few times use pos. M. Then speed 5 for a fine chop.	Garnishing, sauces pastry, mousse, pudding.
<b>Creams</b>	250 g	<b>5</b>		Use soft butter for airy results.	Pastry, desserts, toppings.
<b>Dough</b> (tart, pie, dumplings)	250 g flour	<b>5</b>		Use cold butter/margarine and cold water. Put flour into the bowl. Top with 2 cm large pieces of butter/margarine. Mix on speed 5 until 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.
<b>Dough</b> (for bread)	350 g flour (bread)	<b>5</b>		Please refer to the recipe on page 11.	Bread.
<b>Dough</b> (for pizza)	300 g	<b>5</b>		Please refer to the recipe on page 12.	Pizza, tart.
<b>Dough</b> (yeast dough)	300 g	<b>5</b>		Please refer to the recipe on page 12.	Luxury bread.

<b>Dough</b> (shortbread)	250 g flour	<b>5</b>	☞	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.
<b>Eggs</b> - whisking (egg white)	4 eggs	<b>4</b>	☞	Use eggs on room temperature. (Note: Use at least two eggs.)	Pudding, soufflé, meringues, garnishing.
<b>Fruit</b> (general) - chopping - puréeing	400 g 500 g	<b>M/5</b> <b>5</b>	☞ ☞	<b>Tip:</b> 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.
<b>Herbs</b> - chopping	min. 30 g	<b>M/5</b>	☞	Wash and dry herbs.	Sauces, soup, garnishing, seasoned butter.
<b>Leek</b> - slicing		<b>M/4-5</b>	☞	Insert into the food chute heads upwards. When processing thin leek, fill the opening completely.	Soups, cooked leek, quiche.
<b>Mayonnaise</b>	3 eggs	<b>4-5</b>	☞	<b>Use ingredients at room temperature.</b> See the recipe on page 14. (Note: Use at least one large egg or two small eggs.)	For French fries, salads, cocktails, fondue and barbecue sauces.
<b>Meat, fish, poultry</b> - chopping (lean beef)	300 g	<b>M/5</b>	☞	First remove sinews, bones, including fishbones. Pre-cut into cubes of about 3 cm.	Steak tartare, hamburgers.
- chopping (streaky meat)	200 g	<b>M/5</b>	☞	Chop at position M for coarser results.	Minced meat.
<b>Milkshake</b>	350 ml liquid	<b>M/5</b>	☞	Please refer to recipe on page 10.	
<b>Nuts</b> - chopping	250 g	<b>M/5</b>	☞	Use pos. M for coarse chopping or speed 5 for a fine result.	Salads, garnishing, bread, pastry, pudding.
<b>Potatoes</b> (cooked) - puréeing	500 g	<b>4-5</b>	☞	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.	Oven dishes, purée.
<b>Pulses</b> - puréeing	400 g	<b>5</b>	☞	Use cooked beans or peas. You may add some liquid for a better consistency.	Purées, soups.

<b>Soup</b>	500 ml liquid	<b>4-5</b>	§	Use cooked vegetables.	Soup.
<b>Vegetables</b> (general) - chopping	400 g	<b>M/5</b>	§	Pre-cut into cubes of 3 cm.	Salads, raw food, soup. Vegetable purée, soups.
- puréeing	500 g	<b>5</b>	§		
<b>Whipped cream</b> - whipping	400 ml	<b>3</b>	☞	Use cream which has been cooled to refrigerator temperature. Process at least 125 ml.	Garnishing, cream, ice-cream mixtures, pastry.



### Vigtigt.

- Læs brugsanvisningen igennem og kig på illustrationerne, før apparatet tages i brug.
- Lad aldrig børn bruge apparatet.
- Vær forsigtig når kniven og snitte/riveskiverne benyttes, da disse dele er meget skarpe.
- Fjern altid beskyttelseskappen på kniven før den tages i brug og sæt den altid på igen efter rengøring.
- Fjern ikke låget, før de roterende dele er standset helt.
- Stik aldrig fingrene ned i påfyldningsstragten og brug aldrig gafler, knive, spatler, skeer ell. lign. til at stoppe ingredienserne ned i tragten. Brug kun den medleverede nedstopper.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når De er færdig med at bruge apparatet.
- Hvis apparatets netledning beskadiges, må den kun udskiftes med en original ledning af samme type. Henvend Dem enten til Deres forhandler eller direkte til Philips.
- Før apparatet tages i brug første gang skal alle dele, der kommer i kontakt med fødevarer, vaskes af.
- Sæt ikke skålen i mikrobølgeovn.
- Nedsenk aldrig motordelen i vand eller andre væsker. Den må heller ikke skylles under vandhanen.
- Når De skal mixe eller blende flydende ting, er max. kvan-titeten 3/4 liter.
- Overhold altid de angivne max. kvantiteter og anbefalede tilberedningstider i tabellen og opskrifterne.
- Gem disse instruktioner til eventuelt senere brug.

### Generel beskrivelse (fig. 1)

- A M ("Moment") knap**  
Tryk: Motoren kører.  
Slip: Motoren stopper.
- B Kontrolring**  
 Når låget tages af/sættes på  
Lågets låse-tappe (D) trækkes ind.  
 **O/MM** for "Off" og "Moment"  
(tænder og slukker).  
1...5 for kontinuerlig drift.  
(1 = minimum hastighed; 5 = maximum hastighed)
- C Motorenhed**
- D Udløserknapper til låg**
- E Nedstopper**
- F Påfyldningsåbning**
- G Låg**
- H Koblingsstykke**
- I Skål**
- J Lednings-clips** (reservedelsnr. 4822 290 40369)
- K Knivenhed**  (reservedelsnr. 4822 690 40232)
- L Skiveholder**  (reservedelsnr. 4203 065 61521)
- M Snitteskive/medium**   
(reservedelsnr. 4203 065 61540)
- N Riveskive/fin**  (reservedelsnr. 4203 065 61550)
- O Riveskive/medium**   
(reservedelsnr. 4203 065 61560)
- P Garenhed til dejkroge og piskeris**
- Q Ælte-indsats** (reservedelsnr. 4203 065 60011)
- R Piskeris**  (reservedelsnr. 4822 690 10115)
- S Dejkroge**  (reservedelsnr. 4822 690 10116)
- T Spatel** (reservedelsnr. 4822 690 40212)

### Automatisk sikkerhedsafbryder (kan genindkobles).

#### Venligst læs følgende anvisninger inden apparatet tages i brug

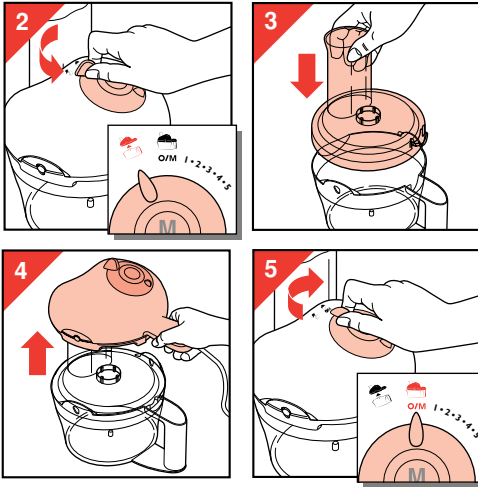
Før at undgå fare og beskadigelse som følge af overophedning er apparatet forsynet med en sikkerhedsafbryder, der automatisk slukker for strømmen til apparatet, hvis det er nødvendigt. Hvis de nedenfor angivne instruktioner følges nøje, kan De sagtens tænde for apparatet igen, efter det er kølet af i en times tid.



#### Hvis apparatet pludselig stopper:

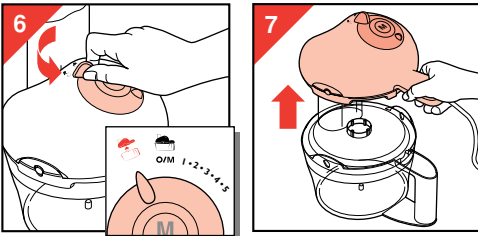
1. Tag **først stikket ud** af stikkontakten.
2. Sæt **derefter kontrolringen** i stilling **O/M**.
3. Lad apparatet **afkøle** i mindst **1 time**.


Henvend Dem til Deres forhandler eller til Philips, hvis sikkerhedsafbryderen afbryder strømmen til apparatet flere gange efter hinanden.

## Sådan monteres/afmonteres motorenhed og låg:



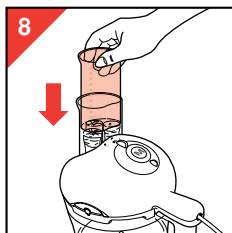
- Sæt kontrolringen i stilling  (fig. 2). Bemærk: Apparatet kan blive beskadiget, hvis kontrolringen ikke er sat i denne stilling, når apparatet åbnes og lukkes.
- Sæt låget på skålen (fig. 3).
- Sæt motorenheden på låget (fig. 4).
- Drej kontrolringen til stilling  **O/M** (fig. 5).



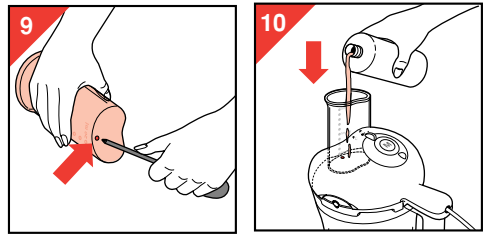
- Når motorenhed og låg tages af, sættes kontrolringen i stilling  (fig. 6, 7).

## Påfyldningstragt og nedstopper.

- Brug altid nedstopperen, når ingredienserne kommer i påfyldningstragten (fig. 8).
- Lad nedstopperen sidde i påfyldningstragten, medens foodprocessoren kører for at undgå stænk og sprøjt.



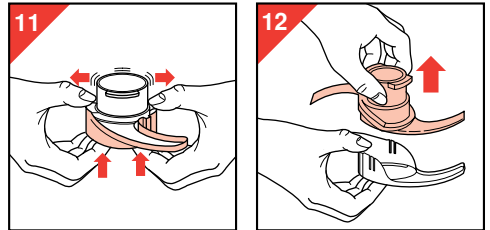
- Nedstopperen kan løftes op for tilsætning af yderligere ingredienser, mens foodprocessoren kører.



- I bunden af nedstopperen ses en markering af en lille åbning, som kan prikkes ud med en spids genstand (fig. 9). Den lille åbning i nedstopperen bruges til gradvis påfyldning af væske (f.eks. olie når De laver mayonnaise) (fig. 10).
- Der er niveaumærker på nedstopperen (ml) til afmåling af væske.

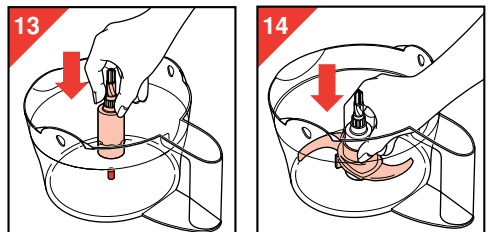
## Knivenheden hakker, mixer, blender og purerer

- **Advarsel: Kniven er meget skarp!**

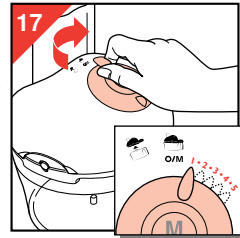
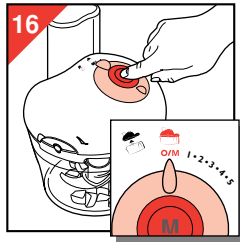
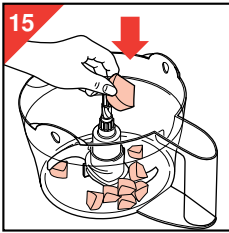


- Før brug tages beskyttelseskappen af knivenheden (fig. 11, 12).

**Hold kun knivenheden i hånden, når beskyttelseskappen er taget af.**



- Sæt først kobling (fig. 13) og derefter knivenhed (fig. 14) på.



- Derefter comes ingredienserne op i skålen (fig. 15).
- Sæt låg og motorenhed på (fig. 3-4).
- Sæt nedstopperen ned i påfyldningstragten.
- Tænd for apparatet ved at trykke på "Moment"-knappen (fig. 16) eller ved at vælge den ønskede hastighed (fig. 17).

### Gode råd ved hakning

- Skær altid større stykker madvarer ud i tern á ca. 3 cm.
- Undgå "overtilberedning" ved ikke at bruge apparatet for længe ad gangen.
- Hvis der sætter sig madvarer fast på kniven eller på inder-siden af skålen gøres følgende:
  - Sluk for apparatet.
  - Tag låget (med motorenhed) af skålen.
  - Fjern madresterne fra kniven eller indersiden af skålen ved hjælp af spatlen.
- Hak aldrig meget hårde ingredienser som f.eks. kaffebønner, muskatnød, korn, hårde tørrede urter (f.eks. kardemomme) og istærninger, da det gør kniven sløv.
- Tilbered altid en større portion, når der hakkes persille. Sørg for at både persille og skål er tørre.
- Hvis De kun ønsker at hakke nogle få fed hvidløg, kommer disse ned gennem tragten. Sørg for at både hvidløg og skål er tørre.
- Hård ost (f.eks. lagret gouda, parmesan og pecorino) skal have stuetemperatur. Lad ikke motoren køre for længe, da osten kan blive for varm og dermed klumpet.
- Sørg for at halvhård ost (f.eks. ny og mellemlagret gouda, emmenthaler og gruyère) er så kold som mulig.
- Klæbrige og tørrede frugter (f.eks. dadler, figer og svedsker) kommer i fryseren i mindst 15 minutter og en teske-fuld mel tilsættes før hakningen.

### Gode råd når der mixes/blendes

- Begynd altid med hastighed 2 eller 3, når De skal mixe eller blende o flydende ingredienser. Senere kan man skifte til hastighed 4 eller 5.

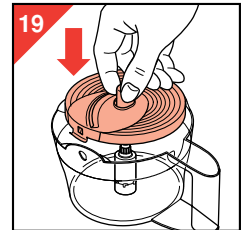
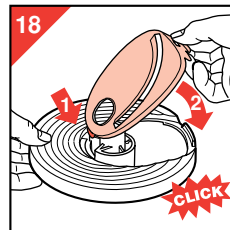
- Undgå at mixe eller blende for længe, for at undgå dannelse af meget skum.
- Der må højst mixes eller blendes 3/4 liter væske ad gangen.
- Mix eller blend aldrig flydende ingredienser der er varmere end 80 °C.
- Når De laver mørdej eller buttedejer, skal der bruges så lidt væske som muligt. Det gør det nemmere at rulle dejen ud. Kom først melet op i skålen og derefter de øvrige ingredienser. Brug altid kun koldt, hårdt smør eller margarine.

### Gode råd ved purering

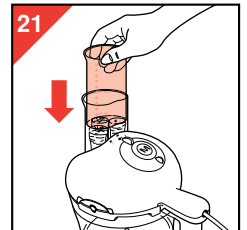
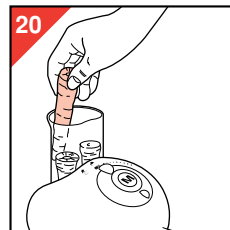
- Frugt og grøntsager kan pureres uden tilsætning af yderligere væske.
- Ønskes en tyndere konsistens, tilsættes lidt ekstra væske.
- Purér først hårde og seje ingredienser. Derefter tilsættes de mere bløde ingredienser.

### Snitning eller rivning med skiveholderen og de forskellige skiver

- **Forsigtig: Skivernes skærende dele er meget skarpe!**

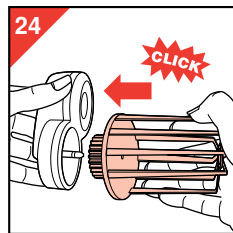
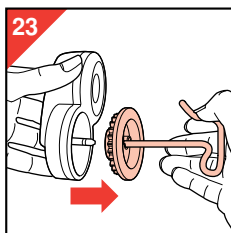


- Læg den ønskede skive i skiveholderen ("klik") (fig. 18).
- Derefter sættes koblingsstykket og skiveholderen på plads (fig. 19).
- Sæt låget med motorenheden på (fig. 3-4).
- Tag nedstopperen op af tragten.



- Kom ingredienserne ned i påfyldningstragten (fig. 20).
- Sæt nedstopperen i og tryk let ned (fig. 21).

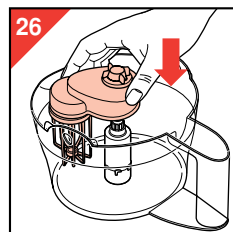
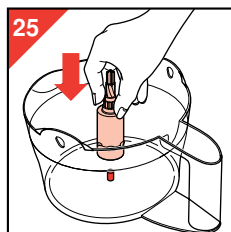
- Tænd for apparatet ved at vælge den korrekte hastighed (fig. 22).
- Tryk ingredienserne ned ved hjælp af nedstopperen. Pres vedvarende med et moderat tryk.
- Større stykker skæres i passende stykker, så de kan komme ned i tragten.
- Fyld hele tiden påfyldningstragten op i et jævnt tempo - derved opnås det bedste resultat.
- Ved tilberedning af større kvantiteter tømmes skålen ind imellem.



- Hvis dejkrogen sidder i, tages den ud af gearenheden (fig. 23), og piskeriset sættes i (tryk til) (fig. 24). Der skal bruges lidt kræfter.

### Godt råd ved snitning 🗑️

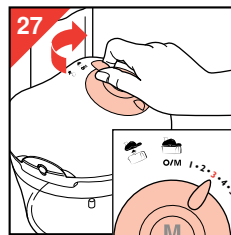
- Medens motoren står stille, fyldes tragten helt op. Tryk madvarerne ned med nedstopperen og tænd for apparatet. På den måde undgår man, at ingredienserne vælter under snitningen.
- Det bedste resultat ved snitning opnås ved mellemste hastighed (2 eller 3).



- Sæt først koblingsstykket på (fig. 25) og derefter piskeenheden (fig. 26). Til sidst kommer ingredienserne op i skålen.
- Sæt låget med motorenheden på (fig. 3-4). Sæt nedstopperen i påfyldningstragten, så der lukkes for tragten.

### Gode råd ved rivning 🧀 🍷

- Skær altid ost i små terninger (å ca. 2 cm) inden rivning. Tryk osten let og konstant ned med nedstopperen. Det kan ikke undgås, at det sidste stykke ost sætter sig fast mellem låg og riveskive.
- Sørg for at hård ost (f.eks. lagret gouda, parmesan eller pecorino) har stuetemperatur før rivningen.
- Sørg for at halvhård ost (f.eks. ny eller mellemlagret gouda, emmenthaler eller gruyère) er så kold som mulig.
- Brug kun medium riveskiven til rivning af gouda ost.
- Ønskes længere strimler, anbringes ingredienserne vandret i påfyldningsåbningen.
- Det bedste resultat ved rivning opnås ved hastighed 5.



- Ved piskning af flødeskum sættes kontrolringen til hastighed 3 (fig. 27). Ved piskning af æggehvinder vælges hastighed 5 (fig. 28).

### Piskning af æg eller flødeskum med piskeris 🥰

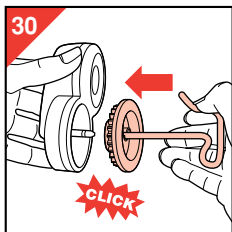
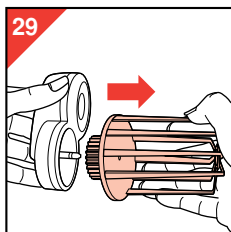
- Piskeriset er velegnet til at piske æg, æggehvinder, pynt til desserter, budding og flødeskum.  
**Bemærk: Brug aldrig piskeriset til æltning af dej!**

### Gode råd ved piskning

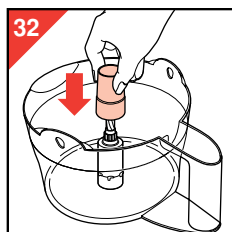
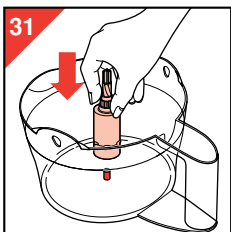
- Ved piskning af flødeskum opnås det bedste resultat, hvis både fløde, skål og piskeris er så kold som muligt. Sæt skål og piskeris i køleskabet i mindst en halv time, før piskningen påbegyndes, og brug fløde, der har stået i køleskabet mindst een dag. Tilsæt ikke sukker før fløden er blevet til flødeskum. Hvor lang tid, der skal piskes, afhænger af flødetypen. Ved piskning af æggehvinder skal skål og piskeris være helt tørre og fri for fedt.
- Det bedste resultat opnås, hvis æggene har stuetemperatur (ca. 21 °C).

## Æltning af dej med metal-dejkrogen

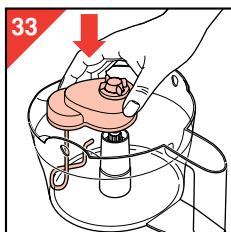
- Venligst bemærk: Brug altid ælte-indsatsen under æltning



- Hvis piskeriset sidder i tages det ud af gearenheden (fig. 29), og dejkrogen sættes i (tryk til) (fig. 30).



- Sæt først koblingsstykket på og derefter dejkrogen (fig. 31 og 32).



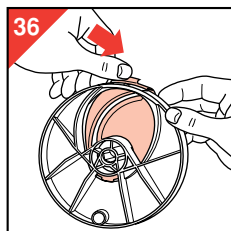
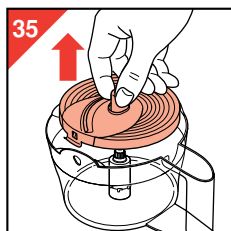
- Sæt dejkrogen i koblingsenheden (fig. 33).
- Til sidst kommer ingredienserne op i skålen.
- Sæt låget med motorenheden på (fig. 3-4).
- Sæt nedstopperen i påfyldningstragten, så der lukkes for tragten.
- Sæt kontrolringen til hastighed 5 (fig. 34).

### Gode råd ved æltning

- Overskrid aldrig den angivne max-quantitet for mel.
- Ved æltning af brød- og gærdej kommes vand, gær og sukker først op i skålen. Derefter tilsættes de øvrige ingredienser. Æltetiden vil typisk være mellem 3 og 4 minutter afhængig af dejtypen.
- Husk at adskille gearenheden og rengøre den, efter brug.

## Efter brug

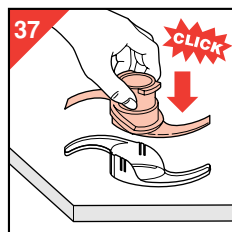
- Motorenhed og låg frigøres ved at sætte kontrolringen i stilling  (fig. 6, 7).

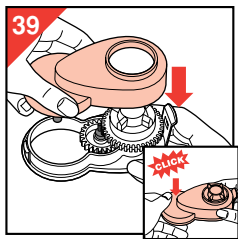
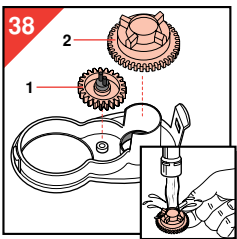


- Tag tilbehøret og koblingsstykket op af skålen (fig. 35). Derefter kan skålen tømmes.
- Efter snitning/rivning: Tag snitte/riveskiven ud af skiveholderen (fig. 36). Sørg for, at skiven ikke vender ind mod dem selv. Vær meget forsigtig, da de skærende sider er meget skarpe!

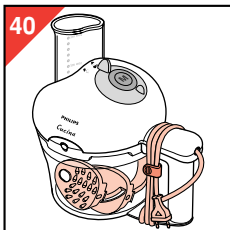
## Rengøring og opbevaring

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før rengøring af motorenheden.
- Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud.
- Nedsænk aldrig motorenheden i vand og hæld aldrig vand over den.
- Vask alle dele, der har været i kontakt med fødevarer, i varmt sæbevand straks efter brug.
- Vær forsigtig når De rengør kniv og snitte/riveskiver, da de skærende sider er meget skarpe! - Disse tilbehørsdele tåler opvaskema-skine.
- Sørg for, at de skærende dele ikke kommer i kontakt med hårde ting, da de erved kan blive sløve.
- Sæt altid beskyttelseskappen på kniven, så snart den er rengjort (fig. 37).





