

English **Page 4**

- Keep page 3 open when reading these operating instructions.

Français **Page 18**

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

Deutsch **Seite 34**

- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 auf.

Nederlands **Pagina 50**

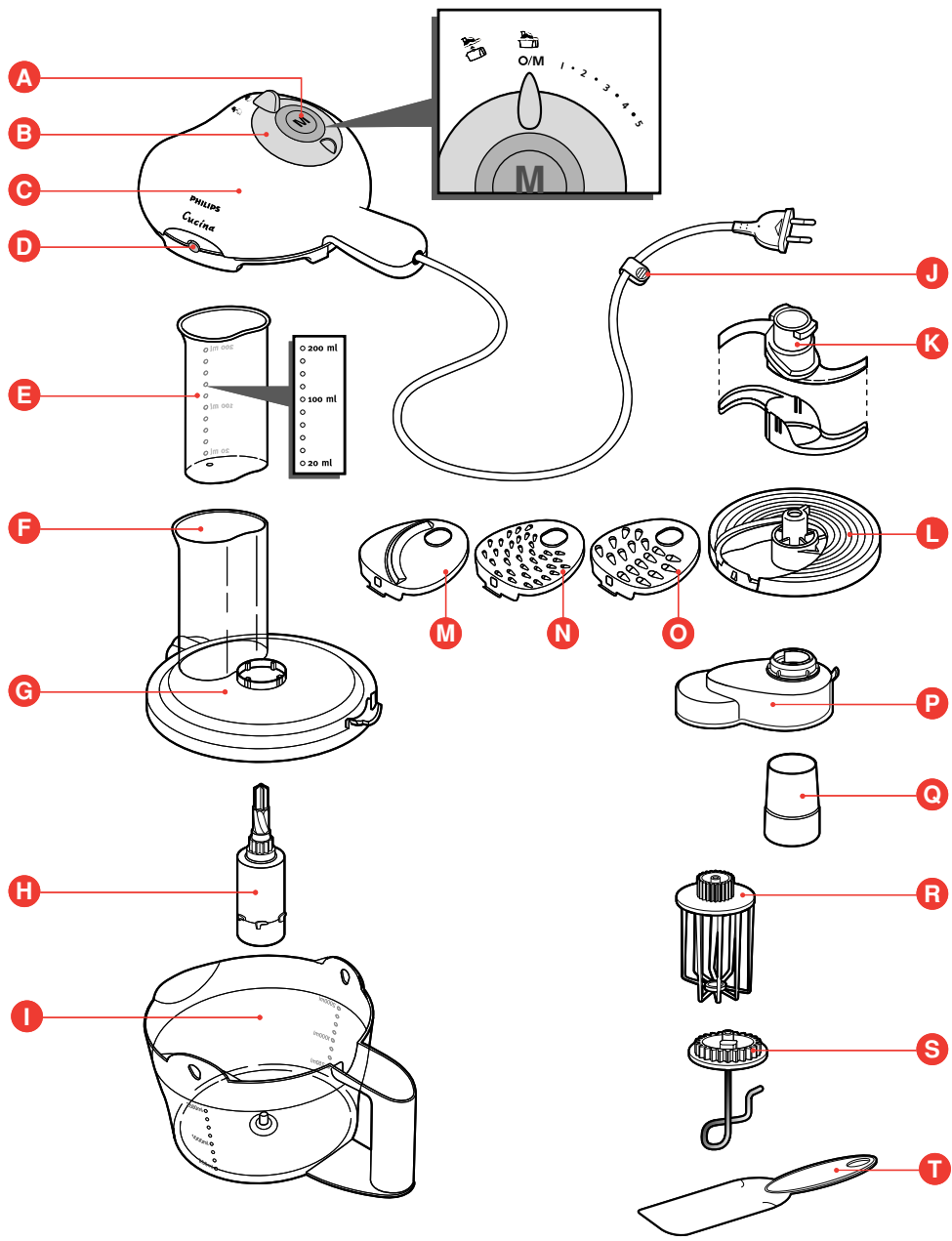
- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 op.

Italiano **Pagina 65**

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

Ελληνικά **Σελίδα 80**

- **Ανοίξτε την σελίδα 3 για τις οδηγίες χρήσεως.**












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.

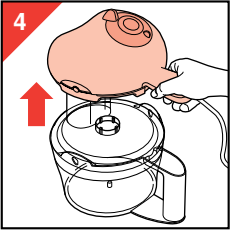
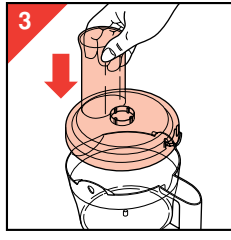
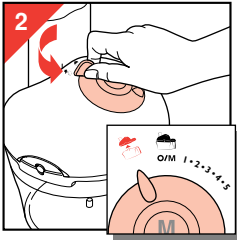
If the instructions below are followed strictly you can safely switch on again after a one hour cooling-down period.


If the appliance suddenly stops:

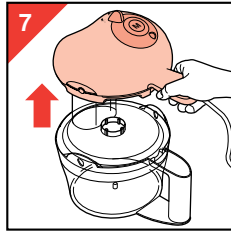
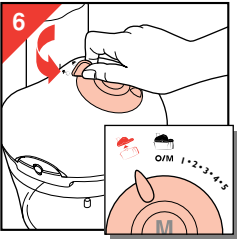
1. **First** remove the **mains plug** from the wall socket.
2. **Secondly** set the **control ring** to position **O/M**.
3. Allow a **cooling-down** period of min. **one hour**.



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



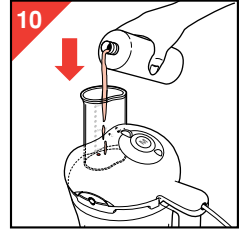
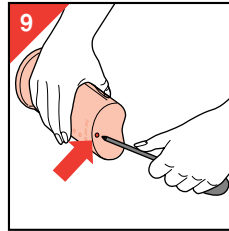
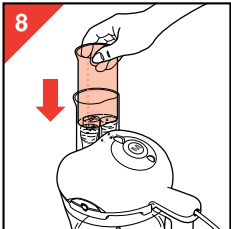
- Ensure that the control ring is set to position  (fig. 2). Please note: Damage may occur if the control ring is not in this position while opening or closing.
- Place the lid on the bowl (fig. 3).
- Place the motor unit on the cover (fig. 4).



- 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

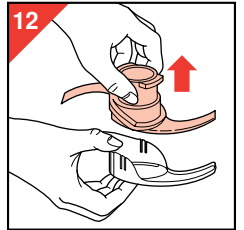
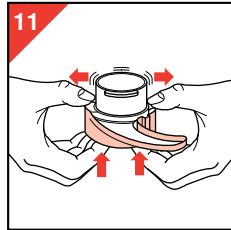
- Use the pusher to feed ingredients through the food chute (fig. 8).
- You can keep the pusher in the food chute to serve as a stopper while operating. This will prevent splashing and making dust.
- During operation you may remove the pusher from the filling opening to add ingredients.



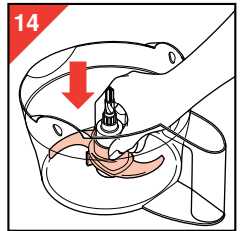
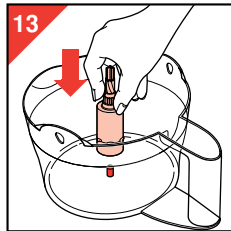
- At the bottom side of the pusher you will find an indication where you can pierce a small opening, using a pointed object (fig. 9). Through this opening you can from time to time add small quantities of liquid (e.g. oil while making mayonnaise) (fig. 10).
- There are level indications (ml) on the the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

Chopping, mixing, blending and puréeing with the metal blade

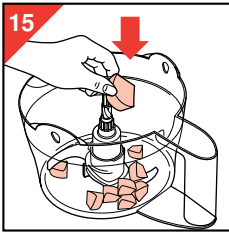
- **Take care: the cutting edges are very sharp!**



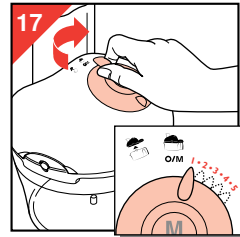
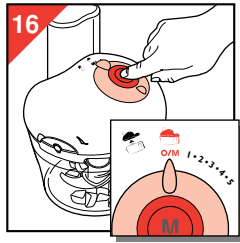
- Remove the protective cap from the metal blade before use (fig. 11, 12). **Always hold the unprotected metal blade by its handle.**



- 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.

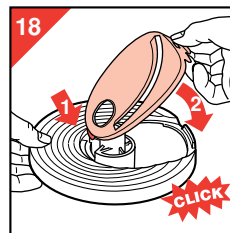
Tips - puréeing

- 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

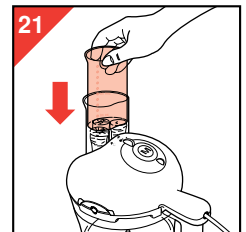
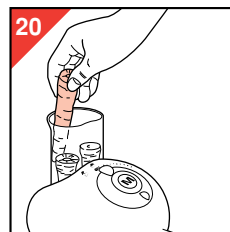
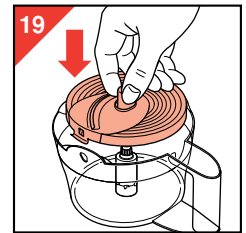
- **Take care: the cutting edges are very sharp!**

- Place the desired insert in the insert holder disc



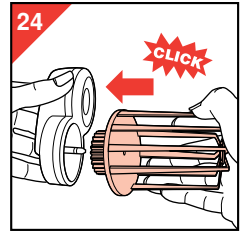
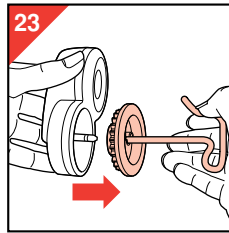
("Click!") (fig. 18).

- 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).

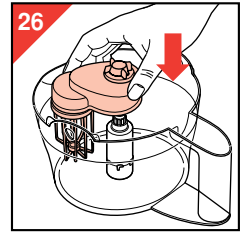
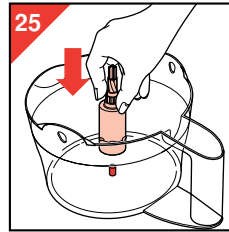
- Switch on by selecting the correct speed (fig. 22).
- Press the ingredients downwards using the pusher. Apply steady and moderate pressure.
- Pre-cut large pieces to make them feed into the chute.
- Fill the food chute evenly for the best results.
- Empty the bowl every now and then when processing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

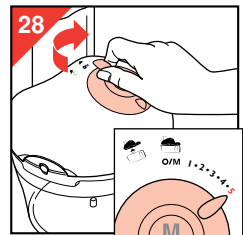
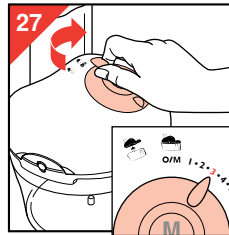
- Fill the opening completely while the motor is standing still. Press with the pusher and switch on. In this manner you prevent the ingredients from turning over while slicing.
- Use a medium speed (2 or 3) for optimal slicing results.



- 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.

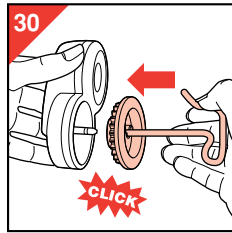
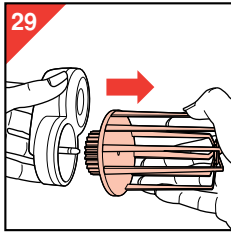
Please note: Do not use the whisk for making heavy batter or dough!

Tips - whisking and whipping

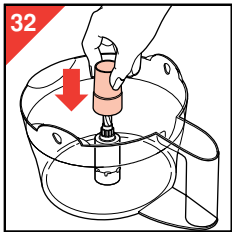
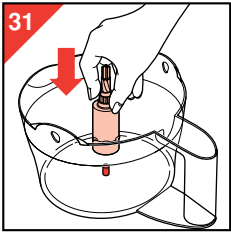
- For the best results with whipping double cream, ensure that the cream, the bowl and the whisk are really cold. Place the bowl and the whisk into the refrigerator at least half an hour before whipping. Leave the cream in the refrigerator for at least one day. Do not add the sugar until the cream has 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

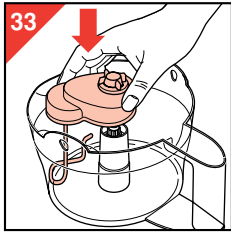
- Please note: always use the kneading tube during kneading.



- 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).




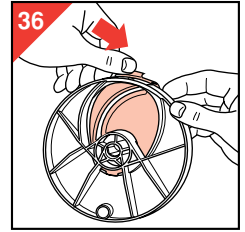
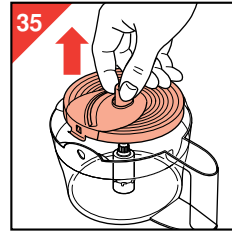
- Place the kneading hook on the coupler (fig. 33).
- Finally, put the ingredients into the bowl.
- Place the cover and the motor unit (fig. 3-4). Put the pusher into the food chute to shut it off.
- Set the control ring to speed 5 (fig. 34).

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

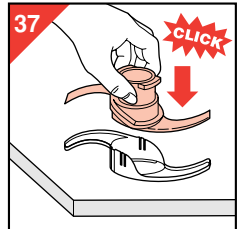
- To release the motor unit and lid turn the control ring to position  (fig. 6, 7).

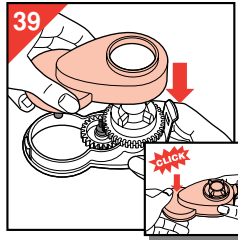
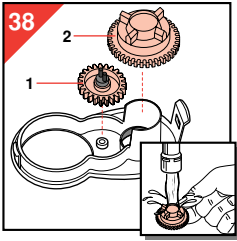


- Lift the accessory and the coupler from the bowl (fig. 35). After that, you can empty the bowl.
- After slicing or shredding: release the insert from the insert disc holder (fig. 36). Make sure the insert is not pointing toward you while doing so. Take care: the cutting edges are very sharp!

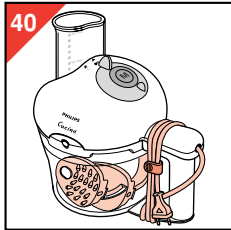
Cleaning and storage

- 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.

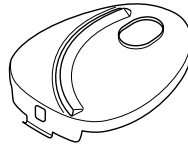


Extra accessories

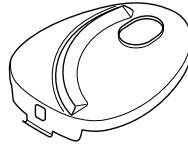
- The following accessories are also available as optional extras*):
- **Slicing insert fine** for fine slicing. (service n°. 4203 065 61530)
- **Slicing insert medium** ☺ for thick slicing. (service n°. 4203 065 61540)
- **Shredding insert fine** ☺ for preparing raw vegetables, fruits and potato fritters. (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.

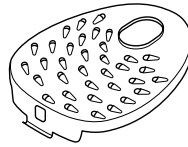
SERVICE SERVICE



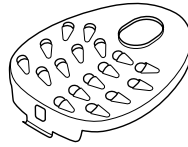
4203 065 61530



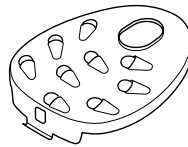
4203 065 61540



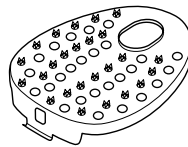
4203 065 61550



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
Baby/infant/diet food - puréeing	300 g	M/4-5		Coarse: add a little liquid. Fine: if necessary add some extra liquid for the smoothest results.	Infant food. Baby food.
Batter (biscuit) - stirring	3 eggs	4-2		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.
Batter (cake) - stirring	150 g flour	5		Ingredients at room temperature. See recipe on page 12	Cakes, etc.
Batter (light) - stirring	400 ml liquid	3-4		First put liquid into the bowl. Then add the dry ingredients.	Pancakes, wafers, crepe, fritters.
Breadcrumbs - chopping	100 g	M/5		Use dry, crisp bread	Food coated with breadcrumbs, gratinated dishes.
Cheese - chopping - shredding	200 g	M/5 5	 	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.
Chocolate - chopping	200 g	M/5		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.
Creams	250 g	5		Use soft butter for airy results.	Pastry, desserts, toppings.
Dough (tart, pie, dumplings)	250 g flour	5		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.
Dough (for bread)	350 g flour (bread)	5		Please refer to the recipe on page 11.	Bread.
Dough (for pizza)	300 g	5		Please refer to the recipe on page 12.	Pizza, tart.
Dough (yeast dough)	300 g	5		Please refer to the recipe on page 12.	Luxury bread.










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

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

Important

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

Description générale (fig. 1)

- A “M” Momentané**
Pressez : le moteur tourne
Relâchez : le moteur s'arrête
- B Sélecteur**
 pour retirer et mettre le couvercle
Les ergots de verrouillage du couvercle (D) sont maintenant retractés
 **O/M** pour une opération continue
(1 = vitesse minimum, 5 = vitesse maximum)
1....5 for continuous operation.
(1 = minimum speed; 5 = maximum speed.)
- C Bloc moteur**
- D Ergots de déverrouillage du couvercle**
- E Poussoir**
- F Ouverture de remplissage**
- G Couvercle**
- H Entraîneur**
- I Bol**
- J Clip pour cordon d'alimentation**
(numéro de référence 4822 290 40369)
- K Couteau** 
(numéro de référence 4822 690 40232)
- L Disque de maintien des accessoires** 
(numéro de référence 4203 065 61521)
- M Disque à découper moyen** 
(numéro de référence 4203 065 61540)
- N Disque à râper fin** 
(numéro de référence 4203 065 61550)
- O Disque à râper moyen** 
(numéro de référence 4203 065 61560)
- P Entraîneur pour crochet à pétrir et batteur**
- Q Tube de malaxage**
(numéro de référence 4203 065 60011)
- R Batteur** 
(numéro de référence 4822 690 10115)
- S Crochet à pétrir** 
(numéro de référence 4822 690 10116)
- T Spatule** (numéro de référence 4822 690 40212)

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

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

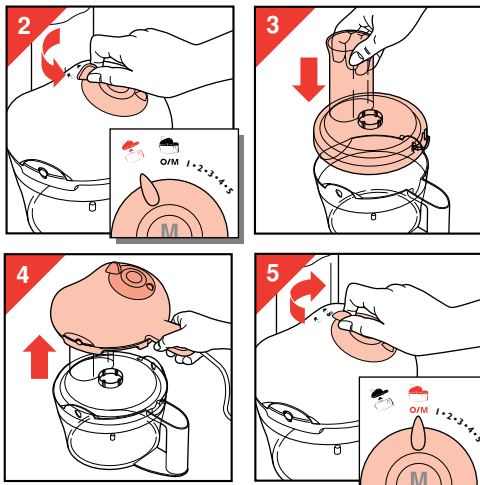
Afin d'éviter des dommages éventuels par suite de surchauffe, votre appareil est équipé d'un dispositif de sécurité automatique qui coupe le courant si nécessaire. Si vous suivez à la lettre les instructions suivantes, vous pouvez remettre l'appareil en marche sans danger après l'avoir laissé refroidir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

Si l'appareil s'arrête brusquement:

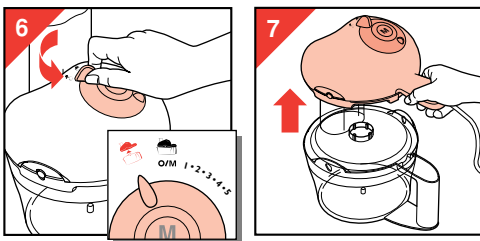
1. Débranchez la fiche de la **prise de courant**.
2. Positionnez le **sélecteur** sur la position **O/M**.
3. Laissez **refroidir** pendant au moins **1 heure**.

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

Montage et démontage du bloc moteur et du couvercle



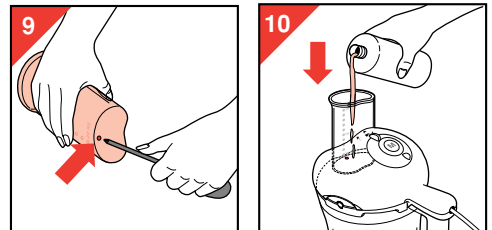
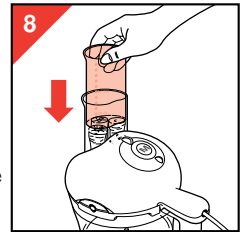
- Assurez-vous que le sélecteur est sur la position (fig. 2).
Attention : l'appareil peut être endommagé si le sélecteur n'est pas dans cette position quand vous ouvrez ou fermez le couvercle.
- Placez le couvercle sur le bol (fig. 3).
- Placez le bloc moteur sur le couvercle (fig. 4).



- Tournez le sélecteur sur la position **O/M** (fig. 5).
Pour libérer le bloc moteur et le couvercle, tournez le sélecteur sur la position (fig. 6,7).

Cheminée de remplissage et poussoir

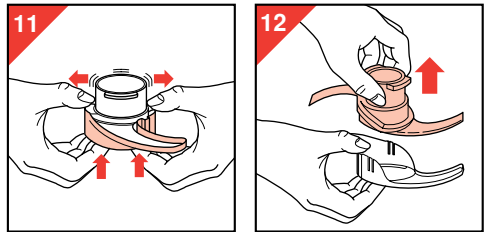
- Utilisez le poussoir pour pousser les aliments dans la cheminée de remplissage (fig. 8).
- Le poussoir peut rester dans la cheminée de remplissage pendant les opérations pour servir de bouchon. Cela évitera les éclaboussures et la poussière.
- Pendant les opérations, vous pouvez retirer le poussoir de la cheminée de remplissage pour ajouter des ingrédients.



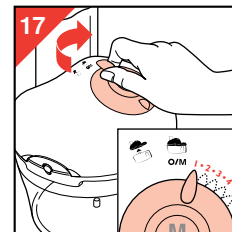
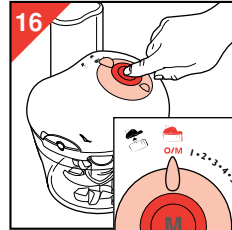
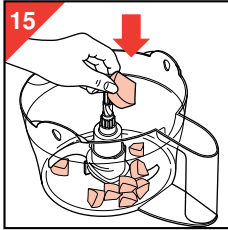
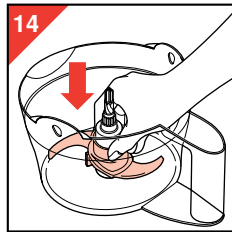
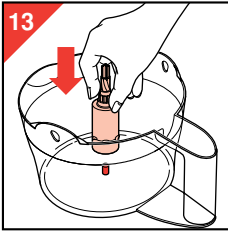
- Au bas du poussoir vous verrez une indication de l'endroit où vous pourrez percer un petit orifice, en vous servant d'un objet pointu (fig. 9). De temps en temps, vous pouvez verser de petites quantités de liquide (par ex. de l'huile lorsque vous faites une mayonnaise (fig. 10).
- Des indications de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

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

••Attention : les bords extérieurs du couteau sont très coupants !



- Retirez le capuchon de protection du couteau avant l'utilisation (fig. 11, 12).
S'il n'est pas protégé, tenez toujours le couteau par la poignée.
- Commencez d'abord par mettre en place



l'entraîneur (fig. 13) puis le couteau (fig. 14).

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

Conseils : hacher

- Découpez d'abord les gros morceaux en cubes de 3 cm environ.
- Pour éviter de surcharger l'appareil, évitez de traiter trop d'aliments à la fois.
- Si des aliments s'enroulent autour du couteau ou si des particules restent attachées au bol:
 - Arrêtez l'appareil d'abord.
 - Otez ensuite le couvercle (et le bloc moteur) du bol et servez vous de la spatule pour retirer les aliments des couteaux ou du bol.
- Ne hachez pas des ingrédients très durs tels que des grains de café, des noix de muscade, des graines, des herbes séchées dures (par ex; du curcuma, de la graine de cardamome) ou des cubes de glace; cela pourrait émauser les couteaux.
- Pour traiter de grandes quantités de persil séché. Assurez-vous que le bol soit bien sec.
- Si vous ne désirez hacher que quelques gousses d'ail, laissez-les tomber sur le couteau en rotation par la cheminée de remplissage. Assurez-vous que le bol et l'ail soient secs.
- Assurez-vous que le fromage dur (parmesan, gouda vieux, peccorino) soit à la température ambiante.

- Prenez soin de ne pas laisser le moteur tourner trop longtemps. Le fromage pourrait devenir grumeleux.
- Par contre assurez-vous que le fromage demi-dur (par ex. le gouda frais ou semi-vieux, l'emmental, le gruyère) soit aussi froid que possible.
- Mettez les fruits secs ou confits (par ex. les dattes, les figues, les pruneaux) dans le congélateur pendant au moins 15 minutes. Avant de les hacher, ajoutez une cuillère à café de farine.

Conseils : malaxer et mélanger

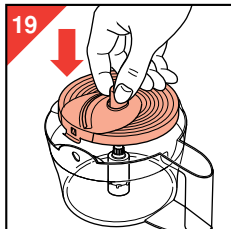
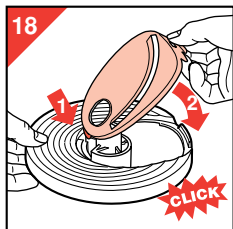
- Quand vous malaxez ou que vous mélangez des liquides, commencez toujours par utiliser les vitesses 2 ou 3. Vous pouvez passer aux vitesses 4 ou 5 par la suite.
- Ne malaxez ou mélangez pas trop longtemps pour éviter trop d'écume.
- Ne malaxez ou mélangez pas plus de 0,75 litre de liquide.
- Ne malaxez ou mélangez pas de liquides dont la température dépasse 80° C.
- Lorsque vous faites de la pâte pour des sablés ou des gâteaux feuilletés, utilisez aussi peu d'eau que possible. La pâte sera plus facile à rouler. Mettez d'abord la farine dans le bol puis les autres ingrédients. Utilisez toujours du beurre ou de la margarine froids et durs.

Conseils : pour faire de la purée

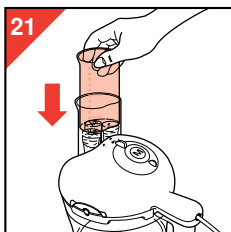
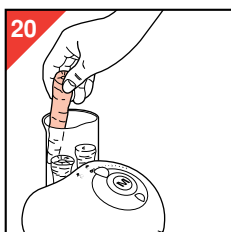
- Pour faire de la purée de légumes ou de fruits, il n'est pas nécessaire de rajouter du liquide. Un ajout de liquide rend cependant la purée plus fine.
- Commencez par les ingrédients durs et résistants. Ajoutez ensuite les ingrédients plus malléables.

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

- **Attention : les bords sont tranchants et très aiguisés !**
Tenez toujours le disque par sa poignée.



- Installez d'abord l'entraîneur (fig. 18) puis le disque à émincer et à râper (fig. 19). Assurez-vous que le côté dont vous voulez vous servir est dirigé vers le haut.
- Mettez en place le couvercle et le bloc moteur (fig. 3-4).
- Retirez le poussoir de la cheminée de remplissage.



- Alimentez la cheminée de remplissage avec les aliments (fig. 20).
- Posez le poussoir sur les aliments et appuyez légèrement (fig. 21).
- Mettez l'appareil en sélectionnant la vitesse correcte (fig. 22).



- Poussez les ingrédients vers le bas au moyen du poussoir avec une pression ferme et régulière.
- Découpez les gros morceaux pour qu'ils puissent être introduits dans la cheminée de remplissage.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, alimentez la cheminée de remplissage de façon régulière.
- Videz le bol de temps en temps quand vous traitez de grandes quantités.

Conseils - Émincer 

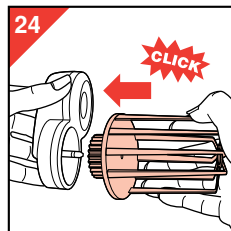
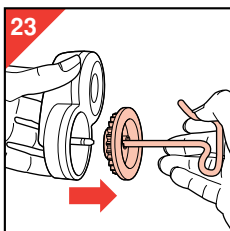
- Remplissez entièrement l'ouverture avec le moteur arrêté. Appuyez légèrement sur le poussoir et mettez l'appareil en marche. En maintenant une pression régulière sur le poussoir vous empêcherez les aliments de se mettre à tourner pendant que vous les émincez.
- Utilisez une vitesse moyenne (2 ou 3) pour obtenir un résultat optimal lorsque vous émincez.