- Gearheden til piskeris og dejkrog skilles nemt ad, så den kan rengøres grundigt (fig. 38-39).
- Efter rengøring, kan tilbehøret opbevares i skålen. Sæt låget på, rul ledningen op og brug lednings-clipsen som vist i fig. 40.

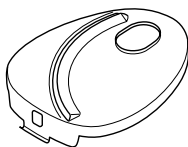


### Ekstra tilbehør

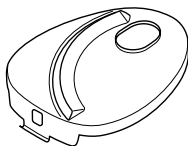
- Følgende dele fås som ekstra tilbehør\*):
- **Fin snitteskive** til tynde skiver. (Reservevedelsnr. 4203 065 61530)
- **Medium snitteskive** ☺ til tykke skiver. (Reservevedelsnr. 4203 065 61540)
- **Fint rivejern** ☹ til rå grøntsager og frugt. (Reservevedelsnr. 4203 065 61550)
- **Medium rivejern** ☹ til mellemfin rivning. (Reservevedelsnr. 4203 065 61560)
- **Grovt rivejern** til kartofler. (Reservevedelsnr. 4203 065 62310)
- **Granulerings-skive** ☹ til Parmesan, hesteradiser og kartofler. (Reservevedelsnr. 4203 065 61570).

\*) Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

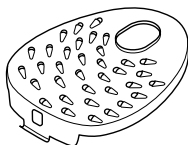
## SERVICE SERVICE



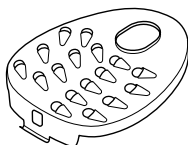
4203 065 61530



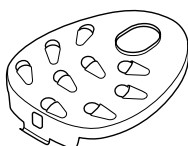
4203 065 61540



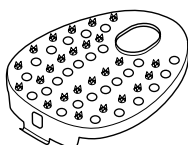
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

## Opskrifter

### § Hummus bi Tahini

(Kikærter - Sesampurè)

- 250 g kikærter
  - 80 g tahini (sesampasta)
  - Ca. ½ dl citronsaft og ½ dl vand
  - 2 fed hvidløg
  - 1 spsk. oliven- eller majsolie
  - ½ tsk. cayennepeber
  - Frisk persille
- Lad kikæreterne ligge natten over i rigeligt med vand tilsat lidt salt.
- Kog kikærterne i ca. 2 timer.
- Med undtagelse af persille og cayennepeber kommer alle ingredienserne op i foodprocessorsens skål.
- Ingredienserne pureres ved hastighed 5 til konsistensen er en blød pasta.
- Hæld blandingen op i en anden skål og pynt med persilleblade og cayennepeber.
- Serveres på fladbrød eller i pitabrød.

### § Milkshake

(2-3 personer).

- 200 g frisk frugt (jordbær, hindbær, bananer)
  - 1 tsk. citronsaft
  - Sukker eller honning efter behag
  - 2 dl kold mælk
  - 2 kugler vanilleis
- Frugt, citronsaft og sukker (eller honning) pureres med knivenheden.
- Tilsæt mælk og vanilleis og mix blandingen ved hastighed 5 indtil den skummer.

### Tips:

- I stedet for frisk frugt kan man bruge 2 spsk. stærk kaffe og 2 spsk. kakao. Brug mokka- eller chokoladeis i stedet for vanilleis.
- I stedet for frisk frugt, citronsaft og sukker kan man bruge 6 spsk frugtmarmelade.

### § Kyllingelever-paté

(4 personer).

- 25 g smør
- 250 g kyllingelever (godt rensat)
- Et lille hakket løg
- 1 fed knust hvidløg
- 5 spsk. piskefløde
- 2 spsk. tomatpuré
- 2 tsk. cognac

- Salt og peber
- Lidt persillekviste
- Ristet brød eller crackers

- Smelt smøret i en gryde/pande og steg kyllingelever, løg og hvid-løg i ca. 8 minutter, til kyllingeleveren er gennemstegt.
- Lad blandingen afkøle og kom den op i foodprocessorsens skål.
- Tilsæt fløde, tomatpuré og cognac og smag til med krydderi.
- Lad foodprocessoren køre på hastighed 5, indtil blandingen er blød og cremet.
- Hæld patéen ud på en tallerken og garnér med persille.
- Serveres kold med ristet brød eller crackers.

### § Guacamole

(Meksikansk avocado-dip; 2-3 personer)

- 2 mellemstore, modne avocadofrugter
- 2 mellemstore, flåede tomater
- 1 lille løg, skåret i småstykker
- 3-4 stilke frisk persille
- 1 grøn chilli uden kerner skåret i strimler
- Salt og peber
- Fuldkornsbrød eller chips.
- Skræl avocadoerne og tag stenene ud. Skær frugterne i mindre stykker og kom dem op i foodprocessorsens skål.
- Mixes til en blød puré ved hastighed 5.
- Halvér tomaterne og fjern kernerne.
- Kom tomater, løg, persille og chilli op i skålen. Blandingens blandes, til den er blevet blød.
- Smag til med salt og peber. Serveres med fuldkornsbrød eller chips.

### ☞ Marengs-reder med jordbær

(8 stk.)

Ingredienser til Marengs-rederne:

- 2 æggevider
- 100 g sukker
- 1 spsk. majs mel
- 1 knivspids salt
- 8 éngangsforme (aluminiumsfolie)
- Bagepapir

Ingredienser til fyldet:

- 2½ dl piskefløde
- 2 spsk. sukker
- 2 breve vanillesukker
- 400 g jordbær

Marengs-rederne:

- Pisk æggeviderne tilsat salt stive ved hastighed 4. Rør sukker og majs mel sammen med en ske. Tilsæt en skefuld ad gangen og pisk blandingen efter hver gang.
- Anbring aluminiumsformene med bagsiden opad på en





bageplade med bagepapir. Kom marengsblandingen op i en sprøjtepose med fladt mundstykke (størrelse nr.4) og sprøjt den ud over formene. Start foroven på formene og bevæg sprøjteposen i hvirlver ned over formene. Sæt pladen i en forvarmet ovn og bag marengs-rederne ved 100 °C i 60 til 90 minutter, indtil de er tørre.

- Lad dem afkøle i ovnen. Fjern aluminiumsformene.

Fyldet:

- Pisk fløden med sukker og vanillesukker ved hastighed 2 til den er blevet stiv.
- Halvér jordbærrene.
- Fyld flødeskummet i marengs-rederne og pynt med jordbær.

### 🍑 🍰 Abrikos-marengskage

Til tilberedning af kagebunden:

- 100 g smør
- 150 g mel
- 50 g sukker
- 1 knivspids salt
- Tørrede bagebønner.
- Bagepapir eller aluminiumsfolie.
- En 20 cm springform

Til tilberedning af fyldet:

- 250 g tørrede abrikoser
- 75 g henkogningssukker
- Saften af en citron

Til tilberedning af marengsen:

- 2 æggehvider
- 100 g sukker
- 1 knivspids salt



- Sæt knivenheden i skålen.
- Skær det kolde smør i terninger.
- Kom mel, sukker, salt og smør op i skålen og tilsæt et stænk iskoldt vand. Mix ingredienserne ved hastighed 5, til dejen hænger sammen.
- Pak dejen ind i film og kom den i køleskab i mindst 1 time.
- For at forhindre at abrikoserne klæber sig fast til hinanden, kommes de i fryseren i 15 minutter og der tilsættes 2 tsk. mel inden hakningen.
- Abrikoserne hakkes, til de har en mellemfin konsistens. Brug moment-knappen M.
- Kom de hakkede abrikoser op i en gryde. Tilsæt citronsaft og henkogningssukker og kog blandingen ved lavt blus i 4 minut-ter. Lad derefter blandingen afkøle.
- Rul dejen ud på et bord strøet med mel.
- Fordel dejen i en smurt springform, så den når ca. 3 cm op langs siderne.
- Læg et stykke bagepapir eller aluminiumsfolie over og læg de tørrede bagebønner oveni. Den tildækkede kagebund bages i en forvarmet ovn ved 180 °C i

30 minutter. Tag sprin-gformen ud af ovnen og fjern aluminiumsfolien (eller ba-gepa-piret) med bønner-ne. Sæt ovntemperaturen op til 200 °C.

- Fyld abrikosblanding i kagebunden med en ske.
- Pisk æggehviderne med salt på hastighed 4, indtil de er blevet stive. Tilsæt sukkeret gradvist.
- Kom æggehviderne i en sprøjtepose med groftrillet mundstykke-ke og sprøjt dem ud over abrikoskompotten.
- Kom kagen i ovnen i 15-20 minutter til marengsen er tør og lysebrun.

### 🐟 🍰 Lakse mousse (3-4 personer)

- En dåse laks (220 g)
- 2 blade husblas
- Nogle få stilke purløg
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids cayennepeber
- 1/2 spsk citronsaft
- 1 1/4 dl piskefløde
- 1 lille løg
- Brøndkarse til pynt



- Opblød husblasen som angivet på emballagen
- Hak purløg og løg i foodprocessoren ved hjælp af moment-knappen M.
- Fjern ben og skind fra laksekødet.
- Tilsæt salt, cayennepeber, citronsaft, laksekød og væden fra laksen og purér ingredi-er-erne ved hastighed 5.
- Kom pureen op i en skål.
- Kom husblasen i og rør godt.
- Sæt piskeriset i foodprocessorens skål og pisk fløden ved hastighed 2 til den er stiv.
- Vend forsigtigt flødeskummet i laksepureen med en træske.
- Anret moussen på et fad. Dæk den til og stil den i køleskab i et par timer.
- Serveres med brøndkarse.

### 🍞 Franskbrød

- 350 g hvedemel
- 10 g blødt smør eller margarine
- 18 g frisk gær eller
- 14 g tørgær
- 2 dl vand (afhængig af melype)
- 1 tsk. salt
- 1 1/2 tsk. sukker
- En 25-28 cm brød ell. sandkageform
- Montér dejkrogen i skålen.
- Kom vand, gær og sukker op i skålen og mix det i ca. 15 sekunder på hastighed 3. Tilsæt mel, smør eller margarine og salt.
- Ælt dejen i 3-4 minutter ved hastighed 5.
- Kom dejen over i en stor skål, dæk den til med et fugtigt viskestykke eller lign. og lad dejen hæve et lunt sted i 30 minutter.



- Når dejen er hævet, slås den ned og æltes let sammen.
- Kom dejen op i en smurt franskbrødsform og lad den efterhæve i 45 minutter.
- Bages i den nederste del af en for-varmet ovn ved 225 °C i ca. 35 minutter.

#### Tips:

- Samme metode kan også bruges med et godt resultat med fær-digkøbt melblanding.
- Dejen kan også bruges til rundstykker. Den ovenfor nævnte portion er nok til 8-10 rundstykker.
- Skær dejen i stykker på størrelse med et æg og form dem til rundstykker.
- Læg rundstykkerne på en smurt bageplade.
- Rundstykkerne pensles med lidt vand. Drys med sesamfrø eller birkes, før de sættes i ovnen.

#### 🍷 **Gærdej til fletbrød**

- 30 g ristede hasselnødder
  - 300 g sigtet hvedemel
  - 40 g sukker
  - 1 knivspids salt
  - 1 mellemstort æg
  - Ca. 1½ dl mælk (35 °C)
  - 80 g blød margarine eller smør
  - 40 g gær
  - 1 bageplade
- Sæt knivenheden i foodprocessors skål og hak hasselnødderne mellemfint ved kortvarige tryk på momentknappen M. Tag de hakkede nødder ud af skålen.
  - Udsift knivenheden med dejkrogen.
  - Kom mælk, gær og sukker op i skålen og mix ingredienserne i ca. 15 sekunder ved hastighed 3.
  - Tilsæt mel, salt, margarine (eller smør) og æg. Ælt blandingen i ca. 3 minutter ved hastighed 5. Lige før æltningen er færdig, tilsættes de hakkede hasselnødder.
  - Tag dejen op af foodprocessorskålen og kom den over i en større skål. Dæk denne til med et fugtigt viskestykke eller lign. og lad dejen hæve i 30 minutter.
  - Del dejen i tre stykker og rul dem ud i 30 cm lange ruller. Anbring derefter rullerne ved siden af hinanden, klem enderne sammen og flet dejen. Til sidst klemmes enderne sammen i den anden ende.
  - Læg fletbrødet på en smurt bageplade og lad dejen hæve i yderligere 20 minutter.
  - Dejen pensles med lidt smeltet smør.
  - Sæt pladen i midten af en forvarmet ovn og bag fletbrødet ved 190 °C i 30-35 minutter.



#### 🍷 **Kage**

- 150 g blødt smør
  - 150 g sukker
  - 1 brev vanillesukker
  - 1 knivspids salt
  - 0,3 dl mælk
  - 3 æg
  - 150 g selvhævende mel
  - En 25 cm kageform
  - Lidt smør til pensling af kageformen
- Opvarm ovnen til 160 °C.
  - Skær smørret i terninger og kom smør, sukker, vanillesukker og salt op i foodprocessorskålen og mix ingredienserne ved hastighed 5.
  - Medens apparatet kører, hældes den lunkne mælk gradvist ned i påfyldningstragten. Fortsæt mixningen til konsistensen er cremet. Sætter dejen sig fast på skålens sider, bruges spatlen til at skubbe den ind i midten.
  - Tilsæt æggene ét efter ét. Lad ikke foodprocessoren køre længere end det tager for at mixe æggene ind i blandingen.
  - Tilsæt melet i 3 omgange (ved hastighed 2 eller 3).
  - Hæld dejen op i en smurt kageform og bag den i ca. 1 1/4 time.
  - Lad kagen afkøle i nogle få minutter, før den tages ud af formen. Læg kagen på en trådrist og lad den afkøle helt.

#### Godt råd:

Man kan lave marmor-kage ved at blande 1 spsk. kakaopulver i halvdelen af dejen. Kom først chokoladekage-blanding op i kagefor-men og derefter resten af dejen oven på. Brug en gaffel eller ske til at røre lidt rundt i dejen, så der dannes en "marmor-effekt".

#### 🍷 **Pizzadej**

(til 2 runde pizzaer)

- 15 g frisk gær eller 1 tsk. tørgær
- 1 tsk sukker
- Ca. 1½ dl varmt vand (ca. 35 °C)
- 300 g hvedemel
- ½ tsk salt
- 2 spsk olivenolie
- En bageplade

Pizza-sovs (fyld):

- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk olivenolie
- 3 dl flåede tomater (på dåse)
- 1 tsk blandede italienske krydderier (tørrede eller friske)
- Salt og peber
- Sukker

- Velegnede ingredienser til at komme over pizzasovsen: Oliven, salami, artiskokker, champignon, ansjoser, mozzarellaost, rød/grøn/gul peber, mellemlagret, revet ost samt olivenolie efter behag.
- Montér dejkrogen i foodprocessor-skålen.
- Kom vand, gær og sukker op i skålen og mix ingredienserne ved hastighed 3 i ca. 15 sekunder.
- Tilsæt mel, olie og salt og ælt dejen ved hastighed 5 i ca. 3 minutter.
- Form dejen til en kugle og kom den op i en skål. Dæk skålen til med et fugtigt viskestykke og lad dejen hæve et lunt sted i ca. 45 minutter.
- Hak løg og hvidløg med knivenheden og svits dem til de er klare.
- Tilsæt de flåede tomater og krydderierne og lad sovsen simre i ca. 10 minutter.
- Smag til med salt, peber og sukker.
- Lad sovsen afkøle.
- Opvarm ovnen til 250 °C.
- Rul dejen ud i 2 runde stykker på et køkkenbord strøet til med mel.
- Læg dem på en smurt bageplade.
- Hæld pizza-sovsen (fyldet) over, men lad kanterne være frie.
- Kom de ønskede ingredienser ovenpå. Slut med lidt revet ost og hæld lidt olivenolie over.
- Bages i 12 til 15 minutter.



### § Brioche

**Vigtigt: De skal kun bruge knivenheden til briochedejen.**

Dejkrogen egner sig ikke til dette.

- 250 g mel
- 30 g stødt melis
- 20 g frisk gær eller et brev tørgær
- 100 g smør
- ½ dl mælk (40 °C)
- 1 tsk. salt
- 4 æg
- En brioche-form (eller en rund, dyb kageform)
- Monter knivenheden.
- Kom gær, vand og sukker op i foodprocessor-skålen.
- Mix blandingen ved hastighed 4 i 15 sekunder.
- Kom mel, salt og æg op i skålen og mix videre ved hastighed 5 i ca. 4 minutter.
- Dæk skålen til med et fugtigt viskestykke og lad dejen hæve på et lunt sted i 1 time.

- Smelt smørret. Sæt låget med motorenheden tilbage på foodprocessoren. Tænd for apparatet og tilsæt det smeltede smør. Mix til dejen hænger sammen.
- Brioche-formen pensles med smør, og dejen kommer i. Stilles til hævnig i yderligere 45 minutter.
- Sæt formen i den nederste del af ovnen og bag ved 220 °C i 30 minutter.

### 🥗 Tzatziki

(Agurkesalat; 2-3 personer).

- 1 agurk
- 2 dl yoghurt
- 1 spsk. olivenolie
- 2 fed hvidløg
- 1 knivspids salt
- 1 tsk. finthakket dild
- Et par mynteblade
- Skræl agurken og riv den ved hastighed 4 eller 5.
- Kom den revne agurk op i et dørslag og lad den dryppe grundigt af.
- Bland de øvrige ingredienser, med undtagelse af myntebladene, med den revne agurk.
- Salaten smager bedst kold, så stil den i en skål med låg i køleskabet i 1 time.
- Før servering pyntes med mynteblade.

### 🥗 Coleslaw

- 2 fed hvidløg
- 2 æbler
- 2 syltede agurker
- 1 banan
- 3 spsk mayonnaise
- 3 spsk yoghurt
- ½ spsk fløde
- 2 tsk karry
- Salt og peber
- 1 lille hvidkålshoved
- Sæt knivenheden i foodprocessoren og hak de to fed hvidløg.
- Skræl æblerne, skær dem i kvarter og fjern kærnehusene.
- Kom æbler og agurker op i skålen og finhak dem.
- Tilsæt bananstykker, mayonnaise, yoghurt, karry, fløde, salt og peber og mix ingredienserne med momentknappen (M).
- Udskift knivenheden med skiveholderen (isat medium snitteskiven). De kan lade dressingene blive i skålen. Skær hvidkålshovedet i passende stykker og snit dem i strimler ved hastighed 3. Kom ingredienserne op på et fad eller en skål og bland dem godt med en ske. Dæk fadet/skålen med et låg eller plastfolie og lad dressingene trække.

## 🍷 🍴 🕒 🍴 **Kartoffel-courgettes gratin** (3-4 personer).

- 3/4 kg kartofler
  - 1 knivspids salt
  - 2 courgetter (ca. 500 g)
  - 2 knuste fed hvidløg
  - Ca. 75 g smør + smør til pensling af det ildfaste fad.
  - 2-3 tsk italienske eller Provence krydderier
  - 3 æg
  - 1 1/2 dl piskefløde
  - 1 1/2 dl mælk
  - Peber
  - 100 g mellemlagret ost
- 
- Skræl og vask kartoflerne.
  - Sæt skiveholderen (isat medium snitteskiven) i skålen og snit kartofler og courgetter ved hastighed 5.
  - Kog kartoffelskiverne i kogende vand tilsat 1 knivspids salt, til de er næsten møre.
  - Kom skiverne op i et dørslag og lad vandet løbe grundigt af.
  - Kom halvdelen af smøret på en stegepande og steg halvdelen af courgette-skiverne i 3 minutter. Vend dem hele tiden under stegningen. Drys skiverne med halvdelen af krydderierne. Steg den anden halvdel af courgette-skiverne på samme måde og drys dem med resten af krydderierne.
  - Lad de stegte courgette-skiver dryppe af på et stykke køk-kenrulle.
  - Pensl et stort, fladt indfast fad med lidt smør og kom courgette- og kartoffelskiverne op på. Læg dem så de overlapper hinanden ligesom tagsten.
  - Pisk æggene med piskefløde og mælk ved hastighed 4. Tilsæt salt og peber efter behag og hæld blandingen over courgette- og kartoffelskiverne.
  - Udskift snitteskiven med medium/riveskiven. Riv ostene ved hastighed 5 og fordel den over fadet.
  - Sæt fadet i midten af en forvarmet ovn (200 °C) og brun retten i ca. 10 minutter.

## 🍷 **Mayonnaise**

- 1 stort æg eller 2 små æggeblommer
- 1 tsk sennep
- 1 tsk salt
- Peber
- 3 spsk citronsaft
- 2 1/2 dl olie (kvantiteten afhænger af hvor tyk konsistens man ønsker).

Alle ingredienserne skal have stuetemperatur.










- Kom æg eller æggeblommer, sennep, salt, peber og citronsaft op i foodprocessor-skålen.
- Mix ingredienserne med knivenheden ved hastighed 4 eller 5 indtil saltet er opløst. Hæld derefter olien langsomt ned i påfyldningstragten, medens knivenheden kører.














### **Godt råd:**

- Tilberedning af tartarsauce: Tilsæt persille, agurker og hårdkogte æg.
- Tilberedning af cocktailsauce: Tilsæt 1/4 dl creme fraiche, et stænk whisky, 3 tsk tomatpuré og et stænk gingersirup pr. dl. mayonnaise.

## 🍷 **Frugtkage**

- 250 g hvedemel
  - 110 g smør
  - 110 g sukker
  - 7 g bagepulver
  - 60 g rosiner
  - 170 g kandiserede frugter
  - 2 æg
  - En 25 cm kageform
- 
- Læg den kandiserede frugt og rosinerne i blød i frugtthe (i ca. 1 time).
  - Sæt knivenheden i foodprocessor-skålen.
  - Skær smørret i terninger.
  - Kom mel, sukker, bagepulver, smørterninger og æg op i skålen. Tilsæt rosiner og frugter. Mix ingredienserne ved hastighed 5 i højst 15 sekunder.
  - Kom blandingen op i en smurt kageform og bag den i midten af ovnen ved en temperatur på ca. 170 °C, indtil kagen føles fast (ca. 75 minutter).

Ingredienser	Maksimum kvantitet	Start og hastigheds-vælger		Fremgangsmåde	Anvendelse
<b>Æg</b> - Piskede (æggehvider)	4 æg	<b>4</b>		Brug æg med stuetemperatur. (Bemærk: Brug mindst 2 æg.)	Budding, soufflé, marengs, garniture.
<b>Babymad/ børnemad/ diætkost</b> - Pureret	300 g	<b>M/4-5</b>		<b>Grov konsistens:</b> Tilsæt kun lidt væde. <b>Tyndere konsistens:</b> Tilsæt væde til den ønskede konsistens opnås.	Børnemad. Babymad.
<b>Bælgfrugter</b> - Purerede	400 g	<b>5</b>		Anvend kogte bønner eller ærter.	Puré, supper.
<b>Bagværk</b> (småkager) - Omrøring	3 æg	<b>4-2</b>		Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Rør æg og sukker stift ved hastighed 4. Sigt melet i og fortsæt omrøringen ved hastighed 2.	Kager, roulader, wienerbrød.
<b>Bagværk</b> (kager) - Omrøring	150 g mel	<b>5</b>		Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Se opskriften på side 28	Kager etc.
<b>Bagværk</b> (let/flydende dej) - Omrøring	4 dl væske	<b>3-4</b>		Hæld først de flydende ingredienser op i skålen. Tilsæt derefter de tørre ingredienser.	Pandekager, vafler, æbleringe.
<b>Chokolade</b> - Hakket	200 g	<b>M/5</b>		Anvend hård, ren chokolade. Brækkes i stykker á ca. 2 cm. Begynd med stilling M. Skift derefter over til hastighed 5 for finere hakning.	Garniture, chokoladesovs, mousse, budding.
<b>Creme</b>	250 g	<b>5</b>		Anvend blødt smør så resultatet bliver let og luftigt.	Kager, desserter, pynt.
<b>Dej</b> (tærte, pie, æbleskiver)	250 g mel	<b>5</b>		Anvend koldt smør/margarine og koldt vand. Kom mel i skålen. Kom derefter ca. 2 cm store stykker smør/margarine i skålen. Mix ved hastighed 5 til blandingen smuldrer. Tilsæt koldt vand medens der mixes videre. Stop så snart dejen har samlet sig til en kugle (efter ca. 15 sekunder). Lad dejen afkøle, inden den videreforarbejdes.	Frugttærter, æbleskiver, pie.
<b>Dej</b> (brød)	350 g mel (brød)	<b>5</b>		Se opskriften på side 25	Brød.
<b>Dej</b> (pizza)	300 g	<b>5</b>		Se opskriften på side 26	Pizza, tærter.