Conseils - Râper  

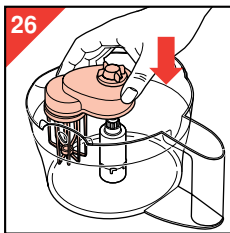
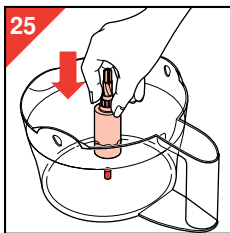
- Avant de râper du fromage, coupez-le en petits cubes (environ 2 cm).
- Appuyez légèrement, mais régulièrement sur le poussoir. Il n'est pas possible d'empêcher que le dernier morceau de fromage reste entre le couvercle et le disque.
- Assurez-vous que le fromage dur (parmesan, gouda vieux, pecorino) soit à la température ambiante.
- Pour émincer du fromage Gouda, utilisez uniquement le disque à râper moyen.
- Par contre le fromage moins dur (par ex. le gouda frais ou semi-vieux, l'emmental, le gruyère) doit être aussi froid que possible. Si vous désirez de longs filaments, placez les ingrédients horizontalement dans l'ouverture de remplissage.
- Utilisez la vitesse 5 pour obtenir un résultat optimal de râpage

Pour agiter et battre les oeufs ou la crème fraîche avec le batteur 

- Le batteur sert à battre des oeufs entiers, du blanc d'oeuf, des décorations pour les desserts, des crèmes instantanées et de la crème fraîche.
- Attention : ne vous servez pas du batteur pour faire de la pâte à frire consistante ou de la pâte.**



- Si nécessaire : retirez le crochet à pétrir de l'entraîneur (fig. 23) et insérez fermement le batteur (fig. 24).



- Placez d'abord l'entraîneur (fig. 25) puis le bloc du batteur (fig. 26). Mettez ensuite les ingrédients dans le bol.
- Placez le couvercle et le bloc moteur (fig. 3 - 4). Disposez le poussoir dans la cheminée de remplissage pour la fermer.



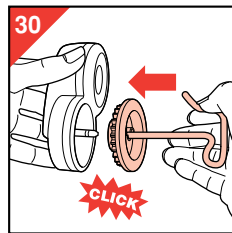
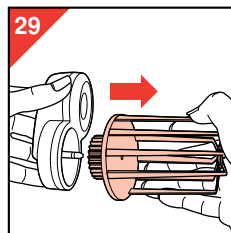
- Positionner le sélecteur sur la vitesse 3 pour la crème fraîche (fig. 27) ou sur la vitesse 5 pour du blanc d'oeuf (fig. 28).

Conseils - battre et fouetter

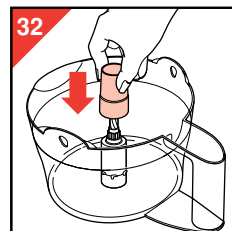
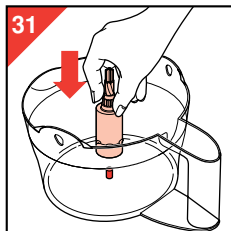
- Pour obtenir les meilleurs résultats quand vous fouettez de la crème fraîche, assurez-vous que la crème, le bol et le fouet soient vraiment froids. Placez le bol et le fouet dans votre réfrigérateur au moins une demi-heure avant de fouetter la crème. Laissez la crème au réfrigérateur au moins une journée. N'ajoutez pas le sucre avant que la crème soit devenue épaisse. Le temps qu'il faut pour la fouetter dépend du type de la crème.
- Pour battre des blancs d'oeufs, le bol et le batteur doivent être totalement débarrassés de graisse et être secs. Vous obtiendrez les meilleurs résultats si les oeufs sont à température ambiante (env. 21°C).

Pour pétrir de la pâte avec le crochet à pétrir

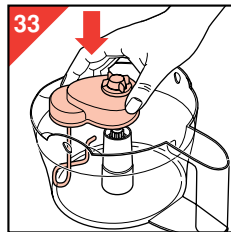
- **Veillez noter: utilisez toujours le tube de malaxage durant le malaxage**



- Si nécessaire : retirez le batteur de l'entraîneur (fig. 29) et insérez fermement le crochet à pétrir (fig. 30).



- Placer d'abord l'entraîneur, puis le tube de malaxage (fig. 31 et 32).



- Placez le crochet à pétrir sur l'entraîneur (fig. 33).
- Finalement, placer les ingrédients dans le récipient.
- Mettez le couvercle et le bloc moteur (fig. 3 - 4). Introduisez le poussoir dans la cheminée de remplissage pour la fermer.
- Positionnez le sélecteur sur la vitesse 5 (fig. 34).

Conseils - pétrir

- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée pour la farine.
- Pour de la pâte à pain et de la pâte au levain, mettez d'abord l'eau, la levure et le sucre dans le bol.

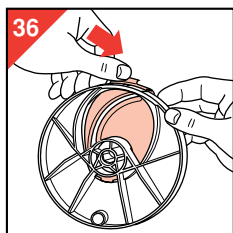
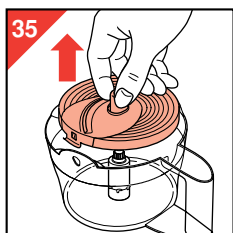
Ajoutez ensuite les autres ingrédients.

Le temps de pétrissage dépend du genre de pâte à pain mais devra durer de trois à quatre minutes.

- N'oubliez jamais de retirer et de nettoyer l'entraîneur après le pétrissage.

Après utilisation

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



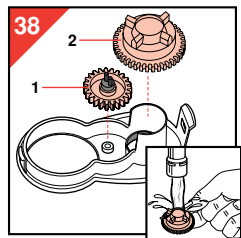
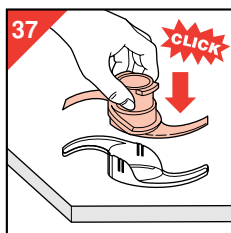
- Soulevez l'accessoire et l'entraîneur hors du bol (fig. 35 et 36).

Après cela, vous pouvez vider le bol.

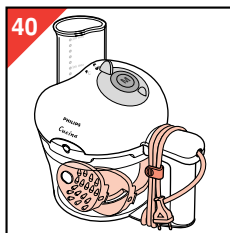
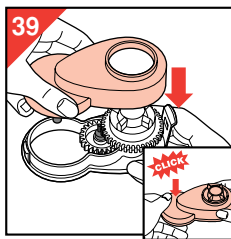
Après avoir découpé ou râpé: enlevez l'accessoire du disque de maintien des accessoires (fig. 36). Vérifiez que l'accessoire n'est pas orienté dans votre direction lorsque vous effectuez ceci. Attention: les bords de coupe sont très tranchants.

Nettoyage & Rangement

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



- Remettez les capuchons de protection sur les couteaux après les avoir nettoyés (fig. 37).
- L'entraîneur pour le batteur et le crochet à pétrir se démontent facilement pour permettre un nettoyage approfondi (fig. 38-39).



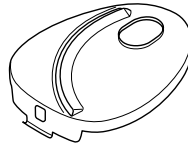
- Après nettoyage, vous pouvez ranger les accessoires dans le bol. Placez le couvercle et enroulez le cordon d'alimentation comme illustré à la fig. 40, en utilisant le clip pour cordon d'alimentation.

Autres accessoires*

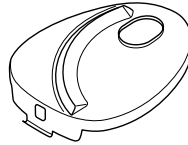
- Vous pouvez vous procurer les accessoires suivants en option*):
- **Disque à émincer** pour tranches fines (numéro de référence 4203 065 61530)
- **Disque à émincer moyen** ☞ pour tranches épaisses (numéro de référence 4203 065 61540)
- **Disque à râper fin** ☞ pour préparer des légumes râpés, des fruits et des pommes de terre frites (numéro de référence 4203 065 61550)
- **Disque à râper moyen** ☞ pour râpage moyen (numéro de référence 4203 065 61560)
- **Disque à râper gros** pour râper des pommes de terre (numéro de référence 4203 065 62310)
- **Accessoire à granuler** ☞ pour granuler le Parmesan, le raifort et les pommes de terre (numéro de référence 4203 065 61570).

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

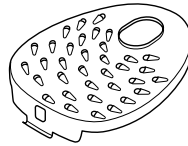
SERVICE SERVICE



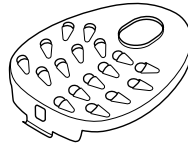
4203 065 61530



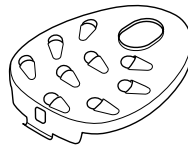
4203 065 61540



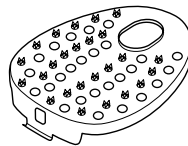
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

Recettes

§ Hummus bi Tahina

(purée de sésame et de pois chiche)

- 250 g de pois chiches
 - 50 g de tahina (pâte de sésame)
 - environ 50 ml de jus de citron
 - environ 50 ml d'eau
 - 2 gousses d'ail
 - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ou de maïs
 - 1/2 cuillère à café de poivre de cayenne
 - des feuilles de persil frais
- Faites tremper les pois chiche une nuit dans beaucoup d'eau additionnée d'un peu de sel.
- Cuisez les pois pendant environ 2 heures.
- Mettez tous les ingrédients dans le bol de l'appareil, à l'exception des feuilles de persil, du poivre de cayenne et de l'huile.
- Faites-en une purée à la vitesse 5 pour obtenir une pâte bien onctueuse.
- Versez le mélange dans un bol et garnissez avec des feuilles de persil et du poivre de cayenne.
- Servez avec une galette de pain (par ex. une galette de pitta).

§ Milk-shake

(pour 2 à 3 verres)

- 200 g de fruits frais (par ex. des fraises, des framboises, des bananes)
 - 1 cuillère à café de jus de citron
 - du sucre ou du miel selon en quantité désirée
 - 200 ml de lait froid
 - 2 boules de crème glacée à la vanille
- En vous servant du couteau, faites une purée de fruits avec du sucre ou du miel et du jus de citron.
- Ajoutez le lait et la crème glacée et mélangez à la vitesse 5 jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.



Conseils :

- Au lieu de fruits frais, prenez 2 cuillères à soupe de café fort et 2 cuillères à soupe de cacao. Remplacez la crème glacée à la vanille par de la crème glacée au mocca ou au chocolat.
- Remplacez les fruits frais, le jus de citron et le sucre ou le miel par 6 cuillères à soupe de confiture de fruits

§ Pâté de foie de volaille

(pour 4 personnes)

- 25 g de beurre
 - 250 g de foies de volaille, bien nettoyés.
 - 1 petit oignon haché
 - 1 gousse d'ail écrasée
 - 5 cuillères à soupe de crème épaisse
 - 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
 - 2 cuillères à café de cognac
 - sel et poivre
 - des branches de persil
 - du pain croustillant ou des gâteaux salés, pour servir
- Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les foies de volaille, l'oignon et l'ail pendant 8 minutes environ jusqu'à ce que les foies soient cuits.
- Laissez le mélange refroidir, puis mettez-le dans le bol de l'appareil.
- Incorporez la crème, le concentré de tomates et le cognac et assaisonnez à votre goût.
- Faites tourner l'appareil à la vitesse 5 jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et crémeux.
- Disposez la pâte sur un plat et garnissez-la de persil.
- Servez frais avec du pain croustillant ou des gâteaux salés.

§ Guacamole

(purée d'avocats mexicain ; pour 2 à 3 personnes)

- 2 avocats mûrs, de taille moyenne
 - 2 tomates pelées, de taille moyenne
 - 1 petit oignon coupé en dés
 - 3 à 4 branches de persil
 - 1 piment vert, égrené et coupé
 - du sel et du poivre
 - des toasts de pain complet ou des galettes de maïs, pour servir
- Pelez les avocats et retirez-en les noyaux, coupez la chair en morceaux et mettez la dans le bol de l'appareil.
- Mélangez à vitesse 5 jusqu'à l'obtention d'une purée onctueuse.
- Coupez les tomates en deux et retirez les graines.
- Ajoutez les tomates, l'oignon, le persil et le piment aux avocats. Mélangez les avec les avocats pour en faire une purée onctueuse.
- Assaisonnez à votre goût avec du poivre et du sel et servez avec le pain complet ou la galette de maïs.

Nids de meringue

(8 nids de meringue)

Pour les nids de meringue

- 2 blancs d'oeufs
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de farine de maïs
- 1 pincée de sel
- 8 moules (en feuille d'aluminium)
- du papier sulfurisé

Pour la garniture

- 25 cl de crème à fouetter
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 400 g de fraise

Les nids de meringue

- Battez les oeufs avec le sel à la vitesse 4 jusqu'à l'obtention d'oeufs en neige. Ajoutez le sucre et la farine de maïs avec une cuillère. Ajoutez le mélange aux oeufs en neige à la cuillère et battez après chaque cuillerée.
- Mettez les moules à l'envers sur un plateau à gâteaux garni de papier sulfurisé. Versez la meringue en cercles sur les moules en partant du sommet et en vous servant d'une poche avec une buse normale (buse N° 4). Glissez le plateau à gâteaux dans le four préchauffé et laissez cuire les nids de meringue pendant 60 à 90 minutes à la température de 100° C, jusqu'à ce qu'elles soient sèches.
- Laissez les meringues refroidir dans le four.
- Retirez les moules .

La garniture

- Fouettez la crème avec le sucre et le sucre vanillé, à la vitesse 2, jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- Coupez les fraises en deux.
- Remplissez les meringues avec la crème fouettée et décorez avec les fraises

Tourte de meringue aux abricots.

Pour la pâte :

- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 50 g de sucre
- une pincée de sel
- des haricots secs à cuire au four
- du papier sulfurisé une feuille d'aluminium
- un moule à démouler de 20 cm.

Pour la garniture:

- 250 g d'abricots secs
- 75 g de sucre
- le jus d'un citron

Pour la meringue

- 2 blancs d'oeufs
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel

- Mettez le couteau dans le bol
- Découpez le beurre froid en dés
- Mettez la farine, le sucre, le sel et le beurre et ajoutez un peu d'eau glacée. Utilisez les couteaux pour mélanger les ingrédients à la vitesse 5 jusqu'à l'obtention d'une pâte consistante.
- Enveloppez la pâte de Cellophane et laissez-la au moins une heure au réfrigérateur.
- Pour éviter que les abricots ne collent ensemble, mettez les abricots au congélateur pendant 15 minutes et ajoutez 2 cuillères à café de farine avant de les hacher.
- Hachez les abricots moyen/fin en utilisant le réglage par à coups (bouton M).
- Mettez les abricots hachés dans une casserole, ajoutez du jus de citron et du sucre. et laissez bouillir doucement pendant 4 minutes. Laissez ensuite refroidir.
- Roulez la pâte sur une surface saupoudrée de farine.
- Etendez votre pâte dans le moule préalablement graissé et formez un rebord d'environ 3 cm.
- Mettez une feuille de papier sulfurisé ou d'aluminium sur la pâtisserie et mettez les haricots secs par dessus.
- Faites préchauffer votre four et cuisez la pâtisserie à 180° C pendant 30 minutes. Retirez ensuite le moule en métal du four et retirez la feuille d'aluminium ou le papier avec les haricots. Remontez la température du four à 200° C
- Avec une cuillère, répartissez la compote d'abricots sur la pâte.
- Battez les blancs d'oeufs avec du sel à la vitesse 4 jusqu'à ce qu'ils soient fermes et ajoutez graduellement du sucre.
- Avec une poche munie d'une buse large, mettez les oeufs en neige sur la compote d'abricots.
- Mettez la tourte au four pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la meringue soit légèrement brune.



🍷 **Mousse de saumon** (pour 3 à 4 personnes)

- 220 g de saumon en boîte
- 2 feuilles de gélatine
- quelques tiges de ciboulette
- une pincée de sel
- une pincée de poivre de cayenne
- 1/2 cuillère à soupe de jus de citron
- 125 ml de crème à fouetter
- un demi oignon
- du cresson pour la garniture



- Faites tremper la gélatine dans beaucoup d'eau.
- Hachez la ciboulette et l'oignon dans l'appareil. Servez vous du réglage par à coups (bouton M).
- Retirez les arêtes et la peau du saumon.
- Incorporez à la ciboulette hachée et à l'oignon le sel, le poivre de cayenne, le jus de citron, le saumon et le liquide qui se trouvait dans la boîte de conserve et réduisez les ingrédients en purée à la vitesse 5.
- Versez la purée dans un bol.
- Faites bouillir un peu d'eau et y dissoudre la gélatine.
- Mélangez la solution de gélatine dans la purée de saumon.
- Mettez le batteur dans le bol et fouettez la crème à la vitesse 2 jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- Incorporez la crème fouettée à la purée de saumon avec une cuillère en bois.
- Retournez la mousse sur un plat, recouvrez-la et faites-la refroidir au réfrigérateur pendant quelques heures.
- Décorez la mousse avec du cresson.

🍷 **Du pain blanc**

- 350 g de farine blanche
 - 10 g de beurre doux ou de margarine
 - 18 g de levure de boulanger ou
 - 14 g de levure chimique
 - 200 ml d'eau (en fonction du type de farine)
 - 1 cuillère à café de sel
 - 1 cuillère à café de sucre
 - un moule à pain de 26 - 28 cm
- Adaptez le crochet à pétrir sur le bol.
 - Versez l'eau, la levure et le sucre dans le bol et mixez pendant environ 15 secondes à la vitesse 3. Ajoutez ensuite la farine, le beurre ou la margarine et le sel.
 - Pétrissez la pâte pendant 3 à 4 minutes à la vitesse 5.
 - Mettez la pâte dans un grand bol. Recouvrez le bol d'un chiffon humide et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant environ 30 minutes.
 - Lorsqu'elle est levée, aplatissez la pâte et roulez-la.
 - Mettez la pâte dans un moule graissé et laissez la lever pendant encore 45 minutes.

- Faites cuire le pain pendant environ 35 minutes, à 225° C, dans la partie inférieure du four que vous aurez préchauffé.

Conseils

- Cette méthode peut aussi servir pour obtenir de meilleurs résultats avec un mélange en sachet.
- La pâte peut aussi servir à faire des petits pains. Les quantités ci-dessus suffisent pour faire 8 à 10 petits pains.
- Coupez la pâte en morceaux de la taille d'un oeuf. Aplatissez ces morceaux et donnez-leur la forme de petits pains.
- Placez les petits pains sur un plateau huilé.
- Brossez les petits pains avec un peu d'eau et saupoudrez-les de graines de cumin ou de sésame avant de les mettre au four.

🍷 **Pâte au levain pour du pain tressé**

- 30 g de noisettes grillées
- 300 g de farine blanche normale, tamisée



- 40 g de sucre
 - une pincée de sel
 - 1 oeuf de taille moyenne
 - environ 150 ml de lait (à 35° C)
 - 80 g de margarine ou de beurre
 - 40 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure chimique
 - 1 plateau pour le four
- Fixez le couteau dans le bol et hachez les noisettes moyennement fines, en pressant brièvement le bouton de mouvements par à coups. Retirez les noisettes hachées du bol.
 - Remettez le couteau avec le crochet à pétrir.
 - Versez le lait, la levure et le sucre dans le bol. Mixez les ingrédients pendant environ 15 secondes à la vitesse 3.
 - Ajoutez la farine, le sel, la margarine (ou le beurre) et l'oeuf. Pétrissez les ingrédients à la vitesse 5 pendant environ 3 minutes. Ajoutez les noisettes hachées pratiquement à la fin de l'opération.
 - Retirez la pâte du bol de l'appareil et mettez-la dans un bol plus grand. Recouvrez ce bol d'un chiffon humide. Laissez la pâte lever pendant 30 minutes.
 - Divisez la pâte en trois parties et façonnez chacune d'elles en rouleaux de 30 cm. Disposez ces rouleaux l'un à côté de l'autre et pincez ensemble une des extrémités. Faites la tresse et pincez ensemble l'autre extrémité.

- Mettez la pâte tressée sur un plateau à four graissé. Laissez lever la pâte pendant encore 20 minutes.
- Vernissez la pâte avec un peu de beurre fondu.
- Placez le plateau au centre du four que vous aurez préchauffé, et faites cuire à 190° C pendant 30 à 35 minutes.

🍷 Cake

- 150 g de beurre doux
 - 150 g de sucre
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - un pincée de sel
 - 30 ml de lait
 - 3 oeufs
 - 150 g de farine additionnée de levure
 - un moule à cake de 25 cm
 - du beurre pour graisser le moule
- Chauffez le four à 190° C.
 - Coupez le beurre en morceaux et mettez le dans le bol avec le sucre, le sucre vanillé et le sel et mixez les ingrédients à la vitesse 5.
 - Versez du lait tiède en petites quantités par la cheminée de remplissage pendant que l'appareil est en marche. Continuez à battre le mélange jusqu'à ce qu'il devienne clair et crémeux. Si nécessaire, servez-vous d'une spatule pour remettre au milieu la mixture collée aux parois du bol.
 - Ajoutez les oeufs l'un après l'autre. Ne mixez pas plus qu'il n'est nécessaire pour battre chaque oeuf.
 - Partagez la farine en trois portions et ajoutez les une à une (à la vitesse 2 ou 3).
 - Transvasez le mélange à cake dans le moule enduit de beurre et de farine et passez au four pendant environ 1 heure et 15 minutes.
 - Laissez le cake refroidir quelques minutes avant de le démouler et de le laisser refroidir sur une grille métallique.

Conseil :

Pour faire un cake marbré, transférez la moitié du mélange à cake dans un autre bol et ajoutez une cuillère à soupe de cacao en poudre. Mettez le mélange de cake au chocolat dans le moule et transvasez le mélange sans chocolat à la cuillère et en remuant. Servez-vous d'une fourchette ou d'une cuillère pour donner un effet marbré au mélange.



🍷 Pizzas

(pour 2 pizzas rondes)

- 15 g de levure de boulanger ou 1 sachet de levure chimique
 - 1 cuillère à café de sucre
 - environ 150 ml d'eau chaude (environ 35° C)
 - 300 g de farine
 - cuillère à café de sel
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Un plateau pour le four
- Pour la garniture :
 - 1 oignon
 - 1 gousse d'ail
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 300 ml de concentré de tomates (en conserve)
 - 1 cuillère à café de fines herbes mélangées (sèches ou fraîches)
 - du sel et du poivre
 - du sucre
 - pour être étalés sur la sauce : des olives, du salami, des artichauts, des champignons, des anchois, du fromage mozzarella, des poivrons, du fromage vieux râpé et de l'huile d'olive à votre goût.
 - Fixez le crochet à pétrir dans le bol.
 - Mettez de l'eau, la levure et le sucre dans le bol et mixez les ingrédients à la vitesse 3 pendant 15 secondes.
 - Ajoutez la farine, l'huile et le sel et mélangez la pâte à la vitesse 5 pendant environ 3 minutes.
 - Pétrissez la pâte en boule et mettez-la dans un bol. Recouvrez le bol d'un chiffon humide et laissez lever la pâte à bonne température pendant environ 45 minutes.
 - hachez l'oignon et l'ail à l'aide des couteaux et faites revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
 - Ajoutez les tomates épépinées et les herbes et faites mijoter dans la poêle pendant environ 10 minutes.
 - Assaisonnez à votre goût avec du sel, du poivre et du sucre.
 - Laissez la sauce refroidir.
 - Chauffez le four à 250° C.
 - Roulez la pâte sur une surface de travail saupoudrée de farine et faites deux ronds.
 - Placez la pâte sur un plateau à gâteau huilé.
 - Étendez la garniture sur les pizzas, en laissant libre les bords.
 - Disposez les ingrédients désirés, saupoudrez du fromage râpé sur les pizzas et arrosez-les d'huile d'olive.
 - Faites cuire pendant 12 à 15 minutes.

§ Brioche

Attention : ne vous servez que du couteau pour faire de la pâte à brioche. Le crochet à pétrir n'est pas le bon outil pour cela.

- 250 g de farine
 - 30 g de sucre cristallisé
 - 20 g de levure de boulanger ou 1 sachet de levure chimique
 - 100 g de beurre
 - 50 ml de lait (40° C)
 - 1 cuillère à café de sel
 - 4 oeufs
 - Un moule à brioche (ou un moule à gâteau profond et rond)
- Adaptez le couteau.
- Mettez la levure, l'eau et le sucre dans le bol et mixez à la vitesse 4 pendant 15 secondes.
- Incorporez la farine, le sel et les oeufs et mixez à la vitesse 5 pendant environ 4 minutes.
- Recouvrez le bol avec un chiffon humide et laissez lever la pâte pendant une heure à bonne température.
- Faites fondre le beurre. Remettez le couvercle et le bloc moteur. Mettez l'appareil en marche et ajoutez le beurre fondu. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Graissez le moule à brioche avec du beurre. Mettez la pâte dans le moule et laissez la lever encore pendant 45 minutes.
- Placez le moule dans la partie inférieure du four et faites cuire à 220° C pendant 30 minutes.

🥗 Tratziki

(salade de concombre : pour 2 à 3 personnes).

- 1 concombre
 - 200 ml de yaourt
 - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 - 2 gousses d'ail
 - 1 pincée de sel
 - 1 cuillère à café de ciboulette hachée menu
 - quelques feuilles de menthe
- Epluchez le concombre et râpez-le à la vitesse 4 ou 5.
- Mettez le concombre râpé dans une passoire et laissez-le égoutter
- Mélangez les autres ingrédients, sauf la menthe, avec le concombre.
- Refroidissez la salade en la mettant au réfrigérateur pendant une heure dans un bol couvert.
- Parsemez de feuilles de menthe avant de servir.

§ 🥗 Salade de chou

- 2 gousses d'ail
 - 2 pommes
 - 2 cornichons
 - 1 banane
 - 3 cuillères à soupe de mayonnaise
 - 3 cuillères à soupe de yaourt
 - 1/2 cuillère à soupe de crème
 - 2 cuillères à café de poudre de curry
 - du sel et du poivre
 - 1 petit chou blanc
- Positionnez le couteau dans le bol et hachez l'ail.
- Pelez les pommes, coupez-les en quatre et retirez le coeur.
- Ajoutez les pommes et les cornichons et hachez-les menu.
- Ajoutez des morceaux de bananes, de la mayonnaise, du yaourt, de la poudre de curry, de la crème, du sel et du poivre et mixez les ingrédients par impulsions (bouton M). Remplacez le couteau avec le disque de maintien des accessoires (disque à émincer moyen). Vous pouvez laisser l'assaisonnement dans le bol. Coupez le chou et émincez-le à la vitesse 3. Versez les ingrédients dans un plat et mélangez les avec une cuillère. Recouvrez le plat avec un couvercle ou une feuille de Cellophane et attendez que l'assaisonnement s'imbibe bien.

§ 🥗 🧀 Gratin de pommes de terre et de courgettes

(pour 3 ou 4 personnes)

- 750 g de pommes de terre
 - une pincée de sel
 - 2 courgettes (environ 500 g)
 - 2 gousses d'ail écrasées
 - environ 75 g de beurre + du beurre pour graisser le plat du four
 - 2 à 3 cuillères à café d'herbes provençales
 - 3 oeufs
 - 150 ml de crème à fouetter
 - 150 ml de lait
 - du poivre
 - 100 g de fromage semi-veau
- Pelez et lavez les pommes de terre.
- Mettez le disque (disque à émincer moyen) dans le bol et émincez les pommes de terre et les courgettes à la vitesse 5.
- Mettez le disque (côté à émincer) dans le bol et émincez les pommes de terre et les courgettes à la vitesse 5.
- Faites bouillir les tranches de pommes de terre dans de l'eau bouillante additionnée d'une pincée de sel, jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites.
- Mettez les tranches dans une passoire et laissez les égoutter.

- Mettez la moitié du beurre dans une poêle à frire et faites revenir la moitié des tranches de courgettes pendant 3 minutes, en les retournant fréquemment. Saupoudrez les tranches avec la moitié des herbes. Faites revenir l'autre moitié des tranches de courgettes de la même manière et saupoudrez-les avec le reste des herbes.
- Laissez les tranches de courgettes frites égoutter sur un papier absorbant.
- Graissez un large plat à four à petits rebords et mettez les tranches de courgettes et de pommes de terre dans le plat, en les alternant et en les superposant à moitié, comme les tuiles d'un toit.
- Battez les oeufs, la crème et le lait à la vitesse 4. Ajoutez du sel et du poivre à votre goût et versez le mélange dans le plat, sur les tranches de pommes de terre et de courgettes.
- Remplacez le disque à émincer par le disque de râpage moyen, râpez le fromage à la vitesse 5 et répartissez-le sur le plat.
- Placez le plat au centre du four chaud (200° C) et laissez brunir environ 10 minutes.

🌀 **Mayonnaise**

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

Les ingrédients doivent être à la température ambiante.

- Mettez les jaunes d'oeuf ou les oeufs, la moutarde, le sel, le poivre et le jus de citron dans le bol.
- Mixez avec le couteau à la vitesse 4 ou 5 jusqu'à ce que le sel soit dissout, puis versez l'huile graduellement par la cheminée de remplissage sur le couteau en rotation.