<b>Dej</b> (gærdej)	300 g	<b>5</b>		Se opskriften på side 26	Finere brød.
<b>Dej</b> (mørdej/butterdej)	250 g mel	<b>5</b>		Anvend koldt smør/margarine i stykker på ca. 2 cm tykkelse. Kom alle ingredienser op i skålen. Lad apparatet køre indtil dejen er formet til en kugle (efter ca. 30 sekunder). Lad dejen afkøle, inden den videreforarbejdes.	Æbletærte, småkager, frugtkager.
<b>Flødeskum</b> - Pisket	4 dl	<b>3</b>		Brug fløde med køleskabstemperatur. Tilbered mindst 1 ¼ dl.	Pynt, kagecreme, is, kager.
<b>Frugt</b> (generelt) - Hakket - Pureret	400 g 500 g	<b>M/5</b> <b>5</b>	 	<b>Godt råd:</b> Tilsæt lidt citronsaft for at undgå misfarvning. Brug rå, frisk frugt uden kerner. Brug kogt eller blød, moden frugt.	Salater, syltetøj, kager. Sauce, syltetøj, budding, babymad.
<b>Grøntsager</b> (generelt) - Hakkede - Purerede	400 g 500 g	<b>M/5</b> <b>5</b>	 	Anvend kogte grøntsager. Skæres i terninger á ca. 3 cm.	Salater, råkost, supper. Grøntsagspuré, supper.
<b>Kartofler</b> (kogte) - Purerede	500 g	<b>4-5</b>		Kog ikke kartoflerne for meget. Mængden af mælk afhænger af kartoffelsorten. Brug varm mælk (maks. 80 °C). Tilsæt mælken langsomt medens knivenheden kører.	Ovnretter, puré.
<b>Kød, fisk, fjerkræ</b> - Hakket (magert kød) - Hakket (fedt-marmorert)	300 g 200 g	<b>M/5</b> <b>M/5</b>	 	Fjern først sener og ben, også fiskeben. Skær kødet i terninger á ca. 3 cm. Ønskes grofthakket kød, vælges stilling M.	Bøftartar, hamburgers. Hakket kød.
<b>Mayonnaise</b>	3 æg	<b>4-5</b>		<b>Brug kun ingredienser med stuetemperatur.</b> Se opskriften på side 28 (Bemærk: Brug mindst 1 æg eller 2 æggeblommer).	Til pommes frites, salater, fondue og barbecue sauce.
<b>Milkshake</b>	3 ½ dl væske	<b>M/5</b>		Se opskriften på side 24.	-
<b>Nødder</b> - Hakkede	250 g	<b>M/5</b>		Ved grovhakning vælges stilling M. Ved finhakning vælges hastighed 5.	Salater, garniture, brød, kager, budding.








<b>Ost</b> - Hakket - Revet	200 g	<b>M/5</b> <b>5</b>	§ ☺	Anvend ost uden skorpe (f.eks. Parmezan) og skær den i tern á ca. 2 cm. Vælg stilling M til grofthakket ost og hastighed 5 hvis osten ønskes hakket til fint pulver. Tryk nedstopperen ned med let tryk.	Garniture, gratin, suppe, sauce, kroketter. Sauce, fondue, pizza og gratinerede retter.
<b>Porrer</b> - Snittede	-	<b>M/4-5</b>	☺	Kom porrerne i påfyldningstragten med hovederne opad. Bruges tynde porrer, fyldes tragten helt op.	Supper, kogteporrer.
<b>Rasp</b> - Hakket	100 g	<b>M/5</b>	§	Brug tørt, sprødt brød.	Til panering og gratinering.
<b>Suppe</b>	5 dl væske	<b>4-5</b>	§	Tilsæt eventuelt lidt væde for at opnå den ønskede konsistens.	Supper.
<b>Urter</b> - Hakkede	Min. 30 g	<b>M/5</b>	§	Skyl og tør urterne.	Sauce, suppe, garniture, kryddersmør.

## Norsk

### Viktig

- Les bruksanvisningen sammen med illustrasjonene før apparatet tas i bruk.
- La ikke barn bruke apparatet.
- Vær forsiktig ved håndtering og innsetting av kniven og skivene, da de er meget skarpe.
- Fjern beskyttelseshylstret fra kniven før bruk.  
Sett alltid beskyttelseshylstret tilbake på plass etter rengjøring.
- La de roterende delene stoppe helt før lokket åpnes.
- Putt aldri fingrene inn i mateåpningen. Bruk heller ikke kniver, gafler, slikkepotter, skjeer etc. Bare den medfølgende stamperen er egnet til dette formålet.
- Trekk støpelet ut av stikkkontakten etter bruk.
- Hvis nettledningen på dette apparatet skulle bli skadet, må den kun erstattes med original ledning. Vennligst henvend Dem til Deres Philips forhandler eller direkte til Philips.
- Før første gangs bruk, skal alle delene som kommer i kontakt med maten vaskes.
- Plasser ikke bollen i mikrobølgeovn.
- Dypp aldri motorenheten i vann eller andre flytende væsker. Den skal heller ikke skylles.
- Vennligst legg merke til at 0,75 liter er maksimumsmengden ved miksing eller blanding av flytende væsker.
- Ikke overskrid maksimumsmengden og bearbeidingstiden som er beskrevet i tabellen og i oppskriftene.
- Behold bruksanvisningen for senere bruk.

### Beskrivelse (fig. 1)

- A M ("Moment ") knapp**  
Trykk: motoren går  
Slipp: motoren stopper
- B Kontrollring**  
 For fjerning og påsetting av lokket.  
Lokkets utløserknapper (D) er nå tilbaketrukket.  
 **O/M** For "Off" posisjon og "Moment" posisjon for puls drift  
1....5 for kontinuerlig kjøring.
- C Motorenhet**
- D Utløserknapper for lokket**
- E Stamper**
- F Mateåpning**
- G Lokk**
- H Drivaksel**
- I Bolle**
- J Ledningsklips** (service nr. 4822 290 40369)
- K Kniv**  (service nr. 4822 690 40232)
- L Holder for innsetnings utstyr**  (service nr. 4203 065 61521)
- M Kutteskive medium**  (service nr. 4203 065 61540)
- N Raskeskive fin**  (service nr. 4203 065 61550)
- O Raskeskive medium**  (service nr. 4203 065 61560)
- P Gir boks** for eltekroker og visp
- Q Eltehylse** (service nr. 4203 065 60011)
- R Visp**  (service nr. 4822 690 10115)
- S Eltekrok**  (service nr. 4822 690 10116)
- T Slikkepott** (service nr. 4822 690 40212)

### Automatisk sikkerhetsbryter (kan tilbakestilles)

Vennligst les bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk.

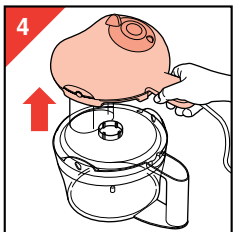
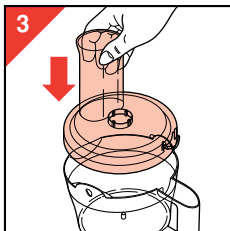
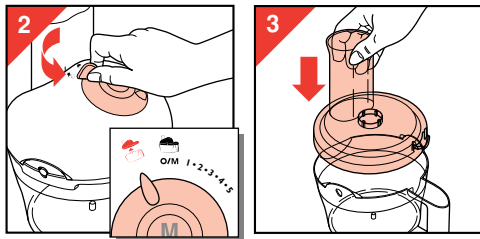
For å hindre skade på grunn av overoppheting er dette apparatet utstyrt med en automatisk sikkerhetsbryter som vil slå av nettspenningen hvis det er nødvendig. Hvis instruksjonene nedenfor følges nøye kan De slå på apparatet igjen etter en times avkjøling.


### Hvis apparatet plutselig stopper

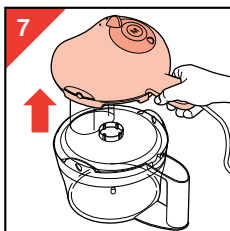
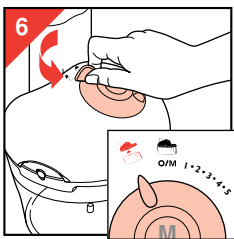
1. Trekk **først** ut **støpelet** fra stikkkontakten.
2. Sett **deretter** kontrollringen til posisjon **O/M**.
3. La apparatet **avkjøles** i minimum en time.



Ta kontakt med Deres forhandler eller et autorisert Philips Servicesenter. Hvis sikkerhetsbryteren stadig aktiviseres.

## Montering og demontering av motorenhet og lokk



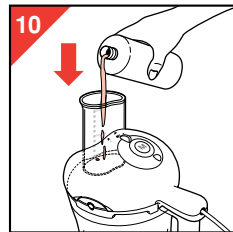
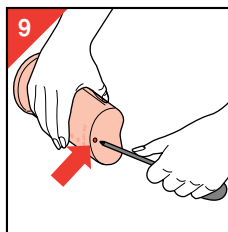
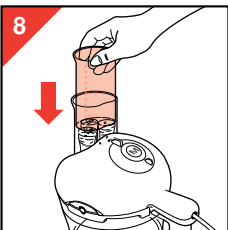
- Forsikre Dem om at kontrollringen er satt til posisjon  (fig. 2).
- NB! Skade kan oppstå hvis kontrollringen ikke står i denne posisjonen under åpning og lukking.
- Sett lokket på bollen (fig. 3).



- Sett motorenheten på dekslet (fig. 4).
- Vri kontrollringen til posisjon  O/M (fig. 5).
- For å frigjøre motorenheten og lokket vri kontrollringen til posisjon  (fig. 6, 7).

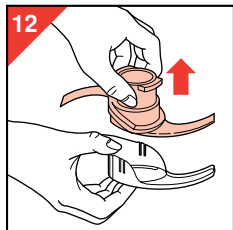
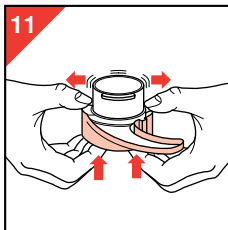
## Mateåpning og stamper

- Bruk stamperen til å føre ingredienser ned gjennom mateåpningen (fig. 8).
- Stamperen kan forbli i mateåpningen under bruk for å hindre sprut og søl.
- During operation you may remove the pusher from the filling opening to add ingredients.

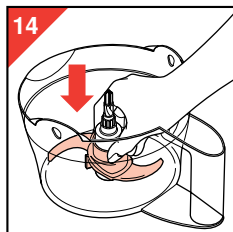
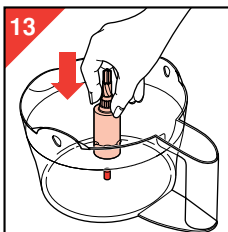


- Under bruk kan De fjerne stamperen fra mateåpningen for å tilsette ingredienser. På undersiden av stamperen er det en markering hvor De kan lage et lite hull ved hjelp av en spiss gjenstand (fig. 9). Gjennom dette hullet kan De tilsette små mengder væske når det er behov for det (f.eks. olje ved tilberedning av majones) (fig. 10).
- Det er mengdemarkeringer på stamperen for å kunne måle væske (ml).

## Hakke, mikse, blande og lage pureer med kniven

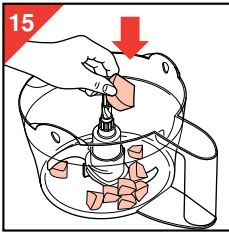


- **Hakke, mikse, blande og lage pureer med kniven!**
- Fjern beskyttelses hylsteret fra kniven før bruk (fig. 11, 12).
- Hold alltid den ubeskyttede kniven i håndtaket.**

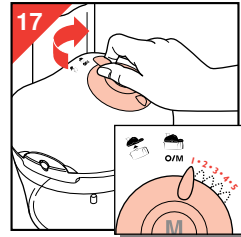
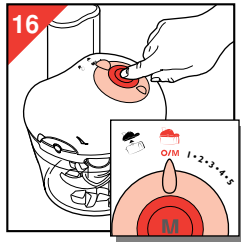


- Sett først i drivakselen (fig. 13) og kniven (fig. 14).





- Ha deretter ingrediensene i bollen (fig. 15).
- Sett på lokket og motorenheten (fig. 3-4).
- Sett stamperen i mateåpningen.
- Slå på maskinen ved å trykke på "Moment"-knappen (fig. 16) eller ved å velge posisjon I (fig. 17).



### Tips - Hakking

- Store stykker kuttes opp i terninger på ca. 3 cm.
- Unngå overbearbeiding.
- Hvis ingrediensene setter seg fast på kniven eller matrester
- setter seg fast på innsiden av bollen:
  - slå først av apparatet,
  - ta lokket av bollen (med motoren)
  - fjern maten fra kniven eller bollen ved hjelp av slikkepotten.
- Kutt aldri svært harde ingredienser som kaffebønner, muskat, korn eller harde tørkede urter (f.eks. kardemomme og isbiter), da dette vil gjøre kniven sløv.
- Ved bearbeiding av store mengder tørr persille forsikre Dem om at bollen også er tørr.
- Hvis De ønsker å hakke noen få fedd hvitløk, slipp disse gjennom mateåpningen ned på den roterende kniven. Forsikre Dem om at hvitløken og bollen er tørr.
- Forsikre Dem om at hard ost (f.eks. moden gouda, parmesan, pecorino) har romtemperatur. Vær forsiktig med å la motoren gå for lenge, da osten kan bli varm og klumpete.
- Forsikre Dem at halvhard ost (f.eks. fersk og halvmoden gouda, emmenthaler, gruyere) er så kald som mulig.
- Legg klissen kandisert og tørket frukt (f.eks. dadler, fiken, svsker) i dypfryseren i minst 15 minutter. Tilsett en teskje mel rett før hakkingen.

### Tips - miksing/blanding

- Ved miksing eller blanding av væsker start alltid med hastighet 2 eller 3. Senere kan De øke hastigheten til 4 eller 5.

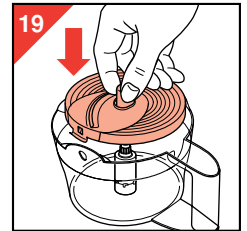
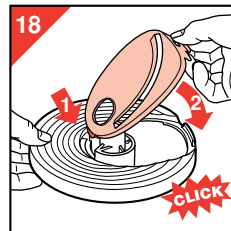
- Ikke miks eller bland for lenge for å unngå at det danner seg mye skum.
- Bearbeid ikke mer væske enn 0,75 liter.
- Bearbeid ikke væske varmere enn 80 C.
- Under laging av tert-/paideig bruk så lite væske som mulig. Dette vil gjøre at deigen vil bli lettere å kjevle ut. Bruk alltid kaldt hardt smør eller margarin.

### Tips - pureer

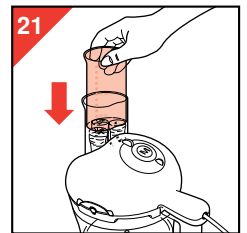
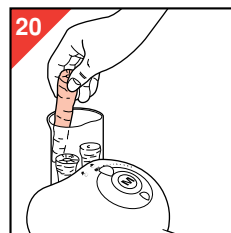
- Man kan lage pureer av frukt og grønnsaker uten å tilsette ekstra væske. Med litt ekstra væske vil resultatet bli finere.
- Lag først pure av de harde og seige ingrediensene. Tilsett deretter de myke ingrediensene.

### Kutting eller rasping med skiveholderen og de utskiftbare skivene

- **Vær forsiktig: Skivene er meget skarpe!**

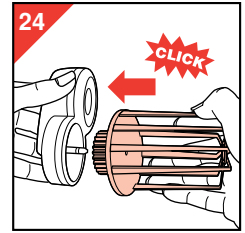
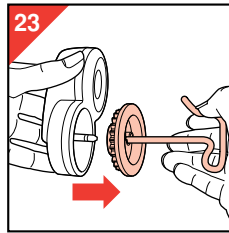


- Plasser den valgte skiven i skiveholderen ("Klikk") (fig. 18).
- Plasser drivaksel og skiveholderen (fig. 19)
- Sett på lokket og motorenheten (fig. 3-4).
- Ta ut stamperen fra mateåpningen.



- Ha ingrediensene i mateåpningen (fig. 20).
- Plasser stamperen på toppen av maten og press sakte nedover (fig. 21).

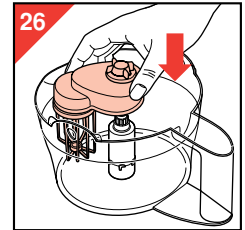
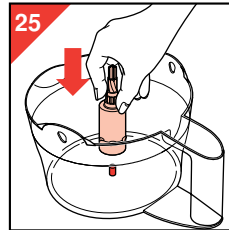
- kru på ved å velge rett hastighet (fig. 22).
- Press ingrediensene nedover ved bruk av stamperen. Bruk et jevnt og moderat press.
- Store stykker kuttes opp i biter slik at de passer i mateåpningen.
- Fyll mateåpningen jevnt for å oppnå det beste resultat.
- Tøm bollen av og til ved tillaging av store mengder.



- Hvis nødvendig: Trekk ut eltekroken fra gearboksen (fig. 23) og sett vispen godt fast til denne (fig. 24). Til dette kan det trenes litt styrke.

### Tips - kutting 🍷

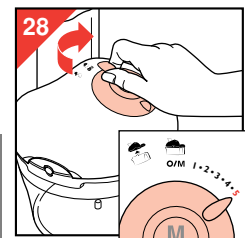
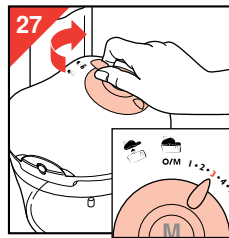
- Fyll mateåpningen helt mens motoren står stille. Trykk med stamperen og slå på apparatet. På denne måten vil De hindre ingrediensene i å snu seg under kuttingen.
- Bruk medium hastighet (2 eller 3) for optimalt resultat



- Sett først i drivakselen (fig. 25) og plasser deretter vispenheten på plass (fig. 26). Etter dette ha ingrediensene i bollen.
- Sett på lokket og motorenheten (fig. 3-4). Sett stamperen i mateåpningen for å stenge denne.

### Tips – riving 🧀 🍷

- Før riving av ost, kutt ostene i små terninger (ca. 2 cm).
- Trykk lett men jevnt på stamperen. Den siste biten ost vil forbli mellom lokket og skiven. Det er ikke mulig å hindre dette.
- Forsikre Dem om at hard ost (for eksempel moden gouda, parmesan, pecorino) har romtemperatur.
- Forsikre Dem at halvmoden gouda, emmentaler, gruyere) er så kald som mulig.
- For reven gouda ost, bruk kun medium raspekive.
- Hvis De ønsker lange striper, legg ingrediensene horisontalt ned i mateåpningen.
- Velg hastighet 5 for optimalt resultat.



- Sett kontrollringen til hastighet 3 for krem (fig. 27) eller til hastighet 5 for eggehviter (fig. 28).

### Pisking av egg eller krem med vispen 🍷

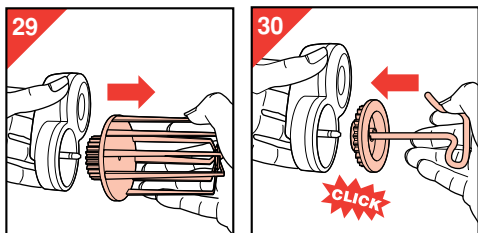
- Vispen er anvendelig til å piske hele egg, eggehviter, pynt til desserter og krem.
- NB! Bruk ikke vispen til å lage rører eller deiger.**

### Tips - for pisking

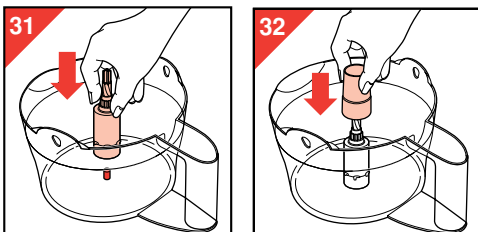
- For de beste resultater ved pisking av krem, forsikre Dem om at kremen, bollen og vispen er meget kalde. Sett bollen og vispen i kjøleskapet minst en halv time før piskingen. La kremen stå i kjøleskapet minst en dag. Tilsett ikke sukker før kremen har begynt å tykne. Pisketiden avhenger av hvilken type kremfløte som brukes.
- For pisking av eggehviter må bollen og vispen være tørre og helt fri for fett. De vil oppnå de beste resultater når eggene har romtemperatur (ca. 21 C).

## Eltung av deig med eltekroken

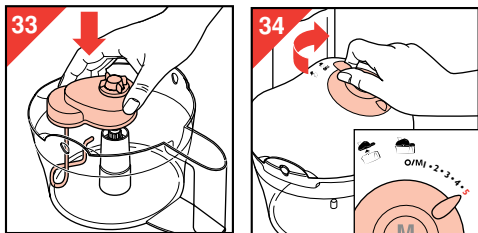
- **NB: Bruk alltid eltehyslen ved elting.**



- Hvis nødvendig: Trekk vispen ut av girboksen (fig. 29) og sett eltekroken godt på plass (fig. 30).



- Sett først i drivakselen og plasser deretter eltehyslen på plass (fig. 31, 32).




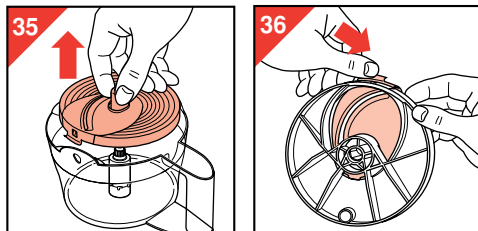
- Sett elteren på drivakselen (fig. 33).  
- Etter dette ha ingrediensene i bollen.  
- Sett på lokket og motorenheten (fig. 3-4). Sett stamperen i mateåpningen for å stenge denne.  
- Sett kontrollringen til hastighet 5 (fig. 34).

### Tips – elting

- Overskrid aldri maksimumsmengden for mel.
- For brøddeiger og gjærdeiger ha først i vannet, gjær og sukker i bollen. Tilsett senere de andre ingrediensene. Eltetiden avhenger av hvilken type brøddeig, men vil være mellom 3-4 minutter.
- Glem aldri å demontere og rengjøre gearboksen etter elting.

## Etter bruk

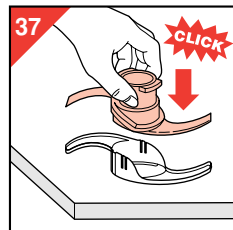
- For å frigjøre motorenheten og lokket, vri kontrollringen til posisjon  (fig. 6, 7).

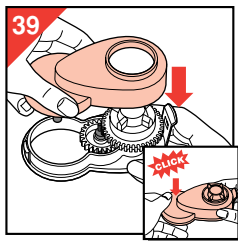
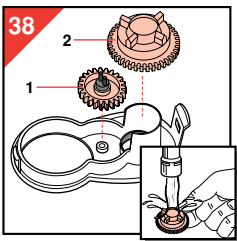


- Løft utstyret og drivakselen ut av bollen (fig. 35). Etter dette kan bollen tømmes.  
- Etter kutting og rasping: frigjør skivene fra skiveholderen (fig. 36). Forsikre deg om at skivene ikke mot deg når du gjør dette. Vær forsiktig: skivene er meget skarpe!

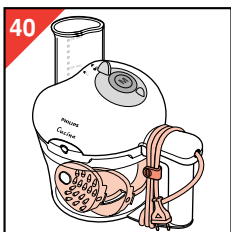
## Rengjøring og oppbevaring

- Trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring av motorenheten. Motorenheten kan rengjøres med en fuktig klut.
- Dypp aldri motorenheten i vann. Hell aldri vann over den.
- Vask delene som har vært i kontakt med maten i varmt såpevann straks etter bruk.
- Vær forsiktig ved rengjøring av kniven og skivene: skjæreeggene er meget skarpe! Disse delene kan også vaskes i en oppvaskmaskin.
- Forviss Dem om at skjæreeggene ikke kommer i kontakt med harde gjenstander, da dette vil gjøre dem sløve.
- Sett alltid beskytteshylsteret tilbake på kniven etter rengjøring (fig. 37).





- Girboksen for vispen og eltekroken kan lett tas fra
- hverandre for skikkelig rengjøring (fig. 38-39).
- Etter rengjøringen, kan utstyret oppbevares i bollen. Sett lokket på plass og vikle opp nettledningen som vist på fig. 40 og bruk ledningsklipset.

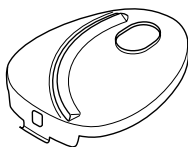


### Tilleggsutstyr

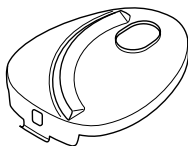
- Følgende tilleggsutstyr er også tilgjengelig \*):
- **Fin kutteskive** (service nr. 4203 065 61530)
- **Medium kutteskive** (service nr. 4203 065 61540)
- **Fin raspeskive** for rå grønnsaker, frukt og friterter poteter (service nr. 4203 065 61550)
- **Medium raspeskive** (service nr. 4203 065 61560)
- **Grov raspeskive** for rasping av poteter (service nr. 4203 065 62310)
- **Granuleringskive** for granulering av Parmesan, pepperrot og poteter (service nr. 4203 065 61570).

\*) De kan spørre Deres forhandler om dette utstyret er tilgjengelig i deres land.

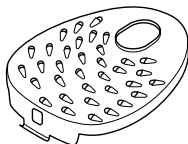
## SERVICE SERVICE



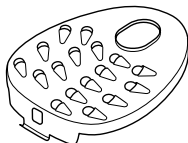
4203 065 61530



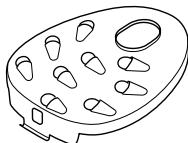
4203 065 61540



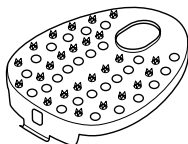
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

## Oppskrifter

### § Hummus bi Tahini

(erter - sesam pure)

- 250 g erter
- 80 g tahini (sesam pure)
- ca. 50 ml sitronjuice
- ca. 50 ml vann
- 2 fedd hvitløk
- 1 strøken ss Olivenolje (maisolje)
- ½ ts cayenne pepper
- friske blader persille

- Bløtlegg ertene over natten i mye vann som er tilsatt litt salt.
- Kok ertene i ca. 2 timer.
- Ha i alle ingrediensene utenom persillen, cayenne pepper og olje i foodprocessor-bollen.
- Kjør ingrediensene på hastighet 5 til det blir en jevn pure.
- Ta blandingen ut av bollen og pynt med persille og cayenne pepper.
- Server med brød (f.eks. pitabrød).

### § Milkshake

(2-3 milkshakes)

- 250 g frisk frukt (f.eks. jordbær, bringebær, bananer)
- 1 ts sitronjuice
- sukker eller honning etter smak
- 200 ml kald melk
- 2 kuler vaniljeis

- Lag pure av frukten med sitronjuicen og sukker eller honning, ved hjelp av kniven.
- Tilsatt melken og vaniljeisen og bland på hastighet 5 til blandingen skummer.



### Tips:

- I stedet for frisk frukt bruk 2 strøkne ss sterk kaffe og 2 ss kakao. Bytt ut vaniljeisen med mokka- eller sjokoladeis.
- Bytt ut den friske frukten, sitronjuicen og sukkeret med 6 strøkne ss med syltetøy.

### § Kyllinglever paté

(til 4 personer)

- 25 g smør
- 250 g kyllinglever, renskåret
- 1 liten løk, hakket
- 1 fedd hvitløk, knust
- 5 ss kremfløte
- 2 ss tomatpuré
- 2 ts brandy
- salt og pepper

- persille
- ristet brød eller kjeks

- Smelt smøret i pannen og stek kyllingleveren, løken og hvitløken i ca. 8 minutter, til leveren er stekt.
- Avkjøl blandingen og legg den i bollen til foodprocessoren.
- Tilsatt kremfløte, tomatpuré og brandy, og krydder etter smak.
- Kjør apparatet på hastighet 5 til blandingen er jevn og luftig.
- Ha blandingen på en tallerken og pynt med persille.
- Serveres avkjølt med ristet brød eller kjeks.

### § Guacamole

(meksikansk avocado dip; til 2-3 personer)

- 2 medium modne avocado
- 2 medium tomater, uten skinn
- 1 liten løk i biter
- 3-4 dusker fersk persille
- 1 grønn chilipepper, delt uten frø
- salt og pepper
- toast eller maischips til servering
- Skrell og ta steinen ut av avocadoen. Del den i biter og legg dem i bollen til foodprocessoren.
- Kjør på hastighet 5 til det blir en jevn pure.
- Del tomatene og ta ut frøene.
- Tilsatt tomatene, løken, persillen og chilipeperen til avocadopureen. Kjør igjen til pureen blir jevn.
- Smak til med salt og pepper og server med toast eller maischips.

### 🔪 Marengsreder med jordbær

(8 marengsreder)

For marengsredene:

- 2 eggehviter
- 100 g sukker
- 1 ss maismel
- 1 klype salt
- 8 kakeformer (aluminiumsfolie)
- bakepapir

Fyll:

- 250 ml pisket kremfløte
- 2 ss sukker
- vaniljesukker (etter smak)
- 400 g jordbær

Marengsredene:

- Pisk eggehvittene med salt på hastighet 4 til de blir stive. Bland sukker og maismel med en skje. Tilsatt denne blandingen til eggehvittene en skje ad gangen og pisk etter hver gang.
- Sett kakeformene opp ned på en stekeplate trukket med bakepapir. Sprøyt marengsen i sirkler over de snudde kakeformene. Begynn på toppen og bruk en kakesprøyte med et glatt munnstykke (størrelse 4).

Skyv stekeplaten inn i en forhåndsoppvarmet ovn og stek marengsen ved 100 C i 60-90 minutter, til de er tørre.

- La marengsen avkjøles i ovnen. Fjern kakeformene.

Fyll:

- Pisk kremen med sukker og vaniljesukker på hastighet 2 til den blir stiv.
- Del jordbærene.
- Fyll marengsredene med pisket krem og pynt med jordbær.

### 🍷 **Aprikose-marengs pai**

Paibunn:

- 100 g smør
- 150 g mel
- 50 g sukker
- 1 klype salt
- ris
- bakepapir eller aluminiumsfolie
- bakeform 20 cm i diameter

Fyll:

- 250 g tørkede aprikoser
- 75 g sukker
- saften av 1 sitron

Marengs:

- 2 eggehvitt
- 100 g sukker
- litt salt



- Sett kniven i bollen.
- Del smøret i terninger.
- Ha mel, sukker, salt og smør i bollen. Tilsett litt isvann og bruk kniven til å lage en jevn deig på hastighet 5.
- Pakk deigen inn i plastfolie og la den ligge i kjøleskapet i minst 1 time.
- For å hindre at aprikosene kleber seg til hverandre, legg dem i dypfrysere eller frysedelen av kjøleskapet i 15 minutter og tilsett 2 ss mel før de hakkes.
- Hakk aprikosene medium. Bruk "Moment"-knappen (M).
- Legg de hakkede aprikosene i en kjele, tilsett sitronjuicen og sukkeret. La det småkoke i 4 minutter. La aprikoseblandingen avkjøles.
- Rull deigen ut på en melet benk.
- Kle den smurte formen med deigen. Lag en kant på ca. 3 cm.
- Legg et stykke bakepapir eller aluminiumsfolie på toppen av deigen og hell ris på toppen. Stek bunnen i en forhåndsoppvarmet ovn på 180 C i 30 minutter. Ta ut kakeformen og fjern papiret eller folien med risen. Øk temperaturen til 200 C.
- Fyll paibunnen med aprikoseblandingen.
- Pisk eggehvittene med saltet, på hastighet 4, til den blir stiv. Tilsett gradvis sukker.
- Sprøyt eggehvittene på aprikoseblandingen med et grovtakket munnstykke.
- Sett paien inn i ovnen igjen i 15-20 minutter, til marengsen er tørr og lett gylden.

### 🍷 **Lakse-pålegg** (til 3-4 personer)

- 1 boks laks (220 g)
- 2 plater gelatin
- gressløk
- 1 klype salt
- 1 knivsodd cayenne pepper
- ½ ts sitronjuice
- 125 ml kremfløte
- 1 liten løk
- dill til pynt



- Bløtlegg gelatinen i vann.
- Hakk gressløken og løken i foodprocessoren. Bruk "Moment"-knappen (M).
- Fjern bein og skinn fra laksen.
- Tilsett salt, cayenne pepper, sitronjuice, laksen og væsken fra boksen til den hakkede løkblandingen. Lag pure av blandingen på hastighet 5.
- Ha puren i en bolle.
- Kok opp en liten mengde vann og løs opp gelatinen.
- Rør gelatinblandingen inn i puren.
- Sett vispen i bollen og pisk fløten på hastighet 2 til den blir stiv.
- Fold den piskede kremen inn i puren ved hjelp av en treskje.
- Snu moussen ut på et fat. Dekk den til og avkjøl den i kjøleskapet noen timer.
- Pynt moussen med dill.

### 🍷 **Loff**

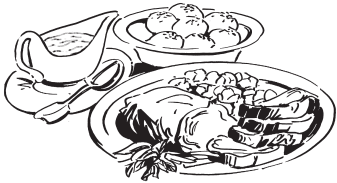
- 350 g hvitemel
- 10 g mykt smør eller margarin
- 18 g fersk gjær eller
- 14 g tørrgjær
- 200 ml vann (avhengig av typen mel)
- 1 ts salt
- 1½ ts sukker
- 25-28 cm lang brødform
- Monter eltekroken i bollen.
- Ha vann, gjær og sukker i bollen og kjø i ca. 15 sekunder på hastighet 3. Tilsett mel, smør eller margarin og salt.
- Kjør deigen i 3-4 minutter på hastighet 5.
- Ha deigen i en stor bolle. Dekk bollen med en fuktig klut og la deigen heve på et varmt sted i 30 minutter.
- Etter hevingen elt deigen og rull den opp.
- Ha deigen i en smurt bakeform og la den heve på nytt i 45 minutter.
- Stek loffen i den nedre delen av en forhåndsoppvarmet ovn på 225 C i 30 minutter.

### Tips:

- Denne metoden kan også brukes for å få de beste resultatene ved ferdigblandede melblandinger.
- Deigen kan også brukes til å lage rundstykker. Den ovenfor nevnte mengden er nok til 8-10 rundstykker.
- Del deigen i eggstøre stykker. Klem de flate og form dem til rundstykker.
- Sett rundstykkene på en smurt stekeplate.
- Pensle rundstykkene med vann og strø på sesamfrø eller karve før de settes i ovnen.

### 🍷 **Gjærdeig for fletter**

- 30 g ristede hasselnøtter
- 300 g siktet hvetemel



- 40 g sukker
  - litt salt
  - 1 egg
  - ca. 150 ml melk (lunken)
  - 80 g mykt smør eller margarin
  - 40 g fersk gjær eller 1 pose tørrgjær
  - stekeplate
- Sett kniven i bollen og hakk nøttene middels fine ved å trykke på "Moment"-knappen i korte øyeblikk. Fjern de hakkede nøttene fra bollen.
- Bytt ut kniven med eltekroken.
- Ha melk, gjær og sukker i bollen og kjør ingrediensene i 15 sekunder på hastighet 3.
- Tilsett mel, salt, margarin (eller smør) og egget. Elt ingrediensene på hastighet 5 i ca. 3 minutter. Tilsett de hakkede nøttene mot slutten av eltingen.
- Ha deigen opp i en større bolle. Dekk denne bollen med en fuktig klut. La deigen heve i ca. 30 minutter.
- Del deigen i 3 deler og form disse til 30 cm lange pølser. Legg disse ved siden av hverandre og klem dem sammen i den ene enden. Flett pølsene sammen og klem sammen endene på den andre siden.
- Legg fletten på en smurt stekeplate og la den heve i 20 minutter.
- Pensle deigen med litt smeltet smør.
- Stekes i midten av en forhåndsoppvarmet ovn ved 190 C i 30-35 minutter.

### 🍷 **Kake**

- 150 g mykt smør
- 150 g sukker
- 1 ts vaniljesukker
- litt salt
- 30 ml melk
- 3 egg
- 150 g selvhevende mel
- 25 cm kakeform
- smør til å smøre formen

- Varm opp ovnen til 160 C.
- Del smøre i terninger og ha smør, sukker, vaniljesukker og salt i bollen og kjør ingrediensene på hastighet 5.
- Hell i den lunke melken i små porsjoner gjennom mateåpningen mens apparatet går. Fortsett å kjøre blandingen til den blir lys og kremete. Hvis nødvendig bruk en slikkepott for å få blandingen fra sidene til midten av bollen.
- Tilsett eggene en etter en. Kjør ikke lenger enn nødvendig for å mikse hvert av eggene inn.
- Del melet i 3 like store deler og tilsett dem en etter en (ved hastighet 2 eller 3).
- Ta blandingen opp i den smurte og strødde formen og stek kaken i 1 time 15 minutter.
- La kaken avkjøles i noen minutter før den hvelves på en rist. La den deretter avkjøles helt.

### Tips:

For å lage marmorkake ha halvparten av røren i en annen bolle og rør inn 1 strøken ss siktet kakao. Ha sjokoladerøren i formen og tilsett den andre delen av røren. Bruk en skje eller gaffel for å lage marmor-effekt.

### 🍷 **Pizza**

(For 2 runde pizzaer)

- 15 g fersk gjær eller 1 pakke tørrgjær
- 1 ts sukker
- ca. 150 ml varmt vann (lunken)
- 300 g hvetemel
- ½ ts salt
- 2 strøkne ss olivenolje
- stekeplate

### Fyll:

- 1 løk
- 1 fedd hvitløk
- 2 ss olivenolje
- 300 g hermetiske tomater (boks)
- 1 ts blandet italiensk krydder (tørket eller ferskt)
- salt, pepper
- sukker
- Ingredienser til pizza: oliven, salami, artisjokker, sopp, ansjos, mozzarellaost, paprika etter smak, reven moden ost og olivenolje etter smak.



- Monter eltekroken i bollen.
- Ha vann, gjær og sukker i bollen og kjør ingrediensene på hastighet 3 i ca. 15 sekunder.
- Tilsett mel, olje og salt og kjør deigen på hastighet 5 i ca. 3 minutter.
- Elt deigen til en ball og legg den i en bolle. Dekk bollen med en fuktig klut og la den heve på et varmt sted i ca. 45 minutter.
- Bruk kniven til å hakke løken og hvitløken. Stek dem til de er gjennomsiktige.
- Tilsett tomatene og krydderet og la sausen småkoke i 10 minutter.
- Smak til med salt, pepper og sukker.
- La sausen avkjøles.
- Varm opp ovnen til 250 C.
- Kjele ut deigen på en melet bakeplate og lag 2 runde bunner.
- Legg bunnene på en smurt stekeplate.
- Dekk bunnen med sausen. Ha ikke saus på kantene.
- Legg på de ønskede ingredienser. Strø på reven ost og drypp litt olivenolje over.
- Stekes i 12-15 minutter.



### 🍷 Brioche

**Viktig: Bruk bare kniven for å lage deig til brioche.**

Eltekroken er ikke egnet til dette.

- 250 g mel
  - 30 g sukker
  - 20 g fersk gjær eller 1 pakke tørrgjær
  - 100 g smør
  - 50 ml melk (40 C)
  - 1 ts salt
  - 4 egg
  - Brioche-form (eller en dyp rund kakeform)
- Sett i kniven.
  - Ha gjær, vann og sukker i bollen. Kjør på hastighet 4 i 15 sekunder.
  - Tilsett mel, salt og egg. Kjør på hastighet 5 i 4 minutter.
  - Dekk bollen med en fuktig klut og la deigen heve på et varmt sted i 1 time.
  - Smelt smør. Sett på lokket med motorenheten igjen. Slå på apparatet og tilsett det smeltede smøret og kjør til blandingen blir homogen.
  - Smør formen med smør. Ha deigen i formen og la den heve i 45 minutter.
  - Sett formen nederst i ovnen og stek på 220 C i 30 minutter.

### 🥒 Tzatziki

(Agurksalat: til 2-3 personer)

- 1 agurk
  - 200 ml yoghurt
  - 1 ss olivenolje
  - 2 fedd hvitløk
  - litt salt
  - 1 ts finhakket dill
  - noen mintblader
- Skrell agurken og riv den på hastighet 4 eller 5.
  - Ha den revne agurken i et dørslag. La den renne av.
  - Bland de andre ingrediensene utenom mintbladene med agurken.
  - Avkjøl salaten ved å sette den i en tildekket bolle 1 time i kjøleskapet.
  - Før servering, dryss på mintbladene.

### 🍌 Kålsalat

- 2 fedd hvitløk
- 2 epler
- 2 sylteagurker
- 1 banan
- 3 ss majones
- 3 ss yoghurt
- ½ ss fløte
- 2 ts karri
- salt og pepper
- 1 lite kålhode

- Sett kniven i bollen og hakk hvitløken.
- Skrell eplene. Del de i 4 deler. Fjern kjernehusene.
- Tilsett eplene, agurken, og del de fint opp.
- Tilsett stykker av banan, majones, yoghurt, karri, fløte, salt og pepper, og bland ingrediensene ved hjelp "Moment"-knappen. Ta ut kniven og sett på kutteskiven (medium kutteskive). Dressingen kan forbli i bollen. Del kålen og kutt den på hastighet 3. Hell ut ingrediensene på et fat og bland disse med en skje. Dekk til fatet med et lokk eller plastfolie og la dressingen trekke inn.

### 🍷 🍷 🍷 Gratinert potet/squash

(3-4 porsjoner)

- 750 g poteter
- litt salt
- 2 squash (ca. 500 g)
- 2 fedd knust hvitløk
- ca. 75 g smør + smør til smøring av formen
- 2-3 ts italienskt eller provencialske urter
- 3 egg
- 150 ml kremfløte
- 150 ml melk
- pepper
- 100 g halvmoden ost



- Rens og vask potetene.
- Sett kutteskiven på plass i bollen og kutt potene og squashen på hastighet 5.
- Kok potetskivene med litt salt til de er nesten møre.
- Ha skivene i et dørsalg og la de renne av.
- Ha halvparten av smøret i en stekepanne og stek halvparten av squashen under stadig omrøring. Strø skivene med halvparten av urtene. Stek den andre halvparten av squashen på samme måten. Strø over resten av urtene.
- La de stekte skivene renne av på et kjøkkenpapir.
- Smør en langpanne med smør og ha i squash- og potetskivene annenhver gang, slik at de overlapper hverandre som takstein.
- Pisk eggene med fløten og melken på hastighet 4. Tilsett salt og pepper etter smak. Hell blandingen over potet- og squash-skivene.
- Erstatt kutteskiven med medium raspeskive, riv ost på hastighet 5 og strø over retten.
- Sett retten i en varm ovn (200 C) og stek den i ca. 10 minutter.

### § Majones

- 1 stort egg eller 2 små
- 2 ts sennep
- 1 ts salt
- pepper
- 3 ss sitronsaft
- 250 ml olje (kvaliteten på oljen avhenger av ønsket konsistens)

Alle ingrediensene må ha romtemperatur.

- Ha egg eller eggeplommer, sennep, salt, pepper, sitronsaft i bollen.
- Kjør med kniven på hastighet 4 eller 5 til alt saltet er oppløst. Tilsett deretter oljen gradvis via stamperen i bollen mens bladet roterer.

### Tips:

- For tartar-saus: tilsett persille, agurk og hardkokte egg.
- For cocktail-saus: tilsett 50 ml creme fraiche, litt whisky, 3 ts tomatpure og litt ingefær-sirup til 100 ml majones.

### § Fruktkake

- 250 g hvitemel
  - 110 g smør
  - 110 g sukker
  - 7 g bakpulver
  - 60 g rosiner
  - 170 g kandiserte frukter
  - 2 egg
  - kakeform 25 cm
- Legg de kandiserte fruktene og rosinerne i bløt i fruktte (ca. 1 time).
  - Sett kniven i bollen.
  - Del smøret i terninger med en kniv.
  - Ha mel, sukker, bakepulver, smørterninger og egg i bollen. Tilsett rosiner og de kandiserte fruktene. Kjør ingrediensene på hastighet 5 i maks. 15 sekunder.
  - Hell blandingen i en smurt kakeform og stek i midten av ovnen ved ca. 170 C til kaken blir fast (ca. 75 minutter).

Matvarer	Maks. Mengde	Bryter Hastighetsvelger	Utstyr	Fremgangsmåte	Anvendelse
<b>Belgfrukter</b> - moset	400 g	5	☞	Bruk kokte bønner eller erter. Det bør kanskje tilsettes litt væske for å få en bedre konsistens.	Pureer, supper.
<b>Deig</b> (kjeks) - røring	3 egg	4-2	☞	Ingrediensene skal ha romtemperatur. Rør egg og sukker på hastighet 4 til det er stivt. Tilsett siktet mel, fortsett røringen forsiktig på hastighet 2.	Kaker, Rullader, Butterdeig.
<b>Deig</b> (kaker) - røring	150 g mel	5	☞	Ingrediensene skal ha romtemperatur. Se oppskrifter på side 40	Kaker etc.
<b>Deig</b> (lett) - miksing	400 ml væske	3-4		Ha først væsken i hurtigmikseren. Tilsett de tørre ingrediensene.	Pannekaker, vafler, epleskiver.
<b>Deig</b> (terte, pai, eplekake)	250 g mel	5	☞	Bruk kaldt smør/margarin og kaldt vann. Ha mel i bollen. Legg 2 cm store biter med smør/margarin. Bland på hastighet 5 til det ligner brødsmler. Tilsett vannet, stopp straks deigen er formet til en ball (etter ca. 15 sek.). Avkjøl deigen før videre behandling.	Fruktterte, eplekake, paier.
<b>Deig</b> (brød)	350 g mel	5	☞	Se oppskrift på side 40.	Brød.
<b>Deig</b> (pizza)	300 g	5	☞	Se oppskrift på side 41.	Pizza, tertte.
<b>Deig</b> (gjærdeig)	300 g	5	☞	Se oppskrift på side 40.	Brød.
<b>Deig</b> (småkaker)	250 g mel	5	☞	Bruk kaldt smør eller margarin. Skjær i biter på 2 cm. Ha alle ingrediensene i bollen samtidig. Kna til deigen samler seg (etter ca. 30 sek.). Avkjøl deigen før videre bearbeiding.	Eplepai, søte kjeks, fruktterte.
<b>Egg</b> - vispet (eggehvitte)	4 egg	4	☞	Eggene skal ha romtemperatur. (NB! Bruk minst 2 egg).	Pudding, souffle, marengs, pynt.
<b>Frukt</b> - hakket	400 g	M/5	☞	<b>Tips:</b> Bruk litt sitronsaft for å unngå misfarging.	Salater, syltetøy, kaker.
- moset	500 g	5	☞	Bruk rå, fast, stenfri frukt. Brukt kokt eller bløt frukt.	Sauser, puddinger, barnemat.