Conseils :

- Pour la sauce tartare ; ajoutez du persil, des cornichons et des oeufs durs.
- Pour une sauce de cocktail : ajoutez 50 ml de crème fraîche un peu de whisky, 3; cuillères de concentré de tomates et quelques gouttes de sirop de gingembre pour 100 ml de mayonnaise.

🌀 **Cake aux fruits**

- 250 g de farine blanche
 - 110 g de beurre
 - 110 g de sucre
 - 7 g de levure
 - 60 g de raisins secs
 - 170 g de fruits confits
 - 2 oeufs
 - un moule à cake de 25 cm
- Trempez les fruits confits et les raisins dans du thé de fruits (environ 1 heure)
 - Fixez le couteau sur le bol
 - Coupez le beurre en morceaux avec un couteau
 - Mettez la farine, le sucre, la levure, les dés de beurre et les oeufs dans le bol. Ajoutez les raisins secs et les fruits confits. Mixez les ingrédients à la vitesse 5 pendant 15 secondes maximum.
 - Versez le mélange dans un moule à cake préalablement graissé et faites cuire au milieu du four à une température d'environ 170° C jusqu'à ce qu'il soit ferme au toucher (environ 75 minutes).

Ingrédients	quantité max.	bouton et vitesse	Acces-soire	Procédure	Utilisations
Aliments pour bébés / pour régimes - purée	300 g	M/4-5	☞	Gros : ajoutez un peu de liquide Fin : si nécessaire, ajoutez du liquide pour un résultat plus onctueux	Alimentation du bébé et de l'enfant
Pâte à frire (biscuit) - agiter	3 oeufs	4-2	☞	Ingrédients à température ambiante. Remuez le mélange d'oeufs et de sucre à vitesse 4 jusqu'à ce qu'il soit ferme. Ajoutez ensuite la farine tamisée. Continuez à remuer avec précaution à vitesse 2.	Cakes, bûches, pâtisseries
Pâte à frire (cake) - agiter	150 g de farine	5	☞	ingrédients à température ambiante. Voir recette à la page 28.	Cakes, etc.
Pâte à frire (légère) - agiter	400 ml de liquide	3-4		Mettez d'abord le liquide dans le bol. ajoutez ensuite les ingrédients secs.	Crêpes, gaufres, galettes.
Panure - hacher	100 g	M/5	☞	Utilisez du pain sec, croustillant.	Des mets panés, des plats gratinés.
Fromage - hacher - Râpage	200 g	M/5 5	☞ ☹	Utilisez du fromage sans croûte, découpé en cubes de 2 cm. Sélectionnez la position M pour hacher gros et la vitesse 5 pour réduire en poudre fine. Appuyez doucement avec le poussoir.	Garnitures, gratins, soupes, sauces, croquettes.
Chocolat - hacher	200 g	M/5	☞	Utilisez du chocolat noir et dur. Brisez en cubes de 2 cm. Au début, servez-vous de la position M, ensuite de la vitesse 5 pour hacher menu.	Sauces, fondue, pizza, plats au gratin. Garnitures, sauces, pâtisseries, mousse, puddings.
Crème	250 g	5	☞	Utilisez du beurre mou pour une crème aérée.	Pâtisserie, desserts, garniture.
Pâte (tartes, tourtes)	250 g de farine	5	☞	Utilisez du beurre ou de la margarine froids et de l'eau froide. Mettez la farine dans le bol. Ajoutez des morceaux de 2 cm de beurre ou de margarine. Mixez à vitesse 5 jusqu'à ce que le mélange ressemble à des miettes de pain. Ajoutez alors de l'eau tout en mixant. Arrêtez dès que la pâte forme une boule (15 secondes). Refroidissez la pâte avant de vous en servir.	Tartes aux fruits, pommes enrobées, tourtes, quiche










Pâte (à pain)	350 g de farine (pain)	5		Reportez-vous à la recette page 26.	Pain.
Pâte (à pizza)	300 g	5		Reportez-vous à la recette page 27.	Pizzas, tartes.
Pâte (au levain)	300 g	5		Reportez-vous à la recette page 26.	Pain de luxe.
Pâte (sablés)	250 g farine	5		Utilisez du beurre froid ou de la margarine, coupés en morceaux de 2 cm. Mettez tous les ingrédients en même temps dans le bol. Mixez jusqu'à ce que le mélange forme une boule (après 30 secondes env.). Refroidissez la pâte avant utilisation.	Tourte aux pommes, biscuits sucrés, tarte aux fruits.
Oeufs (en général) - battre (blanc en neige).	4 oeufs	4		Utilisez des oeufs à température ambiante (Remarque : servez-vous d'au moins 2 oeufs).	pudding, soufflé, meringues, garniture.
Fruit (en général) - hacher - mettre en purée	400 g 500 g	M/5 5	 	Conseil : Utilisez un peu de jus de citron pour empêcher l'altération de leur couleur. Utilisez des fruits frais, fermes et sans graines. Servez-vous de fruits cuits ou mous.	salades, confiture, cakes. Sauces, confiture, pudding, aliment pour bébé.
Herbes - hacher	min. 30 g	M/5		Lavez et séchez les herbes	Sauces, soupes, garniture, beurre aux herbes.
Poireau - émincer		M/4-5		Insérez dans la cheminée de remplissage la tête en haut. Quand vous traitez des petits poireaux, remplissez la cheminée de remplissage entièrement.	Soupes, poireaux cuits, quiche.
Mayonnaise	3 oeufs	4-5		Utilisez des ingrédients à température ambiante. Reportez-vous à la recette 29. (Remarque : servez-vous d'au moins un gros oeuf ou de 2 petits).	Pour des frites, des salades, des cocktails, une fondue ou des sauces à barbecue.
Viande, poisson, volaille - hacher (boeuf maigre)	300 g	M/5		Retirez d'abord les nerfs, les os ou les arêtes.(Découpez en cubes d'environ 3 cm)	Steak tartare, hamburgers.
- hacher (viande grasse)	200 g	M/5		Hachez en position M pour hacher gros.	Viande hachée.

Milk-shake	350 ml de liquide	M/5	☞	Reportez-vous à la recette page 24.	
Noix - hacher	250 g	M/5	☞	Servez-vous de la position M ou de la vitesse 5 pour hacher menu.	Salades, garnitures, pain, pâtisserie, pudding.
Pommes de terre (cuites) - faire de la purée	500 g	4-5	☞	Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. La quantité de lait dépend de la qualité des pommes de terre. Utilisez du lait chaud (max. 80° C). Ajoutez le lait lentement pendant que les couteaux sont en rotation.	Plats au four, purée.
Légumineuses - faire de la purée	400 g	5	☞	Utilisez des haricots ou des pois cuits. Pour une meilleure consistance, vous pouvez ajouter de l'eau	Purées, soupes.
Soupe	500 ml de liquide	4-5	☞	Utilisez des légumes cuits.	Soupe.
Légumes (en général) - hacher	400 g	M/5	☞	Coupez d'abord en dés de 3 cm.	Salades, crudités, soupe. Purée de légumes, soupes.
- faire de la purée	500 g	5	☞		
Crème fouettée - fouet	400 ml	3	☞	Utilisez de la crème à la température de sortie du réfrigérateur. Utilisez au moins 125 ml.	Garnitures, crème, mélanges de crèmes glacées, pâtisserie.

Wichtig

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. I)

- A M = Momentschalter**
Drücken: Motor läuft
Loslassen: Motor hält an
- B Geräteschalter mit Verriegelung**
 zum Aufsetzen und Abnehmen des Deckels.
Die Verriegelung (D) ist nun offen.
 O/M für Momentbetrieb
1...5 zum kontinuierlichen Betrieb
(1 = minimale bis 5 = maximale Geschwindigkeit)
- C Motoreinheit**
- D Deckel-Entriegelung**
- E Stopfer**
- F Einfüllstutzen**
- G Deckel**
- H Antriebsachse**
- I Schüssel**
- J Kabelklammer** (Service-Nr. 4822 290 40369)
- K Universalmesser**  (Service-Nr. 4822 690 40232)
- L Einsatzhalter**  (Service-Nr. 4203 065 61521)
- M Schneideinsatz, mittelfein**  (Service-Nr. 4203 065 61540)
- N Raspeleinsatz, fein**  (Service-Nr. 4203 065 61550)
- O Raspeleinsatz, mittelfein**  (Service-Nr. 4203 065 61560)
- P Getriebe** für Knethaken und Schneebesen
- Q Knetrohr** (Service-Nr. 4203 065 60011)
- R Schneebesen**  (Service-Nr. 4822 690 10115)
- S Knethaken**  (Service-Nr. 4822 690 10116)
- T Spatel** (Service-Nr. 4822 690 40212)

Automatischer Überhitzungsschutz

Kann durch den Benutzer wieder eingeschaltet werden.

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

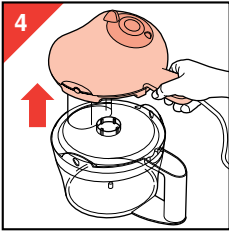
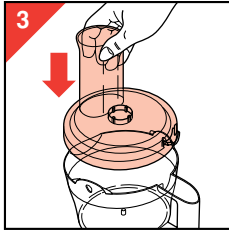
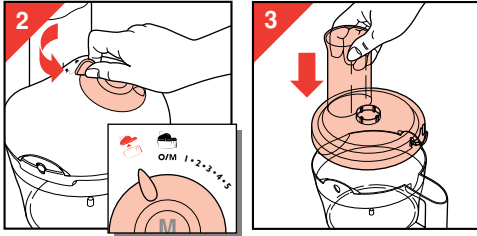
Um Schäden durch Überhitzung zu vermeiden, ist dieses Gerät mit einem Sicherheitsschalter versehen, der den Strom, falls erforderlich, automatisch ausschaltet. Beachten Sie genau die folgenden Hinweise, dann ist das Gerät nach einer Stunde wieder betriebsbereit.

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

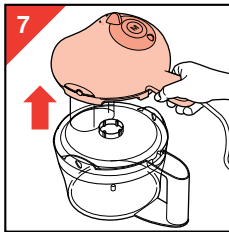
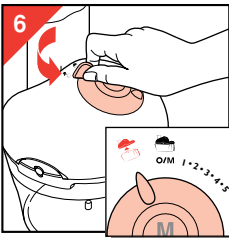
1. Ziehen Sie den **Stecker aus der Steckdose**
2. Stellen Sie dann den **Geräteschalter (B)** auf die **Position O/M**.
3. Lassen Sie das Gerät mindestens **eine Stunde abkühlen**.

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

Vorbereitung zum Gebrauch



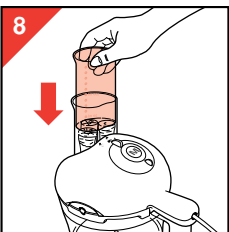
- Achten Sie darauf, daß der Geräteschalter auf Position gestellt ist (Abb. 2).
Hinweis: Der Geräteschalter muß beim Öffnen und Schließen auf dieser Position stehen, um Schaden zu vermeiden.
- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel (Abb. 3).
- Setzen Sie das Motorgehäuse auf den Deckel (Abb. 4).
- Drehen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



Sie das Motorgehäuse wieder abnehmen wollen (Abb. 6 und 7).

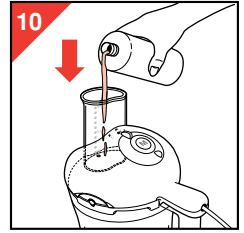
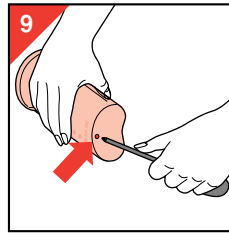
Einfüllstutzen und Stopfer

- Verwenden Sie zum Andrücken der Zutaten stets den Stopfer (Abb. 8).
- Sie können den Stopfer



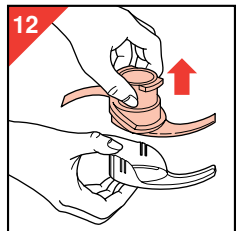
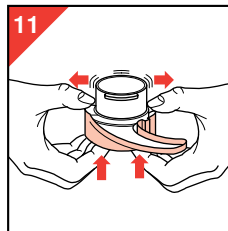
während des Betriebs im Einfüllstutzen lassen. So verhindern Sie, daß Zutaten aus dem Einfüllstutzen spritzen.

- Sie können den Stopfer allerdings während des Betriebs herausnehmen, um Zutaten nachzufüllen.

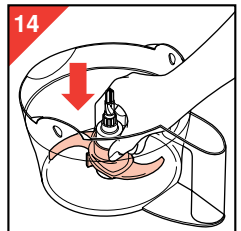
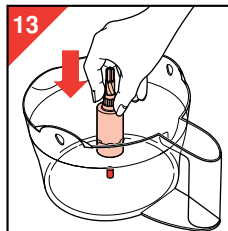


- Auf der Unterseite des Stopfers finden Sie eine Markierung, an der Sie mit einem spitzen Gegenstand eine kleine Öffnung anbringen können (Abb. 9). Durch diese Öffnung können Sie nach und nach geringe Mengen an Flüssigkeit zugeben, z.B. Öl zur Mayonnaise (Abb. 10).
- Der Stopfer ist mit einer Markierung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

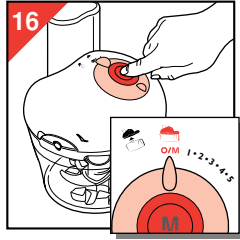
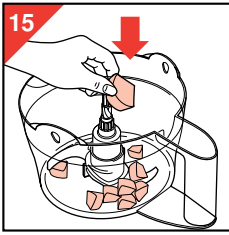
Zerkleinern, Mixen, Mischen und Pürieren mit dem Universalmesser



- **Vorsicht: Die Schneiden sind sehr scharf!**
- Nehmen Sie vor Gebrauch den Schneidenschutz vom Universalmesser (Abb. 11 und 12).
Fassen Sie das blanke Universalmesser stets nur an dem Kunststoff-Mittelteil an!



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



- Fassen Sie das blanke Universalmesser stets nur an dem Kunststoff-Mittelteil an!
- Setzen Sie zuerst die Antriebsachse (H) (Abb. 13) und dann das Universalmesser (K) (Abb. 14) ein.
- Geben Sie die Zutaten in die Schüssel (Abb. 15).
- Setzen Sie den Deckel und das Motorgehäuse auf (Abb. 3 und 4).
- Stecken Sie den Stopfer in den Einfüllstutzen.
- Drücken Sie den Momentschalter (A) (Abb. 16) oder schalten Sie am Geräteschalter (B) auf die erforderliche Geschwindigkeit I bis 5 (Abb. 17).



Empfehlungen: Zerkleinern

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

- Frieren Sie kandierte Früchte und Trockenfrüchte vor der Verarbeitung mindestens 15 Minuten ein. Geben Sie vor dem Zerkleinern einen Teelöffel Mehl hinzu.

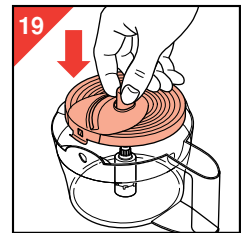
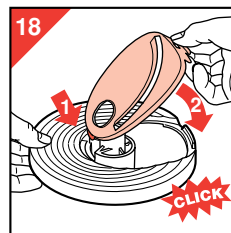
Empfehlungen: Mixen und Mischen

- Beginnen Sie beim Mixen und zum Mischen von Flüssigkeiten stets bei Position 2 oder 3. Sie können später zu Position 4 oder 5 übergehen.
- Bearbeiten Sie die Zutaten nicht zu lang, damit sich nicht zu viel Schaum bildet.
- Füllen Sie nie mehr als 750 ml ein.
- Verwenden Sie keine Zutaten, die heißer sind als 80 °C.
- Verwenden Sie zur Zubereitung von Mürbeteig nie mehr Flüssigkeit als unbedingt nötig. Der Teig läßt sich dann besser ausrollen. Geben Sie zuerst das Mehl in die Schüssel, und danach die anderen Zutaten. Verwenden Sie stets kalte, harte Butter bzw. Margarine.

Empfehlungen: Pürieren

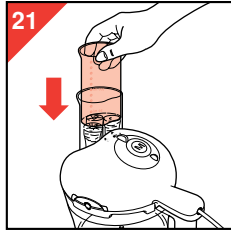
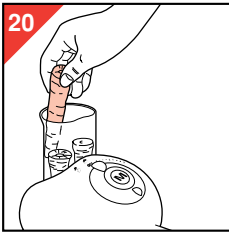
- Obst und Gemüse lassen sich ohne Flüssigkeitszugabe pürieren.
- Mit ein wenig zusätzlicher Flüssigkeit ist jedoch ein feineres Ergebnis zu erzielen.
- Pürieren Sie zuerst die harten und zähen Zutaten, und geben Sie dann die weichen hinzu.

Schneiden und Raspeln mit dem Einsatzhalter und den auswechselbaren Einsätzen



• Vorsicht: Die Schneiden sind sehr scharf

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



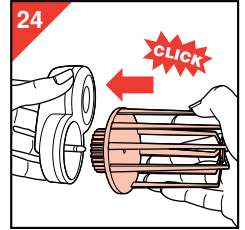
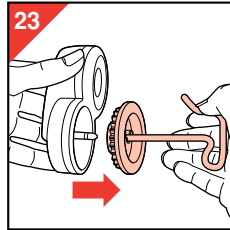
- Nehmen Sie den Stopfer aus dem Einfüllstutzen.
- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen (Abb. 20).
- Setzen Sie den Stopfer unter leichtem Druck auf das Füllgut (Abb. 21).
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geräteschalter auf die gewünschte Position stellen (Abb. 22).
- Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam und stetig abwärts.
- Schneiden Sie große Stücke vor, damit sie gut in den Einfüllstutzen passen.
- Füllen Sie den Einfüllstutzen gleichmäßig.
- Leeren Sie die Schüssel von Zeit zu Zeit, wenn Sie größere Mengen verarbeiten.



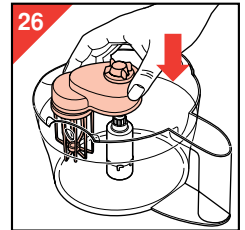
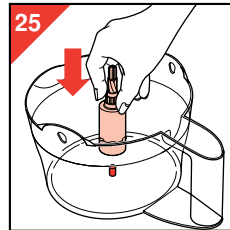
Mit dem Schneebesen ^ Eischnee und Schlagsahne schlagen

- Verwenden Sie den Schneebesen, um ganze Eier, Eiweiß und Schlagsahne zu schlagen, und Desserts, Biskuitteig sowie Garnituren für Pudding, Desserts, usw. zuzubereiten.double cream.

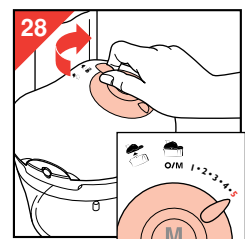
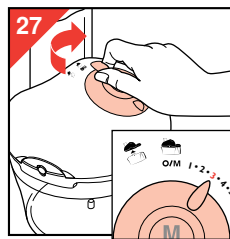
Hinweis: Verwenden Sie den Schneebesen niemals, um festen Teig zuzubereiten!



- Ist der Kneethaken im Getriebe, so nehmen Sie ihn heraus (Abb. 23), und setzen Sie den Schneebesen mit ein wenig Druck fest in das Getriebe (P) (Abb. 24).



- Setzen Sie zuerst die Antriebsachse auf (Abb. 25), danach die Einheit mit dem Schneebesen (Abb. 26). Geben Sie dann die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel und das Motorgehäuse auf (Abb. 3 und 4). Verschließen Sie den Einfüllstutzen mit dem Stopfer.



- Stellen Sie den Geräteschalter bei Schlagsahne auf Geschwindigkeit 3 (Abb. 27), bei Eiweiß auf Geschwindigkeit 5 (Abb. 28).

Empfehlungen: Schneiden

- Füllen Sie den Einfüllstutzen ganz bei ausgeschaltetem Motor. Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer an, und schalten Sie dann ein. So verhindern Sie, daß die eingefüllten Zutaten beim Schneiden rotieren.
- Zum Schneiden empfiehlt sich eine mittlere Geschwindigkeit (2 oder 3).

Empfehlungen: Raspeln

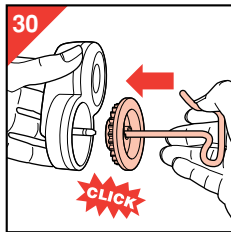
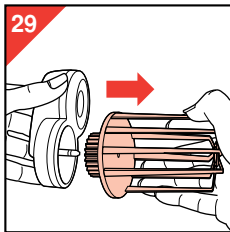
- Schneiden Sie Käse vor dem Raspeln in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge.
- Drücken Sie mit dem Stopfer nur leicht nach. Es ist unvermeidlich, daß das letzte Stückchen zwischen Deckel und Raspeleinsatz stecken bleibt.
- Sehr harter Käse, z.B. alter Gouda, Parmesan und Pecorino, sollte bei Zimmertemperatur verarbeitet werden.
- Weniger harter Käse, z.B. junger und mittelalter Gouda und Emmentaler, sollte so stark gekühlt sein wie möglich.
- Verwenden Sie zum Raspeln von Gouda nur den mittelfeine Raspeleinsatz.
- Wenn Sie lange Fäden erhalten wollen, so geben Sie die Zutaten waagrecht in den Einfüllstutzen.
- Beim Raspeln erhalten Sie das beste Resultat mit Geschwindigkeit 5.

Empfehlungen: Eischnee und Schlagsahne schlagen

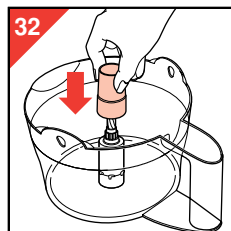
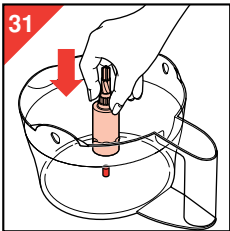
- Das beste Ergebnis erhalten Sie bei der Zubereitung von Schlagsahne, wenn die Sahne, die Schüssel und der Schneebesen gut gekühlt sind.
- Stellen Sie die Schüssel und den Schneebesen mindestens eine halbe Stunde vor Zubereitung in den Kühlschrank. Die Sahne sollte wenigstens einen Tag lang im Kühlschrank gestanden haben. Geben Sie den Zucker erst dann hinzu, wenn die Sahne steif geworden ist. Die Zubereitungszeit hängt von der Beschaffenheit der Sahne ab.
- Bei der Zubereitung von Eischnee müssen die Schüssel und der Schneebesen absolut frei von Fett und absolut trocken sein. Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn die Eier Raumtemperatur (ca. 21 °C) haben.

Mit dem Knehtaken Teig kneten

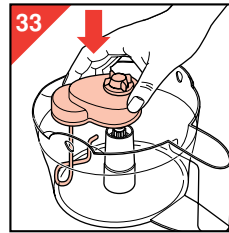
- **Hinweis: Setzen Sie vor dem Kneten stets das Knetrohr ein**



- Nehmen Sie den Schneebesen aus dem Getriebe (P) (Abb. 29), wenn er sich darin befindet, und setzen Sie den Knehtaken fest ein (Abb. 30).



- Setzen Sie zuerst die Antriebsachse und das Knetrohr ein (Abb. 31 und 32).
- Setzen Sie den Knehtaken in die Antriebsachse (H) (Abb. 33).
- Geben Sie dann die Zutaten in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel und das Motorgehäuse auf (Abb. 3 und 4). Verschließen Sie den Einfüllstutzen mit dem Stopfer.



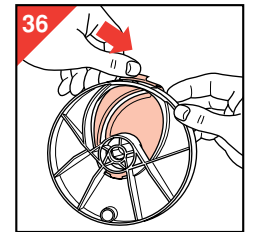
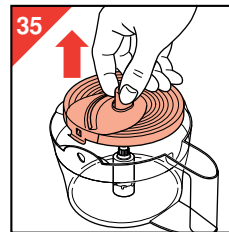
- Stellen Sie den Geräteschalter auf Geschwindigkeit 5 (Abb. 34).

Empfehlungen: Kneten

- Überschreiten Sie niemals die angegebene Höchstmenge an Mehl
- Geben Sie bei Brot- und Hefeteig zuerst das Wasser, die Hefe und den Zucker in die Schüssel, und dann die anderen Zutaten. Die Bearbeitungszeit beträgt, je nach Art des Teiges, 3 bis 4 Minuten.
- Nehmen Sie anschließend das Getriebe auseinander und reinigen Sie sofort alle Teile.

Nach Gebrauch

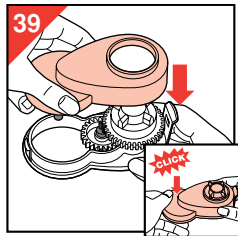
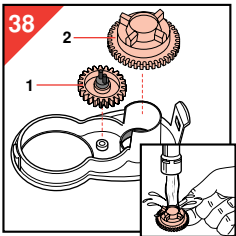
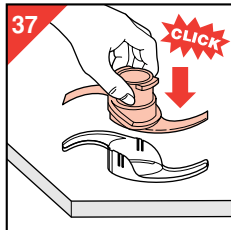
- Drehen Sie den Geräteschalter auf die Position  (Abb. 6 und 7), um Motorgehäuse und Deckel zu entriegeln.



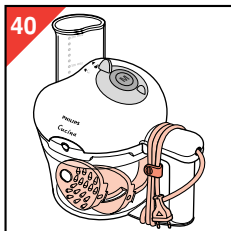
- Nehmen Sie den Aufsatz und die Antriebsachse von der Schüssel ab (Abb. 35).
- Danach können Sie die Schüssel leeren.
- Nehmen Sie nach dem Schneiden oder Raspeln den jeweiligen Einsatz (Schneide- oder Raspeleinsatz) aus dem Einsatzhalter (Abb. 36). Halten Sie den Einsatzhalter so, daß der Einsatz nicht auf Sie selbst gerichtet ist. Vorsicht: Die Schneiden sind sehr scharf!

Reinigung und Aufbewahrung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, auf das Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel aufgetragen haben.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser. Spülen Sie es auch nie unter Wasser ab.
- Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben. Diese Teile sind für den Geschirrspüler nicht geeignet.
- Vorsicht bei der Reinigung von Universalmesser und Schneide- und Raspeleinsätzen. Die Schneiden sind sehr scharf! Diese Teile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Geben Sie acht, daß die Schneiden nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen, die sie scharf und stumpf machen können.
- Setzen Sie nach der Reinigung des Universalmessers sofort den Schneidenschutz wieder auf (Abb. 37).



- Das Getriebe und der Knethaken können zur gründlichen Reinigung leicht auseinandergenommen werden (Abb. 38 und 39).
- Sie können die Einsätze nach der Reinigung in der Schüssel unterbringen. Setzen Sie den Deckel auf, und wickeln Sie das Netzkabel um das Gerät, wie in Abb. 40 gezeigt, und sichern Sie es mit der Kabelklammer.

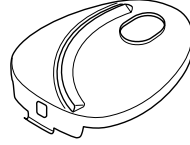


Sonderzubehör

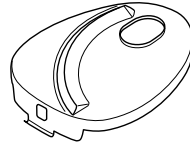
- Das folgende Zubehör ist auf Wunsch verfügbar*):
- **Schneideinsatz, fein**
(Service-Nr. 4203 065 61530)
- **Schneideinsatz, mittelfein** ☞ für dicke Scheiben
(Service-Nr. 4203 065 61540)
- **Raspeleinsatz, mittelfein** ☞ für gröberes Raspeln
(Service-Nr. 4203 065 61550)
- **Granuliereinsatz** ☞ mittel
(Service-Nr. 4203 065 61560)
- **Granuliereinsatz** grob, zum reiben von Kartoffeln
(Service-Nr. 4203 065 62310)
- **Raspeleinsatz** ☞ für Parmesan und Meerrettich
(Service-Nr. 4203 065 61570).

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

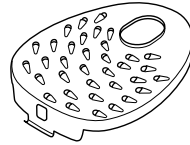
SERVICE SERVICE



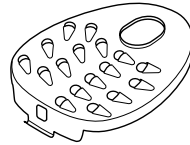
4203 065 61530



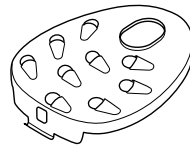
4203 065 61540



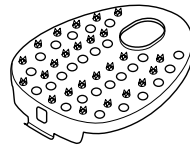
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

Rezepte

§ Hummus bi Tahini

(Kichererbsen und Sesampüree)

- 250 g Kichererbsen
 - 80 g Tahini (Sesampüree)
 - ca. 50 ml Zitronensaft
 - 2 Zehen Knoblauch
 - 1 gestrichener EL Oliven- oder Maisöl
 - ½ TL Cayennepfeffer
 - Frische Petersilie
 - Fladenbrot
- Weichen Sie die Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser ein, dem Sie etwas Salz hinzugefügt haben.
- Kochen Sie die Kichererbsen ca. 2 Stunden.
- Geben Sie die Zutaten - außer der Petersilie, dem Cayennepfeffer und dem Öl - in die Schüssel.
- Pürieren Sie Zutaten bei Position 5, bis eine glatte Masse entsteht.
- Füllen Sie die Masse in eine Schale, und garnieren Sie mit der Petersilie und dem Cayennepfeffer und etwas Öl.
- Servieren Sie das Gericht mit Fladenbrot (z.B. mit Pitta).

§ Milchshake

für 3 bis 4 Portionen

- 200 g frisches Obst, z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Bananen
 - 1 TL Zitronensaft
 - Honig oder Zucker nach Belieben
 - 200 ml kalte Milch
 - 2 Eislöffel Vanille-Eiscreme
- Pürieren Sie das Obst mit dem Zitronensaft und dem Honig bzw. Zucker mit dem Universalmesser.
- Geben Sie die Milch und die Eiscreme hinzu und mischen Sie bei Position 5, bis die Mischung schaumig ist.



Hinweise:

- Statt frischem Obst können Sie 2 gestrichene EL starken Kaffee und 2 EL Kakao verwenden. Ersetzen Sie die Vanille-Eiscreme durch Mokka- oder Schokoladeneis.
- Ersetzen Sie das frische Obst, den Zitronensaft und den Zucker durch 6 EL Konfitüre..

§ Hühnerleberpastete

für 4 Personen

- 25 g Butter
- 250 g Hühnerleber, gut gereinigt
- 1 kleine Zwiebel, feingehackt
- 1 Zehe Knoblauch, zerdrückt
- 5 EL Schlagsahne
- 2 EL Tomatenmark

- 2 TL Weinbrand
- Salz und Pfeffer
- frische Petersilie
- knuspriges Brot oder Kracker

- Lassen Sie die Butter in einer Pfanne zergehen und braten Sie die Hühnerleber, die Zwiebel und den Knoblauch ca. 8 Minuten lang, bis die Hühnerleber gar ist.
- Lassen Sie die Masse abkühlen, bevor Sie sie in die Schüssel der Küchenmaschine geben.
- Geben Sie die Sahne, das Tomatenmark und den Weinbrand hinzu, würzen Sie nach Belieben.
- Pürieren Sie bei Position 5, bis die Masse weich und cremig geworden ist.
- Füllen Sie die Pastete in eine Schale, und garnieren Sie sie mit der Petersilie.
- Servieren Sie die Pastete gut gekühlt mit Brot oder Kracker.

§ Guacamole (Mexikanischer Avocado-Dip)

für 2 bis 3 Personen

- 2 mittelgroße, reife Avocados
- 2 mittelgroße Tomaten, geschält
- 1 kleine Zwiebel, grobgeschnitten
- 3 bis 4 Stengel frische Petersilie
- 1 grüner Chili, entkernt und in Stücke geschnitten
- Salz und Pfeffer
- Vollkorntoast, Kracker oder Tortilla-Chips

- Schälen und entkernen Sie die Avocados, schneiden Sie das Fruchtfleisch in Stücke, und geben Sie sie in die Schüssel der Küchenmaschine.
- Pürieren Sie sie bei Position 5 zu einer glatten Masse.
- Halbieren und entkernen Sie die Tomaten.
- Geben Sie die Tomaten, die Zwiebeln, die Petersilie und den Chili hinzu, und pürieren Sie alles zu einer glatten Masse.
- Würzen Sie mit Salz und Pfeffer, und servieren Sie mit Vollkorntoast, Kracker oder Tortilla-Chips.

🔪 Erdbeeren im Baiser-Nest

8 Portionen

Für die Baiser-Nester:

- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 1 EL Speisestärke, z.B. Mondamin
- Prise Salz
- 8 Einwegförmchen aus Aluminium für die Nester
- Backfolie

Für die Füllung:

- 250 ml Schlagsahne
- 2 EL Zucker
- 2 Beutel Vanillin-Zucker
- 400 g Erdbeeren
- Spritzbeutel

Baiser-Nester:

- Schlagen Sie das Eiweiß mit Salz bei Position 4 steif. Mischen Sie mit einem Löffel den Zucker mit der Speisestärke. Geben Sie diese Mischung löffelweise in das Eiweiß, und schlagen Sie nach jeder Zugabe durch.
- Legen Sie ein Backblech mit Backfolie aus, und stellen Sie die Einweg-Aluförmchen umgekehrt darauf.
- Füllen Sie die Masse in einen Spritzbeutel mit einer glatten Garniertülle (Nr. 4) und überspritzen Sie die umgestülpten Aluförmchen. Beginnen Sie jeweils oben in der Mitte.
- Setzen Sie das Backblech mit den Nestern in einen vorgewärmten Backofen, und backen Sie sie 60 bis 90 Minuten bei 100 °C, bis sie völlig trocken sind.
- Lassen Sie die Nester im Backofen abkühlen, bevor Sie die Aluförmchen entfernen.

Füllung:

- Schlagen Sie die Schlagsahne mit dem Zucker und dem Vanillin-Zucker bei Position 2 steif.
- Halbieren Sie die Erdbeeren.
- Füllen Sie die Baiser-Nester mit der Schlagsahne, und garnieren Sie sie mit den Erdbeeren.

🍷 **Aprikosentorte mit Baiser-Garnierung**

Tortenboden:

- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- getrocknete Hülsenfrüchte
- Back- oder Alufolie
- Springform, 20 cm Ø

Füllung:

- 250 g Trocken-Aprikosen
- 75 g Gelierzucker
- Saft einer Zitrone

Baiser:

- 2 Eiweiß
 - 100 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - Spritzbeutel
- Setzen Sie das Universalmesser in die Schüssel.
 - Schneiden Sie die kalte Butter in Würfel.
 - Geben Sie Mehl, Zucker, Salz und Butter in die Schüssel, fügen Sie einen Spritzer eiskaltes Wasser hinzu. Mischen Sie die Zutaten bei Position 5, bis sich eine Kugel formt.
 - Packen Sie den Teig in eine Plastikfolie, und bewahren Sie ihn mindestens eine Stunde im Kühlschrank auf.
 - Geben Sie die Aprikosen für mindestens 15 Minuten in einen Gefrierschrank, bzw. in ein Gefrierfach, und geben Sie vor dem Zerkleinern 2 TL Mehl hinzu, damit sie nicht verkleben.
 - Zerkleinern Sie die Aprikosen mittelfein mit Hilfe des



Momentschalters (Position M).

- Geben Sie die zerkleinerten Aprikosen in einen Topf, geben Sie den Zitronensaft und den Gelierzucker hinzu. Lassen Sie die Masse ca. 4 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln und danach abkühlen.
- Rollen Sie den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche aus.
- Legen Sie den Teig in der eingefetteten Springform aus. Bilden Sie dabei einen Teigrand von ca. 3 cm Höhe.
- Legen Sie den Teig mit Back- oder Aluminiumfolie aus, und geben Sie die Hülsenfrüchte darauf. Backen Sie den Boden ca. 30 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Backofen.
- Nehmen Sie dann die Springform aus dem Backofen, und entfernen Sie die Folie mit den Hülsenfrüchten. Stellen Sie die Temperatur des Backofens auf 200 °C.
- Belegen Sie den Tortenboden mit der Aprikosenmasse.
- Schlagen Sie mit dem Schneebesen das Eiweiß mit dem Salz bei Position 4 steif, und geben Sie dann nach und nach den Zucker hinzu.
- Tragen Sie das Eiweiß mit einer groben Garniertülle im Spritzbeutel auf die Aprikosenmasse auf.
- Backen Sie die Torte 15 bis 20 Minuten, bis der Baiser trocken und leicht braun geworden ist.

🍷 **Lachs-Mousse**

für 3 bis 4 Personen

- 1 Dose Lachs (ca. 220 g)
- 2 Blätter Gelatine
- einige Stengel Schnittlauch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Cayennepfeffer
- ½ t EL Zitronensaft
- 125 ml Schlagsahne
- 1 kleine Zwiebel
- Brunnenkresse zur Garnitur



- Weichen Sie die Gelatine in reichlich Wasser ein.
- Zerkleinern Sie den Schnittlauch und die Zwiebel in der Küchenmaschine mit Hilfe des Momentschalters (Position M).
- Häuten und entgräten Sie den Lachs.
- Geben Sie Salz, Cayennepfeffer, Zitronensaft, den Lachs und die Flüssigkeit aus der Lachsdose zu der Masse aus Schnittlauch und Zwiebel. Pürieren Sie alles bei Position 5.
- Geben Sie das Püree in eine Küchenschüssel.
- Kochen Sie ein wenig Wasser, und lösen Sie die ausgedrückte Gelatine darin auf.
- Rühren Sie die Gelatine unter das Püree.
- Setzen Sie den Schneebesen in die Küchenmaschine ein, und schlagen Sie die Sahne bei Position 2 steif.
- Ziehen Sie die geschlagene Sahne mit einem Holzlöffel unter das Lachspüree. Füllen Sie die Mousse in eine Schale, decken Sie sie zu, und stellen Sie sie für einige Stunden in den Kühlschrank.
- Garnieren Sie die Lachs-Mousse mit der Brunnenkresse.

Weißbrot

- 350 g Weizenmehl
 - 10 g weiche Butter oder Margarine
 - 18 g frische Backhefe oder ...
 - 14 g Trockenhefe
 - ca. 200 ml Wasser, je nach Mehlsorte
 - 1 TL Salz
 - 1½ TL Zucker
 - Brotbackform, 25 bis 28 cm lang
- Bringen Sie den Knethaken an der Küchenmaschine an.
- Geben Sie Wasser, Hefe und Zucker in die Schüssel, und mischen Sie ca. 15 Sekunden bei Position 3. Geben Sie danach das Mehl, die Butter bzw. Margarine und das Salz hinzu.
- Mischen Sie den Teig 3 bis 4 Minuten bei Position 5.
- Geben Sie den Teig in eine große Schüssel. Bedecken Sie die Schüssel mit einem feuchten Tuch, und lassen Sie den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen.
- Nehmen Sie den aufgegangenen Teig aus der Schüssel, drücken Sie ihn flach, und rollen Sie dann aus.
- Geben Sie den Teig in eine eingefettete Form, und lassen Sie ihn dort weitere 45 Minuten gehen.
- Backen Sie ihn schließlich 35 Minuten lang bei 225 °C auf der untersten Schiene des Backofens.

Hinweise:

- Auf die gleiche Weise können Sie auch mit Backmischungen verfahren.
- Dieser Teig kann auch zum Backen von Brötchen verwendet werden. Die Menge reicht für 8 bis 10 Brötchen.
- Schneiden Sie den Teig in hühnereigroße Stücke, und formen Sie sie zu Brötchen.
- Setzen Sie die Brötchen auf ein eingefettetes Backblech.
- Pinseln Sie die Brötchen mit etwas Wasser ein, bevor Sie sie in den Backofen stellen. Nach Wunsch können Sie sie mit Sesam, Mohn oder Kümmel bestreuen.

Hefeteig für Zopfbröt

- 30 g geröstete Haselnüsse
- 300 g gesiebtes Weizenmehl
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- mittelgroßes Ei
- ca. 150 ml Milch, 35 °C warm
- 80 g weiche Butter oder Margarine
- 40 g frische Backhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- Backform



- Setzen Sie das Universalmesser in die Schüssel und zerkleinern Sie die Haselnüsse mittelfein, indem Sie den Momentschalter (Position M) kurz drücken.
- Nehmen Sie die gehackten Haselnüsse aus der Schüssel.
- Ersetzen Sie das Universalmesser durch den Knethaken.
- Geben Sie die Milch, die Hefe und den Zucker in die Schüssel. Mischen Sie die Zutaten ca. 15 Sekunden lang bei Position 3.
- Geben Sie Mehl, Salz, Butter bzw. Margarine, und das Ei hinzu. Kneten Sie die Masse ca. 3 Minuten lang bei Position 5. Geben Sie die zerkleinerten Haselnüsse kurz vor Ende hinzu.
- Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel des Geräts, und füllen Sie ihn in eine größere Schüssel um. Bedecken Sie diese Schüssel mit einem feuchten Tuch, und lassen Sie ihn 30 Minuten gehen.
- Teilen Sie den Teig in drei Stücke, die Sie in ca. 30 cm lange Rollen formen. Legen Sie die drei Rollen nebeneinander, und drücken Sie sie an einem Ende zusammen. Flechten Sie die Rollen zu einem Zopf, und drücken Sie das andere Ende zusammen.
- Legen Sie diesen Zopf auf ein eingefettetes Backblech, und lassen Sie den Teig nochmals 20 Minuten gehen.
- Pinseln Sie die Oberfläche mit etwas Butter ein.
- Backen Sie den Zopf 30 bis 35 Minuten auf mittlerer Schiene bei 190 °C.

Kuchen

- 150 g weiche Butter
 - 150 g Zucker
 - 1 Beutel Vanillin-Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 30 ml Milch
 - 3 Eier
 - 150 g Mehl mit Backpulver
 - Backform, 25 cm lang
 - Butter zum Einfetten der Form
- Heizen Sie den Backofen auf 160 °C vor.
- Schneiden Sie die Butter in Würfel. Geben Sie sie mit dem Zucker, dem Vanillin-Zucker und dem Salz in die Schüssel und mischen Sie alles bei Position 5.
- Gießen Sie die lauwarme Milch bei eingeschaltetem Motor nach und nach durch den Einfüllstutzen. Lassen Sie den Motor laufen, bis die Masse hell und cremig geworden ist. Benutzen Sie bei Bedarf den Spatel, um die Masse von der Wand der Schüssel zur Mitte zu schieben.
- Geben Sie die beiden Eier einzeln hinzu. Lassen Sie den Motor nicht länger laufen, als nötig ist, um die Eier voll unter die Masse zu ziehen.
- Fügen Sie das Mehl bei Position 2 oder 3 in drei einzelnen, gleichgroßen Portionen hinzu.
- Geben Sie den Teig in die eingefettete und mit Mehl bestäubte Backform. Backen Sie den Kuchen ca. 75 Minuten im vorgeheizten Ofen.
- Lassen Sie den Kuchen einige Minuten abkühlen, bevor

Sie ihn aus der Form nehmen. Lassen Sie ihn danach auf einem Kuchensieb völlig abkühlen.

Hinweis:

Zur Zubereitung von Marmorkuchen geben Sie die Hälfte des Teiges in eine getrennte Schüssel und rühren 1 EL gesiebtes Kakaopulver gründlich hinein. Gießen Sie diesen dunklen Teig auf den hellen, und ziehen Sie ihn mit einer Gabel oder einem Löffel darunter.

Pizza

für 2 runde Pizzas

- Pizzaboden:
- 15 g frische Backhefe oder 1 Beutel Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- ca. 150 ml warmes Wasser, ca. 35 °C
- 300 g Weizenmehl
- 1/2 TL Salz
- 2 gestrichene EL Olivenöl
- Backblech

Sauce und Belag:

- 1 Zwiebel
 - 1 Zehe Knoblauch
 - 2 EL Olivenöl
 - 300 ml Tomaten aus der Dose, abgetropft
 - 1 EL italienische Kräuter, frisch oder getrocknet
 - Salz und Pfeffer
 - Zucker
 - Zutaten zum Belag: Oliven, Salami, Artischocken, Pilze, Anchovis, Mozzarella, Paprika, geriebener Käse und Olivenöl nach Belieben.
-
- Setzen Sie den Knehtaken ein.
 - Geben Sie Wasser, Hefe und Zucker in die Schüssel. Mischen Sie die Zutaten ca. 15 Sekunden lang bei Position 3.
 - Geben Sie Mehl, Öl und Salz hinzu. Mischen Sie den Teig ca. 3 Minuten bei Position 5.
 - Kneten Sie den Teig zu einer Kugel, und legen Sie ihn in eine Schüssel. Bedecken Sie ihn mit einem feuchten Tuch und lassen Sie ihn an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen.
 - Setzen Sie das Universalmesser ein. Zerkleinern Sie die Zwiebel und den Knoblauch, und dünsten Sie sie glasig.
 - Geben Sie die abgetropften Tomaten und die Kräuter hinzu. Lassen Sie die Sauce ca. 10 Minuten köcheln.

- Schmecken Sie mit Salz, Pfeffer und Zucker ab.
- Lassen Sie die Sauce abkühlen.
- Heizen Sie den Backofen auf 250 °C vor.
- Bestäuben Sie eine Arbeitsfläche mit Mehl, und rollen Sie den Teig zu zwei runden Formen aus.
- Legen Sie den geformten Teig auf ein eingefettetes Backblech.
- Bedecken Sie ihn mit der Sauce. Lassen Sie die Ränder frei.
- Verteilen Sie den Belag über die Sauce, streuen Sie etwas geriebenen Käse darüber, und träufeln Sie Olivenöl darauf.
- Backen Sie die Pizzas ca. 12 bis 15 Minuten.

Butterkuchen

Wichtig: Verwenden Sie nur das Universalmesser für den feinen Teig. Der Knehtaken ist hierfür nicht geeignet

- 250 g Mehl
 - 30 g Rohrzucker
 - 20 g frische Backhefe oder 1 Beutel Trockenhefe
 - 100 g Butter
 - 50 ml Milch, 40 °C
 - 1 TL Salz
 - 4 Eier
 - Bruchform bzw. eine tiefe, runde Backform
-
- Bringen Sie das Universalmesser an.
 - Geben Sie die Hefe, das Wasser und den Zucker in die Schüssel.
 - Mischen Sie ca. 15 Sekunden bei Position 4.
 - Geben Sie Mehl, Salz und Eier hinzu, und mischen Sie ca. 4 Minuten bei Position 5.
 - Bedecken Sie die Schüssel mit einem feuchten Tuch und lassen Sie die Masse an einem warmen Ort eine Stunde gehen.
 - Schmelzen Sie die Butter. Setzen Sie den Deckel mit dem Motorgehäuse auf die Schüssel. Schalten Sie das Gerät ein, und geben Sie die geschmolzene Butter hinzu. Mischen Sie die Masse, bis sie glatt und gleichmäßig geworden ist.
 - Fetten Sie die Form mit Butter ein. Füllen Sie die Form mit dem Teig und lassen Sie ihn weitere 45 Minuten gehen.
 - Stellen Sie die Form in den Backofen, und backen Sie den Teig auf einer unteren Schiene 30 Minuten lang bei Position 220 °C.



Zaziki, Gurkensalat

Für 2 bis 3 Personen

- 1 Salatgurke
 - 200 ml Joghurt
 - 1 EL Olivenöl
 - 2 Zehen Knoblauch
 - 1 Prise Salz
 - 1 TL feingehackten Dill
 - einige Blätter Minze
- Schälen Sie die Gurke und raspeln Sie sie bei Position 4 oder 5.
- Geben Sie die geraspelte Gurke in ein Küchensieb, und lassen Sie sie gründlich abtropfen.
- Mischen Sie die anderen Zutaten, außer der Minze, mit der Gurke.
- Geben Sie den Salat in eine Schüssel, decken Sie ihn ab, und kühlen Sie ihn eine Stunde im Kühlschrank.
- Garnieren Sie den fertigen Zaziki mit der Minze.

Kohlsalat

- 2 Zehen Knoblauch
 - 2 Äpfel
 - 2 Gewürzgurken
 - 1 Banane
 - 3 TL Mayonnaise
 - EL Joghurt
 - ½ EL Sahne
 - 2 TL Currypulver
 - Salz und Pfeffer
 - kleiner Kopf Weißkohl
- Setzen Sie das Universalmesser ein und zerkleinern Sie den Knoblauch
- Schälen Sie die Äpfel, schneiden Sie sie in vier Teile und entfernen Sie das Kerngehäuse.
- Geben Sie die Äpfel und die Gewürzgurken in die Schüssel, und zerkleinern Sie sie.
- Geben Sie die Banane in Stücken hinzu, dann die Mayonnaise, den Joghurt, das Currypulver, die Sahne, Salz und Pfeffer und mischen Sie die Zutaten mit Hilfe des Momentschalters (Position M) zum Dressing.
- Ersetzen Sie das Universalmesser durch den Raspeleinsatz \ddagger . Das Dressing kann in der Schüssel bleiben.
- Schneiden Sie den Kohl bei Position 3 in feine Stücke.
- Geben Sie alles in eine Salatschüssel, und mischen Sie gut durch.
- Decken Sie die Schüssel ab, und lassen Sie das Dressing in den Kohl einziehen.

Kartoffel-Zucchini-Gratin

Für 3 bis 4 Personen

- 750 g Kartoffeln
 - 1 Prise Salz
 - 2 Zucchini oder Courgetten, ca. 500 g
 - 2 Zehen Knoblauch, zerdrückt
 - ca. 75 g Butter, sowie Butter zum Einfetten der Auflaufschale
 - 2 bis 3 TL Italienische Kräuter bzw. Herbes de Provence
 - 3 Eier
 - 150 ml Schlagsahne
 - 150 ml Milch
 - Pfeffer
 - 100 g mittelalter Gouda
- Schälen und waschen Sie die Kartoffeln.
- Setzen Sie den Einsatzhalter mit dem Schneideeinsatz ein. Schneiden Sie die Kartoffeln und die Zucchini bei Position 5.
- Kochen Sie die Kartoffelscheiben mit einer Prise Salz, ca. 5 Minuten, bis Sie fast gar sind.
- Geben Sie die Kartoffelscheiben in ein Haushaltssieb, und lassen Sie sie gut abtropfen.
- Geben Sie die Hälfte der Butter in eine Pfanne, und braten Sie eine Hälfte der Zucchini unter häufigem Wenden 3 Minuten darin. Streuen Sie die Hälfte der Kräuter darüber. Lassen Sie die Zucchini auf Haushaltspapier abtropfen.
- Verfahren Sie mit der anderen Hälfte der Zucchini ebenso.
- Fetten Sie ein große Auflaufform mit niedrigem Rand ein. Legen Sie abwechselnd wie Dachschildeln die gebratenen Zucchini und Kartoffelscheiben hinein.
- Setzen Sie den Schneebesen ein. Schlagen Sie die Eier, die Sahne und die Milch bei Position 4. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab, und gießen Sie die Mischung über die Zucchini mit den Kartoffeln.
- Setzen Sie den Raspeleinsatz ein, raspeln Sie den Käse bei Position 5, und streuen Sie ihn darüber.
- Stellen Sie die Auflaufform in den bei 200 °C vorgeheizten Backofen, bis der Auflauf nach ca. 10 Minuten goldbraun ist.

§ Mayonnaise

- 1 großes oder 2 kleine Eidotter
- 2 TL Senf
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 3 EL Zitronensaft
- a. 250 ml Öl, je nach Dicke der Mayonnaise

Alle Zutaten bei Raumtemperatur verarbeiten.

- Geben Sie Eigelb oder das Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft in die Schüssel.
- Mischen Sie mit dem Universalmesser bei Position 4 oder 5, bis sich das Salz aufgelöst hat. Geben Sie dann das Öl nach und nach durch den Einfüllstutzen auf das rotierende Universalmesser.


Hinweise:

- Für Tartarsauce: Geben Sie Petersilie, Gewürzgurken und hartgekochte Eier hinzu.
- Für Cocktailsauce: Geben Sie 50 ml Crème fraîche, einen Spritzer Whisky, 3 TL Tomatenmark und einen Spritzer Ingwersirup auf 100 ml Mayonnaise

§ Englischer Teekuchen

- 250 g Weizenmehl
- 110 g Butter
- 110 g Zucker
- 7 g Backpulver
- 60 g Rosinen
- 170 g kandierte Früchte
- 2 Eier
- Kuchenform, 25 cm lang

- Weichen Sie die kandierten Früchte und die Rosinen ca. 1 Stunde in Fruchttée ein.
- Setzen Sie das Universalmesser ein.
- Schneiden Sie die Butter mit einem Messer in Würfel.
- Geben Sie das Mehl, den Zucker, das Backpulver, die gewürfelte Butter und die Eier in die Schüssel. Geben Sie die Rosinen und die kandierten Früchte hinzu. Mischen Sie alles maximal 15 Sekunden bei Position 5.
- Geben Sie die Mischung in eine gut eingefettete Kuchenform, und backen Sie sie auf mittlerer Schiene ca. 75 Minuten bei 170 °C.

Anwendung	Höchstmenge	Schalter-Position		Zubereitung	Anwendungs-Beispiele
Babykinder-nahrung Diät - Pürieren	300 g	M/4-5	§	Grob: Fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Fein: Fügen Sie bei Bedarf etwas Flüssigkeit hinzu um die Masse weicher zu machen.	Kindernahrung, Babynahrung.
Biskuitteig - Rühren	3 Eier	4-2		Zutaten mit Raumtemperatur verwenden. Schlagen Sie Eier und Zucker bei Position 4 steif. Geben Sie dann gesiebtes Mehl hinzu. Rühren Sie bei Position 2 vorsichtig weiter.	Kuchen, Biskuitrollen, Kleingebäck.
Brot	350 g Mehl	5		Siehe Rezept auf Seite 42	Brot.
Cremes	250 g	5	§	Verwenden Sie weiche Butter, um leichte Creme zu erhalten.	Gebäck, Desserts, Garnituren.
Eier - Eischnee schlagen	4 Eiweiß	4		Verwenden Sie Eier mit Raumtemperatur. Hinweis: Nehmen Sie mindestens zwei Eier.	Pudding, Soufflee, Baiser, Garnituren.
Fleisch, Fisch, Geflügel Zerkleinern von ... - magerem Rindfleisch - Durchwachsenem Fleisch	300 g 200 g	M/5 M/5	§ §	Lösen Sie zuvor das Fleisch von Knochen und Sehnen, bzw. Entgräten Sie den Fisch. Schneiden Sie Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge. Für ein groberes Ergebnis mit Position M bearbeiten.	Hackbraten, Tartar, Frikadellen. Hackfleisch, Wurst.
Gemüse - Zerkleinern - Pürieren	400 g 500 g	M/5 5	§ §	Gemüse in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge vorschneiden.	Salate, Rohkost. Suppen. Gemüsebrei, Suppen.
Hefeteig	300 g Mehl	5		Siehe Rezept auf Seite 42.	Gebäck.
Hülsenfrüchte	400 g	5	§	Gekochte Bohnen oder Erbsen verwenden. Flüssigkeit zufügen, um die Konsistenz zu verbessern.	Püree, Suppen.
Kartoffeln, gekocht - Pürieren	500 g	4-5	§	Kartoffeln nicht zu stark garen. Die Menge an Milch hängt von der Kartoffelsorte ab. Verwenden Sie warme Milch (ca. 80° C). Milch langsam bei rotierendem Universalmesser zugeben.	Kartoffelbrei, Eintopf.

Käse - Schnitzeln - Raspeln/ Reiben	200 g	M/5 5	☞ ☺	Käse ohne Kruste verwenden (z.B. Parmesan), in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Position M für grobgeschnitzelten, Position 5 für feingeriebenen Käse wählen. Schieben Sie vorsichtig mit dem Stopfer nach.	Garnituren, Gratin, Suppen, Soßen, Kroketten. Soßen, Fondue, Pizza, Gratin.
Kräuter - Zerkleinern	min. 30 g	M/5	☞	Kräuter zuvor waschen und trocknen	Soßen, Suppen, Garnituren, Kräuterbutter.
Lauch/Porree - Schneiden		M/4-5	☺	Stangen mit dem unteren Ende zuerst einführen. Bei dünnen Stangen den Einfüllstutzen ganz ausfüllen.	Suppen, Gemüse, Quiche.
Leichter Rührteig - Mischen	400 g flüssig	4-5		Erst Flüssigkeit in den Mixbecher geben, dann die trockenen Zutaten.	Pfannkuchen, Waffeln, Crêpes, Schmalzgebäck.
Mayonnaise	3 Eier	4-5	☞	Zutaten mit Raumtemperatur verwenden. Siehe Rezept auf Seite 45. Hinweis: Verwenden Sie mindestens ein großes oder zwei kleine Eier.	Zu Pommes frites, Salaten, Cocktails, Fondue- und Barbecue-Soßen.
Milchshake	350 ml flüssig	M/5	☞	Siehe Rezept auf Seite 40.	
Mürbeteig für Kleingebäck	250 g Mehl	5	☞	Kalte Butter/Margarine in 2 cm große Stücke schneiden. Alle Zutaten gleichzeitig in die Schüssel geben. Mischen bis der Teig (nach ca. 30 Sekunden) fest wird. Teig vor der Weiterverarbeitung im Kühlschrank kühlen.	Obsttorten, Keks, Nachspeisen.
Mürbeteig für Torten und Knödel	250 g Mehl	5	☞	Kalte Butter/Margarine und kaltes Wasser verwenden. Das Mehl in die Schüssel geben. Butter in 2 cm großen Stücken darauflegen. Bei Position 5 mischen, bis die Mischung krümelig ist. Dann während des Rührens Wasser hinzufügen. Ausschalten, sobald der Teig (nach ca. 15 Sekunden) zur Kugel wird. Teig vor Weiterverarbeitung im Kühlschrank kühlen.	Obsttorten, Kuchen, Pasteten, Quiche.
Nüsse/Mandeln - Zerkleinern	250 g	M/5	☞	Verwenden Sie den Momentschalter M für ein grobes, Position 5 für ein feines Ergebnis.	Salate, Garnituren, Brot, Gebäck, Pudding.