<b>Grønnsaker</b> (generelt) - hakket - moset	400 g 500 g	<b>M/5</b> <b>5</b>	§ §	Oppskåret i terninger på 3 cm.	Salater, råkost, sauser. Supper, pureer.
<b>Kjøtt, fisk, fjærkre</b> - hakket (magert) - hakket (ujevnt kjøtt)	300 g 200 g	<b>M/5</b> <b>M/5</b>	§ §	Fjern først sener, ben inkl. fiskeben. Skjær i terninger på 3 cm. Hakkes i pos. M for grovere resultat.	Biff, tartar, hamburgerer, hakket kjøtt.
<b>Krem</b>	250 g	<b>5</b>	§	Bruk mykt smør for luftig resultat.	Terter, desserter.
<b>Krem</b> - vispet	400 ml	<b>3</b>	☞	Bruk avkjølt kremfløte. Lages av minimum 125 ml.	Pynt, krem, iskremblending butterdeig.
<b>Krydder</b> - hakket	Min. 30 g	<b>M/5</b>	§	Vask og tørk krydderet.	Sauser, supper, pynt, kryddersmør.
<b>Majones</b>	3 egg	<b>4-5</b>	§	Ingrediensene skal ha romtemperatur. Se oppskrift på side 42. (NB! Bruk minst 1 stort eller 2 små egg).	Pommes frites, salater, coctails, fondue- og barbecue sauser.
<b>Milkshake</b>	350 ml væske	<b>M/5</b>	§	Se oppskrift på side 38.	
<b>Nøtter</b> - hakket	250 g	<b>M/5</b>	§	Bruk posisjon M for grov hakking eller hastighet 5 for finere resultat.	Salater, pynt, brød, kaker, pudding.
<b>Ost</b> - hakket - raspet	200 g	<b>M/5</b> <b>5</b>	§ ☹	Bruk skorpefri ost (f.eks. Parmesan) oppskåret i terninger på 2 cm. Velg pos. M for grovt resultat og hastighet 5 for fint resultat. Press forsiktig med stamperen.	Pynt, supper, sauser, kroketter. Fondue, pizza. Gratinerte retter.
<b>Poteter</b> (kokte) - mos	500 g	<b>4-5</b>	§	Overkok ikke potetene. Mengden melk avhenger av typen potet. Bruk varm melk (maks. 80 C). Tilsett melken sakte mens kniven går.	Ovnsretter, mos.
<b>Purre</b> - skivet		<b>M/4-5</b>	☺	Plasseres i mateåpningen med hodet oppover. Ved behandling av tynn purre fyll åpningen helt.	Supper, kokt purre.
<b>Sjokolade</b> - hakket	200 g	<b>M/5</b>	§	Bruk hard, ren sjokolade. Brekk den i biter på 2 cm. Begynn med pos. M. Deretter hastighet 5 for finhakking.	Pynt, sauser, terter, mousseer, puddinger.
<b>Spedbarns-/ Barnemat/ diett</b> - moset	300 g	<b>M/4-5</b>	§	<b>Grov:</b> Tilsett litt væske. <b>Fin:</b> Hvis nødvendig tilsett ekstra væske.	Spedbarnsmat. Barnemat.










<b>Strøkavring</b>	100 g	<b>M/5</b>	§	Bruk tørt brød.	Matsorter med strøkavring, gratinerte retter.
<b>Supper</b>	500 ml væske	<b>4-5</b>	§	Bruk kokte grønnsaker.	Supper.

Spara bruksanvisningen! Spara köpbevis och kvitto!

## Viktigt

- Läs först hela bruksanvisningen och studera samtidigt bilderna innan du använder apparaten.
- Låt inte barn använda maskinen.
- Var försiktig när du hanterar kniv och de olika skivorna. De är mycket vassa! Du kan skära dig på dem!
- Kom ihåg att ta av skyddet från kniven innan du använder den.
- Sätt tillbaka skyddet efter användning.
- Tag inte av locket förrän maskinen stannat helt.
- Det är farligt att stoppa ner fingrarna i lockets mataröppning.
- Använd alltid påmataren för att mata ner ingredienserna, aldrig verktyg som gaffel, kniv, sked eller skrapa.
- Drag ut stickproppen ur vägguttaget efter användning.
- Om sladden skadas måste den ersättas med en specialsladd, vilken tillhandahålls av Philips serviceombud.
- Diska alla lösa delar innan du tar dem i bruk första gången.
- Ställ aldrig in skålen i en mikrovågsugn.
- Du får aldrig doppa motorenheten i vatten eller annan vätska.
- Spola inte heller av den. Du kan torka av den med en väl urvriden fuktig trasa.
- Observera att 0,75 liter är max-mängden för att bearbeta flytande ingredienser.
- Överskrid inte de rekommenderade mängderna och tiderna i tabellen och i recepten.

## Maskinens delar (fig. 1)

- A M (“Moment“)-knapp**  
Tryck: motorn startar.  
Släpp: motorn stannar
- B Manöver-ring**  
 för att lossa och sätta fast locket.  
Lockets lossningsknappar (D) är nu infällda.  
 O/M för ”Avstängd” och ”Momentläge”, pulsning.  
1...5 för kontinuerlig körning.  
(1 = lägsta hastighet, 5 = högsta hastighet.)
- C Motorenhet**
- D Knappar för att lossa locket**
- E Påmatare**
- F Mataröppning**
- G Lock**
- H Tillbehörshållare**
- I Skål**
- J Sladdhållare** (servicenummer 4822 290 40369)
- K Kniv**  (servicenummer 4822 690 40232)
- L Skivhållare**  (servicenummer 4203 065 61521)
- M Skivare, medium**  (servicenummer 4203 065 61540)
- N Strimlare, fin**  (servicenummer 4203 065 61550)
- O Strimlare, medium**  (servicenummer 4203 065 61560)
- P Växel för degkrok och visp**
- Q Degrör** (servicenummer 4203 065 60011)
- R Visp**  (servicenummer 4822 690 10115)
- S Degkrok**  (servicenummer 4822 690 10116)
- T Skrapa** (servicenummer 4822 690 40212)

## Automatiskt återgående överbelastningsskydd

Läs hela denna instruktion noggrant innan du börjar använda maskinen.

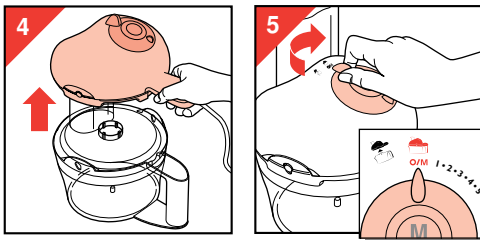
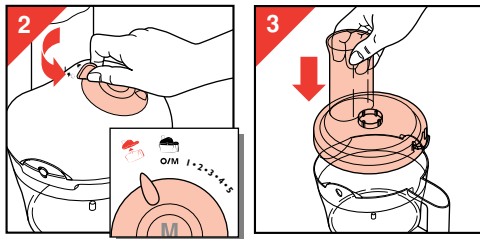
Maskinen är försedd med ett överbelastningsskydd, vilket automatiskt stänger av strömmen om det finns risk för att den blir för varm. Om maskinen plötsligt stannar, kan den efter att den kallnat en timma, åter startas.


### Om maskinen plötsligt stannar:

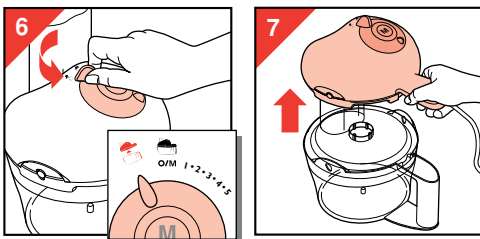
1. Drag först ut stickproppen ur vägguttaget.
2. Ställ sedan manöver-ringen på **O/M**.
3. Låt sedan maskinen svalna i minst en timma.



Tag kontakt med Philips serviceombud om överbelastningsskyddet träder i funktion upprepade gånger i tät följd.

## Hopsättning och isärtagning av motorenhet och lock.



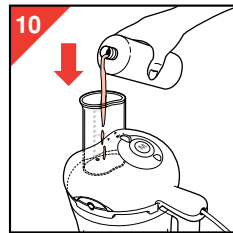
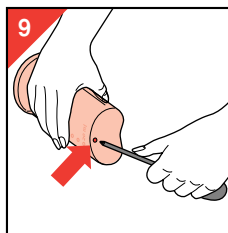
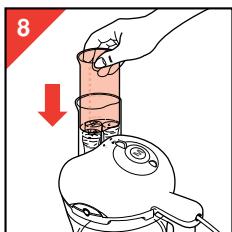
- Kontrollera att manöver-ringen står i läge  (fig. 2).  
Obs! Maskinen kan skadas om inte manöver-ringen är i detta läge vid öppnande eller stängning.
- Placera locket på skålen (fig. 3).
- Placera motorenheten på locket (fig. 4).



- Vrid manöver-ringen till läge  O/M (fig. 5).
- För att ta loss motorenhet och lock, vrid manöver-ringen till läge  (fig. 6, 7).

## Mataröppning och påmatare

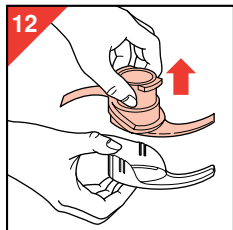
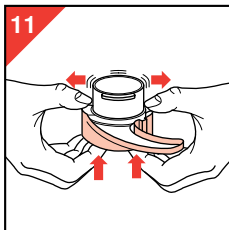
- Använd påmataren för att försiktigt trycka ner ingredienserna genom mataröppningen (fig. 8).
- Du kan ha kvar påmataren i mataröppningen som lock när maskinen är igång, så undviker du att något skvätter eller att t ex mjölk dammar.



- Påmataren kan tas ur under bearbetningen för att du skall kunna fylla på mer ingredienser.
- På undersidan av påmataren ser du en markering där du kan sticka ett litet hål med hjälp av ett vasst föremål (fig. 9). Genom detta hål kan du dosera vätska som skall tillsättas i små mängder, t ex olja till majonnäs (fig. 10).
- Det finns nivåmarkeringar på påmataren (ml) för att mäta vätska.

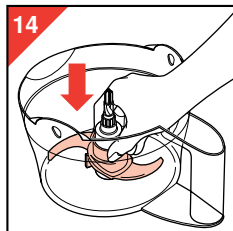
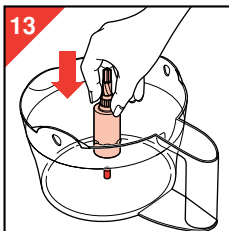
## När du hackar, blandar, puréar, och mosar

- **Var försiktig: knivens eggar är mycket vassa!**

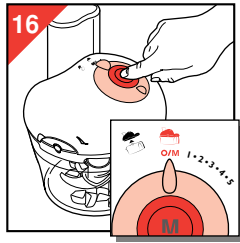
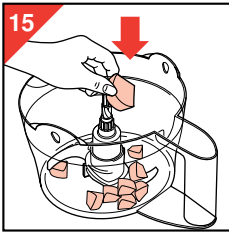


- Tag av knivskyddet från kniven innan den skall användas (fig. 11,12).

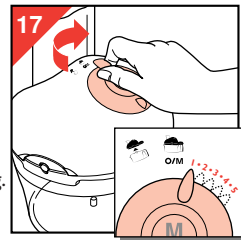
**Håll alltid den oskyddade kniven i dess handtag.**



- Sätt först tillbehörshållaren på plats i skålen (fig. 13) och sedan kniven (fig. 14).



- Lägg sedan ingredienserna i skålen (fig. 15).
- Sätt på locket och motorenheten (fig. 3-4).
- Sätt påmataren i mataröppningen.
- Starta genom att trycka på "Moment"-knappen (fig. 16) eller genom att välja önskad hastighet (fig. 17).



### Tips för att hacka

- Skär stora bitar av t ex kött och fisk i tärningar 3x3x3 cm, jämnstora för bästa resultat.
- Undvik överbearbetning beroende på att maskinen får gå för länge.
- Vid all hackning kan det hända att mat fastnar på knivbladen eller på skålens insida. Gör då så här:
  - Stäng av maskinen.
  - Tag av locket och motorenheten från skålen.
  - Skrapa rent med den medföljande skrapan.
- Hacka aldrig mycket hårda ingredienser som t ex kaffeböner, säd, muskotnöt, hårda kryddor (gurkmeja, kardemumma) eller iitärningar. Det kan förstöra knivseggarna.
- Persilja som skall hackas skall vara torr. Även skål och kniv skall vara torra.
- Hacka lök så kort tid som möjligt. Den blir lätt beskannars. Skölj skål, lock, kniv och hållare i kallt vatten omedelbart efter lökhackningen.
- Några få klyftor vitlök hackas bäst genom att de släpps ner genom mataröppningen på den roterande kniven, när maskinen är igång. Skål och vitlök skall vara torra.
- Hård ost, (mogen gouda, parmesan, pecorina) bör ha rumstemperatur. Hacka inte för länge. Osten kan bli varm och smeta.
- Medelhård ost (Färsk eller halvmogen gouda, emmentaler, gruyère) bör vara så kall som möjligt för att kunna hackas. Lägg kanderad och torkad frukt, som annars lätt kladdar, i frysen i minst 15 minuter. Sätt till 1 tsk mjöl innan hackningen.

### Tips för att mixa/blanda

- När du mixar eller blandar vätskor; starta alltid med hastighet 2 eller 3. Sedan kan du gå över till hastighet 4 eller 5.
- Mixa eller blanda inte för länge så undviker du onödigt skum.
- Mixa eller blanda inte mer vätska än 0,75 liter.
- Mixa eller blanda inte vätskor eller andra ingredienser varmare än +80°C .
- En mordeg eller pajdeg kan du snabbt hacka ihop med kniven. Arbeta den så kort tid som möjligt så att den behåller sin spröda konsistens. Använd så litet vätska som möjligt för att degen skall vara lätt att forma. Lägg först mjölet i skålen och sedan de andra ingredienserna. Smör eller margarin skall vara kylskåpskallt.

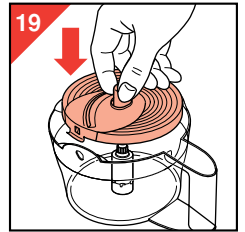
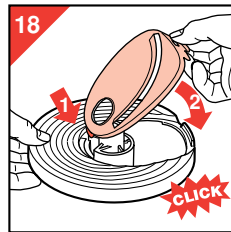
### Tips för att mosa/puréa

- Grönsaker och frukt kan mosas utan extra tillsats av vätska.
- Emellertid blir resultatet finare med litet extra vätska tillsatt.
- Mosa först hårda och fasta ingredienser. Sätt sedan till mjuka ingredienser.

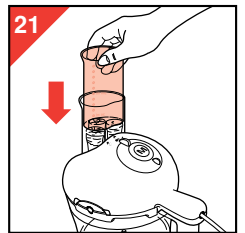
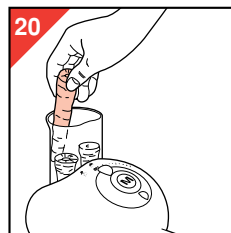
### När du skivar eller strimlar med skivhållare och skivare/strimlare

#### • Var försiktig. Skivorna är mycket vassa!

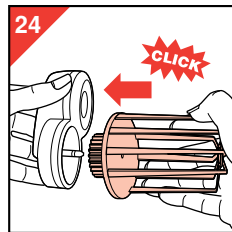
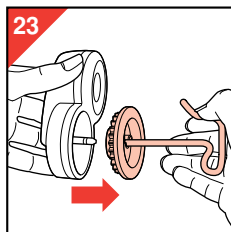
- Sätt först tillbehörshållaren på plats i skålen



- ("Klick")(fig. 18) och sedan en av skivorna (fig. 19).
- Den sida som du vill använda skall vara vänd uppåt.
- Sätt på locket och motorenheten (fig. 3-4).
- Lyft ur påmataren ur mataröppningen.
- Lägg ingredienserna i mataröppningen (fig. 20).
- Täck med påmataren och tryck lätt (fig. 21).



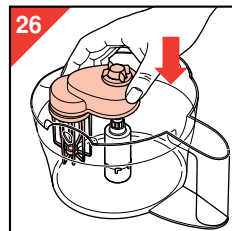
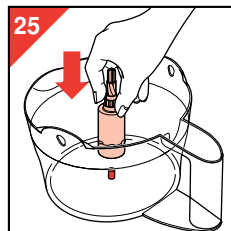
- Starta genom att välja hastighet (fig. 22).
- Tryck ingredienserna nedåt med påmataren, jämnt och stadigt.
- Skär först ingredienserna i bitar som passar i mataröppningen.
- Packa ingredienserna så jämnt som möjligt i mataröppningen. Då blir skivorna lika stora och du undviker att något glider ner och blir skivat på fel ledd.
- Töm skålen då och då när du skivar/strimlar större mängder.



- Om nödvändigt; lossa degkroken från växeln (fig. 23) och sätt fast vispen stadigt (fig. 24).

### Tips för att skiva 🍷

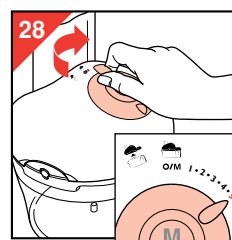
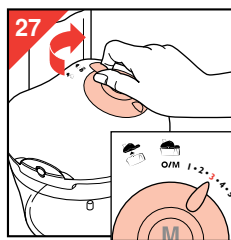
- Fyll mataröppningen helt innan maskinen startas. Tryck med påmataren och starta. På detta sätt undviker du att ingredienserna vänder sig eller snurrar vid skivningen.
- Vanligen blir resultatet bäst med hastighet 2-3.



### Tips för att strimla 🍷 🍷

- Grovleken kan regleras, dels med hjälp av den skiva du väljer, dels genom olika hårt tryck med påmataren. Ju lättare du trycker, desto tunnare eller mer finstrimlat blir resultatet.
- Skär ost som skall strimlas i mindre kuber, ca 2 cm.
- Tryck lätt men stadigt med påmataren. Det kan inte undvikas att den sista biten blir kvar mellan skiva och lock.
- Hård ost, (lagrad gouda, parmesan, pecorina) bör ha rumstemperatur.
- Medelhård ost (färsk eller medellagrad gouda, emmentaler, gruyère) bör vara så kall som möjligt.
- För att få långa strimlor, placera ingredienserna horisontellt i mataröppningen.
- Välj hastighet 5 för bästa resultat.

- Sätt först tillbehörshållaren (fig. 25) på plats i skålen och sedan vispen (fig. 26). Lägg sedan ingredienserna i skålen.
- Sätt på locket och motorenheten (fig. 3-4).
- Sätt påmataren som lock i mataröppningen.



- Starta genom att sätta hastighetsväljaren på hastighet 3 för vispgräddes (fig. 27) eller hastighet 5 för äggvita (fig. 28).

### När du använder vispen 🍷

- Vispen är lämplig för att vispa ägg, äggvitor, vispgräddes, efterrättsgarnering och snabbkrämer.
- Obs! Använd inte vispen för att blanda till tjocka smeter eller deg.**

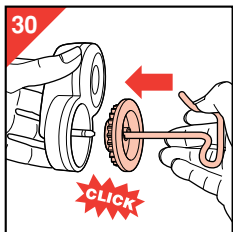
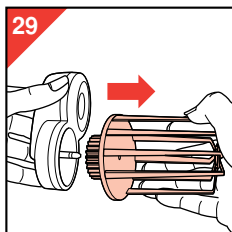
### Tips för vispning

- För bästa resultat vid vispning av vispgräddes, se till att gräddes, skål och visp är riktigt kalla. Sätt gärna in skål och visp i kylskåpet en halvtimme före vispningen. Grädden bör alltid förvaras i kylskåp. Sätt inte till socker förrän grädden börjat tjockna. Tiden för vispning kan variera, beroende på grädden.
- När du vispar äggvita måste skål och visp vara absolut torra och fria från fett och eventuella diskmedelsrester. Bästa resultat får du om äggvitorna håller rumstemperatur, alltså cirka 21°C.

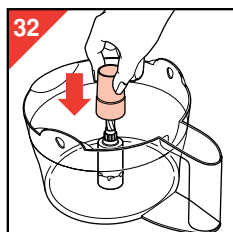
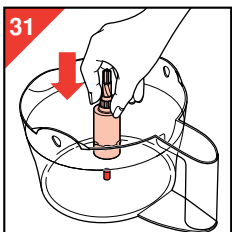


## När du använder degkroken

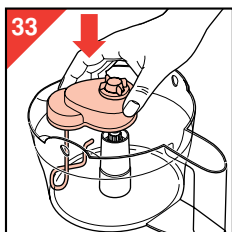
- **Obs! Använd alltid degröret när du knådar deg.**



- Om nödvändigt; lossa vispen från växeln (fig. 29) och sätt fast degkroken stadigt (fig. 30).



- Sätt först tillbehörshållaren och degröret på plats (fig. 31 och 32).




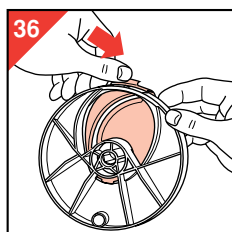
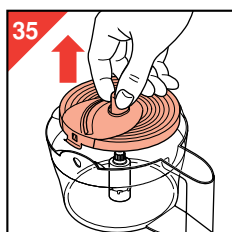
- Placera degkroken på tillbehörshållaren (fig. 33).
- Lägg ingredienserna i skålen.
- Sätt på locket och motorenheten (fig. 3-4). Sätt påmataren som lock i mataröppningen.
- Starta genom att sätta hastighetsväljaren på hastighet 5 (fig. 34).

## Tips för degknådning

- Överskrid aldrig de angivna max-mängderna för mjöl.
- För jädegår; håll först i vätska, jäst, eventuellt socker och salt. Sätt sedan till övriga ingredienser. Knådningstiden varierar beroende på brödtyp men är mellan tre och fyra minuter.
- Glöm inte att ta isär växeln för rengöring efter degknådningen.

## Efter användning

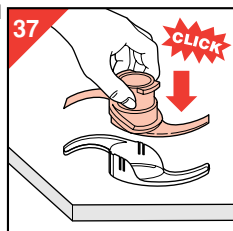
- För att ta loss motorenhet och lock;avid manövreringen till läge  (fig. 6 och 7).

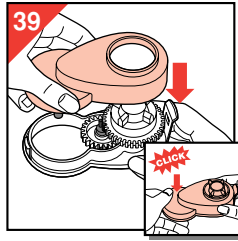
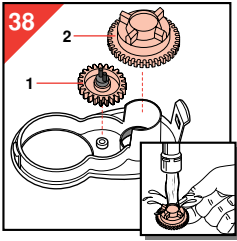


- Lyft ur tillbehöret och tillbehörshållaren ur skålen (fig. 35).  
Töm därefter skålen.
- Lossa skivan från skivhållaren när du skivat eller strimlat klart (fig. 36). Var försiktig så att skivan inte ligger mot dig. Skären är mycket vassa!

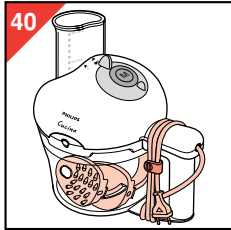
## Rengöring och förvaring

- Drag alltid ut stickproppen ur vägguttaget innan du gör ren motorenheten.
- Du får aldrig doppa motorenheten i vatten eller spola av den. Torka av motorenheten med en väl urvriden fuktig trasa.
- Alla övriga delar, som har varit i kontakt med födoämnen, bör diskas snarast. Diska skål och lock för hand. Skivor, kniv och tillbehörshållare kan diskas för hand eller i maskin.
- Var särskilt försiktig när du diskar kniven och skivorna. De är mycket vassa.
- Var försiktig med eggarna på kniven och skivorna. Låt dem inte komma i kontakt med andra metallföremål så att de blir slöa.
- Förvara kniven i sitt skydd när den inte används (fig. 37).





- Växeln för visp och degkrok kan lätt tas isär för noggrann rengöring (fig. 38-39).
- Efter rengöringen kan du förvara tillbehören i skålen. Placera locket och sladden enligt illustrationen (fig. 40). Använd sladdhållaren.

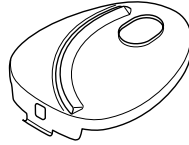


### Extra tillbehör

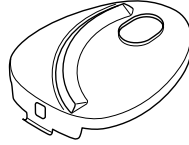
- Följande detaljer kan du köpa som ersättningsdelar eller för att utöka maskinens möjligheter \*).
- **skivare, fin** för tunnare skivning (nr 4203 065 61530)
- **skivare, medium** ☺ för grövre skivning (nr 4203 065 61540)
- **strimlare, fin** ☺ för finstrimling (nr 4203 065 61550)
- **strimlare, medium** ☺ lämplig till Janssons frestelse mm (nr 4203 065 61560)
- **pommes frites-skiva** ☺ (nr 4203 065 61570).
- **insats grovstrimling** för grov strimling av t.ex. potatis (nr 4203 065 62310).
- **förvaringslåda för skivor HR 2922** (nr 4822 690 40267).

\*) Kontrollera med din handlare vilka av tillbehören som saluförs i just ditt land.

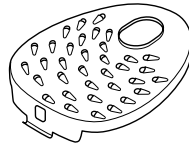
## SERVICE SERVICE



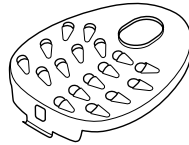
4203 065 61530



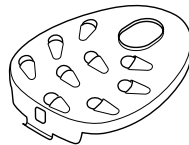
4203 065 61540



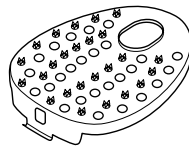
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

## Recept

### ☞ Kikärts-sesampasta (Humus bi Tahini)

- 250 g kikärter
  - 80 g sesampasta = tahini
  - ca ½ dl citronsaft
  - ca ½ dl vatten
  - 2 vitlöksklyftor
  - 1 msk oliv-eller majsolja
  - ½ tsk cayennepeppar
  - persilja
- Blötlägg kikärterna över natten i rikligt med vatten med litet salt tillsatt.
- Koka kikärterna mjuka, ca 2 timmar.
- Montera kniven och lägg alla ingredienser, med undantag av persilja, cayennepeppar och olja i matberedarens skål.
- Låt maskinen gå, på hastighet 5, tills ingredienserna blivit en slät puré.
- Häll upp blandningen i en skål och garnera med persilja, cayennepeppar och olja.
- Servera med bröd, t ex pitabröd.

### ☞ Milkshake 2-3 port

- 200 g färska bär eller frukt, t ex jordgubbar, hallon, bananer
  - 1 tsk citronsaft
  - socker eller honung efter smak
  - 2 dl kall mjölk
  - 2 skedar vaniljglass
- Montera kniven och puréa frukten tillsammans med citronsaft och socker eller honung.
- Sätt till mjölk och glass och låt maskinen gå på hastighet 5 tills blandningen blivit skummande.



#### Tips:

- Använd 2 msk starkt kaffe och 2 msk kakao istället för färsk frukt eller färska bär. Byt ut vaniljglassen mot mocca- eller chokladglass.
- Byt ut färsk frukt, citronsaft och socker mot 6 msk god sylt.

### ☞ Kycklingleverpastej 4 port

- 25 g smör
- 250 g kycklinglever
- 1 liten gul lök, hackad
- 1 vitlöksklyfta, krossad
- 5 msk vispgrädd
- 2 msk tomatpuré
- 2 tsk konjak

- salt och peppar
- persilja
- Till servering rostat bröd eller "crackers".

- Smält smöret i en kastrull och stek den väl rengjorda kycklinglevern, tillsammans med lök och vitlök i ungefär 8 minuter, tills levern är genomstekt.
- Låt blandningen svalna och håll den i matberedarens skål där kniven är monterad.
- Sätt till grädd, tomatpuré, konjak, salt och peppar.
- Låt maskinen gå på hastighet 5 tills blandningen blivit jämn och krämig.
- Häll upp patén i en skål och garnera med persilja.
- Servera väl kyld med rostat bröd eller "crackers".

### ☞ Guacamole mexikansk avocadodip, 2-3 port

- 2 medelstora, väl mogna avocadofrukt
- 2 medelstora tomater, skalade
- 1 liten gul lök i bitar
- persilja
- 1 grön chilipepparfrukt, urkärnad och i bitar
- salt och peppar
- Till servering: fullkornsbröd eller grova chips

- Skala avocadofrukterna och tag ur kärnorna. Lägg avocadoköttet i matberedarens skål där kniven är monterad.
- Kör till puré på hastighet 5.
- Halvera tomaterna och tag bort kärnorna.
- Sätt till tomater, lök, persilja och chilifrukt till avocadon och låt maskinen gå tills allt blivit en jämn smet.
- Krydda med salt och peppar och servera med fullkornsbröd eller chips.

### ☞ Marängformar med jordgubbar 8 formar

Till marängformarna:

- 2 äggvitor
- 1 1/4 dl strösocker, 100 g
- 1 msk maizenamjöl
- ½ krm salt
- 8 aluminiumfolieformar
- bakplåtspapper

Till fyllningen:

- 2½ dl vispgrädd
- 2 msk strösocker
- 2 tsk vaniljsocker
- 400 g jordgubbar

Marängformar:

- Montera vispen. Vispa äggvitorna med saltet på hastighet 4 tills de är riktigt styva. Blanda ihop socker och maizenamjöl och sätt till blandningen skedvis till äggvitorna. Vispa efter varje sockertillsats.

- Ställ aluminiumfolieformarna upp och nervända på en plåt klädd med bakplåtspapper. Spritsa marängmassan på aluminiumformarna, börja upptill och använd en spritspåse med slätt munstycke. Sätt in plåten i ugnen och grädda i 100°C, i cirka 60-90 minuter, tills marängerna är torra.
- Låt marängerna svalna i ugnen. Tag bort aluminiumformarna.

#### Fyllningen:

- Vispa grädden med socker och vaniljsocker på hastighet 2, tills den är tjock.
- Dela jordgubbarna i halvor.
- Fyll marängformarna med vispgrädde och garnera med jordgubbar.

#### 🍷 **Aprikos-marängpaj**

##### Till pajskalet:

- 100 g smör
- 2½ dl vetemjöl (150g)
- ½ dl strösocker (50 g)
- ½ krm salt

##### Dessutom behövs:

- bakplåtspapper eller aluminiumfolie
- pajform med löstagbar botten ca 20 cm i diameter

##### Till fyllningen:

- 250 g torkade aprikoser
- 1 dl strösocker
- saft från 1 citron

##### Till marängen:

- 2 äggvitor
- 1½ dl strösocker
- krm salt
- Montera kniven.
- Skär det kylskåpskalla smöret i tärningar.
- Lägg mjöl, socker, salt och smör i matberedarens skål. Kör maskinen på hastighet 5. Sätt till 1 - 2 msk iskallt vatten när degen börjar bli grynig, så att den formar sig till en sammanhängande deg.
- Lägg degen i plastfilm och låt den ligga i kylskåp ca 1 timme.
- Lägg in aprikoserna i frysen i 15 minuter för att hindra att de klibbar ihop. Sätt till 1 - 2 tsk mjöl innan de hackas.
- Hacka aprikoserna medelfint, använd Moment-knappen (pulsning).
- Lägg de hackade aprikoserna i en kastrull tillsammans med citronsaft och socker. Låt sjuda i 4 minuter. Låt blandningen svalna.
- Kavla ut pajdegen på ett mjölat bakbord.
- Klä pajformen med degen. Kanten bör vara ca 3 cm.
- Täck degen med en bit bakplåtspapper eller aluminiumfolie. Grädda pajskalet i 180°C i 30 minuter.



Tag ut formen, tag bort folien eller papperet. Öka ugnsvärmen till 200°C.

- Skeda ut aprikosmassan i pajskalet
- Vispa äggvitorna med saltet på hastighet 4 tills de är styva. Sätt till sockret skedvis.
- Spritsa ut marängsmeten över aprikosmassan.
- Sätt in pajen i ugnen och låt den gräddas i ytterligare 15-20 minuter tills marängen känns torr och fått en lätt brun färg.

#### 🍷 **Laxmousse**

3 - 4 port

- 220 - 250 g kokt, rensad lax
- 2 gelatinblad
- gräslök
- 1 krm salt
- ½ krm cayennepeppar
- ½ msk citronsaft
- 1½ dl vispgrädde
- 1 liten gul lök
- Till garnering: vattenkrasse eller dill



- Blötlägg gelatinbladen i vatten
- Montera kniven och hacka lök och gräslök. Använd Momentläge.
- Kontrollera att fiskkötet är helt rent från ben och skinn.
- Lägg salt, cayennepeppar, citronsaft och fiskkött i skålen med lök och gräslök. Kör maskinen på hastighet 5 tills massan blivit slät.
- Krama ur gelatinbladen och lös upp dem i någon matsked helt vatten. Häll gelatinet genom mataröppningen, när maskinen är igång, så att den blandar sig väl med fiskmassan.
- Häll upp fiskmassan i en skål. Diska och torka matberedarens skål.
- Montera vispen och vispa grädden till fast skum. Vänd ner vispgrädden i laxmoussen och låt den kylas i kylskåp några timmar.
- Garnera med krasse eller dill.

#### 🍷 **Vitt formbröd**

- 2 dl vatten
- ½ pkt jäst
- 1½ tsk strösocker
- 1 tsk salt
- 10 g mjukt smör eller margarin
- 5½ dl vetemjöl (350 g)
- Montera degkroken i matberedarens skål.
- Häll i vatten, jäst och socker och blanda om i ca 15 sekunder på hastighet 3. Sätt sedan till salt, smör och mjöl.
- Knåda degen i 3 - 4 minuter på hastighet 5.
- Tag ut degen på mjölat bakbord, täck med bakduk och låt den jäsa till dubbel storlek i ca 30 minuter.

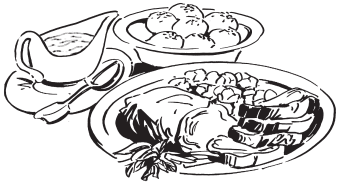
- Platta till degen och kavla ut den. Rulla ihop den och lägg den i en smord brödform 25 - 28 cm lång och låt degen jäsa ytterligare ca 45 minuter.
- Grädda i nedre delen av ugnen, 225°C, i ca 35 minuter.

#### Tips:

- Samma metod kan användas för att baka bröd av mix. Se då till att inte mängden överstiger det som rekommenderas för maskinen.
- Degen kan bakas ut till småbullar, portionsbröd. Mängden är lagom till 8 - 10 bullar.
- Skär degen i äggstora bitar Platta ut bitarna och rulla dem sedan till bullar.
- Ställ bullarna på en smord plåt.
- Pensla bullarna med vatten när de är färdigästa och strö över sesam- eller kumminfrön innan de gräddas.

#### ☞ 🍳 Veteflåta med hasselnötter

- 30 g skalade hasselnötter
- 1/2 dl mjölk



- 1/2 dl strösocker
  - 1 pkt jäst
  - 4 1/2 - 5 dl vetemjöl (300 g)
  - 80 g mjukt smör eller margarin
  - 1 krm salt
  - 1 medelstort ägg
- Montera kniven och hacka hasselnötterna ganska fint. Använd Momentläge.
  - Byt ut kniven mot degkroken.
  - Häll i mjölk, socker och jäst i matberedarens skål. Blanda om med hastighet 3 i ca 15 sekunder.
  - Sätt till mjöl, salt, smör eller margarin och ägg. Knåda degen på hastighet 5 i ca 3 minuter.
  - Tag ut degen på mjölat bakbord, täck med bakduk och låt jäsa i ca 30 minuter.
  - Dela degen i 3 lika stora delar och forma dem till längder ca 30 cm långa. Lägg dem sida vid sida, nyp ihop ändarna och fläta ihop längderna.
  - Lägg flätan på en smord bakplåt och låt den jäsa under bakduk i 20 minuter.
  - Pensla flätan med smält smör.
  - Grädda i mitten av ugnen, 190°C i 30-35 minuter.

#### ☞ Mjuk kaka

- 150 g mjukt smör
- 1/2 dl strösocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 1/2 krm salt
- 2 msk mjölk
- 3 ägg
- 2 1/2 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- Till formen: smör, ströbröd

- Förvärm ugnen till 160°C.
- Dela smöret i klickar och lägg smör, socker, vaniljsocker och salt i matberedarens skål, där kniven är monterad, och blanda ingredienserna på hastighet 5. Häll ljummen mjölk genom mataröppningen medan maskinen är igång. Fortsätt att köra maskinen tills blandningen är ljus och krämig. Om nödvändigt, använd skrapan och skrapa ingredienserna från kanterna på skålen till mitten.
- Sätt till äggen, ett i sänder. Låt maskinen gå endast den tid som behövs för att blanda in varje ägg.
- Blanda bakpulvret i mjölet och sätt till det i tre omgångar. Använd hastighet 2 eller 3.
- Skeda upp kaksmeten i en smord och bröd form, ca 1 1/2 liter, och grädda i ungefär 1 1/2 timma.
- Låt kakan svalna några minuter innan den vänds ur formen. Låt den svalna på ett galler.

#### Tips:

För att få en marmorerad kaka, häll hälften av smeten i en annan skål och rör i 1 msk kakao. Häll chokladsmeten i formen och skeda i den ljusa smeten. Rör runt med en gaffel eller sked för att få den marmorerade effekten.

#### ☞ 🍕 Pizza

ger 2 st runda pizzor

- 1 1/2 dl vatten, 37°C
- 1/3 pkt jäst
- 1 tsk strösocker
- ca 4 1/2 dl vetemjöl
- 2 msk olivolja
- 1/2 tsk salt

#### Fyllning:

- 1 gul lök
- 1 vitlöksklyfta
- 2 msk olivolja
- 1 burk tomater, 300 g, avrunna
- 1 tsk blandade italienska kryddor, torkade eller färska
- salt och peppar
- socker
- Ingredienser att strö på såsen: oliver, salami, kronärtskockor, svamp, ansjovis, mozzarella ost, pepparfrukter, riven lagrad ost och olivolja efter smak.



## 🍴🕒🥘🍷 **Potatis-squash-gratäng**

3 - 4 port

- 750 g potatis
  - salt
  - 2 squash, ca 500 g
  - 2 vitlöksklyftor, krossade
  - 75 g smör
  - 2-3 tsk italienska eller provencalska kryddor
  - 3 ägg
  - 1 ½ dl vispgrädde
  - 1 ½ dl mjölk
  - peppar
  - 100 g mellanlagrad ost
- 
- Skala och tvätta potatisen.
  - Montera medium-skivaren. Skiva potatis och squash på hastighet 5.
  - Sätt på potatisskivorna i kokande vatten med en aning salt och låt dem koka nästan mjuka.
  - Häll upp potatisskivorna i ett durkslag och låt dem rinna av.
  - Lägg hälften av smöret i en stekpanna och stek hälften av squashskivorna i ca 3 minuter. Vänd dem ofta. Strö över hälften av kryddorna. Stek resten av squashskivorna på samma sätt och strö över resten av kryddorna.
  - Lägg ut dem på ett hushållspapper.
  - Smörj en stor ugnssäker form som har ca 4-5 cm höga kanter. Lägg i potatis- och squashskivor omväxlande i taktegelform.
  - Vispa ihop äggen med grädde och mjölk på hastighet 4. Sätt till salt och peppar efter smak och häll blandningen över potatis-squashskivorna.
  - Byt skivaren mot medium-strimlaren och strimla osten, hastighet 5 och strö den överst i formen.
  - Grädda mitt i ugnen, 200°C ca 10 minuter.

## 🍴 **Majonnäs**

- 1 stort eller 2 små ägg
  - 2 tsk senap
  - 1 tsk salt
  - peppar
  - 3 msk citronsaft
  - 2 ½ dl matolja (mängden olja beror på hur tjock du önskar majonnäsen)
- 
- Alla ingredienser måste ha rumstemperatur.
  - Lägg ägg eller äggula, senap, salt, peppar och citronsaft i matberedarens skål, där kniven är monterad.
  - Blanda om på hastighet 4 eller 5 tills saltet har löst sig. Sätt sedan till oljan genom mataröppningen ner på den roterande kniven, medan maskinen är igång.

### **Tips:**

- Till tartarsås: sätt till persilja, ättiksgurka och hårdkokt ägg.
- Till cocktailsås: sätt till ½ dl crème fraîche, litet whisky, 3 tsk tomatpuré och litet lag från syltad ingefära per 100 g majonnäs.

## 🍴 **Fruktkaka**

- 110 g smör
  - 2 ½ dl vetemjöl
  - 1 dl strösocker
  - 1 ½ tsk bakpulver
  - 2 ägg
  - 60 g russin
  - 170 g kanderad frukt
- 
- Blötlägg den kanderade frukten och russinen cirka en timme i vatten.
  - Montera kniven.
  - Dela smöret i sockerbitsstora bitar.
  - Lägg mjöl, socker, bakpulver, smör och ägg i matberedarens skål. Sätt till russin och kanderad frukt. Blanda ingredienserna på hastighet 5 i högst 15 sekunder.
  - Häll blandningen i en väl smord och bröad kakform, ca 25 cm lång. Grädda mitt i ugnen, 170°C tills kakan känns fast, ca 75 minuter..

Matvarer	Maks. Mengde	Bryter Hastighetsvelger	Utstyr	Fremgangsmåte	Anvendelse
<b>Belgfrukter</b> - moset	400 g	5	☞	Bruk kokte bønner eller erter. Det bør kanskje tilsettes litt væske for å få en bedre konsistens.	Pureer, supper.
<b>Deig</b> (kjeks) - røring	3 egg	4-2	☞	Ingrediensene skal ha romtemperatur. Rør egg og sukker på hastighet 4 til det er stivt. Tilsett siktet mel, fortsett røringen forsiktig på hastighet 2.	Kaker, Rullader, Butterdeig.
<b>Deig</b> (kaker) - røring	150 g mel	5	☞	Ingrediensene skal ha romtemperatur. Se oppskrifter på side 54.	Kaker etc.
<b>Deig</b> (lett) - miksing	400 ml væske	3-4		Ha først væsken i hurtigmikseren. Tilsett de tørre ingrediensene.	Pannekaker, vafler, epleskiver.
<b>Deig</b> (terte, pai, eplekake)	250 g mel	5	☞	Bruk kaldt smør/margarin og kaldt vann. Ha mel i bollen. Legg 2 cm store biter med smør/margarin. Bland på hastighet 5 til det ligner brødsmler. Tilsett vannet, stopp straks deigen er formet til en ball (etter ca. 15 sek.). Avkjøl deigen før videre behandling.	Fruktterte, eplekake, paier.
<b>Deig</b> (brød)	350 g mel	5	☞	Se oppskrift på side 54.	Brød.
<b>Deig</b> (pizza)	300 g	5	☞	Se oppskrift på side 54.	Pizza, tertte.
<b>Deig</b> (gjærdeig)	300 g	5	☞	Se oppskrift på side 55.	Brød.
<b>Deig</b> (småkaker)	250 g mel	5	☞	Bruk kaldt smør eller margarin. Skjær i biter på 2 cm. Ha alle ingrediensene i bollen samtidig. Kna til deigen samler seg (etter ca. 30 sek.). Avkjøl deigen før videre bearbeiding.	Eplepai, søte kjeks, fruktterte.
<b>Egg</b> - vispet (eggehvitte)	4 egg	4	☞	Eggene skal ha romtemperatur. (NB! Bruk minst 2 egg).	Pudding, souffle, marengs, pynt.
<b>Frukt</b> - hakket - moset	400 g 500 g	M/5 5	☞ ☞	<b>Tips:</b> Bruk litt sitronsaft for å unngå misfarging. Bruk rå, fast, stenfri frukt. Brukt kokt eller bløt frukt.	Salater, syltetøy, kaker. Sauser, puddinger, barnemat.












<b>Grønnsaker</b> (generelt) - hakket - moset	400 g 500 g	<b>M/5</b> <b>5</b>	§ §	Oppskåret i terninger på 3 cm.	Salater, råkost, sauser. Supper, pureer.
<b>Kjøtt, fisk, fjærkre</b> - hakket (magert) - hakket (ujevnt kjøtt)	300 g 200 g	<b>M/5</b> <b>M/5</b>	§ §	Fjern først sener, ben inkl. fiskeben. Skjær i terninger på 3 cm. Hakkes i pos. M for grovere resultat.	Biff, tartar, hamburgerer, hakket kjøtt.
<b>Krem</b>	250 g	<b>5</b>	§	Bruk mykt smør for luftig resultat.	Terter, desserter.
<b>Krem</b> - vispet	400 ml	<b>3</b>	☞	Bruk avkjølt kremfløte. Lages av minimum 125 ml.	Pynt, krem, iskremblending butterdeig.
<b>Krydder</b> - hakket	Min. 30 g	<b>M/5</b>	§	Vask og tørk krydderet.	Sauser, supper, pynt, kryddersmør.
<b>Majones</b>	3 egg	<b>4-5</b>	§	Ingrediensene skal ha romtemperatur. Se oppskrift på side 56. (NB! Bruk minst 1 stort eller 2 små egg).	Pommes frites, salater, coctails, fondue- og barbecue sauser.
<b>Milkshake</b>	350 ml væske	<b>M/5</b>	§	Se oppskrift på side 52.	
<b>Nøtter</b> - hakket	250 g	<b>M/5</b>	§	Bruk posisjon M for grov hakking eller hastighet 5 for finere resultat.	Salater, pynt, brød, kaker, pudding.
<b>Ost</b> - hakket - raspet	200 g	<b>M/5</b> <b>5</b>	§ ☞	Bruk skorpefri ost (f.eks. Parmesan) oppskåret i terninger på 2 cm. Velg pos. M for grovt resultat og hastighet 5 for fint resultat. Press forsiktig med stamperen.	Pynt, supper, sauser, kroketter. Fondue, pizza. Gratinerte retter.
<b>Poteter</b> (kokte) - mos	500 g	<b>4-5</b>	§	Overkok ikke potetene. Mengden melk avhenger av typen potet. Bruk varm melk (maks. 80 °C). Tilsett melken sakte mens kniven går.	Ovnsretter, mos.
<b>Purre</b> - skivet		<b>M/4-5</b>	☉	Plasseres i mateåpningen med hodet oppover. Ved behandling av tynn purre fyll åpningen helt.	Supper, kokt purre.
<b>Sjokolade</b> - hakket	200 g	<b>M/5</b>	§	Bruk hard, ren sjokolade. Brekk den i biter på 2 cm. Begynn med pos. M. Deretter hastighet 5 for finhakking.	Pynt, sauser, terter, mousseer, puddinger.
<b>Spedbarns-/Barnemat/diett</b> - moset	300 g	<b>M/4-5</b>	§	<b>Grov:</b> Tilsett litt væske. <b>Fin:</b> Hvis nødvendig tilsett ekstra væske.	Spedbarnsmat. Barnemat.  Matsorter med

<b>Strøkavring</b>	100 g	<b>M/5</b>	§	Bruk tørt brød.	strøkavring, gratinerte retter.
<b>Supper</b>	500 ml væske	<b>4-5</b>	§	Bruk kokte grønnsaker.	Supper.