Obst - Zerkleinern	400 g	M/5	§	Etwas Zitronensaft zufügen, um Verfärbung des Obstes zu verhindern. Rohes, festes, kern- bzw. steinloses Obst verwenden. Gekochtes oder weiches Obst verwenden.	Salate, Kuchen, Pudding, Konfitüre, Obstsalat. Babynahrung, Soßen.
- Pürieren	500 g	5	§		
Paniermehl	100 g	M/5	§	Verwenden Sie trockenes Brot oder Brötchen.	Panierte Speisen, Gratin.
Pizza	300 g	5		Siehe Rezept auf Seite 43. Pizzas, Tortenböden.	Pizzas, Tortenböden.
Rührteig	150 g Mehl	5	§	Alle Zutaten mit Raumtemperatur verwenden. Siehe Rezept auf Seite 43.	Kuchen.
Schokolade - Zerkleinern	200 g	M/5	§	Reine, harte Schokolade in Stücke von ca. 2 cm Kantenlänge brechen. Mit Position M beginnen. Zum Feinraspeln auf Position 5 schalten.	Garnituren, Soßen, Mousse, Pudding.
Schlagsahne	400 ml	3		Verwenden Sie im Kühlschrank gekühlte Sahne. Verarbeiten Sie mindestens 125 ml Sahne.	Garnituren, (Eis-) Cremes, Gebäck.
Suppe	500 ml flüssig	4-5	§	Verwenden Sie gekochtes Gemüse.	Suppen.

Nederlands

Belangrijk

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


Algemene beschrijving (fig. 1)


A M (“Moment”) toets

Indrukken: motor loopt.

Loslaten: motor stopt.

B Regelring

 voor plaatsen en afnemen van het deksel. De deksel-ontgrendelknoppen (D) worden nu naar binnen getrokken.

 O/M Om het apparaat uit te schakelen en te werken in de “Moment” stand.

1....5 voor werken in de continu stand

(1 = minimum snelheid; 5 = maximum snelheid)

C Motorgedeelte

D Deksel-ontgrendelknoppen

E Stamper

F Vulopening


G Deksel


H Koppelstuk


I Kom

J Snoerklem (servicnr. 4822 290 40369)

K Sikkelmes  (servicnr. 4822 690 40232)

L Houder voor inzetstukken 
(servicnr. 4203 065 61521)

M Inzetstuk voor snijden (middel) 
(service n°. 4203 065 61540)

N Inzetstuk voor raspen (fijn) 
(service n°. 4203 065 61550)

O Inzetstuk voor raspen (middel) 
(service n°. 4203 065 61560)

P Tandwielenkast voor kneedhaak en klopper

Q Kneedhuls (servicnr. 4203 065 60011)

R Klopper  (servicnr. 4822 690 10115)

S Kneedhaak  (servicnr. 4822 690 10116)

T Spatel (servicnr. 4822 690 40212)

Automatische Beveiliging (opnieuw instelbaar)

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

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

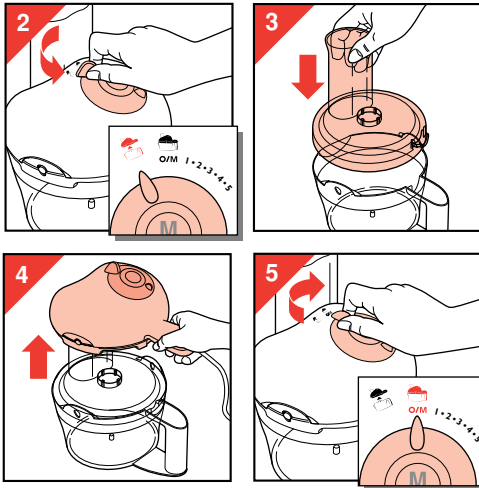
Als de onderstaande instructies precies worden opgevolgd, kan het apparaat na een afkoelingsperiode van een uur weer worden ingeschakeld.

Als het apparaat opeens stopt:

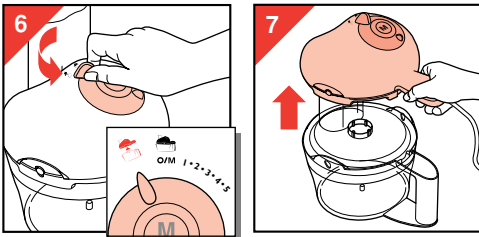
1. Eerst neemt u de stekker uit het stopcontact.
2. Daarna zet u de regelring in stand M/O.
3. Laat het apparaat minstens een uur afkoelen.

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

Motorgedeelte en deksel vastmaken en losmaken



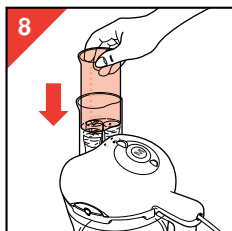
- Zorg ervoor dat de regeling in stand staat (fig. 2). Let op: Het apparaat kan worden beschadigd als de regeling niet in deze stand staat bij het openen en sluiten.
- Zet het deksel op de kom (fig. 3).
- Plaats het motorgedeelte op het deksel (fig. 4).
- Draai de regeling in stand O/M (fig. 5).



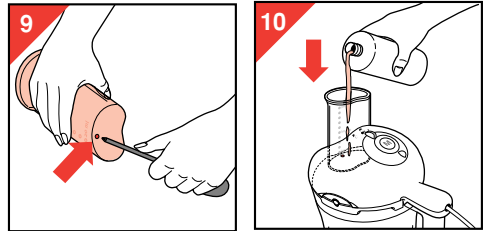
- Om het motorgedeelte en het deksel los te maken, draait u de regeling in stand (fig. 6, 7).

Vulopening en stamper

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



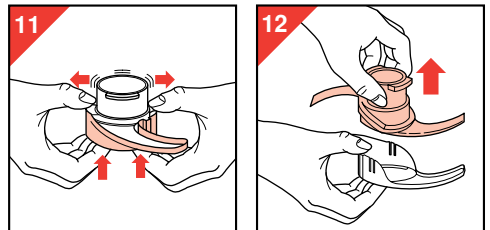
- U kunt tijdens het werken de stamper uit de vulopening halen om ingrediënten toe te voegen.
- In de onderzijde van de stamper is de plaats aangegeven waar u, door drukken met een puntig



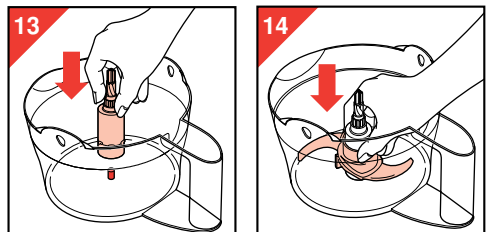
- voorwerp, een kleine opening kunt maken (fig. 9). Door deze opening kunt u tijdens het werken vloeistof toevoegen (bijvoorbeeld olie, bij de bereiding van mayonaise) (fig. 10).
- Voor het doseren van vloeistoffen is het aandrukulpje voorzien van peilaanduidingen (in ml).

Fijnhakken, mixen, mengen en pureren met het sikkelmes

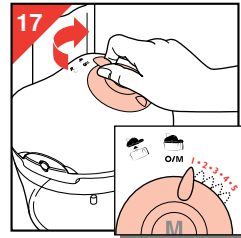
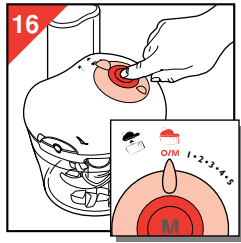
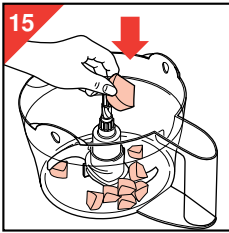
- Pas op: de snijkanten zijn erg scherp!



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



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



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

Tips - hakken

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

Tips - mixen / mengen

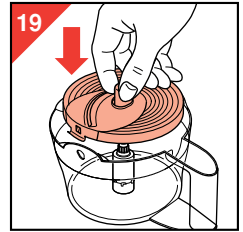
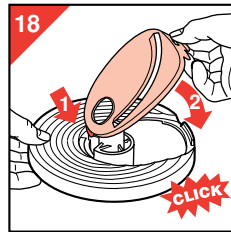
- Bij het mixen en mengen van vloeistoffen begint u altijd met snelheid 2 of 3. Daarna schakelt u over op snelheid 4 of 5.
- Om overbodig schuimen te voorkomen, laat u het mixen of mengen niet te lang duren.
- Mix of meng geen grotere hoeveelheid vloeistof dan 0,75 liter.
- Mix of meng geen vloeistof die heter is dan 80 °C.
- Gebruik bij het maken van zandtaartdeeg en korstdeeg zo weinig mogelijk vocht. Het deeg laat zich dan beter uitrollen. Doe eerst de bloem in de kom en daarna de overige ingrediënten. Gebruik altijd koude, harde boter of margarine.

Tips - pureren

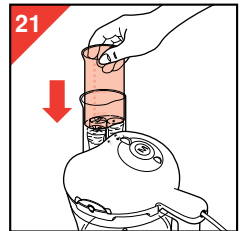
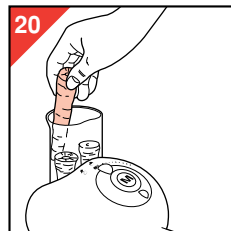
- Groenten en fruit kunnen zonder toevoeging van vocht worden gepureerd. Met wat extra vocht wordt het resultaat echter fijner.
- Pureer eerst harde en taai ingrediënten. Voeg daarna de zachte ingrediënten toe.

Plakken snijden of raspn met de houder en de verwisselbare inzetstukken

• Pas op: de snijrand is erg scherp!

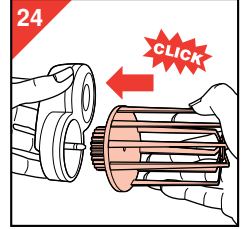
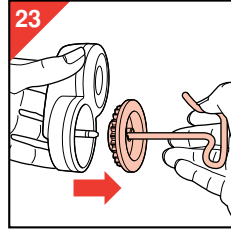


- Klik het gewenste inzetstuk vast in de houder voor de inzetstukken (fig. 18).
- Plaats het koppelstuk en de houder met het inzetstuk (fig. 19).
- Plaats het deksel en het motorgedeelte (fig. 3-4).
- Haal de stamper uit de vultrechter.



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

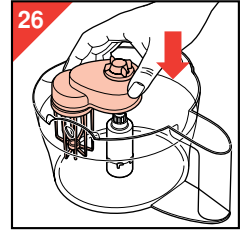
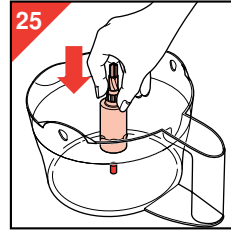
- Schakel het apparaat in door de gewenste snelheid te kiezen (fig. 22).
- Druk de ingrediënten rustig en gelijkmatig omlaag met de stamper.
- Snijd te grote stukken voedsel vóór, zodat ze in de vulopening passen.
- Vul de opening gelijkmatig voor de beste resultaten.
- Maak de kom regelmatig leeg als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



- Zonodig trekt u de kneedhaak uit de tandwielenkast (fig. 23) en duwt u de klopper er stevig in (fig. 24) Dit kan enige kracht kosten.

Tips - plakken snijden

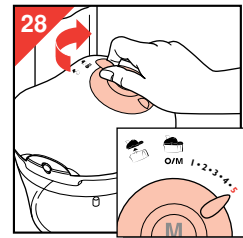
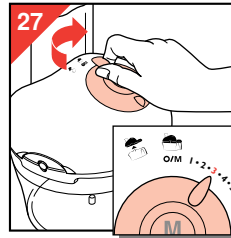
- Vul de opening geheel terwijl de motor stilstaat. Druk aan met de stamper en schakel het apparaat in. Zo voorkomt u dat groenten e.d. omvallen tijdens het snijden.
- Gebruik een gemiddelde snelheid (2 of 3) voor de beste resultaten bij het snijden.



- Plaats eerst het koppelstuk (fig. 25) en vervolgens het kloppergedeelte (fig. 26). Doe dan de ingrediënten in de kom.
- Plaats het deksel en het motorgedeelte (fig. 3-4). Zet de stamper in de vulopening om deze af te sluiten.

Tips - raspen

- Als u kaas wilt raspen, snijd deze dan vóór tot kleine stukjes (ca. 2 cm). Druk lichtjes maar onophoudelijk aan met de stamper. Het is onvermijdelijk dat het laatste stukje kaas tussen het deksel en de schijf achterblijft.
- Zorg ervoor dat harde kaas (bijv. oude goudse, parmeseanse, pecorino) op kamertemperatuur is.
- Zorg ervoor dat half-harde kaas (bijv. jonge en belegen goudse, emmenthaler, gruyère) zo koud mogelijk is.
- Gebruik voor het raspen van goudse kaas alleen het inzetstuk voor raspen middel.
- Indien u lange sliertjes wenst, plaats dan de ingrediënten horizontaal in de vulopening.
- Gebruik snelheid 5 voor de beste resultaten bij het raspen.



- Zet de regeling in stand 3 voor slagroom (fig. 27), of in stand 5 voor eiwit (fig. 28).

Ei of slagroom kloppen met de klopper

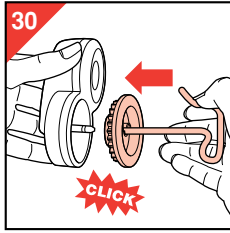
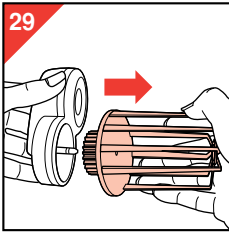
- De klopper kunt u gebruiken voor het luchtig opkloppen van eieren, eiwit, "toppings" voor desserts, instant pudding en slagroom.
- N.B.: Gebruik de klopper niet voor zwaar beslag of deeg!**

Tips - kloppen

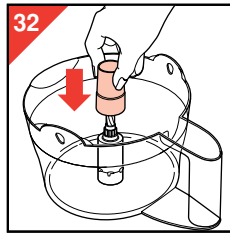
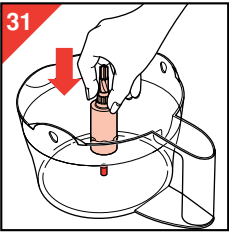
- Bij het kloppen van slagroom krijgt u het beste resultaat als de slagroom, de kom en de klopper goed koud zijn. Plaats de kom en de klopper minstens een half uur vóór het kloppen in de koelkast. Laat de slagroom minstens een dag in de koelkast staan. Voeg de suiker pas toe als de slagroom dik vloeibaar is. De kloptijd hangt af van de soort slagroom.
- Bij het kloppen van eiwit moeten de kom en de klopper absoluut vetvrij en droog zijn. Het beste resultaat krijgt u wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn (ca. 21°C).

Deeg kneden met de kneedhaak

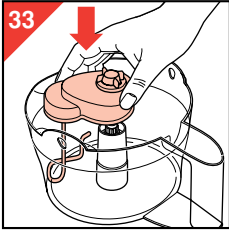
- **N.B.:** Gebruik altijd de kneedhuls bij het kneden.



- Zonodig trekt u de klopper uit de tandwielkast (fig. 29) en duwt u de kneedhaak er stevig in (fig. 30).



- Plaats eerst het koppelstuk en de kneedhuls (fig. 31 en 32).




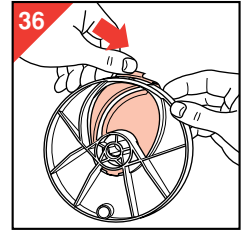
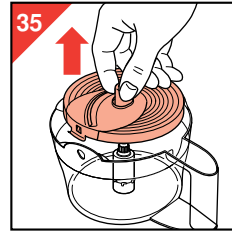
- Plaats vervolgens de kneedhaak (fig. 33).
- Doe tenslotte de ingrediënten in de kom.
- Plaats het deksel en het motorgedeelte (fig. 3-4). Zet de stamper in de vulopening om deze af te sluiten.
- Zet de regeling op snelheid 5 (fig. 34).

Tips - kneden

- Overschrijd nooit de aangegeven maximale hoeveelheid bloem.
- Voor brooddeeg en gistdeeg doet u eerst water, gist en suiker in de kom en daarna pas de rest van de ingrediënten. De kneedtijd is afhankelijk van het soort brooddeeg, maar ligt tussen de drie tot vier minuten.
- Vergeet nooit na het kneden het tandwielkastje uit elkaar te nemen en schoon te maken.

Na het gebruik

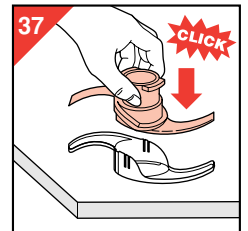
- Om het motorgedeelte en het deksel los te maken, draait u de regeling in stand  (fig. 6, 7).

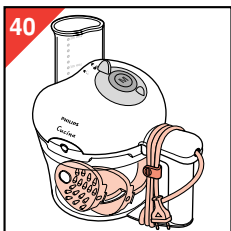
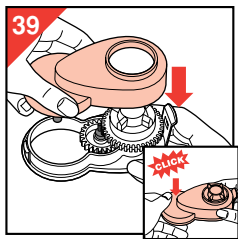
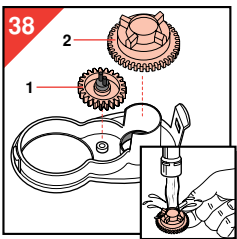


- Neem het hulpstuk en het koppelstuk uit de kom (fig. 35). Vervolgens kunt u de kom leegmaken.
- Na snijden of raspen: verwijder het inzetstuk uit de houder (fig. 36). Let er daarbij op dat u het inzetstuk van u afhoudt. Let op: de snijrandjes zijn zeer scherp!

Schoonmaken en opbergen

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u het motorgedeelte gaat schoonmaken. U kunt het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek.
Dompel het motorgedeelte niet in water en spoel het niet af.
- Maak de delen die met voedsel in aanraking zijn gekomen meteen na gebruik schoon in warm sop.
- Maak het sikkelmes en de snij/raspschijf voorzichtig schoon: de snijrand is erg scherp!
U kunt deze hulpstukken ook schoonmaken in de afwasmachine.
- Zorg ervoor dat de snijranden van het sikkelmes en de inzetstukken niet met harde voorwerpen in aanraking komen: hierdoor zouden ze bot kunnen worden.
- Klik na het schoonmaken altijd de beschermkap vast op het sikkelmes (fig. 37).





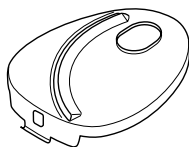
- De tandwielenkast voor de klopper en de kneedhaak kan eenvoudig uit elkaar worden genomen, zodat u deze goed kunt schoonmaken (fig. 38-39).
- Na het schoonmaken kunt u de accessoires opbergen in de kom. Plaats het deksel en wind het snoer om zoals aangegeven in fig. 40. Klem het vast met de snoerklem.

Extra accessoires

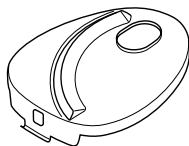
- Als extra accessoires zijn verkrijgbaar*):
- **Inzetstuk voor het snijden van dunne plakken** (service n°. 4203 065 61530)
- **Inzetstuk voor het snijden van dikke plakken** ☺ (service n°. 4203 065 61540)
- **Inzetstuk voor fijn raspen** ☹ van bijvoorbeeld rauwe groenten, fruit en rosti (service n°. 4203 065 61550)
- **Inzetstuk voor middelfijn raspen** ☺ (service n°. 4203 065 61560)
- **Inzetstuk voor grof raspen** voor het raspen van aardappels (service n°. 4203 065 62310)
- **Inzetstuk voor granuleren** ☹ van bijvoorbeeld Parmesaanse kaas, mierikswortel (service n°. 4203 065 61570)

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

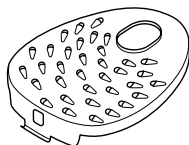
SERVICE SERVICE



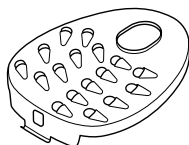
4203 065 61530



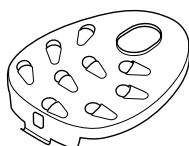
4203 065 61540



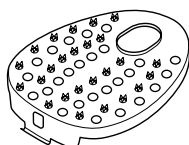
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

Recepten

§ Hummus bi Tahini

(puree van kikkererwten met sesampasta)

- 250 g kikkererwten
 - 80 g tahini (sesampaste)
 - ± 50 ml citroensap
 - ± 50 ml water
 - 2 teentjes knoflook
 - 1 afgestreken eetlepel olijfolie of maïsolie
 - ½ theelepel cayennepeper
 - verse peterselie
- Week de kikkererwten een nacht in voldoende water waar wat zout aan is toegevoegd.
- Kook de erwten ongeveer 2 uur.
- Doe alle ingrediënten, met uitzondering van de peterselie, de cayennepeper en de olie in de kom van de foodprocessor.
- Pureer de ingrediënten tot een gladde massa op stand 5.
- Doe het mengsel over in een schaal en gaarneer het met de peterselie, de cayennepeper en de olie.
- Serveer de hummus met ongerezen brood (bijv. pitabrood).

§ Milkshake

(voor 2-3 milkshakes)

- 200 g vers fruit (bijv. aardbeien, frambozen, bananen)
 - 1 theelepel citroensap
 - suiker of honing naar smaak
 - 200 ml koude melk
 - 2 scheppen vanilleijs
- Pureer het fruit met behulp van het sikkelmes samen met het citroensap en de suiker of honing.
- Voeg melk en ijs toe en meng op stand 5 tot een schuimig mengsel.



Tips:

- In plaats van vers fruit kunt u ook 2 afgestreken eetlepels sterke koffie en 2 eetlepels cacao gebruiken. Vervang het vanilleijs door mokka- of chocoladeijs.
- Gebruik 6 afgestreken eetlepels vruchtenjam in plaats van vers fruit, citroensap en suiker.

§ Kippenleverpastei

(4 personen)

- 25 g boter
- 250 g kippenlevers, goed schoongemaakt
- 1 kleine ui, in stukjes gesneden
- 1 teentje knoflook, uitgeperst
- 5 eetlepel slagroom

- 2 eetlepel tomatenpuree
 - 2 theelepel brandewijn of cognac
 - zout en peper
 - een paar takjes peterselie
- Te serveren met knapperig brood of crackers.

- Smelt de boter in een pan en braad de kippenlevers met gesneden ui en geperste knoflook in ongeveer 8 minuten gaar.
- Laat het mengsel afkoelen en doe het over in de kom van de foodprocessor.
- Doe de room, de tomatenpuree en de brandewijn of cognac erbij en voeg zout en peper naar smaak toe.
- Zet het apparaat op stand 5 en laat het lopen totdat er een glad en romig mengsel is ontstaan.
- Doe de pastei over in een schaal en gaarneer met wat peterselie.
- Serveer gekoeld met knapperig brood of crackers.

§ Guacamole

(Mexicaanse avocado-dipsaus voor 2 of 3 personen)

- 2 middelgrote, rijpe avocado's
 - 2 middelgrote tomaten, ontveld
 - 1 kleine ui, in stukjes gesneden
 - 3 tot 4 takjes verse peterselie
 - 1 groene chilipeper, ontdaan van zaadlijsten en in stukken gesneden
 - zout en peper
- Te serveren met volkorentoast of tortillachips.

- Schil en ontpit de avocado's. snijd het vruchtvlees in stukken en doe deze in de kom van de foodprocessor.
- Meng tot een gladde puree op stand 5.
- Halveer de tomaten en verwijder de zaden.
- Voeg tomaten, gesneden ui, peterselie en chili toe aan de avocado. Pureer en meng totdat er een glad mengsel ontstaat.
- Voeg zout en peper toe naar smaak en serveer met volkorentoast of tortillachips.

🔪 Schuimnestjes met aardbeien

(voor 8 schuimgebakjes)

Voor de schuimnestjes:

- 2 eiwitten
- 100 g suiker
- 1 eetlepel maïzena
- mespunt zout
- 8 wegwerpvormpjes (aluminiumfolie)
- vetvrij papier

Voor de vulling:

- 250 ml slagroom
- 2 eetlepel suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 400 g aardbeien

Schuimnestjes:

- Klop de eiwitten stijf met het zout op stand 4.
- Schep de suiker en de maïzena door elkaar. Schep dit mengsel lepel voor lepel door het eiwitschuim en klop na iedere lepel.
- Plaats de wegwerpvormpjes omgekeerd op een met vetvrij papier beklede bakplaat.
- Spuit de nestjes spiraalvormig van beneden naar boven met behulp van een spuitzak met een glad spuitmondje (nummer 4).
- Schuif de bakplaat in een voorverwarde oven en bak de schuimnestjes 1-1½ uur op 100 °C totdat ze droog zijn.
- Laat de schuimnestjes afkoelen in de oven.
- Verwijder de vormpjes.

Vulling:

- Klop de slagroom met de suiker en de vanillesuiker bijna stijf.
- Halveer de aardbeien.
- Vul de schuimnestjes met de slagroom en verdeel daarover de aardbeien

🍷 🍰 **Abrikozentaart met schuimkop**

Voor de bodem:

- 100 g boter
- 150 g bloem
- 50 g suiker
- mespunt zout
- gedroogde peulvruchten als steunvulling
- vetvrij papier of aluminiumfolie
- springvorm met een doorsnee van 20 cm



Voor de vulling:

- 250 g gedroogde abrikozen
- 75 g geleisuiker
- sap van één citroen

Voor de schuimkop:

- 2 eiwitten
- 100 g suiker
- mespunt zout
- Plaats het sikkelmes in de kom.
- Snijd de koude boter in blokjes.
- Doe meel, suiker, zout en boter in de kom en voeg een scheut koud water toe. Meng de ingrediënten op stand 5 tot een samenhangende deegbal ontstaat.
- Verpak het deeg in plastic folie en laat het tenminste één uur in de koelkast rusten.
- Plaats de abrikozen 15 minuten in de diepvries (of het vriesvak van de koelkast) om te voorkomen dat ze gaan plakken. Doe ze in de kom en strooi er 2 theelepels bloem overheen.

- Hak de abrikozen middelfijn op de pulsstand (knop M).
- Doe de gehakte abrikozen in een pan, voeg citroensap en geleisuiker toe en laat ze 4 minuten zachtjes koken. Laat het abrikozenmengsel vervolgens afkoelen.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een dunne lap.
- Bekleed de ingevette springvorm met het uitgerolde deeg en maak een opstaande rand van ca. 3 cm.
- Leg een stuk vetvrij papier of een stuk aluminium folie op het deeg en schep daarop de steunvulling van gedroogde peulvruchten.
- Bak de bodem met de steunvulling 30 minuten in een voorverwarde oven van 180 °C. Haal de springvorm dan uit de oven en verwijder de folie of het bakpapier met de peulvruchten.
- Verhoog de oventemperatuur tot 200 °C.
- Schep de abrikozencompôte in de vorm.
- Klop de eiwitten met het zout stijf op stand 4 en voeg dan geleidelijk de suiker toe.
- Spuit het eiwit op de abrikozencompôte met behulp van een spuitzak met een grof gekarteld spuitmondje.
- Zet de taart 15 tot 20 minuten in de oven tot het schuim droog en een beetje bruin is geworden.

🍷 🍰 **Zalmmousse** (voor 3 tot 4 personen)

- 1 blikje zalm (220 g)
- 2 blaadjes gelatine
- een paar sprietjes bieslook
- mespunt zout
- snuffe cayennepeper
- ½ eetlepel citroensap
- 125 ml slagroom
- 1 kleine ui
- waterkers als garnering



- Week de gelatine in ruim water.
- Hak de bieslook en de ui fijn op de pulsstand (knop M).
- Verwijder de graatjes en velletjes uit de zalm.
- Voeg zout, cayennepeper, citroensap, de zalm en het vocht uit het blikje toe aan de gehakte bieslook en ui en pureer de ingrediënten op stand 5.
- Doe de puree over in een kom.
- Breng een klein beetje water aan de kook en los hierin de uitgeknepen gelatineblaadjes op.
- Roer de gelatine-oplossing door de zalmpuree.
- Plaats de klopper in de kom en klop de slagroom stijf op stand 2.
- Spatel de slagroom door de zalmpuree met een houten lepel.
- Doe de mousse over in een schaal, dek deze schaal af en plaats hem een paar uur in de koelkast.
- Garneer de mousse met waterkers.

Wittebrood

- 350 g bloem
 - 10 g zachte boter of margarine
 - 18 g verse bakkergist of 14 g gedroogde gist
 - 200 ml water (afhankelijk van het soort bloem)
 - 1 theelepel zout
 - 1½ theelepel suiker
 - broodvorm van 25-28 cm
-
- Plaats de kneedhaak in de kom.
 - Doe water, gist en suiker in de kom en meng ongeveer 15 seconden op stand 3. Voeg dan bloem, boter of margarine en zout toe.
 - Meng het deeg 3 tot 4 minuten op stand 5.
 - Doe het deeg over in een grote kom. Dek deze kom af met een vochtige doek en laat het deeg 30 minuten op een warme plek rijzen.
 - Haal het gerezen deeg uit de kom, druk het deeg uit tot een lap en rol het op.
 - Doe het deeg in een ingevette broodvorm en laat het nog eens 45 minuten rijzen.
 - Bak het brood onder in de voorverwarme oven bij een temperatuur van 225 °C in ongeveer 35 minuten bruin en gaar.

Tips:

- Deze methode kan ook gebruikt worden om goede resultaten te behalen met broodmix.
- Met dit deeg kunnen ook broodjes gebakken worden. De bovenstaande hoeveelheden zijn genoeg voor 8 tot 10 broodjes.
- Snijd het deeg in stukken ter grootte van een ei. Druk deze stukken plat en vorm ze tot broodjes.
- Plaats de broodjes op een ingevette bakplaat.
- Smeer de broodjes in met wat water en bestrooi ze met sesam- of komijnzaad voordat ze in de oven worden geplaatst.



Gistdeeg voor gevlochten brood

- 30 g geroosterde hazelnoten
 - 300 g gezeefde bloem
 - 40 g suiker
 - mespunt zout
 - 1 middelgroot ei
 - ± 150 ml melk (35 °C)
 - 80 g zachte margarine of boter
 - 40 g verse gist of 1 zakje gedroogde gist
 - bakplaat
-
- Plaats het sikkelmes in de kom en hak de hazelnoten middelfijn door kort op knop M te drukken. Verwijder de gehakte hazelnoten uit de kom.
 - Vervang het deeg in drie porties door de kneedhaak.
 - Doe melk, gist en suiker in de kom. Meng de ingrediënten ongeveer 15 seconden op stand 3.
 - Voeg bloem, zout, margarine (of boter) en ei toe. Kneed de ingrediënten ongeveer 3 minuten op stand 5. Voeg de gehakte hazelnoten tegen het einde van het proces toe.
 - Doe het deeg over in een grotere kom en dek deze af met een vochtige doek. Laat het deeg 30 minuten rijzen.
 - Verdeel het deeg in drie porties en kneed deze porties tot rollen met een lengte van 30 cm. Plaats deze rollen naast elkaar en druk de uiteinden samen. Vlecht de rollen en druk de andere uiteinden samen.
 - Plaats het gevlochten deeg op een ingevette bakplaat. Laat het deeg nog eens 20 minuten rijzen.
 - Bestrijk het deeg met wat gesmolten boter.
 - Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarme oven en bak de vlecht 30 tot 35 minuten op 190 °C.

Cake

- 150 g zachte boter
 - 150 g suiker
 - 1 zakje vanillesuiker
 - mespunt zout
 - 30 ml melk
 - 3 eieren
 - 150 g zelfrijzend bakmeel
 - cakeblik van 25 cm
 - boter voor het invetten van het cakeblik
-
- Verwarm de oven voor op 160 °C.
 - Snijd de boter in blokjes en doe de boter met de suiker, de vanillesuiker en het zout in de kom en meng op stand 5.
 - Giet de lauwwarme melk in scheutjes door de vulopening tijdens het mengen. Laat de machine draaien tot een wittig, romig mengsel is ontstaan. Gebruik indien nodig de spatel om het mengsel van de wand van de kom af naar binnen te spatelen.
 - Voeg de eieren één voor één toe en klopt totdat ieder ei goed is opgenomen.
 - Verdeel de bloem in drie porties en voeg deze porties één voor één toe. Gebruik hiervoor stand 2 of 3.

- Spatel het cakemengsel in het ingevette en met bloem bestoven cakeblik en bak de cake in ongeveer 75 minuten bruin en gaar.
- Laat de cake een paar minuten afkoelen voordat u hem uit het cakeblik verwijdt. Keer de cake op een taartrooster en laat hem verder afkoelen.

Tip:

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

Pizza

(voor 2 ronde pizza's)

Voor het pizza bodems:

- 15 g verse bakkergist of 1 zakje droge gist
- 1 theelepel suiker
- ± 150 ml warm water (± 35 °C)
- 300 g witte bloem
- ½ theelepel zout
- 2 afgestreken eetlepel olijfolie
- bakplaat

Voor de saus:

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 2 afgestreken eetlepel olijfolie
- 300 ml gezeefde tomaten (uit blik)
- 1 theelepel gemengde Italiaanse kruiden (gedroogd of vers)
- zout en peper
- suiker

Voor de vulling:

- olijven, salami, artisjokken, champignons, ansjovissen, mozzarella, paprika, geraspte oude kaas en olijfolie naar smaak.
- Plaats de kneedhaak in de kom.
- Doe water, gist en suiker in de kom en meng de ingrediënten ongeveer 15 seconden op stand 3.
- Voeg bloem, olie en zout toe en meng het deeg ongeveer 3 minuten op stand 5.
- Kneed het deeg tot een bal en leg het in een kom. Dek

de kom af met een vochtige doek en laat het deeg ongeveer 45 minuten op een warme plek rijzen.

- Plaats het sikkelmes in de kom van de foodprocessor. Hak de ui en de knoflook en fruit ze totdat de ui glazig is.
- Voeg de gezeefde tomaten en kruiden toe en laat de saus ongeveer 10 minuten zachtjes koken.
- Voeg zout, peper en suiker toe naar smaak.
- Laat de saus afkoelen.
- Verwarm de oven voor op 250 °C.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een lap en snijd twee ronde pizzabodems uit deze lap.
- Plaats de pizzabodems op de ingevette bakplaat.
- Smeer de saus uit over de bodems, maar laat de randen vrij.
- Verdeel de ingrediënten over de saus en strooi wat gemalen kaas over de pizza's en druppel er wat olijfolie op.
- Bak 12 tot 15 minuten.

Brioche

Belangrijk: Gebruik uitsluitend het sikkelmes voor het maken van brioche-deeg. De kneedhaak is hiervoor niet geschikt.

- 250 g meel
- 30 g basterdsuiker
- 20 g verse bakkergist of 1 zakje gedroogde gist
- 100 g boter
- 50 ml milk (40 °C)
- 1 theelepel zout
- 4 eieren
- brioche-vorm (of diep, rond bakblik)

- Plaats het sikkelmes in de kom.
- Doe de gist, het water en de suiker in de kom. Meng op snelheid 4 gedurende 15 sec.
- Doe het meel, het zout en de eieren in de kom en meng op snelheid 5 gedurende 4 minuten.
- Dek de kom af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme plaats gedurende een uur rijzen.
- Smelt de boter. Plaats het deksel met het motorgedeelte weer op de kom. Schakel het apparaat in en voeg de gesmolten boter toe. Meng tot een homogeen mengsel is verkregen.
- Smeer de brioche-vorm in met boter. Doe het deeg in de vorm en laat het nog 45 minuten rijzen.
- Zet de vorm op een lage plaats in de oven en bak op 220 °C gedurende 30 minuten.



Tzatziki

(komkommersalade voor 2 tot 3 personen)

- 1 komkommer
 - 200 ml yoghurt
 - 1 eetlepel olijfolie
 - 2 teentjes knoflook
 - mespunt zout
 - 1 theelepel fijngehakte dille
 - enkele muntblaadjes
- Schil de komkommer en rasp hem op stand 4 of 5.
- Laat de geraspte komkommer goed uitlekken in een vergiet.
- Meng de andere ingrediënten, met uitzondering van de muntblaadjes, door de komkommer.
- Dek de kom af en zet de salade 1 uur in de koelkast.
- Garneer met muntblaadjes voor het serveren.

Koolsalade

- 2 teentjes knoflook
 - 2 appels
 - 2 augurken
 - 1 banaan
 - 3 theelepel mayonaise
 - 3 eetlepel yoghurt
 - ½ eetlepel room
 - 2 theelepel kerriepoeder
 - zout en peper
 - 1 kleine witte kool
- Plaats het sikkelmes in de kom en hak de knoflook fijn.
- Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis.
- Doe de appels en augurken in de kom en hak ze fijn.
- Voeg stukken banaan, mayonaise, yoghurt, kerriepoeder, room, zout en peper toe en meng dit door elkaar op de pulsstand (knop M).
- Vervang het sikkelmes door de houder met het inzetstuk voor snijden (middel). De dressing kan gewoon in de kom blijven.
- Snijd de kool tot fijne snippers op stand 3.
- Doe de salade over in een schaal en schep de ingrediënten door elkaar met een lepel.
- Dek de schaal af met een deksel of folie en laat de dressing in de kool trekken.

Aardappel-courgettegratin

(voor 3 tot 4 personen)

- 750 g aardappels
 - mespunt zout
 - 2 courgettes (± 500 g)
 - 2 teentjes knoflook, uitgeperst
 - ± 75 g boter + boter om de ovenschaal mee in te vetten
 - 2-3 theelepel Italiaanse of Provençaalse kruiden
 - 3 eieren
 - 150 ml slagroom
 - 150 ml melk
 - peper
 - 100 g jongbelegen kaas
- Schil en was de aardappels
- Plaats de houder met het inzetstuk voor snijden (middel) in de kom en snijd de aardappels en courgettes in plakjes op stand 3.
- Kook de aardappelschijfjes in ruim kokend water met zout in ongeveer 5 minuten bijna gaar.
- Laat de aardappelschijfjes goed uitlekken in een vergiet.
- Doe de helft van de boter in een koekenpan en bak de helft van de courgetteschijfjes al omscheppend gedurende 3 minuten. Bestrooi de schijfjes dan met de helft van de kruiden. Doe vervolgens hetzelfde met de andere helft van de courgetteschijfjes en strooi daar de rest van de kruiden overheen.
- Laat de gebakken courgetteschijfjes uitlekken op keukenpapier.
- Vet een grote lage ovenschaal in en rangschik hierin afwisselend de plakjes aardappel en courgette.
- Klop de eieren met de slagroom en de melk op stand 4. Voeg zout en peper naar smaak toe en schenk het mengsel over de aardappel- en courgetteschijfjes.
- Vervang het inzetstuk voor snijden door het inzetstuk voor raspn (middel). Rasp de kaas op stand 5 en strooi de geraspte kaas over de aardappel/ courgetteschotel.
- Plaats de schaal in het midden van een voorverwarmede oven (200 °C) en laat het gerecht in ongeveer 10 minuten goudbruin en gaar worden.

§ Mayonaise

- 1 groot ei of 2 eierdooiers
- 2 theelepel mosterd
- 1 theelepel zout
- peper
- 3 eetlepel citroensap
- 250 ml olie (de hoeveelheid hangt af van de gewenste dikte)

De ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

- Doe de eierdooiers of het ei, mosterd, zout, peper en citroensap in de kom van de foodprocessor.
- Meng met het sikkelmes op stand 4 of 5 tot het zout is opgelost en giet dan de olie in kleine scheutjes door de vulopening op het ronddraaiende sikkelmes.

Tips:















- Voor tartaarsaus: voeg peterselie, augurken en hardgekookte eieren toe.
- Voor cocktailsaus: voeg 50 ml crème fraîche, een scheutje whisky, 3 theelepel tomatenpuree en een scheutje gemberstroop toe aan 100 ml mayonaise.

§ Fruitcake

- 250 g bloem
- 110 g boter
- 110 g suiker
- 7 g bakpoeder
- 60 g rozijnen
- 170 g gekonfijte vruchten
- 2 eieren
- cakeblik van 25 cm

- Week de gekonfijte vruchten en de rozijnen ± 1 uur in vruchtenthee.
- Plaats het sikkelmes in de kom.
- snijd de boter in blokjes.
- Doe bloem, suiker, bakpoeder, de in blokjes gesneden boter en eieren in de kom. Voeg de rozijnen en de gekonfijte vruchten toe. Meng de ingrediënten max. 15 seconden op stand 5.
- Giet het mengsel in een ingevet cakeblik en bak de cake in het midden van een voorverwarmde oven op een temperatuur van ongeveer 170 °C totdat de bovenkant stevig aanvoelt (baktijd: ongeveer 75 minuten).

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Instelling	Hulpstuk	Bereidingswijze	Toepassingen
Aardappelen (gekookt) - pureren	500 g	4-5	☞	De aardappels moeten niet te gaar zijn. De hoeveelheid melk hangt af van het soort aardappel. Gebruik warme melk (max. 80 °C). Voeg de melk toe terwijl het sikkelmes ronddraait.	Ovenschotels, aardappelpuree.
Baby-/kinder-/dieetvoeding - pureren	300 g	M-4-5	☞	Grof: wat vocht toevoegen. Fijn: bij onregelmatig resultaat wat extra vocht toevoegen.	Kleutervoeding. Babyvoeding.
Beslag (biscuit) - roeren	3 eieren	4-2	☞	Ingrediënten op kamertemperatuur. Klop mengsel van eieren stijf op snelheid 4. Hierna de gezeefde bloem toevoegen. Voorzichtig doormengen op snelheid 2.	Diverse taarten, Swiss Roll, gebakjes.
Beslag (cake) - roeren	150 g bloem	5	☞	Ingrediënten op kamertemperatuur. Zie het recept op pag. 57.	Cakes, etc.
Beslag (lichte soorten) - roeren	400 ml vocht	3-4	☞	Doe eerst het vocht in de kom. Voeg daarna de droge ingrediënten toe.	Pannekoeken, flensjes, frituur, wafels.
Chocolade - hakken	200 g	M/5	☞	Gebruik koude, harde, pure chocolade. Breek deze in stukjes van ca. 2 cm. Gebruik eerst enkele keren stand M. Daarna voor fijn resultaat snelheid 5.	Garnering, sauzen, gebak, pudding, mousse.
Crèmes - roeren	250 g	5	☞	Gebruik zachte boter voor een luchtig resultaat.	Gebak, desserts, toppings.
Deeg (zandtaart) - roeren	250 g bloem	5	☞	Boter/margarine moet koud zijn. Snijd boter/margarine in stukjes van 2 cm. Alle ingrediënten tegelijk in de kom doen. Meng tot zich een bal vormt (na ca. 30 sec.). Koel het deeg voordat het verder verwerkt wordt.	Appeltaart, koekjes, open vruchtengebak.
Deeg (pie- of korstdeeg) - roeren	250 g bloem	5	☞	Gebruik koude boter/margarine en koud water. Bloem in de kom; boter/margarine in stukjes van 2 cm erop. Meng op snelheid 5 totdat het mengsel lijkt op broodkruimels. Hierna tijdens het mengen koud water toevoegen. Stop als het deeg een bal vormt (ca. 15 sec.). Koel het deeg voordat het verder verwerkt wordt.	Vruchtentaart, appelbollen, pasteien, quiche.


Deeg (voor brood) - kneden	350 g bloem	5		Zie het recept op pag. 57.	Brood, vlaai.
Deeg (voor pizza) - kneden	300 g bloem	5		Zie het recept op pag. 58.	Pizza, taartbodem.
Deeg (gistdeeg) - kneden	300 g bloem	5		Zie het recept op pag. 58.	Luxe brood.
Eieren - kloppen (eiwit)	4 eieren	5		Gebruik eieren op kamertemperatuur.	Pudding, soufflé, schuimgebak. garnering.
Fruit (algemeen) - hakken - pureren	400 g 500 g	M/5 5	 	Tip: gebruik wat citroensap op verkleuren te voorkomen. Gebruik ongekookt, stevig fruit zonder pit. Gebruik gekookt of zacht fruit.	Salades, jam, gebak. Sauzen, pudding, Babyvoeding.
Groenten (algemeen) - hakken - pureren	400 g 500 g	M/5 5	 	Vóórsnijden in stukjes van 3 cm.	Salades, rauwkost, soep. Groentepuree, soep.
Kaas - hakken - raspen	200 g	M/5 5	 	Gebruik korstloze harde kaas (bijv. Parmezaanse), in stukken van 2 cm. Kies stand M voor een grof resultaat, of snelheid 5 voor fijn poeder. Voorzichtig met de stamper aandrukken.	Garnering, gratineren, soepen, sauzen, kroketten. Sauzen, fondue, pizza, gratineren.
Mayonaise	3 eieren	4-5		Gebruik ingrediënten op kamer- temperatuur. Zie het recept op pag. 60. (N.B.: Gebruik tenminste één groot ei of twee kleine eieren.)	Cocktail-, fondue-, barbecuesauzen, frites.
Milkshake - roeren	350 ml vocht	M/5		Zie het recept op pag.55.	
Noten - hakken	250 g	M/5		Gebruik stand M voor een grof resultaat en snelheid 5 voor fijn hakken.	Salades, garnering, brood.
Paneermeel - hakken	100 g	M/5		Gebruik droog, knapperig brood.	Gepaneerd voedsel, gegratineerde schotels.

Peulvruchten - pureren	400 g	5	⌘	Gebruik gekookte bonen of erwten. Voeg vocht toe voor een gelijkmatig resultaat.	Purees, soepen.
Prei - snijden		M/4-5	⌚	Steek de groente met de groene delen naar boven in de vulopening. Als de prei dun is, vul dan de hele vulopening.	Soepen, gekookte prei, quiche.
Slagroom - kloppen	400 ml	3	⚙	Gebruik slagroom op koelkasttemperatuur. Minimaal 125 ml verwerken. Begin op snelheid 1 om spatten te voorkomen. Schakel daarna over op snelheid 2.	Garnering, ijsmengsels, pudding, gebak.
Soep	500 ml vocht	4-5	⌘	Gebruik gekookte groenten.	Soepen.
Tuinkruiden - hakken	min. 30 g	M/5	⌘	Was en droog de kruiden.	Sauzen, soepen, garnering, kruidenboter.
Vlees, vis, gevogelte - hakken (mager vlees)	300 g	M/5	⌘	Verwijder eerst zenen, graten en botjes. Snijd het vlees vóór in stukjes van 3 cm. Hak op stand M voor grover resultaat.	Filet Américain, hamburgers, tartaar, pâté. Gehakt.
- hakken (doorregen vlees)	200 g	M/5	⌘		

IMPORTANTE

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

Descrizione generale (fig. 1)








- A Pulsante M ("Moment")**
Premere: il motore funziona
Rilasciare: il motore si ferma
- B Ghiera di controllo**
 per togliere e mettere il coperchio.

I pulsanti di sgancio (D) del coperchio sono in posizione ritratta.

 **O/M** per posizione "OFF" e "Moment" per funzionamento a intermittenza

I...5 per funzionamento continuo

(1 = velocità minima; 5 = velocità massima)

- C Gruppo motore**
- D Pulsanti di sgancio del coperchio**
- E Pestello**
- F Apertura di riempimento**
- G Coperchio**
- H Adattatore**
- I Contenitore**
- J Gancio per cavo** (codice n° 4822 290 40369)
- K Lama di metallo**  (codice n° 4822 690 40232)
- L Accessorio porta inserti**  (codice n° 4203 065 61521)
- M Inserto per affettare**  (codice n° 4203 065 61540)
- N Inserto per grattugiare – fine**  (codice n° 4203 065 61550)
- O Inserto per grattugiare – medio**  (codice n° 4203 065 61560)
- P Scatola ingranaggi per ganci e frusta**
- Q Tubo per impastare** (codice n° 4203 065 60011)
- R Frusta**  (codice n° 4822 690 10115)
- S Ganci per impastare**  (codice n° 4822 690 10116)
- T Spatola** (codice n° 4822 690 40212)

Dispositivo di spegnimento automatico (resettabile)

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

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

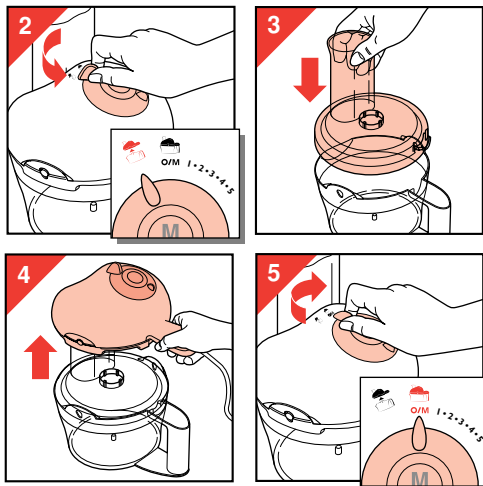
Attenendovi scrupolosamente alle istruzioni sotto riportate, potrete riaccendere l'apparecchio senza problemi dopo averlo lasciato raffreddare per circa un'ora.

Nel caso l'apparecchio si spenga improvvisamente:

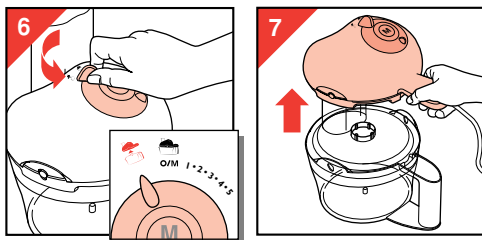
1. Per prima cosa, togliete la spina dalla presa di corrente.
2. Mettete la ghiera di controllo in posizione **O/M**.
3. Lasciate raffreddare l'apparecchio per almeno un'ora.

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

Come montare e smontare il blocco motore e il coperchio



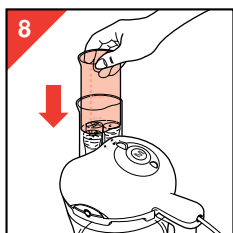
- Verificate che la ghiera di controllo sia in posizione (fig. 2).
Nota: l'apparecchio potrebbe danneggiarsi aprendo e chiudendo il coperchio con la ghiera posta in un'altra posizione.
- Mettete il coperchio sul contenitore (fig. 3).
- Mettete il gruppo motore sul coperchio (fig. 4).



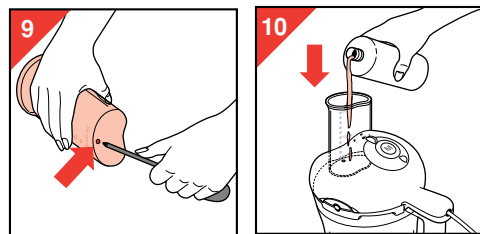
- Ruotate la ghiera di controllo in posizione (fig. 5).
- Per sganciare il gruppo motore e il coperchio, ruotate la ghiera di controllo in posizione (fig. 6, 7).

Apertura di inserimento cibo e pestello

- Usate il pestello per introdurre gli alimenti nell'apposita apertura (fig. 8).



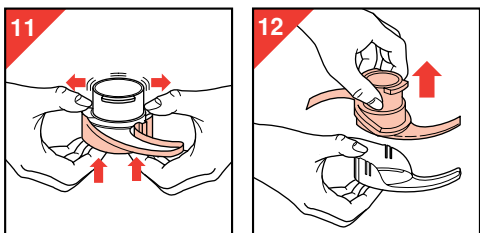
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, potete lasciare il pestello nell'apertura per evitare la fuoriuscita di eventuali schizzi.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio è possibile togliere il pestello per aggiungere altri ingredienti.



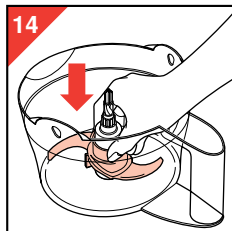
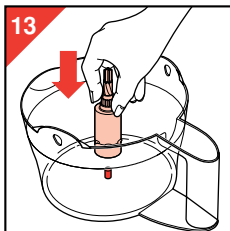
- Sul lato inferiore del pestello noterete un piccolo segno: se lo desiderate, potete praticare un forellino utilizzando un oggetto appuntito (fig. 9). Questa apertura è estremamente utile per aggiungere piccole quantità di liquido (come nel caso dell'olio della maionese, che va aggiunto molto gradualmente)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

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

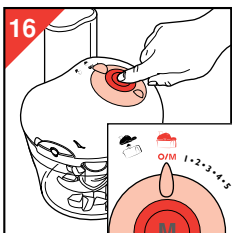
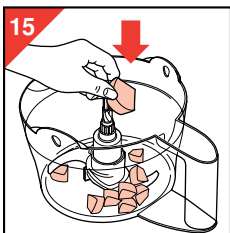
- **Attenzione: i bordi della lama sono molto taglienti**



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



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



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



Consigli per tritare

- Tagliate gli ingredienti grossi in cubetti di circa 3 cm. di lato.
- Evitate di far funzionare l'apparecchio troppo a lungo.
- Se il cibo dovesse raccogliersi attorno alla lama o alle pareti del contenitore:
 - spegnete l'apparecchio,
 - togliete il coperchio (con il blocco motore) dal contenitore,
 - togliete il cibo dalla lama e dalle pareti usando l'apposita spatola.
- Non tritate ingredienti molto duri, come ad esempio chicchi di caffè, noce moscata, erbe essiccate (curcuma, cardamomo) o cubetti di ghiaccio in quanto la lama potrebbe danneggiarsi.
- Se volete tritare il prezzemolo, preparatene grandi quantità e controllate che sia il prezzemolo sia il contenitore siano perfettamente asciutti.
- Se volete tritare solo alcuni spicchi d'aglio, fateli cadere direttamente sulla lama in rotazione e controllate che il contenitore e l'aglio siano perfettamente asciutti.

- Il formaggio stagionato da grattugiare (parmigiano, gouda, pecorino) dovrà essere a temperatura ambiente. Non fate funzionare l'apparecchio troppo a lungo per evitare che il formaggio si riscaldi e formi dei grumi.
- Il formaggio semi-stagionato (gouda morbido, emmental, groviera) dovrà essere ben freddo.
- Prima di tritare frutta candita o frutta secca (datteri, fichi, prugne), ponetela nel freezer per almeno 15 minuti. Aggiungete un cucchiaino di farina prima di iniziare a frullare.

Consigli per miscelare / frullare

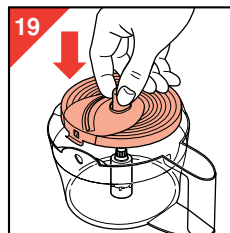
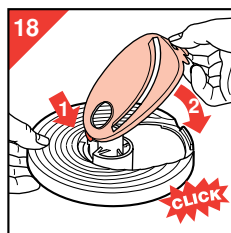
- Per miscelare o frullare sostanze liquide, cominciate sempre impostando la velocità 2 o 3. Poi potrete passare alla velocità 4 o 5.
- Non miscelate o frullate troppo a lungo per evitare la formazione di una schiuma eccessiva.
- Non miscelate o frullate più di 0,75 l. di prodotto.
- Non miscelate o frullate liquidi a temperatura superiore a 80°C.
- Quando preparate la pasta per i biscotti o i pasticcini, cercate di usare la minor quantità possibile di liquidi, in modo che sia più facile da stendere. Introducete per prima cosa la farina nel contenitore, poi aggiungete gli altri ingredienti. Usate sempre burro o margarina ben freddi.

Consigli per ridurre in purea

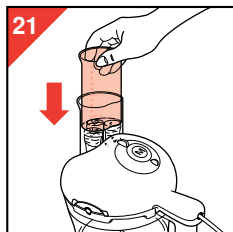
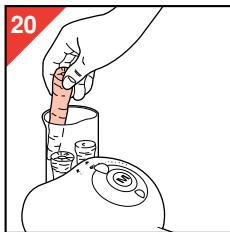
- È possibile ridurre in purea frutta e verdura senza l'aggiunta di liquidi.
- In alcuni casi, comunque, un po' di liquido può garantire risultati migliori.
- Per prima cosa riducete in purea gli ingredienti più duri, passando poi a quelli più morbidi.

Affettare o grattugiare con porta-inserti e inserti intercambiabili

- **Attenzione: le lame sono molto taglienti.**



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



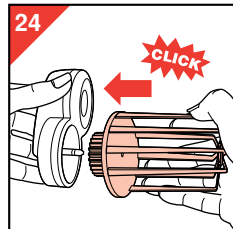
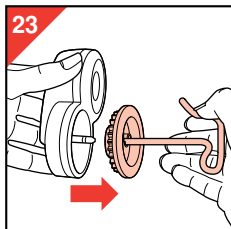
- Introdurrete gli ingredienti dall'apposita apertura di inserimento (fig. 20).
- Infilate il pestello nell'apertura di inserimento e premete delicatamente (fig. 21).
- Accendete l'apparecchio selezionando la velocità desiderata (fig. 22).
- Premete gli ingredienti verso il basso usando il pestello. Esercitate una pressione leggera ma costante.
- Tagliate i pezzi più grossi per facilitarne l'introduzione.
- Per ottenere risultati ottimali, riempite l'apertura di inserimento in modo uniforme.
- Svuotate più volte il contenitore nel caso di grossi quantitativi di cibo da affettare o grattugiare.