## Tärkeää

- Ennen kuin yhdistät laitteen pistorasiaan, tarkasta, että laitteen arvokilven jännite ja taajuusmerkinä vastaavat paikallista verkkojännitettä ja taajuutta.
- Jos laite on pudonnut veteen, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin nostat laitteen vedestä.
- Tarkastuta veteen pudonnut laite huollossa ennen käyttöönottoa. Lue käyttöohje ja katsele kuvat, ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Älä anna lasten käyttää laitetta.
- Käsittele kaikkia teriä varovasti, sillä leikkuureunat ovat erittäin teräviä.
- Poista hienonusterän suojus ennen käyttöä. Paina suojus takaisin terän päälle puhdistuksen jälkeen.
- Avaa kansi vasta, kun pyörivät osat ovat täysin pysähtyneet.
- Älä työnnä syöttösuppilon sormia tai esim. haarukkaa, veistä, lusikkaa, kaavinta moottorin käydessä. Käytä aineiden painamiseen vain syöttöpaininta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.
- Tarkasta liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, se on korvattava erikoisjohdolla. Ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoon.
- Pese kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa.
- Älä käytä kulhoa mikrouunissa.
- Laitteen runkoa ei saa upottaa veteen. Älä myöskään huuhtele sitä.
- Nesteiden vatkaminen ja sekoittaminen: enimmäismäärä kerralla on 0,75 litraa.
- Älä ylitä taulukossa ja ohjeissa annettuja enimmäismääriä ja aikoja.
- Säilytä tämä käyttöohje.
- Pistotulppaa ei saa irrottaa pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Varo taivuttamasta liitosjohtoa tiukalle mutkalle.
- Jos laitteen käyttökytkin on viallinen, älä käytä laitetta.
- Pidä huoli, etteivät terävät kulmat, kuumuus tai kemikaalit pääse vahingoittamaan liitosjohtoa.
- Pidä laite lasten ulottumattomissa.
- Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen hoito- ja puhdistustoimenpiteitä.
- Varo ylikuormittamasta laitetta.

## Laitteen osat (kuva 1)

- A Pitokytkin**  
Paina: moottori käy.  
Vapauta: moottori pysähtyy.
- B Control ring**  
 kannen irrotus ja paikalleen asettaminen.  
Kannen irrotuspainikkeet (D) painuvat nyt sisään.  
 **O/M** pitokytkimen asento  
1...5 jatkuvan toiminnan nopeuden valinta  
(1 = pienin nopeus; 5 = suurin nopeus.)
- C Runko**
- D Kannen irrotuspainikkeet**
- E Syöttöpainin**
- F Syöttösuppilo**
- G Kansi**
- H Teränpidin**
- I Kulho**
- J Johdonpidin** (varaosanumero 4822 290 40369)
- K Hienonusterä**   
(varaosanumero 4822 690 40232)
- L Teräalusta**   
(varaosanumero. 4203 065 61521)
- M Viipalointiterä, keskipaksu**   
(varaosanumero 4203 065 61540)
- N Raastinterä**   
(varaosanumero 4203 065 61550)
- O Suikalointiterä, puolikarkea**   
(varaosanumero 4203 065 61560)
- P Vaihteisto** taikinakoukulle ja vispilälle
- Q Taikinaputki** (varaosanumero 4203 065 60011)
- R Vispiliä**   
(varaosanumero 4822 690 10115)
- S Taikinakoukku**   
(varaosanumero 4822 690 10116)
- T Kaavin** (varaosanumero 4822 690 40212)

## Automaattinen lämpötilanrajoitin (itsestään palautuva)

### Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa

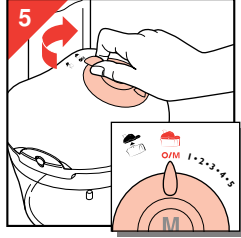
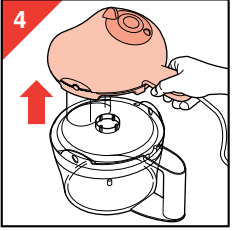
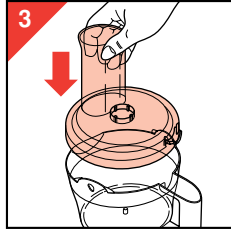
Ylikuumenemisesta johtuvien vahinkojen välttämiseksi laitteessa on itsestään palautuva lämpötilanrajoitin, joka tarvittaessa katkaisee virran automaattisesti. Jos noudatat seuraavia ohjeita, voit turvallisesti käynnistää laitteen uudelleen yhden tunnin jäähtymisen jälkeen.



### Jos laite yhtäkkiä pysähtyy

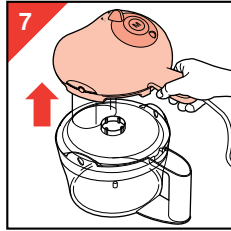
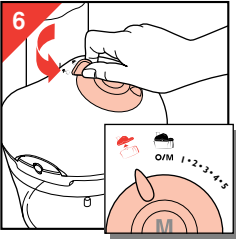
1. Irrota ensin pistotulppa pistorasiasta.
2. Aseta seuraavaksi kytkin asentoon **O/M**.
3. Anna laitteen jäähtyä vähintään **yksi tunti**.


Ota yhteys Philipsmyyjään tai Philips Kodinkoneiden valtuuttamaan huoltoon, jos lämpötilanrajoitin katkaisee virran toistuvasti.

## Rungon ja kannen kiinnitys ja irrotus



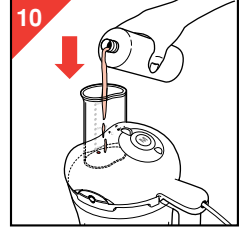
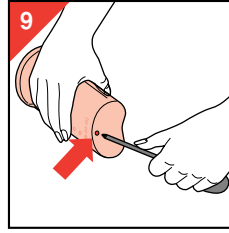
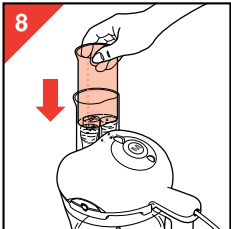
- Varmista, että kytkin on asennossa  (kuva 2). Huomaa: Vaurioiden välttämiseksi kytkimen tulee olla tässä asennossa aina kannen ja rungon kiinnityksen ja irrotuksen aikana.
- Aseta kansi kulhon päälle (kuva 3).
- Aseta runko kannen päälle (kuva 4).
- Kierrä kytkin asentoon  O/M (kuva 5).



- Kun irrotat rungon ja kannen, kierrä kytkin asentoon  (kuvat 6, 7).

## Syöttösuppilo ja syöttöpainin

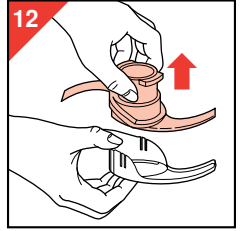
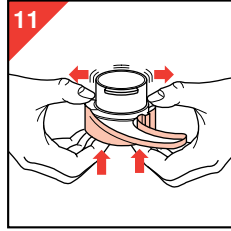
- Paina ruoka-aineita syöttösuppilon vain syöttöpainimella (kuva 8).
- Pidä syöttöpainin syöttösuppilossa käytön aikana. Tämä vähentää roiskumista.
- Syöttöpainin voidaan poistaa syöttösuppilosta lisääessä aineita kulhoon moottorin käydessä.



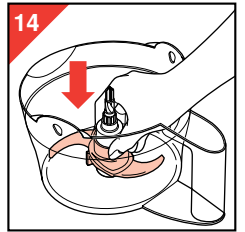
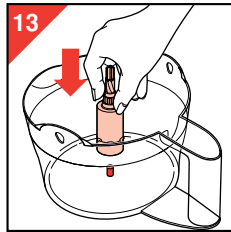
- Syöttöpainimen pohjassa on merkitty kohta, johon voidaan terävällä apuvälineellä puhkaista pieni aukko (kuva 9). Tämän aukon kautta voi lisätä pieniä määriä nestettä (esim. öljyä majoneesia valmistettaessa) (kuva 10).
- Syöttöpainimessa on nestemääriä varten mittaasteikko (ml).

## Hienonnusterä

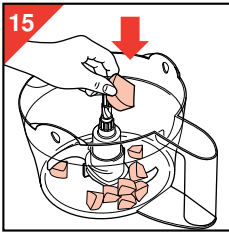
- **Varoitus: terän reunat ovat erittäin terävät !**



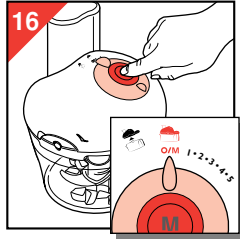
- Poista suojus hienonnusterästä ennen käyttöä (kuvat 11, 12).
- Tartu paljaaseen hienonnusterään aina nupista.



- Aseta kulhoon ensin teränpidin (kuva 13) ja hienonnusterä (kuva 14).



- Mittaa sitten aineet kulhoon (kuva 15).
- Aseta kansi ja runko kulhon päälle (kuvat 3 - 4).
- Laita syöttöpainin syöttösuppiloon.
- Käynnistä painamalla pitokytintä (kuva 16) tai valitsemalla sopiva nopeus (kuva 17).



### Vihjeitä hienontamiseen

- Leikkaa aineet noin 3 cm:n suuruisiksi paloiksi
- Varo hienontamasta aineita liikaa.
- Jos aineet takertuvat terän ympärille tai tarttuvat kulhon reunoihin:
  - katkaise ensin laitteen toiminta,
  - poista kansi (rungon kanssa) kulhon päältä
  - ja irrota aineet terän ympäriltä tai kulhon reunoista kaapimella.
- Älä hienonna kovia aineita, kuten kahvipapuja, muskottipähkinöitä, jyviä, kovia kuivattuja yrttejä (esim. kurkuma, kardemumma) tai jääpaloja, sillä nämä tylsyttävät terää.
- Hienonna esim. kuivattua persiljaa kerralla suurempi määrä. Varmista että kulho on kuiva.
- Jos haluat hienontaa vain muutaman valkosipulinkynnen, pudota ne syöttösuppilon kautta terän pyöriessä valmiiksi. Valkosipulinkynsien ja kulhon tulee olla kuivat.
- Kovan juuston (esim. kypsä gouda, parmesan, pecorino) tulee olla huoneenlämpöistä. Älä hienonna juustoja kovin pitkään, etteivät ne ehdi lämmentä ja siten paakkua.
- Puolikovien juustojen (esim. tuore/puolikypsä gouda, emmentalit, gruyère) ovat mahdollisimman kylmät.
- Laita tahmeat kuivatut hedelmät (esim. taatelit, viikunat, luumut) vähintään 15 minuutiksi pakastimeen. Lisää teelusikallinen jauhoja ennen hienontamista.

### Vihjeitä sekoittamiseen

- Kun sekoitat nestemäisiä aineita, aloita aina nopeudella 2 tai 3. Myöhemmin voit vaihtaa nopeudelle 4 tai 5.
- Älä sekoita liian pitkään, ettei vaahtoa muodostu liikaa.

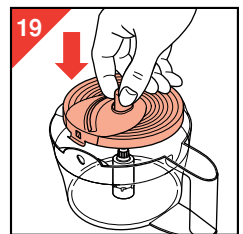
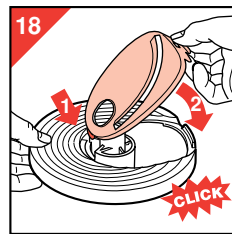
- Sekoita kerralla enintään 0,75 litraa nestettä.
- Älä sekoita yli 80 asteen lämpöisiä aineita.
- Käytä paistostaikinoihin mahdollisimman vähän nestettä. Silloin taikina on helpompi kaulia. Mittaa ensin jauhot kulhoon ja sitten muut aineet. Käytä aina kylmää kovaa voita tai margariinia.

### Vihjeitä soseuttamiseen

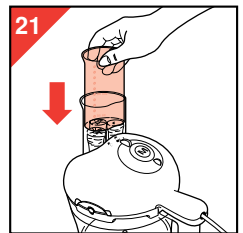
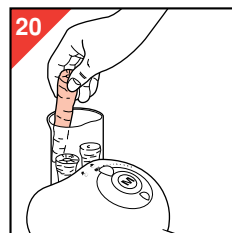
- Kasvikset, hedelmät ja marjat voidaan soseuttaa lisäämättä nestettä. Lopputulos on hienompi jos lisätään hieman nestettä.
- Soseuta ensin kovat ja sitkeät aineet. Lisää sitten pehmeät aineet.

### Viiipaloiminen, suikaloiminen ja raastaminen teräalustaan vaihdettavilla terillä

- **Varoitus: leikkuureunat ovat hyvin terävät!**

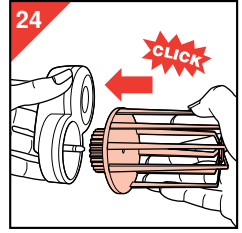
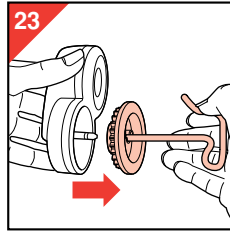


- Aseta terä paikalleen teräalustaan ("Naps!") (kuva 18).
- Laita teränpidin ja sitten teräalusta kulhoon (kuva 19).
- Aseta kansi ja runko paikalleen (kuvat 3 - 4).
- Nosta syöttöpainin pois syöttösuppilosta.



- Täytä syöttösuppilo (kuva 20).
- Aseta syöttöpainin aineiden päälle ja paina kevyesti (kuva 21).

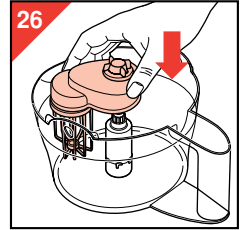
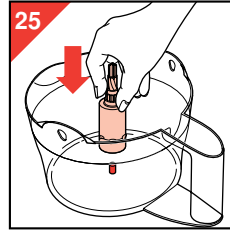
- Käynnistä valitsemalla sopiva nopeus (kuva 22).
- Paina aineita syöttösuppilossa alaspäin syöttöpainimella tasaisesti eikä liian kovaa.
- Paloittele aineet, niin että ne mahtuvat syöttösuppiloon.
- Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.
- Tyhjennä kulho tarvittaessa välillä.



- Tarvittaessa: Vedä taikinakoukku irti vaihteistosta (kuva 23) ja paina vispilä paikalle (kuva 24). Tämä vaatii hieman voimaa.

### Vihjeitä viipalointiin

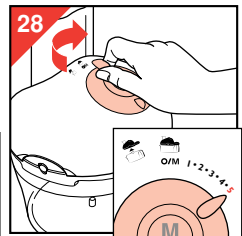
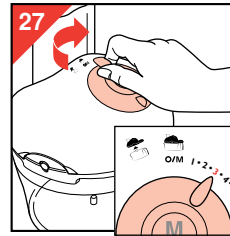
- Täytä syöttösuppilo kokonaan ennen käynnistämistä. Aseta syöttöpainin aineiden päälle ja käynnistä laite. Näin aineet eivät pääse kääntymään.
- Käytä keskinopeutta (2 tai 3) niin viipaleista tulee tasaisempia.



- Aseta ensin teränpidin paikalleen (kuva 25) ja sen jälkeen vispilä (kuva 26). Mittaa sen jälkeen aineet kulhoon.
- Aseta kansi ja runko kulhon päälle (kuvat 3 - 4). Laita syöttöpainin syöttösuppiloon.

### Vihjeitä raastamiseen/suikalointiin

- Paina tasaisesti ja kevyesti syöttöpainimella. Viimeisen juustonpalan jäämistä terän ja kannen väliin ei voi estää.
- Kovan juuston (esim. kypsä gouda, parmesan, pecorino) tulee olla huoneenlämpöistä. Älä hienonna juustoja kovin pitkään, etteivät ne ehdi lämmetä ja siten paakkuuntua.
- Puolikovien juustojen (esim. tuore/puolikypsä gouda, emmentalit, gruyère) tulee olla mahdollisimman kylmät.
- Käytä goudajuustolle vain puolikarkeaa suikalointiterää (symbol).
- Jos haluat pitkiä suikaleita, laita aineet vaakasuunnassa syöttösuppiloon.
- Käytä suikalointiin/raastamiseen nopeutta 5.



- Valitse kytkimellä kermavaahdolle nopeus 3 (kuva 27) ja munanvalkuaiselle nopeus 5 (kuva 28).

### Vispilä

- Vispilää voi käyttää mm. munien, munanvalkuaisien, kuorrutusten, pikavanukkaiden ja kerman vaahdottamiseen ja vatkaamiseen.

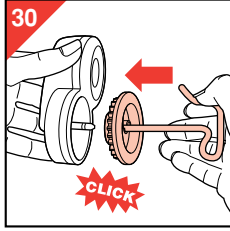
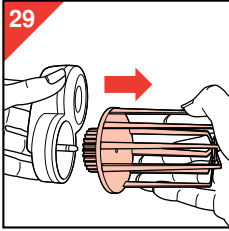
**Huomaa: Älä käytä vispilää taikinoiden tekemiseen!**

### Vihjeitä vatkaamiseen ja vaahdottamiseen

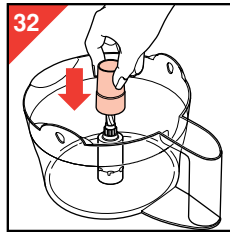
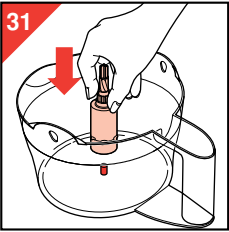
- Kerma vaahdottuu parhaiten, kun kerma, kulho ja vispilä ovat aloitettaessa hyvin kylmät. Laita kulho ja vispilä jääkaappiin vähintään puoleksi tunniksi ennen vatkaamista. Kerma saa jäähtyä jääkaapissa ainakin vuorokauden. Lisää sokeri vasta kun kerma on vaahdottunut. Vatkausaika riippuu kermasta.
- Munanvalkuaisia vaahdotettaessa kulhon ja vispilän tulee olla ehdottomasti puhtaat ja kuivat. Lopputulos on parempi kun munat ovat huoneenlämpöisiä (noin 21°C).

## Taikinakoukku

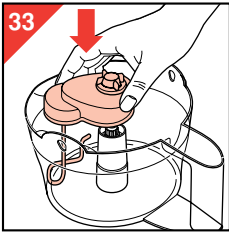
- **Huomaa:** käytä taikinaa vaivattaessa aina taikinaputkea.



- Tarvittaessa: Vedä vispilä irti vaihteistosta (kuva 29) ja paina taikinakoukku tilalle (kuva 30).



- Aseta ensin teränpidin ja taikinaputki paikalleen (kuvat 31 ja 32).




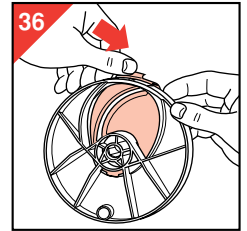
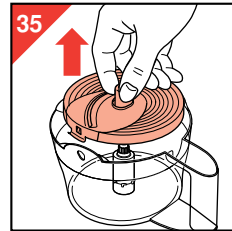
- Aseta sitten taikinakoukku teränpitimeen (kuva 33).  
- Mittaa sen jälkeen aineet kulhoon.  
- Aseta kansi ja runko kulhon päälle (kuvat 3 - 4).  
- Laita syöttöpainin syöttösupplioon.  
- Valitse nopeus 5 (kuva 34).

## Vihjeitä vaivaamiseen

- Älä ylitä jauhoille annettuja enimmäismääriä.
- Mittaa hiivataikinaa varten kulhoon ensin vesi, hiiva ja sokeri. Lisää muut aineet myöhemmin. Vaivusaika riippuu taikinasta mutta keskimäärin se on 3 - 4 minuuttia.
- Muista irrottaa ja puhdistaa vaihteisto taikinan tekemisen jälkeen.

## Käytön jälkeen

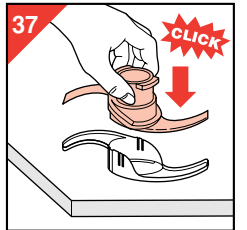
- Käännä kytkin asentoon  ennen rungon ja kannen irrottamista (kuvat 6, 7).

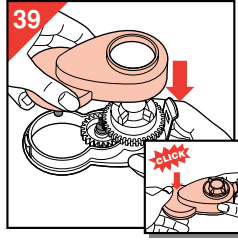
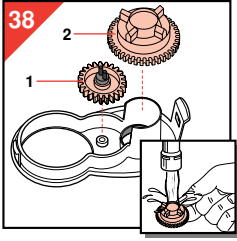


- Nosta lisäosa ja teränpidin kulhosta (kuva 35). Sen jälkeen voit tyhjentää kulhon.  
- Irrota terä teräalustasta viipaloinnin tai suikaloinnin/raastamisen jälkeen (kuva 36). Irrota terä niin ettei se osoita itseesi päin. Varo: leikkuureunat ovat hyvin terävät!

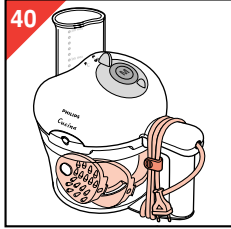
## Puhdistus ja säilytys

- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen rungon puhdistusta.
- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä kasta runkoa veteen. Älä kaada rungon päälle vettä.
- Pese ruoan kanssa kosketuksissa olleet osat lämpimällä pesuvedellä heti käytön jälkeen.
- Ole varovainen, kun peset teriä: leikkuureunat ovat hyvin terävät! Terät voidaan pestä myös astianpesukoneessa.
- Käsittele teriä huolellisesti, etteivät ne tylsy.
- Aseta suojus hienonnusterään heti puhdistuksen jälkeen (kuva 37).





- Vispilän ja taikinakoukun vaihteisto voidaan helposti irrottaa puhdistusta varten (kuvat 38 - 39).
- Voit säilyttää puhdistetut lisäosat kulhossa. Laita kansi ja kierrä johto kuvassa 40 näytetyllä tavalla ja kiinnitä johdonpitimellä.

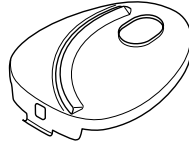


### Lisäosat

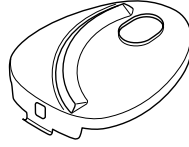
- Erikseen saatavissa olevat lisäosat \*):
- **viipalointiterä ohuille** viipaleille (varaosanumero 4203 065 61530)
- **viipalointiterä keskipaksuille** ☺ viipaleille (varaosanumero 4203 065 61540)
- **suikalointiterä ohuille** ☺ suikaleille (varaosanumero 4203 065 61550)
- **suikalointiterä puolikarkealle** ☺ raasteelle (varaosanumero 4203 065 61560)
- **suikalointiterä** paksuja suikaleita varten (varaosanumero 4203 065 62310)
- **hienoraastinterä** ☺ parmesanjuuston, raa'an perunan raastamiseen (varaosanumero 4203 065 61570).

\*) Kysy saatavissa olevista lisäosista tarkemmin myyjältä.