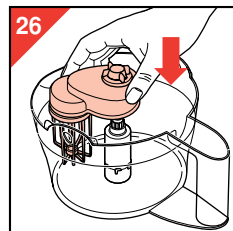
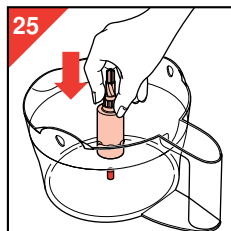
Come montare la panna o gli albumi o sbattere le uova con la frusta

- La frusta è particolarmente indicata per sbattere le uova intere, montare gli albumi e preparare creme e budini.

Nota: Non usate la frusta per fare la pasta o impastare!



- Se necessario: togliete il gancio per impastare dalla scatola degli ingranaggi (fig. 23) e inserite la frusta (fig. 24): dovrete esercitare una certa forza.



Consigli per affettare

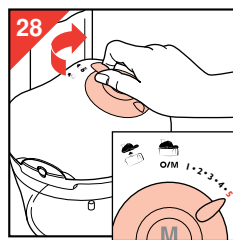
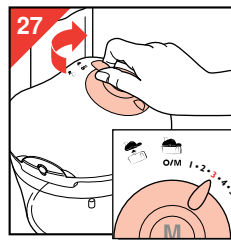
- Riempite completamente l'apposita apertura con il motore ancora spento. Premete gli ingredienti con il pestello e accendete l'apparecchio. In questo modo eviterete la rotazione dei pezzi durante la lavorazione.
- Per ottenere risultati ottimali, selezionate una velocità media (2 o 3).

Consigli per grattugiare

- Prima di grattugiare il formaggio, tagliatelo in cubetti di circa 2 cm. di lato. Esercitate una pressione leggera ma costante sul pestello, anche se questo non impedirà all'ultimo pezzetto di formaggio di rimanere incastrato fra il coperchio e il disco.
- Il formaggio stagionato (parmigiano, gouda, pecorino) dovrà essere a temperatura ambiente.
- Il formaggio semi-stagionato (gouda morbido, emmental, groviera) dovrà essere ben freddo.
- Per grattugiare il formaggio gouda, utilizzate l'accessorio medio per grattugiare.
- Per ottenere delle fette lunghe, introducete gli ingredienti orizzontalmente attraverso l'apertura.
- Selezionate la velocità 5 per ottenere risultati ottimali.

- Inserite per prima cosa l'adattatore (fig. 25) poi il gruppo frusta (fig. 26). A questo punto introducete gli ingredienti nel contenitore.

- Mettete il coperchio e il blocco motore (fig. 3-4).
- Infilate il pestello nell'apertura per chiuderla.



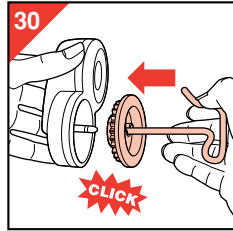
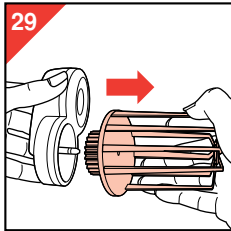
- Impostate la ghiera di controllo sulla velocità 3 per montare la panna (fig. 27) oppure sulla velocità 5 per gli albumi (fig. 28).

Consigli per montare

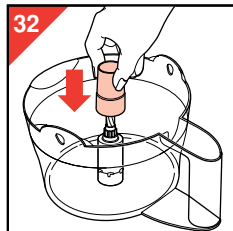
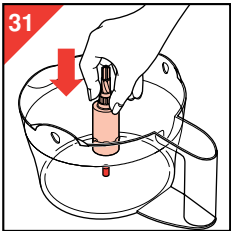
- Per ottenere risultati ottimali, assicuratevi che la panna da montare, il contenitore e la frusta siano ben freddi.
- Mettete il contenitore e la frusta in frigorifero per almeno mezz'ora e lasciate la panna in frigo per almeno un giorno prima di montarla.
- Aggiungete lo zucchero soltanto quando la panna inizia a solidificarsi.
- Il tempo necessario per ottenere la panna montata dipende dal tipo di panna usato.
- Per montare gli albumi a neve, il contenitore e la frusta devono essere perfettamente sgrassati e asciutti. Per ottenere risultati ottimali, le uova devono essere a temperatura ambiente (circa 21°C).

Come preparare la pasta con i ganci

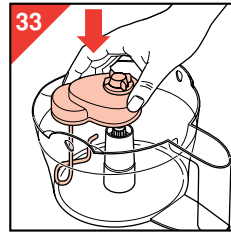
- **Nota: Usate sempre il tubo per impastare**



- Se necessario: togliete la frusta dalla scatola ingranaggi (fig. 29) e inserite il gancio (fig. 30).



- Inserite per prima cosa l'adattatore poi il tubo per impastare (fig. 31-32).




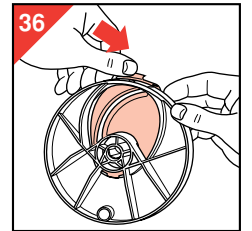
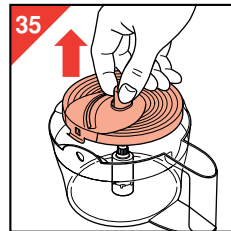
- Inserite il gancio sulla scatola ingranaggi (fig. 33).
- Inserite gli ingredienti nel contenitore.
- Mettete il coperchio e il blocco motore (fig. 3-4).
- Infilate il pestello nell'apertura di inserimento per chiuderla.
- Impostate la ghiera di controllo sulla velocità 5 (fig. 34).

Consigli per impastare

- Non superate mai le quantità massime consigliate.
- Per preparare la pasta, versate per prima cosa nel contenitore l'acqua, il lievito e lo zucchero, aggiungendo poi gli altri ingredienti. Il tempo necessario per ottenere l'impasto dipende dal tipo di pasta, ma di norma varia da 3 a 4 minuti.
- Non dimenticate di smontare e pulire la scatola ingranaggi dopo aver preparato la pasta.

Dopo l'uso

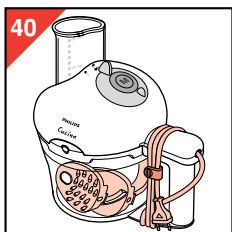
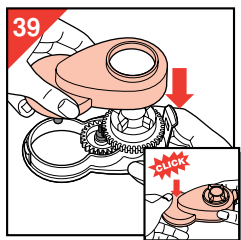
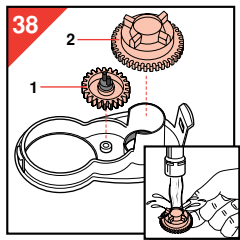
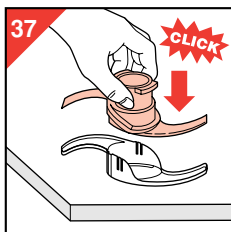
- Per sbloccare il gruppo motore e il coperchio, ruotate la ghiera di controllo in posizione  (fig. 6, 7).



- Sollevate l'accessorio montato e l'adattatore dal contenitore (fig. 35).
- A questo punto potete svuotare il contenitore. Dopo aver affettato o grattugiato, togliete l'accessorio dal porta-inseriti (fig. 36). Fate in modo che l'accessorio non sia rivolto verso di voi: le lame sono estremamente taglienti!

Come pulire e riporre l'apparecchio

- Prima di pulire il gruppo motore, togliete sempre la spina dalla presa di corrente.
- Il blocco motore può essere pulito con un panno umido.
- Non immergete mai il blocco motore nell'acqua. Non versate mai acqua sul motore.
- Subito dopo l'uso, lavate i pezzi che sono venuti a contatto con il cibo con acqua tiepida saponata.
- Fate attenzione quando pulite la lama e gli accessori: le lame sono molto taglienti! Questi accessori possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- Assicuratevi che i bordi taglienti della lama non urtino oggetti duri per evitare di danneggiare la lama stessa.



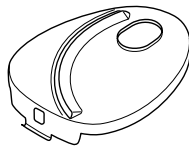
- Rimettete il cappuccio di protezione sulla lama subito dopo averla pulita (fig. 37).
- La scatola ingranaggi per la frusta e il gancio può essere smontata per facilitare la pulizia (fig. 38-39)
- Dopo la pulizia, potete riporre gli accessori nel contenitore. Sistemate il coperchio e avvolgete il cavo come indicato nella fig. 40, utilizzando l'apposito gancio.

Accessori supplementari

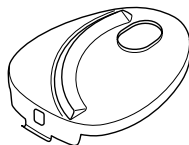
- Sono inoltre disponibili i seguenti accessori (optional *):
- **Inserto per affettare** (fette sottili) (n° 4203 065 61530)
- **Inserto per affettare** ☺ (fette spesse) (n° 4203 065 61540)
- **Inserto per grattugiare** ☹ (fine), per preparare verdure crude, frutta e frittelle di patate (n° 4203 065 61550)
- **Inserto per grattugiare** ☹ (medio) (n° 4203 065 61560)
- **Inserto per grattugiare le patate** (n° 4203 065 62310)
- **Inserto per grattugiare** ☹ grossolanamente (parmigiano, rafano e patate) (n° 4203 065 61570).

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

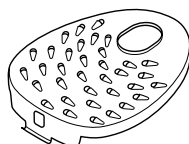
SERVICE SERVICE



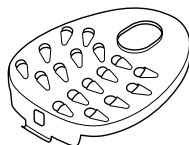
4203 065 61530



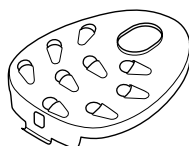
4203 065 61540



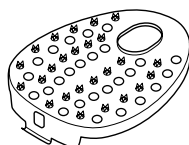
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

Ricette

§ **Hummus bi Tahini**

(purea di ceci e sesamo)

- 250 gr di ceci
- 80 gr di tahini (pasta di sesamo)
- circa 50 ml di limone
- circa 50 ml d'acqua
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino d'olio d'oliva o di mais

- ½ cucchiaino di pepe di Caienna
- prezzemolo

- Tenete in ammollo i ceci per una notte in una ciotola piena d'acqua salata.
- Fate cuocere i ceci per circa 2 ore.
- Mettete tutti gli ingredienti (ad eccezione del prezzemolo, dell'olio e del pepe) nel contenitore.
- Frullate tutto alla velocità 5 fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Trasferite la purea in una ciotola, aggiungete l'olio e il pepe e guarnite con le foglioline di prezzemolo.
- Servite con pane di segale (o pitta).

§ **Frappé**

(2-3 frappé)

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

- Inserite la lama di metallo e frullate la frutta con il succo di limone e lo zucchero o il miele.
- Aggiungete il latte e il gelato e frullate a velocità 5 fino ad ottenere un composto spumoso.



Consigli

- Potete sostituire la frutta fresca con 2 cucchiaini di caffè forte e 2 cucchiaini di cacao, sostituendo anche il gelato alla vaniglia con gelato al caffè o al cioccolato.
- Al posto della frutta fresca, del succo di limone e dello zucchero, potete usare anche 6 cucchiaini di marmellata.

§ **Paté di fegato**

(dose per 4 persone)

- 25 gr di burro
- 250 gr di fegatini di pollo ben puliti
- 1 piccola cipolla tritata
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 5 cucchiaini di panna
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

- 2 cucchiaini di brandy
- sale e pepe
- prezzemolo
- pane tostato o cracker per servire

- Fate sciogliere il burro in una padella e cuocete i fegatini, la cipolla e l'aglio per circa 8 minuti.
- Lasciate raffreddare i fegatini, poi metteteli nel contenitore dell'apparecchio.
- Aggiungete la panna, il concentrato di pomodoro e il brandy, regolando di sale e pepe.
- Fate funzionare l'apparecchio a velocità 5 fino ad ottenere un composto cremoso e vellutato.
- Rovesciate il paté su un piatto e guarnitelo con le foglioline di prezzemolo.
- Servite ben freddo con pane tostato o crackers.

§ **Guacamole**

(tipica salsa messicana – per 2-3 persone)

- 2 avocado ben maturi
- 2 pomodori sbucciati
- 1 cipolla piccola, tagliata a pezzi
- 3 o 4 rametti di prezzemolo
- 1 peperone verde, senza semi e tagliato a pezzetti
- sale e pepe
- pane tostato o corn chip per servire

- Sbucciate gli avocado e togliete i noccioli. Tagliate la polpa a pezzetti e metteteli nel contenitore.
- Frullate alla velocità 5 fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Tagliate a metà i pomodori e togliete i semi.
- Aggiungete i pomodori, la cipolla, il prezzemolo e il peperone alla crema di avocado e continuare a frullate fino ad ottenere un composto cremoso.
- Regolate di sale e pepe e servite con pane tostato o corn chips.

🔪 **Nidi di meringa con fragole**

(per 8 nidi di meringa)

Per i nidi di meringa

- 2 albumi
- 100 gr di zucchero
- 1 cucchiaino di amido di granoturco
- 1 pizzico di sale
- 8 stampini usa e getta (in alluminio)
- carta oleata o carta forno

Per il ripieno

- 250 ml di panna montata
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 400 gr di fragole

Nidi di meringa:

- Montate gli albumi a neve ben soda aggiungendo un

pizzico di sale e utilizzando la velocità 4. Mescolate lo zucchero e l'amido con un cucchiaino e aggiungeteli poco alla volta agli albumi, azionando la frusta.

- Mettete gli stampini d'alluminio capovolti su una piastra da forno coperta di carta oleata (o carta forno). Usando una tasca da pasticciare con l'ugello tondo (n° 4) fate cadere la meringa a spirale sugli stampini capovolti, iniziando dall'alto. Mettete la piastra nel forno già caldo a 100°C e fate cuocere le meringhe per 60-90 minuti, fino a quando risulteranno ben asciutte.
- Lasciate raffreddare le meringhe nel forno, poi toglietele delicatamente dagli stampini.

Ripieno:

- Montate la panna con lo zucchero e lo zucchero vanigliato utilizzando la velocità 2.
- Tagliate a metà le fragole.
- Riempite i nidi di meringa con la panna montata e guarnite con le fragole.

🍷 🍰 **Torta di meringa e albicocche**

Per la base della torta:

- 100 gr di burro
- 150 gr di farina
- 50 gr di zucchero
- un pizzico di sale
- fagioli secchi
- carta forno o d'alluminio
- una teglia del diametro di 20 cm (apribile)

Per il ripieno:

- 250 gr di albicocche secche
- 75 gr di zucchero
- il succo di un limone

Per la meringa:

- 2 albumi
- 100 gr di zucchero
- un pizzico di sale



- Inserite la lama nel contenitore.
- Tagliate a dadini il burro ben freddo.
- Mettete la farina, lo zucchero e il burro nel contenitore, aggiungete un goccio d'acqua e azionate l'apparecchio alla velocità 5 fino ad ottenere una massa consistente.
- Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per almeno un'ora.
- Per evitare che le albicocche si attacchino l'una all'altra, mettetele nel freezer per 15 minuti e aggiungete 2 cucchiaini di farina prima di tritarle.
- Tritate le albicocche (medio fine) usando il pulsante a intermittenza ("M").
- Mettete le albicocche tritate in una padella, aggiungete il succo di limone e lo zucchero e fate bollire a fuoco basso per 4 minuti. Lasciate raffreddare il composto.
- Stendete la pasta su un piano di lavoro infarinato.

- Stendete la pasta nella teglia imburata, creando un bordo di circa 3 cm tutto intorno.
- Mettete un foglio di carta forno sulla pasta e copritela con fagioli secchi. Fate cuocere la pasta nel forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti. Togliete la teglia dal forno ed eliminate la carta e i fagioli. Portate la temperatura del forno a 200°C.
- Distribuite il composto di albicocche sulla base di pasta.
- Montate gli albumi a neve ben soda con un pizzico di sale utilizzando la velocità 4, aggiungendo lo zucchero poco alla volta.
- Utilizzando una tasca da pasticciare, distribuite gli albumi sul composto di albicocche.
- Fate cuocere in forno per 15-20 minuti, fino a quando la meringa sarà asciutta e leggermente dorata.

🍷 🍰 **Mousse di salmone** (3-4 porzioni)

- 1 scatola di salmone (220 gr)
- 2 fogli di colla di pesce
- alcuni steli di erba cipollina
- un pizzico di sale
- un pizzico di pepe di Caienna
- ½ cucchiaino di succo di limone
- 125 ml di panna montata
- 1 piccola cipolla
- crescione per guarnire



- Fate ammolare la colla di pesce in acqua fredda.
- Tritate l'erba cipollina e la cipolla utilizzando il pulsante a intermittenza ("M").
- Togliete la pelle e le lische dal salmone.
- Aggiungete il sale, il pepe, il succo di limone, il salmone con il liquido di conservazione al trito di cipolla e ridurre in purea utilizzando la velocità 5.
- Trasferite la purea in una ciotola.
- Fate bollire pochissima acqua e sciogliete la colla di pesce.
- Aggiungete la colla di pesce al composto di salmone.
- Inserite le fruste e montate la panna alla velocità 2.
- Aggiungete la panna montata alla purea di salmone utilizzando un cucchiaino di legno.
- Trasferite la mousse in un piatto, copritela e mettetela in frigorifero per alcune ore.
- Prima di servirla, guarnite la mousse con alcune foglie di crescione.

Pane bianco

- 350 gr di farina bianca
 - 10 gr di burro o margarina ammorbiditi
 - 18 gr di lievito fresco oppure
 - 14 gr di lievito in polvere
 - 200 ml d'acqua (in base al tipo di farina)
 - 1 cucchiaino di sale
 - 1½ cucchiaino di zucchero
 - una teglia del diametro di 25-28 cm
- Inserite i ganci nel contenitore.
- Mettete l'acqua, il lievito e lo zucchero nel contenitore e miscelate per circa 15 secondi alla velocità 3. Aggiungete poi la farina, il burro o la margarina e il sale.
- Impastate la pasta per 3-4 minuti alla velocità 5.
- Mettete la pasta in una grande ciotola, coprite con un panno umido e lasciate lievitare in un luogo tiepido per 30 minuti.
- Quando la pasta sarà lievitata, appiattitela e stendetela in una teglia imburata, lasciandola lievitare per altri 45 minuti.
- Fate cuocere il pane per circa 35 minuti nella parte bassa del forno preriscaldato a 225°C.

Consigli:

- Questo sistema può essere utilizzato per ottenere risultati ottimali anche con le confezioni già pronte.
- La pasta può essere usata anche per preparare i panini. Le quantità sopra riportate sono sufficienti per 8-10 panini.
- Tagliate la pasta in pezzetti grandi come un uovo, poi appiattiteli e date loro la forma desiderata.
- Mettete i panini su una piastra leggermente imburata.
- Pennellate i panini d'acqua e cospargeteli con semi di sesamo o di cumino prima di metterli in forno.

Pasta per treccia di pane

- 30 gr di nocciole tostate
- 300 gr di farina bianca setacciata
- 40 gr di zucchero
- un pizzico di sale
- 1 uovo
- circa 150 ml di latte (a 35°C)
- 80 gr di burro o margarina ammorbiditi
- 40 gr di lievito fresco oppure una bustina di lievito in polvere
- una teglia



- Inserite la lama nel contenitore e tritate le nocciole utilizzando il pulsante a intermittenza ("M"). Togliete le nocciole.
- Sostituite la lama con i ganci.
- Mettete il latte, il lievito e lo zucchero nel contenitore e frullate per circa 15 secondi alla velocità 3.
- Aggiungete la farina, il sale, la margarina (o il burro) e l'uovo, impastando per circa 3 minuti alla velocità 5. Alla fine, incorporate le nocciole precedentemente tritate.
- Togliete la pasta dal recipiente, mettetela in una ciotola, copritela con un panno umido e lasciate lievitare per 30 minuti.
- Dividete la pasta in tre parti e ricavate da ognuna un rotolino lungo 30 cm. Unite i tre rotoli ad un'estremità, quindi intrecciateli e uniteli dall'altra parte.
- Appoggiate la treccia su una piastra imburata e lasciate lievitare per altri 20 minuti.
- Pennellate la treccia con del burro fuso.
- Mettete la piastra nella parte centrale del forno preriscaldato e fate cuocere per 30-35 minuti a 190°C.

Torta

- 150 gr di burro ammorbidito
 - 150 gr di zucchero
 - 1 bustina di zucchero vanigliato
 - un pizzico di sale
 - 30 ml di latte
 - 3 uova
 - 150 gr di farina (con lievito)
 - una teglia del diametro di 25 cm
 - burro per ungere la teglia
- Preriscaldare il forno a 160°C.
- Tagliate il burro a dadini, mettetelo nel contenitore con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale e frullate alla velocità 5.
- Aggiungete poco latte tiepido alla volta attraverso l'apertura, tenendo in funzione l'apparecchio. Continuate a frullare fino ad ottenere un composto cremoso. Se necessario, usate una spatola per rimuovere il composto attaccato alle pareti dell'apparecchio.
- Aggiungete le uova, una alla volta, frullando solo per il tempo necessario ad amalgamarle.
- Dividete la farina in tre parti e aggiungetene una alla volta (velocità 2 o 3).
- Trasferite il composto in una teglia imburata e infarinata e fate cuocere per circa 1 ora e 15 minuti.
- Lasciate raffreddare la torta per alcuni minuti prima di toglierla dalla teglia. Appoggiatela su una graticola e lasciatela raffreddare completamente.

Consigli:

Per ottenere una torta marmorizzata, dividete l'impasto in due parti ed ad una di queste aggiungete un cucchiaino di cacao in polvere. Distribuite il composto al cioccolato sul fondo della teglia e ricopritelo con quello giallo. Usate una forchetta o un cucchiaino per ottenere l'effetto marmorizzato.

Pizza

(2 pizze rotonde)

Per la base:

- 15 gr. di lievito fresco o una bustina di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di zucchero
- circa 150 ml. di acqua tiepida (35°C)
- 300 gr. di farina bianca
- ½ cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- una teglia

Per la guarnizione:

- 1 cipolla
 - 1 spicchio d'aglio
 - 2 cucchiaini d'olio d'oliva,
 - 300 gr di pomodori pelati (in scatola)
 - 1 cucchiaino di erbe aromatiche (seccche o fresche)
 - sale e pepe
 - zucchero
 - **Ingredienti da aggiungere a piacere:** olive, salame, carciofini, funghi, acciughe, mozzarella, peperoni, formaggio grattugiato e olio d'oliva
- Inserite i ganci nel contenitore.
 - Mettete l'acqua, il lievito e lo zucchero nel contenitore e frullate per circa 15 secondi alla velocità 3.
 - Aggiungete la farina, l'olio e il sale e impastate per circa 3 minuti alla velocità 5.
 - Fate una palla con la pasta e trasferitela in una ciotola. Copritela con un panno umido e lasciate lievitare per circa 45 minuti in un luogo tiepido.
 - Usando la lama, tritate la cipolla e l'aglio e fateli soffriggere fino a quando sono trasparenti.
 - Aggiungete i pomodori e le erbe aromatiche e fate cuocere per circa 10 minuti.
 - Regolate di sale e pepe e aggiungete lo zucchero.
 - Lasciate raffreddare la salsa.
 - Preriscaldate il forno a 250°C.
 - Stendete la pasta su un piano di lavoro infarinato e ricavatene due dischi.
 - Mettete la pasta su una piastra leggermente unta.
 - Mettete la salsa di pomodoro, lasciando liberi i bordi.
 - Aggiungete gli ingredienti che vi suggerisce la fantasia, un po' di formaggio grattugiato e un filo d'olio.
 - Fate cuocere per 12-15 minuti.

Brioche

Importante: usate esclusivamente la lama di metallo per preparare la pasta brioche. I ganci non sono indicati per questo scopo

- 250 gr di farina
 - 30 gr di zucchero granulato
 - 20 gr di lievito fresco oppure una bustina di lievito in polvere
 - 100 gr di burro
 - 50 ml di latte (40°C)
 - 1 cucchiaino di sale
 - 4 uova
 - una stampo per brioche (oppure una teglia rotonda)
- Inserite la lama di metallo.
 - Mettete il lievito, l'acqua e lo zucchero nel contenitore e miscelate per 15 secondi alla velocità 4.
 - Mettete la farina, il sale e le uova nel contenitore e miscelate per circa 4 minuti alla velocità 5.
 - Coprite il recipiente con un panno umido e lasciate lievitare la pasta in un luogo tiepido per circa un'ora.
 - Fate sciogliere il burro. Rimettete il coperchio con il blocco motore, accendete l'apparecchio e aggiungete il burro fuso. Miscelate fino ad ottenere un composto omogeneo.
 - Imburrate uno stampo per brioche, trasferitevi la pasta e lasciate lievitare per altri 45 minuti.
 - Mettete lo stampo nella parte bassa del forno preriscaldato a 220°C e fate cuocere per 30 minuti.

Tzatziki

(insalata di cetrioli – dose per 2-3 persone)

- 1 cetriolo
 - 200 ml di yogurt
 - 1 cucchiaino d'olio d'oliva
 - 2 spicchi d'aglio
 - un pizzico di sale
 - 1 cucchiaino di aneto tritato
 - qualche foglia di menta
- Sbucciate il cetriolo e sminuzzatelo alla velocità 4 o 5.
 - Scolate il cetriolo in uno scolapasta fino a quando sarà asciutto.
 - Mescolate tutti gli ingredienti (tranne la menta).
 - Fate raffreddare l'insalata mettendo la ciotola in frigorifero per circa un'ora.
 - Decorate con le foglie di menta prima di servire.



Insalata di cavolo

- 2 spicchi d'aglio
 - 2 mele
 - 2 cetriolini sottolio
 - 1 banana
 - 3 cucchiaini di maionese
 - 3 cucchiaini di yogurt
 - ½ di panna
 - 2 cucchiaini di curry
 - sale e pepe
 - 1 piccolo cavolo
- Inserite la lama di metallo nel contenitore e tritate l'aglio.
- Sbucciate le mele, tagliate a spicchi e togliete il torsolo.
- Tritate le mele e i cetriolini.
- Aggiungete la banana a pezzetti, la maionese, lo yogurt, il curry e la panna, regolate di sale e pepe e frullate usando il pulsante a intermittenza ("M"). Sostituite la lama con il portadisco (accessorio per affettare). Lasciate il condimento nel contenitore. Affettate il cavolo alla velocità 3. Trasferite gli ingredienti in un piatto e mescolate con un cucchiaio. Coprite il piatto con un copercchio o della pellicola trasparente e lasciate insaporire.

Patate e zucchine gratinate (3-4 porzioni)

- 750 gr di patate
 - un pizzico di sale
 - 2 zucchine (circa 500 gr)
 - 2 spicchi d'aglio schiacciati
 - circa 75 gr di burro + il burro per ungere la piastra del forno
 - 2-3 cucchiaini di erbe aromatiche (provenzali o italiane)
 - 3 uova
 - 150 ml di panna montata
 - 150 ml di latte
 - pepe
 - 100 gr di formaggio semi-stagionato
- Sbucciate e lavate le patate.
- Inserite il portadisco (accessorio per affettare) nel contenitore e affettate le patate e le zucchine alla velocità 5.
- Fate bollire le fette di patate in acqua bollente leggermente salata fino a quando saranno quasi cotte.
- Scolate le patate e asciugatele con cura.
- Mettete metà del burro in una padella e fate cuocere metà delle fettine di zuccina per 3 minuti, girandole spesso. Insaporite le zucchine con le erbe aromatiche. Fate lo stesso con le altre zucchine.
- Asciugate le fettine di zuccina su carta da cucina.
- Imburrate un piatto da portata che possa andare in forno e alternate le fettine di patate e di zucchine, come fossero tante tegole.
- Frullate le uova con la panna e il latte alla velocità 4.

- Regolate di sale e pepe e versate il composto sulle verdure.
- Sostituite l'accessorio per affettare con quello per tritare. Tritate il formaggio alla velocità 5 e distribuitelo sulle verdure.
 - Mettete il piatto nella parte centrale del forno preriscaldato a 200°C e fate dorare per circa 10 minuti.

Maionese

- 1 uovo grande o 2 piccoli
 - 2 cucchiaini di senape
 - 1 cucchiaino di sale
 - pepe
 - 3 cucchiaini di succo di limone
 - 250 ml. di olio (la quantità di olio dipende dalla consistenza che si vuole ottenere).
- Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente
- Mettete il tuorlo, la senape, il sale, il pepe e il succo di limone nel contenitore.
- Frullate con la lama di metallo alla velocità 4 o 5 fino a quando il sale sarà completamente sciolto, poi aggiungete l'olio molto lentamente, facendolo scendere dall'apposita apertura e direttamente sulla lama in movimento.