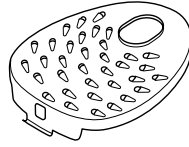
## SERVICE SERVICE



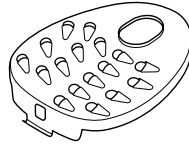
4203 065 61530



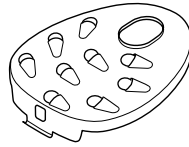
4203 065 61540



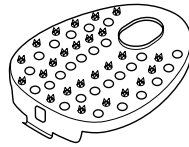
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570



## Ruokaohjeita

### § Pirtelö

2 - 3 annosta

- 200 g tuoreita marjoja tai hedelmiä (esim.mansikoita, vadelmia, banaania)
- 1 tl sitruunamehua
- 2 - 3 rkl sokeria tai hunajaa
- 2 dl vaniljajäätelöä
- Soseuta marjat tai hedelmät sitruunamehun ja sokerin kanssa hienonnusterällä.
- Lisää maito ja jäätelö. Sekoita nopeudella 5, kunnes pinnalla on vahtoa.



### § Broilerinmaksapasteija

4 - 6 annosta

- 250 g broilerinmaksaa hyvin puhdistettuna
- 25 g voita tai margariinia
- 1 pieni sipuli
- 1 - 2 valkosipulinkynttä
- 5 rkl kuohukermaa
- 1 rkl tomaattipyreetä
- 2 tl konjakkia
- ½ tl suolaa
- hiven sokeria
- hiven mustapippuria
- koristeeksi persiljää
- Hienonna sipuli ja valkosipulinkyntset hienonnusterällä.
- Kuumenna rasva paistinpannussa. Laita maksapalat, hienonnetut sipulit ja valkosipulinkyntset kuumalle pannulle ja kypsennä kunnes maksa on kypsää.
- Jäähdytä seos ja laita monitoimikoneen kulhoon.
- Lisää kerma, tomaattipyree, konjakkia ja mausteet.
- Sekoita kaikki aineet keskenään nopeudella 5, kunnes seos on tasaista.
- Laita maksapasteija tarjoiluastiaan ja koristele persiljalla.
- Tarjoa jäähdetyttynä paahdoleivän tai voileipäkeksien kanssa.

### Tips:

- Instead of fresh fruit, use 2 level tbsp strong coffee and 2 tbsp cocoa. Substitute mocha or chocolate ice cream for the vanilla ice cream.
- Substitute 6 level tbsp fruit jam for the fresh fruit, the lemon juice and the sugar.

### § Guacamole - meksikolainen dippikastike

2 - 3 annosta

- 2 kypsää avokadoa
- 2 tomaattia
- 1 pieni sipuli
- 3 - 4 persiljanoksa
- 1 vihreä chilippippuri
- suolaa
- mustapippuria
- Halkaise avokatot ja poista kivet. Koverra hedelmälhiha lusikalla.
- Lohko tomaatit ja kuorittu sipuli.
- Halkaise chili ja poista siitä siemenet.
- Laita avokatot, tomaatit, sipuli, persiljanoksat, chilippippuri ja mausteet monitoimikoneen
- kulhoon ja soseuta hienonnusterällä nopeudella 5, kunnes seos on tasaista.
- Tarkista maku ja tarjoa paahdoleivän tai maissilastujen kanssa.

### 🍷 Mansikoilla täytetyt marenkipesät

8 marenkipesää

- Marenkipesät
- 2 munanvalkuaista
- 1 dl sokeria
- hiven suolaa

### Täyte

- 2½ dl kuohukermaa
- 2 rkl sokeria
- ½ tl vanilliinisokeria
- 400 g mansikoita

### Marenkipesät

- Vatkaa valkuaiset vispilällä kevyeksi vaahdoksi nopeudella 4.
- Lisää sokeri ja suola. Jatka vielä vaahdottamista, kunnes valkuaisvahto on kovaa.
- Laita 8 alumiiniileivosvuokaa ylösalaisin leivinpaperin päälle pellille. Pursota marenki pyörteinä
- alumiinivuokien päälle aloittaen keskeltä. Käytä sileää pursotinsuutinta.
- Paista marenkipesä 100 asteessa 60 - 90 minuuttia tai kunnes ne ovat täysin kovettuneita
- Anna valmiiden marenkien jäähtyä ja poista alumiinivuokat.

### Täyte

- Vatkaa kerma vaahdoksi sokerin ja vanilliinisokerin kanssa nopeudella 2.
- Puolita mansikat.
- Täytä marenkipesät kermavaahdolla ja koristele mansikoilla.

## 🍷 **Aprikoosimarenkipiiras**

### Pohja

- 100 g voita tai margariinia
- 2 dl vehnä jauhoja
- ½ dl sokeria
- hiven suolaa

### Täyte

- 200 - 250 g kuivattuja aprikooseja
- 3 dl vettä
- 1 dl sokeria
- ½ - 1 sitruunan mehu

### Marenki

- 2 munanvalkuaista
- 1 dl sokeria
- hiven suolaa



### Pohja

- Laita hienonnusterä kulhoon. Voitele piirasvuoka (halkaisija noin 27 cm) rasvalla.
- Laita paloittelu rasva, jauhot, sokeri ja suola kulhoon. Sekoita aineet keskenään tasaiseksi taikinaksi nopeudella 5.
- Painele taikina jauhotetuin käsin piirasvuoa pohjalle ja reunoille.
- Paista pohjaa noin 15 minuuttia 200 asteessa uunin alatasossa. Valmista sillä välin täyte ja marenki.

### Täyte

- Keitä aprikoosit vedessä pehmeiksi ja jäähdytä.
- Laita hienonnusterä kulhoon.
- Laita kulhoon pehmenneet aprikoosit, sokeri ja sitruunamehu. Sekoita kaikki aineet keskenään tasaiseksi seokseksi nopeudella 5.
- Levitä täyte esikypsennetylle piiras pohjalle tasaiseksi kerrokseksi.

### Marenki

- Laita vispilä kulhoon ja vatkaa munanvalkuaiset keyveksi vaahdoksi nopeudella 4.
- Lisää sokeri ja suola. Jatka vaahdottamista, kunnes vaahdot on kovaa.
- Levitä tai pursota valkuaisvaahdot piiras pohjalle aprikoositäyteen päälle tasaiseksi kerrokseksi.
- Laita piiras uunin alatasolle 15 - 20 minuutiksi 200 asteeseen, kunnes marenki kovettunut ja hieman ruskistunut.
- Tarjoa marenkipiiras jäähtyneenä jälkiruokana tai kahvin kanssa.

## 🍷 **Lohimousse**

3 - 4 annosta

- 2 liivatelehteä
- muutama ruohosipulinvarsi
- 1 sipuli
- 1 tlk säilykelohta (n. 200 g) liemiseen
- ½ rkl sitruunamehua
- ½ tl suolaa
- hiven cayennenpippuria
- 1½ dl kuohukermää
- koristeluun vesikrassia



- Laita vispilä kulhoon ja vatkaa kerma vaahdoksi nopeudella 2. Siirrä kermavaahdot kulhosta toiseen astiaan. Huom. kulhoa ei tarvitse pestä.
- Liuta liivatelehti runsaassa vedessä pakkauksen ohjeen mukaisesti.
- Poista lohesta ruodot ja nahka.
- Laita kulhoon hienonnusterä. Hienonna kuorittu sipuli ja ruohosipuli käyttäen pitokytkintä (M).
- Lisää sipuleiden joukkoon lohivalat, lohivalkoinen liemi, sitruunamehu, suola ja cayennenpippuri.
- Sekoita kaikki aineet keskenään nopeudella 5, kunnes seos on tasaista.
- Kiehauta tilkka vettä (½ dl) ja liuta liivatelehdet siihen.
- Kaada liivate-vesiseos monitoimikoneen kulhoon lohiseoksen päälle. Sekoita kaikki keskenään.
- Lisää kermavaahdot lohiseokseen ja sekoita nopeasti tasaiseksi.
- Kaada mousse tarjoiluastiaan ja jäähdytä jääkaapissa muutama tunti. Koristele vesikrassilla.
- Tarjoa esimerkiksi alkuruokana.

## 🍷 **Vuokaleipä**

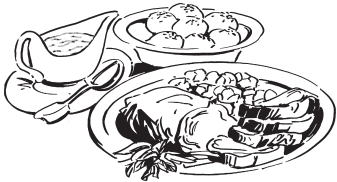
1 leipä

- 2 dl vettä
- 25 g tuoretta hiivaa tai ½ rkl kuivahiivaa
- 2 rkl sokeria
- 1 tl suolaa
- 1 rkl maitojauhetta
- 3½ dl vehnä jauhoja
- ½ dl kaurahiutaleita
- 2 rkl leseitä
- 1 rkl öljyä
- Laita taikinakoukku kulhoon.
- Mittaa kädenlämpöinen vesi (37 astetta), hiiva, sokeri ja suola kulhoon. Sekoita noin 15 sekuntia nopeudella 3. Huom. voit käyttää nesteenä myös 2 dl maitoa, jolloin maitojauhetta ei tarvitse lisätä.
- Lisää kulhoon maitojauhe, vehnä jauhot, kaurahiutaleet, leseet ja öljy. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.
- Anna laitteen käydä 3 - 4 minuuttia nopeudella 5.

- Pysäytä laite ja siirrä taikina suurempaan kulhoon ja peitä liinalla. Anna taikinän kohota lämpimässä paikassa noin kaksinkertaiseksi.
- Vaivaa taikina jauhotetulla pöydällä tämän jälkeen nopeasti kokoon ja leivo vuokaan sopivaksi leiväksi.
- Aseta taikina voideltuun vuokaan ja peitä liinalla. Anna kohota vielä noin 20 minuuttia.
- Paista uunin alatasolla 200 asteessa noin 30 minuuttia.

### Vinkki

- Halutessasi voit vaihdella jauholaatuja, jolloin saat erimakuisia leipiä ja sämpylöitä. Älä kuitenkaan ylitä jauhojen määrää. Voit käyttää jauhoja 4 - 5 dl (300 g) riippuen jauhoista.
- Taikinasta voi tehdä myös sämpylöitä. Ylläolevasta määrästä tulee 8 - 10 sämpylää.
- Paloittele taikina 8 - 10 osaan ja pyörittele sämpylöiksi. Laita sämpylät pellille leivinpaperin päälle
- kohoamaan. Anna kohota lämpimässä paikassa noin 15 minuuttia.
- Voitele sämpylät vedellä tai maidolla ja ripottele päälle seesamin- tai pellavansiemeniä.



### ☞ 🍞 Pullataikina

- 18 - 20 pikkupullaa
  - 1½ dl maitoa tai
  - 1½ dl vettä ja 1 rkl maitojauhetta
  - 25 g tuoretta hiivaa
  - 1 muna
  - 3/4 dl sokeria
  - 3/4 tl suolaa
  - 1 tl kardemummaa
  - 75 g voita tai margariinia sulatettuna
  - 4 - 5 dl vehnäjauhoja
  - voiteluun kananmunaa
  - koristeluun raesokeria
- Laita taikinakoukku kulhoon.
  - Mittaa maito, hiiva, muna, sokeri, suola ja kardemummaa kulhoon. Sekoita noin 15 sekuntia nopeudella 3.
  - Lisää sulatettu ja jäädytetty rasva ja vehnäjauhot. Anna laitteen käydä 3 - 4 minuuttia nopeudella 5.
  - Pysäytä laite ja siirrä taikina toiseen kulhoon kohoamaan. Peitä kulho liinalla. Anna taikinän kohota lämpimässä paikassa noin 30 minuuttia.
  - Leivo kohonneesta taikinasta pikkupullia. Anna niiden kohota pellillä liinan alla noin 20 minuuttia.

- Voitele pullat kananmunalla ja koristele raesokerilla.
- Paista pikkupullat 225 asteessa noin 10 minuuttia uunin keskitasolla.

### ☞ 🍞 Murokaku

- 150 g pehmeää voita tai leivontamargariinia
  - 1 dl sokeria
  - 2 kananmunaa
  - 3 dl vehnäjauhoja
  - 1 tl leivinjauhetta
  - 1 tl vanilliinisokeria
  - ½ dl vettä
- Aseta hienonusterä kulhoon.
  - Sekoita kuivat aineet keskenään.
  - Laita pehmeä rasva ja sokeri kulhoon. Sekoita vaahdoksi nopeudella 5.
  - Lisää munat vaahtoon yksitellen syöttösuppilon kautta koneen käydessä.
  - Pysäytä kone ja lisää jauhot ja vesi. Sekoita nopeudella 2 - 3 tasaiseksi taikinaksi.
  - Pysäytä kone heti, kun taikina on tasaista. Liiallinen sekoittaminen sitkistää taikinän.
  - Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan. Vuoaan koko noin 1½ l.
  - Paista uunin alatasolla 175 asteessa noin 45 minuuttia.

### Vinkki

- Murokakkutaikinaan voit lisätä esim.
  - 1 tl kardemummaa tai
  - ½ sitruunan hyvin pestyn raastetun kuoren ja mehun tai
  - 50 g taloussuklaata ja 40 g hasselpähkinöitä rouhittuna.
- tiikerikakun valmistat näin: Ota 1/3 taikinasta erilleen. Lisää siihen 1 rkl kaakaojauhetta. Kaada puolet vaaleasta taikinasta vuokaan, väliin tumma taikina ja päälle loppu vaalea taikina. Sekoita taikinää haarukalla niin, että kerrokset sekoittuvat osittain.



- Aseta hienonnusterä kulhoon ja hienonna valkosipuli.
- Kuori omena, leikkaa neljään osaan ja poista siemenkoti.
- Lisää valkosipulin joukkoon omenapalat, maustekurkut paloiteltuna ja hienonna.
- Lisää paloiteltu banaani, jugurtti, curry, kerma ja mausteet. Sekoita kaikki aineet keskenään käyttämällä pitokytintä (M).
- Vaihda hienonnusterän tilalle teräalusta (viipalointiterä paikallaan). Anna kastikkeen olla kulhossa.
- Paloittele kaali ja suikaloi nopeudella 3 kastikkeen päälle.
- Pysäytä kone ja avaa kansi. Sekoita salaatin aineet lusikalla ja kaada tarjoiluastiaan.
- Peitä astia ja jäähdytä hyvin jääkaapissa.
- Tarjoa salaatti leivän kanssa esim. iltapalana.

### 🍷 🍴 🕒 🍷 **Peruna-kesäkurpitsapaistos**

4 - 6 annosta

- 2 valkosipulinkynttä
  - 6 - 8 perunaa (Bintje, Sabina, Siikli)
  - 1 kesäkurpitsa (n. 500 g)
  - 3 munaa
  - 1½ dl kermaa esim. ruoanvalmistuskermaa
  - 1½ dl maitoa
  - 2 - 3 tl mausteyrttejä hienonnettuna
  - ½ tl mustapippuria
  - 1 tl suolaa
  - 100 g juustoa
- Aseta hienonnusterä kulhoon ja hienonna valkosipulinkyntet.
  - Pese ja kuori perunat. Pese kesäkurpitsa. Vaihda teräalusta (viipalointiterä paikallaan) kulhoon ja viipaloi perunat ja kesäkurpitsa nopeudella 5.
  - Voitele uunivuoka ja kaada peruna- ja kesäkurpitsaviipaleet ja valkosipulinkyntet vuokaan.
  - Vaihda hienonnusterä jälleen kulhoon. Laita kulhoon munat, kerma, maito ja mausteet. Sekoita nopeudella 4 noin 15 sekuntia. Kaada seos vuokaan.
  - Vaihda kulhoon teräalusta (suikalointiterä paikallaan) ja raasta juusto. Ripottele juustoraaste peruna- ja kesäkurpitsaviipaleiden päälle.
  - Paista uunin keksitasolla 200 asteessa noin tunnin ajan.

### 🍷 **Majoneesi**

- 2 munankeltuasta
  - 2 tl sinappia
  - 1 tl suolaa
  - 1/4 tl valkopippuria
  - 3 rkl viinietikkaa
  - 2½ dl ruokaöljyä
- Huom. Valmistusaineiden tulee olla huoneenlämpöisiä.
  - Aseta hienonnusterä kulhoon. Laita keltuaiset, sinappi, suola, pippuri ja viinietikka kulhoon.
  - Sekoita nopeudella 4 tai 5.
  - Lisää koneen käydessä öljy ohuena nauhana vähitellen syöttösuppilon kautta.
  - Säilytä valmis majoneesi esim. kannellisessa lasipurkissa jääkaapissa.

### **Vinkki**

- Jos majoneesi juoksettuu, erota puhtaaseen kulhoon uusi keltuainen ja sekoita siihen juoksetuttua majoneesia vähissä erin sekoittaen nopeudella 4 tai 5.
- Tartarkastike: lisää majoneesiin hienonnettua persiljaa, maustekurkkua ja kovaksi keitettyä hienonnettua kananmunaa.
- Coctailkastike: lisää 1 dl:aan majoneesia ½ dl ranskankermaa, tilkka viskiä, 3 tl tomaattipyyreetä ja ripaus inkivääriä. Sekoita kaikki aineet keskenään.

### 🍷 **Hedelmäkakku**

- 90 g pehmeää voita tai margariinia
  - 2½ dl vehnä jauhoja
  - 1 dl sokeria
  - 1 tl leivinjauhetta
  - ½ dl rusinoita
  - 1 pkt kuivattuja hedelmiä (65 g)
  - 2 kananmunaa
- Liota tarvittaessa kuivattuja hedelmiä hedelmäteessä (noin 1 tunti).
  - Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka (1½ l).
  - Aseta hienonnusterä kulhoon.
  - Paloittele rasva veitsellä ja laita palat kulhoon.
  - Mittaa jauhot, sokeri, leivinjauhe, rusinat, kuivatut hedelmät ja kananmunat kulhoon voipalojen päälle.
  - Sulje kansi ja sekoita aineet nopeasti keskenään tasaiseksi taikinaksi nopeudella 5.
  - Kaada taikina voideltuun jauhotettuun vuokaan ja paista uunin alatasolla 170 asteessa noin tunnin ajan.

Ruoka-aine	Enim- mäis- määrä	Kytkim en asento	Lisä-osa	Käsittely	Käyttötarkoitus
<b>Hedelmät/ marjat</b> - hienonnettu - sose	400 g 500 g	<b>M/5</b> <b>5</b>	§ §	Käytä raakoja, kivettömiä hedelmiä. Käytä keitettyjä tai pehmeitä hedelmiä.	Salaatit, hillot, kakut, jälkiruoat. Keitot, hillot, jälkiruokakastikkeet, vauvanruoka.
<b>Hiivataikina</b> - leipä - pizza - pulla	300 g 300 g 300 g	<b>5</b> <b>5</b> <b>5</b>	  	Katso ohjetta sivulta 66 Katso ohjetta sivulta 68 Katso ohjetta sivulta 67	Leivät Pizzat Pullat
<b>Juusto</b> - hienonnettu - raaste	200 g	<b>M/5</b> <b>5</b>	§ 	Käytä kovaa juustoa. Leikkaa 2 cm:n paloiksi. Karkea tulos asennolla M ja hieno tulos nopeudella 5.	Kuorrutus, keitot, kastikkeet.
<b>Kasvikset</b> - hienonnettu - sose	400 g 500 g	<b>M/5</b> <b>5</b>	§ §	Paloittele.	Salaatit, keitot. Muhennokset, keitot.
<b>Kerma</b> - vaahdo	4 dl	<b>3</b>		Jäähdytä kulho, terä ja kerma jääkaapissa. Vatkaa kerralla vähintään 1¼ dl.	Koristelu, jälkiruoat, jäätelöseokset
<b>Korppu- jauhot</b>	100 g	<b>M/5</b>	§	Käytä kuivaa leipää.	Jauheliharuoat, kakkuvuokien jauhutus.
<b>Liha, kala, linnut</b> - paisti - muu raaka liha	300 g 200 g	<b>M/5</b> <b>M/5</b>	§ §	Poista kalvot, rustot, luut ja ruodot. Leikkaa n. 3 cm:n kuutioiksi. Aseta kuutiot tasaisesti kulhon pohjalle.	Jauhettu liha, raakapihvit. Jauhelihipihvit.
<b>Majoneesi</b>	3 munaa	<b>4-5</b>	§	<b>Käytä aineet huoneenlämpöisinä.</b> Katso ohjetta sivulta 69. Käytä vähintään 1 muna tai 2 keltuasta.	Kastikkeet, kuorrutukset
<b>Mausteyrtti</b> - hienonnettu	vähint. 30 g	<b>M/5</b>	§	Pese ja kuivaa yrtit.	Kastikkeet, keitot, maustevoit.
<b>Munat</b> - kokonaiset - valkuaiset	4 munaa	<b>4</b>		Vatkaa munat huoneenlämpöisinä. Kulho ja terä eivät saa olla rasvaiset.	Munakkeli, munakkaat. Marenki.
<b>Murokakku</b>	150 g jauhoja	<b>5</b>	§	Mittaa kaikki aineet huoneenlämpöisinä kulhoon.	Kakut.
<b>Ohukais- taikina</b>	4 dl nestettä	<b>3-4</b>	§	Kaada kulhoon ensin neste ja sen jälkeen kuivat aineet.	Ohukaiset, pannukakut, vohvelit.

<b>Pähkinät, mantelit</b> - rouhitut	250 g	<b>M/5</b>	⌘	Karkea rouhe: pitokytkin M Hieno rouhe: nopeus 5.	Salaatit, leivonnaiset.
<b>Paistos-taikina</b>	250 g jauhoja	<b>5</b>	⌘	Leikkaa kylmä voi 2 cm:n paloiksi. Laita voi kulhoon jauhojen päälle. Sekoita nopeudella 5, kunnes taikina on ryynnimäistä. Lisää kylmä vesi. Sekoita kunnes taikinasta muodostuu pallo (n. 30 s). Jäähdytä taikina ennen kaulimista.	Piirakat, paistokset.
<b>Palkokasvit</b> - sose	400 g	<b>5</b>	⌘	Käytä keitettyjä herneitä tai papuja. Lisää hieman nestettä.	Muhennokset, keitot.
<b>Perunat</b> (keitetyt) - sose	500 g	<b>4-5</b>	⌘	Älä keitä perunoita liikaa. Maidon määrä riippuu perunalajista. Lisää kuuma neste (enintään 80 °C) koneen käydessä.	Perunasose.
<b>Pirtelö</b>	3½ dl nestettä	<b>M/5</b>	⌘	Katso ohjetta sivulta 65	
<b>Purjosipuli</b> - viipaleet		<b>M/4-5</b>	☺	Työnnä syöttösuppilon päät ylöspäin.	Keitot, salaatit, yms.
<b>Sokerikakku</b> (kakkupohja)	3 munaa	<b>4-2</b>	🍷	Aineet huoneenlämpöisinä. Vatkaa munat ja sokeri vaahtoksi nopeudella 4. Lisää jauhot siivilän läpi nopeudella 2.	Täytekakut, kääretortut.
<b>Sosekeitto</b>	5 dl nestettä	<b>4-5</b>	⌘	Käytä keitettyjä kasviksia.	Sosekeitto.
<b>Suklaa</b> - rouhe	200 g	<b>M/5</b>	⌘	Käytä kovaa taloussuklaata. Paloittele 2 cm:n paloiksi. Käytä muutaman kerran ensin pitokytkintä ja sitten nopeutta 5 hienontamiseen.	Koristeluun, kastikkeeksi, mousset, vanukkaat.
<b>Vauvanruoka/dieetti-ruoka</b> - sose	300 g	<b>M/4-5</b>	⌘	Karkea: lisää hieman nestettä. Hieno: Lisää nestettä tarpeen mukaan.	Vauvanruoka.
<b>Voikreemi</b>	250 g	<b>5</b>	⌘	Käytä <b>pehmeää</b> voita.	Leivokset, jälkiruoat.
<b>Voitaikina</b>	250 g jauhoja	<b>5</b>	⌘	Mittaa jauhot kulhoon. Lisää paloitettu (2 cm) kylmä voi. Sekoita nopeudella 5, kunnes taikina on ryynnimäistä. Lisää kylmä vesi ja jatka sekoittamista, kunnes taikinasta tulee pallo (noin 15 sekuntia). Jäähdytä taikina ennen kaulimista.	Piirakat, tortut.