Consigli









- Per preparare la salsa tartara: aggiungete del prezzemolo, qualche cetriolino e delle uova sode.
- Per preparare la salsa cocktail: aggiungete 50 gr di panna, una spruzzata di whiskey. 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro e una spruzzata di sciroppo di zenzero a 100 gr di maionese.

Torta alla frutta

- 250 gr. di farina bianca
 - 110 gr. di burro
 - 110 gr. di zucchero
 - 7 gr. di lievito
 - 60 gr. di uvetta passa
 - 170 gr. di frutta candita
 - 2 uova
 - una teglia del diametro di 25 cm.
- Ammollate la frutta candita e l'uvetta in tè alla frutta (circa un'ora).
- Inserite la lama nel contenitore.
- Riducete il burro a cubetti.
- Mettete la farina, lo zucchero, il lievito, il burro a cubetti e le uova nel contenitore. Aggiungete l'uvetta e la frutta candita ben scolate. Frullate alla velocità 5 per max. 15 secondi.
- Trasferite il composto in una teglia imburata e fate cuocere nella parte centrale del forno a circa 170°C per circa 75 minuti (fino a quando risulterà ben cotta).

Ingredienti	Q.tà max.	Puls. / velocità	Accessori	Procedimento	Applicazioni
Cibo per bambini / Pappe - purea	300 gr.	M/4-5	☞	Grossolano: aggiungete un po' di liquido. Fine: aggiungete dell'altro liquido per ottenere un composto più cremoso	Cibo per bambini Pappe
Pastella (biscotti) - mescolare	3 uova	4-2	☞	Ingredienti a temperatura ambiente. Montate uova e zucchero a vel. 4 fino ad ottenere un composto ben sodo. Aggiungete la farina e continuate a mescolare a vel. 2	Torte, panini, pasticcini.
Pastella (torta) - mescolare	150 gr. di farina	5	☞	Ingredienti a temperatura ambiente. Vedere ricette a pag.73.	Torte ecc.
Pastella (leggera) - mescolare	400 ml. di liquidi	3-4		Introducete per prima cosa i liquidi, quindi aggiungete gli altri ingredienti.	Pancake, wafer, crêpes, frittelle.
Pane grattugiato - tritare	100 gr.	M/5	☞	Usate pane secco e croccante	Cibi impanati, piatti al gratin
Formaggio - tritare - grattugiar	200 gr.	M/5 5	☞ ☺	Togliete la crosta dal formaggio, tagliatelo a cubetti di 2 cm. Selezionate il tasto M per tritare in modo più grossolano e la vel. 5 per tritare finemente. Premete delicatamente con il pestello.	Guarnizione, piatti al gratin, zuppe, salse, crocchette. Salse, fonduta, pizza, piatti al gratin.
Cioccolato - tritare	200 gr.	M/5	☞	Usate cioccolato fondente, rompetelo in cubetti di 2 cm. All'inizio usate la pos. M. poi passata alla vel. 5 per ottenere un trito più fine.	Guarnizioni, creme, dolci, mousse, budini.
Crema	250 gr.	5	☞	Usate burro ammorbidito per ottenere un composto più cremoso.	Dolci, dessert, farciture.
Pasta (torte, pasticcini)	250 gr. di farina	5	☞	Usate burro/margarina e acqua ben freddi. Mettete la farina nel contenitore e aggiungete i cubetti di burro/margarina. Frullate a vel. 5 fino ad ottenere un insieme di briciole. Aggiungete poi l'acqua fredda continuando a frullare e spegnete quando avrete ottenuto una palla (circa 15 sec.) Lasciate raffreddare prima di procedere con la lavorazione.	Torte, dolci di frutta, quiche.









Pasta (di pane)	350 gr. di farina (pane)	5		Vedere ricette a pag. 73.	Pane
Pasta (per pizza)	300 gr.	5		Vedere ricette a pag. 74.	Pizza, salatini.
Pasta (lievitata)	300 gr.	5		Vedere ricette a pag. 72.	Pane (lavorato)
Pasta (biscotti)	250 gr. di farina	5	§	Usate burro o margarina ben freddi, tagliati a cubetti. Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore e frullate fino ad ottenere una palla (circa 30 sec.) Lasciate raffreddare prima di procedere con la lavorazione.	Torta di mele, biscotti, flan alla frutta.
Uova - montare gli albumi	4 uova	4		Usate uova a temperatura ambiente (Nota: almeno due!)	Budini, soufflé, meringhe, guarnizioni.
Frutta (in genere) - tritare - ridurre in purea	400 gr. 500 gr.	M/5 5	§ §	Consigli: aggiungete sempre un po' di succo di limone per evitare che la frutta annerisca. Usate frutta soda e priva di semi. Usate frutta cotta o molto matura	Macedonia, marmellata, torte. Creme, marmellata, cibi per bambini.
Erbe - tritare	min. 30 gr.	M/5	§	Lavate e asciugate con cura le erbe.	Creme, minestre, burro aromatizzato.
Porri - affettare		M/4-5		Introdurre i porri con la testa verso l'alto dall'apposita apertura. In caso di porri piccoli, riempite completamente l'apertura.	Zuppe, porri cotti, quiche.
Maionese	3 uova	4-5	§ §	Usate ingredienti a temperatura ambiente. Vedere ricetta a pag. 75. (Nota: Usate almeno un uovo grande o due piccoli)	Insalate, salse per fonduta o barbecue, patatine fritte.
Carne/ Pesce tritato - tritare (carne magra)	300 gr.	M/5	§	Togliete per prima cosa le ossa, la pelle e le lisce. Tagliate in cubetti di 3 cm.	Hamburger, carne alla tartara.
- tritare (carne grassa)	200 gr.	M/5	§	Tritate in posizione M per una grana più grossa.	Carne trita

Frullato	350 ml. di liquido	M/5		Vedere ricette a pag. 70.	
Frutta secca - tritare	250 gr.	M/5		Usate la posiz. M per tritare grossolanamente e la vel. 5 per un trito più fine.	Insalate, guarnizioni, pane, pasticcini, budini.
Patate (cotte) - ridurre in purea	500 gr.	4-5		Non cuocete troppo le patate. La quantità di latte dipende dal tipo di patate. Usate latte tiepido (max. 80°C) e aggiungetelo lentamente con la lama di metallo in funzione.	Purea, piatti gratinati.
Legumi - ridurre in purea	400 gr.	5		Usate piselli o fagioli cotti. Per una migliore consistenza, potete aggiungere del liquido.	Purea, zuppe.
Minestre	500 ml. di liquido	4-5		Usate verdure cotte	Minestre.
Verdura (in genere) - tritare	400 gr.	M/5		Tagliate in cubetti di 3 m.	Insalate, verdura cruda, minestre Purea, minestre, vellutate
- ridurre in purea	500 gr.	5			
Panna montata - montare	400 ml.	3		Usate panna fredda di frigorifero. Montate almeno 125 ml. per volta.	Guarnizioni, composti per gelati, dolci, budini.

Σημαντικό

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως σε συνδυασμό με τις εικόνες του φυλλαδίου πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να λειτουργούν τη συσκευή.
- Πρέπει να προσέχετε πολύ το μεταλλικό κοπήτρα και τους δίσκους κοπής διότι είναι πολύ αιχμηροί.
- Να αφαιρείτε πάντα το προστατευτικό κάλυμμα από το μεταλλικό κοπήτρα πριν τη χρήση του. Βάλτε το ξανά στη θέση του μετά τον καθαρισμό.
- Αφήστε τα περιστρεφόμενα μέρη να σταματήσουν πλήρως πριν ανοίξετε το κάλυμμα.
- Ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας ή πιρούνια, μαχαίρια, σπάτουλες, κουτάλια στο δοχείο με τα συστατικά. Μόνο ο ωθητής τροφών είναι κατάλληλος γι' αυτό το σκοπό.
- Βγάλτε το βύσμα από την πρίζα μετά τη χρήση.
- Εάν το καλώδιο της συσκευής είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από την εταιρία Philips ή εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο, διότι απαιτούνται ειδικά εργαλεία και/ή εξαρτήματα.
- Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή, πλύντε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με το νερό.
- Μη βάζετε το δοχείο σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Ποτέ μη ξεπλένετε ή βάζετε το μοτέρ στο νερό ή σε άλλο υγρό.
- Παρακαλούμε προσέξτε όταν αναμιγνύετε ή ανακατεύετε υγρά, μην γεμίζετε το δοχείο πάνω από την ανώτερη στάθμη 0,75 λ.
- Μη ξεπερνάτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στους πίνακες και στις συνταγές.
- Κρατήστε τις οδηγίες χρήσης για μελλοντική χρήση.

Γενική περιγραφή (εικ. 1)

- A Κουμπιά Μ ("Moment")** (Στιγμαίο)
Πιέστε: το μοτέρ λειτουργεί.
Αφήστε το ελεύθερο: το μοτέρ δεν λειτουργεί.
- B Δακτύλιος ελέγχου**
 για απομάκρυνση και τοποθέτηση του κατακίου.
Τα κουμπιά απελευθέρωσης του κατακίου (D) έλκονται μέσα
 **O/M** για τη θέση "Off" (απενεργοποίηση) και τη θέση "Moment" (Στιγμαίο) για άμεση λειτουργία.
1...5 για συνεχή λειτουργία.
(1 = ελάχιστη ταχύτητα, 5 = μέγιστη ταχύτητα.)
- C Μοτέρ**
- D Κουμπιά απελευθέρωσης κατακίου**
- E Ωθητής**
- F Ανοιγμα τροφοδοσίας**
- G Καπάκι**
- H Ζευκτήρας**
- I Δοχείο**
- J Κλιπ καλωδίου** (αρ. σέρβις 4822 290 40369)
- K Μεταλλικός κοπήτρας**
(αρ. σέρβις 4822 690 40232)
- L Δίσκος κοπής**  (αρ. σέρβις 4203 065 61521)
- M Δίσκος κοπής σε φέτες** 
- N Δίσκος για ψιλή κοπή** 
- O Δίσκος τριψίματος** 
- P Εξάρτημα ταχυτήτων** για το χτυπητήρι και το ζυμωτήρι
- Q Κύλινδρος ζυμώματος**
(αρ. σέρβις 4203 065 60011)
- R Χτυπητήρι**  (αρ. σέρβις 4822 690 10115)
- S Ζυμωτήρι**  (αρ. σέρβις 4822 690 10116)
- T Σπάτουλα** (αρ. σέρβις 4822 690 40212)

Αυτόματος διακόπτης ασφαλείας (επανερχόμενος)

Παρακαλούμε διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

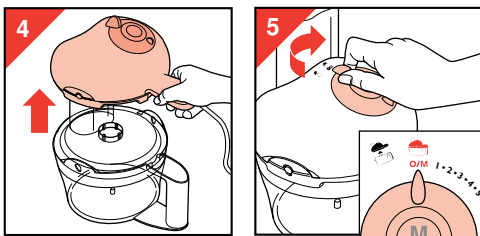
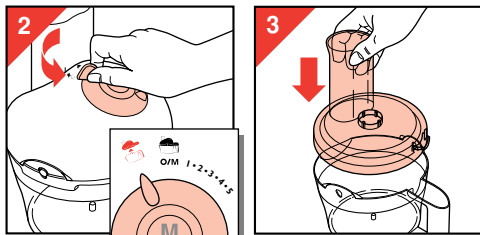
Για να μην προκληθεί βλάβη σε περίπτωση υπερθέρμανσης η συσκευή είναι εφοδιασμένη με διακόπτη ασφαλείας ο οποίος διακόπτει αυτόματα τη τροφοδοσία με ρεύμα εάν χρειαστεί. Αν ακολουθήσετε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες μπορείτε να λειτουργήσετε πάλι τη συσκευή ασφαλώς αφού την αφήσετε πρώτα να κρυώσει για μία ώρα.



Αν σταματήσει ξαφνικά η συσκευή:

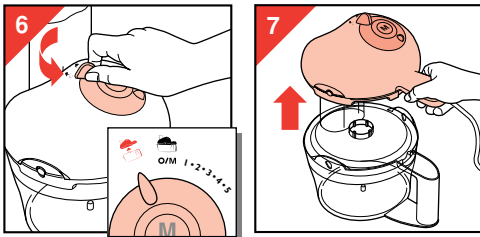
1. Βγάλτε **πρώτα** το **φίς** από την πρίζα του τοίχου.
2. **Μετά** βάλτε το **δακτύλιο ελέγχου** στη θέση **O/M**.
3. Αφήστε τη συσκευή **να κρυώσει** τουλάχιστον για **μία ώρα**.

Επικοινωνήστε με το κατάστημα Philips ή με εξουσιοδοτημένο κατάστημα της Philips εάν ο διακόπτης ασφαλείας ενεργοποιείται συχνά.

Τοποθέτηση και αφαίρεση του μοτέρ και του καλύμματος



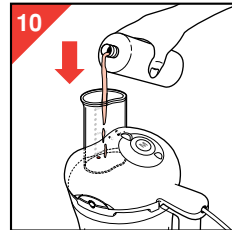
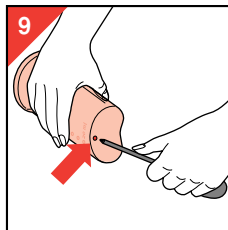
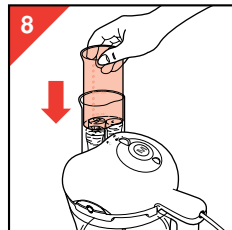
- Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος ελέγχου είναι στη θέση  (εικ. 2).
- Παρακαλούμε προσέξτε: Μπορεί να προκληθεί βλάβη εάν ο δακτύλιος ελέγχου δεν είναι στη θέση αυτή κατά το άνοιγμα ή το κλείσιμο.
- Βάλτε το κάλυμμα στο δοχείο (εικ. 3).
- Βάλτε το μοτέρ στο κάλυμμα (εικ. 4).
- Γυρίστε το δακτύλιο ελέγχου στη θέση  **O/M** (εικ. 5).



- Για να απελευθερώσετε το μοτέρ και το κάλυμμα γυρίστε το δακτύλιο ελέγχου στη θέση  (εικ. 6, 7).

Στόμιο εισόδου και ωθητής τροφής

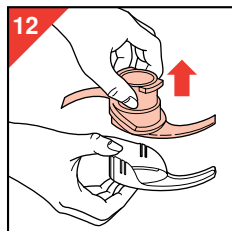
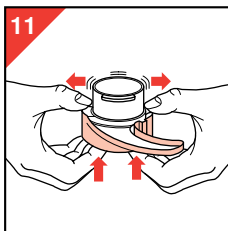
- Σπρώξτε με τον ωθητή τα διάφορα υλικά στο στόμιο (εικ. 8).
- Μπορείτε να αφήσετε τον ωθητή στο στόμιο για να κρατά τις τροφές ενώ η συσκευή λειτουργεί. Ετσι εμποδίζεται το πισίλισμα των τροφών προς τα έξω.



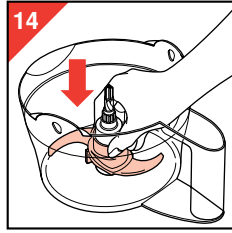
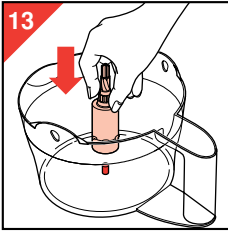
- Κατά τη λειτουργία μπορείτε να βγάλετε τον ωθητή από την είσοδο για να προσθέσετε υλικά.
- Στο κάτω μέρος του ωθητή θα βρείτε ένα σημάδι όπου μπορείτε να ανοίξετε μια μικρή οπή, με ένα μυτερό αντικείμενο (εικ. 9). Από την οπή αυτή μπορείτε να προσθέσετε κατά διαστήματα μικρές ποσότητες υγρών (π.χ λάδι ενώ κάνετε μαγιονέζα) (εικ. 10).
- Υπάρχουν ενδείξεις στάθμης (ml) στον οδηγό ωθήσεως για τη μέτρηση υγρών.

Κοπή, μίξη, ανακάτεμα, και πουρές με το μεταλλικό κοπτήρα

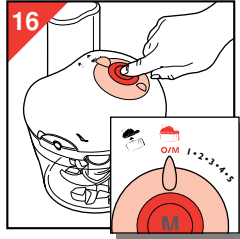
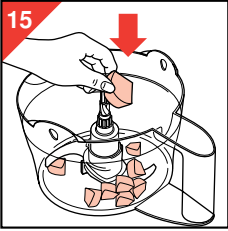
- **Προσέξτε: τα άκρα του κοπτήρα είναι πολύ κοφτερά!**



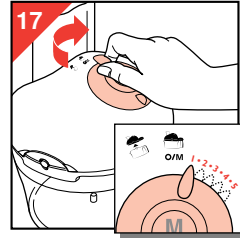
- Βγάλτε το προστατευτικό κάλυμμα από το μεταλλικό κοπτήρα πριν τη χρήση (εικ. 11, 12). **Όταν βγάλετε το προστατευτικό, πιάνετε πάντα το μεταλλικό κοπτήρα από τη λαβή του.**



- Τοποθετήστε πρώτα το ζευκτήρα (εικ. 13) και το μεταλλικό κοπήρα (εικ. 14).



- Μετά βάλτε τα υλικά στο δοχείο (εικ. 15).
 - Βάλτε το κάλυμμα και το μοτέρ (εικ. 3-4).
 - Βάλτε τον ωθητή στην είσοδο.
 - Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία πατώντας το πλήκτρο "Moment" (εικ. 16) ή επιλέγοντας την επιθυμητή ταχύτητα (εικ. 17).



Συμβουλές - κοπή

- Πρώτα κόψτε τα μεγάλα κομμάτια σε μικρά 3x3x3 εκ.
- Μην επεξεργάζεστε τα υλικά πάρα πολύ για να αποφεύγεται η υπερβολική λειτουργία της συσκευής.
- Αν κολλήσει τροφή γύρω από το μεταλλικό κοπήρα ή στο εσωτερικό του δοχείου:
 - σβήστε πρώτα τη συσκευή
 - πάρτε το κάλυμμα με το μοτέρ από το δοχείο
 - και βγάλτε την κολλημένη τροφή από το μεταλλικό κοπήρα ή από το δοχείο χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα.
- Μην κόβετε πολύ σκληρά υλικά, όπως κόκκους καφέ, μοσχοκάρυδο, δημητριακά, ξερά σκληρά βότανα (π.χ κάρδαμο, παγάκια: αυτά "στομώνουν" τον μεταλλικό κοπήρα.
- Μπορείτε να επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες μαϊντανό. Βεβαιωθείτε πρώτα ότι το δοχείο είναι στεγνό.
- Εάν θέλετε να κόψετε μόνο λίγες σκελίδες σκόρδο, ρίξτε τις μέσα στο χωνί του περιστρεφόμενου κοπήρα. Βεβαιωθείτε ότι το σκόρδο και το

δοχείο είναι στεγνά.

- Βεβαιωθείτε ότι το σκληρό τυρί (π. χ γκούντα, παρμεζάνα, πεκορίνο) είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
 Μην αφήνετε το μοτέρ να λειτουργεί πάρα πολύ διότι το τυρί θα ζεσταθεί και θα σβολιάσει.
- Βεβαιωθείτε ότι το ημίσκληρο τυρί (π. χ έμμενταλ, γραβιέρα κλπ) είναι όσο το δυνατόν πιο κρύο.
- Βάλτε τα κολλώδη γλυκά και ξερά φρούτα (π.χ χουρμάδες, σύκα, δαμάσκηνα) στον καταψύκτη για 15 λεπτά τουλάχιστον.
 Προσθέστε μία κουταλιά αλεύρι πριν την επεξεργασία.

Συμβουλές για μίξη/ανακάτεμα

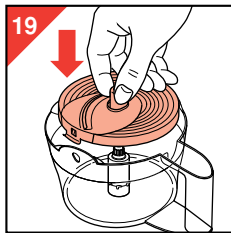
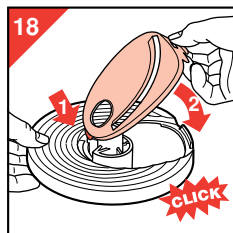
- Για να αναμίξετε ή για να ανακατέψετε υγρά αρχίζετε πάντοτε από την ταχύτητα 2 ή 3. Μετά μπορείτε να πάτε στην ταχύτητα 4 ή 5.
- Μην αναμιγνύετε ή ανακατεύετε τα υλικά πάρα πολύ για να μη σχηματίζεται υπερβολικός αφρός.
- Μην αναμιγνύετε ή ανακατεύετε υγρά περισσότερο από 0,75 λίτρα.
- Μην αναμιγνύετε ή ανακατεύετε υγρά θερμοκρασίας μεγαλύτερης από 80°C.
- Για να κάνετε ζύμη για ψωμάκια ή αφράτη ζύμη χρησιμοποιήστε όσο το δυνατόν λιγότερο υγρό. Αυτό θα βοηθήσει ώστε να ανακατεύεται η ζύμη ευκολότερα. Βάλτε πρώτα το αλεύρι μέσα στο μπολ και μετά τα άλλα υλικά. Χρησιμοποιήστε σκληρό κρύο βούτυρο ή μαργαρίνη.

Συμβουλές για πουρέ

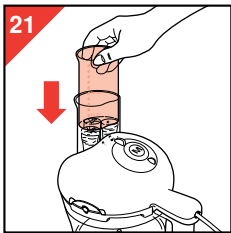
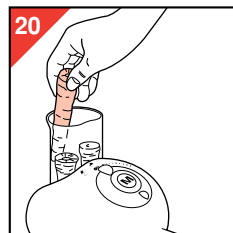
- Μπορείτε να κάνετε πουρέ από λαχανικά και φρούτα χωρίς να προσθέσετε επιπλέον υγρό. Εάν όμως προσθέσετε λίγο περισσότερο υγρό, τα αποτελέσματα θα είναι καλύτερα.
- Αλέστε πρώτα τα σκληρά υλικά. Μετά προσθέστε τα μαλακά.

Κοπή σε φέτες ή τρίψιμο με το δίσκο τριψίματος και τους άλλους δίσκους κοπής

- Προσοχή: Τα άκρα του δίσκου είναι πολύ αιχμηρά!



- Τοποθετήστε το δίσκο που θέλετε στην υποδοχή του δίσκου (κλικ!) (εικ. 18).
- Τοποθετήστε το ζευκτήρα και μετά το δίσκο κοπής (εικ. 19).
- Τοποθετήστε το κάλυμμα και το μοτέρ (εικ. 3-4).



- Βγάλτε τον ωθητή από την είσοδο.
- Βάλτε τα υλικά στην είσοδο (εικ. 20).
- Βάλτε τον ωθητή επάνω και σπρώξτε τον ελαφρά προς τα κάτω (εικ. 21).
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία επιλέγοντας τη σωστή ταχύτητα (εικ. 22).



- Πιέστε τα υλικά προς τα κάτω χρησιμοποιώντας τον ωθητή. Εφαρμόστε λίγη και σταθερή πίεση.
- Κόψτε τα μεγάλα κομμάτια για να χωρούν στην είσοδο.
- Γεμίστε την είσοδο ομοιόμορφα για καλύτερα αποτελέσματα.
- Αδειάζετε το δοχείο κατά διαστήματα όταν επεξεργάζεστε μεγάλες ποσότητες.

Συμβουλές για κόψιμο σε φέτες

- Γεμίστε εντελώς την είσοδο ενώ το μοτέρ δεν είναι σε λειτουργία. Πιέστε με τον ωθητή και θέστε το μοτέρ σε λειτουργία. Με αυτόν τον τρόπο δεν θα αναποδογυρίζουν τα υλικά ενώ κόβονται σε φέτες
- Χρησιμοποιήστε μέτρια ταχύτητα (2 ή 3) για καλύτερα αποτελέσματα.

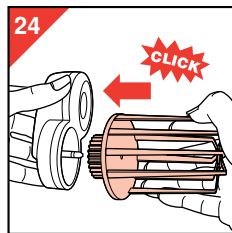
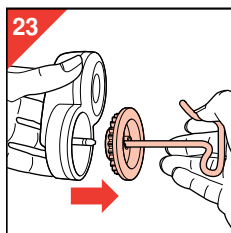
Συμβουλές για τρίψιμο

- Πριν τρίψετε το τυρί, κόψτε το σε μικρά κομμάτια (των 2 εκατοστών περίπου). Σπρώξτε τα με τον ωθητή απαλά αλλά σταθερά. Το τελευταίο κομμάτι θα παραμείνει μεταξύ του καλύμματος και του δίσκου.
- Βεβαιωθείτε ότι το σκληρό τυρί (π.χ γκούντα, παρμεζάνα, πεκορίνο) είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Βεβαιωθείτε ότι το ημίκληρο τυρί (π.χ έμμενταλ, γραβιέρα) είναι όσο το δυνατόν κρύο.
- Εάν θέλετε να τρίψετε γκούντα, χρησιμοποιήστε μόνο το δίσκο τριψίματος.
- Εάν θέλετε να τρίψετε μακριές λωρίδες τυρί, βάλτε τα υλικά οριζόντια στην είσοδο.
- Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 5 για πολύ καλό τρίψιμο.

Χτυπητήρι, αναδευτήρας για αυγά και κρέμα

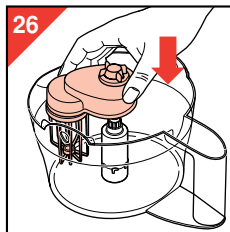
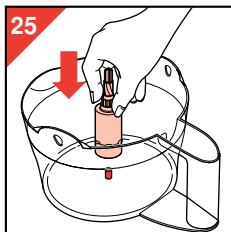
- Το χτυπητήρι είναι κατάλληλο για να χτυπάτε ολόκληρα αυγά, ασπράδι αυγού, "καρύκευμα" για επιδόρπια, πουτίγκα για κέικ και κρέμα για ζύμη και κέικ.

Παρακαλούμε σημειώστε:

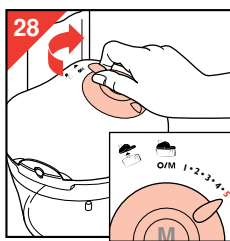


Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για να κάνετε "κουρκούτι" ή ζύμη.

- Αν επιθυμείτε: Βγάλτε το ζυμωτήρι από το εξάρτημα ταχυτήτων (εικ. 23) και τοποθετήστε καλά τον αναδευτήρα (εικ. 24). Ισως χρειαστεί λίγη δύναμη.



- Βάλτε πρώτα το ζευκτήρα (εικ. 25), και μετά τον αναδευτήρα (εικ. 26). Μετά, βάλτε τα υλικά στο δοχείο.



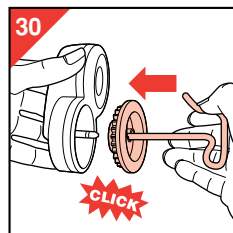
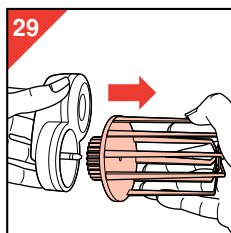
- Τοποθετήστε το κάλυμμα και το μοτέρ (εικ. 3-4). Βάλτε τον ωθητή στη είσοδο για να την κλείσετε.
- Βάλτε το δακτύλιο ελέγχου στην ταχύτητα 3 για κρέμα (εικ. 27), ή στην ταχύτητα 5 για ασπράδι αυγού (εικ. 28).

Συμβουλές για ανάδευση και χτύπημα

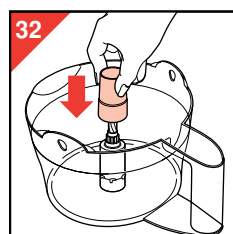
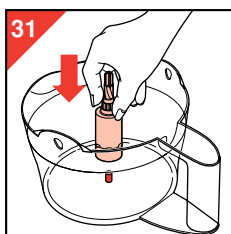
- Για καλύτερα αποτελέσματα στο χτύπημα της κρέμας, βεβαιωθείτε ότι η κρέμα, το δοχείο και ο αναδευτήρας είναι πράγματι κρύα. Βάλτε το δοχείο και τον αναδευτήρα στο ψυγείο τουλάχιστον για μισή ώρα πριν το χτύπημα. Αφήστε την κρέμα στο ψυγείο τουλάχιστον για μία μέρα. Προσθέστε τη ζάχαρη όταν η κρέμα έχει γίνει κολλώδης. Ο χρόνος χτυπήματος εξαρτάται από τον τύπο της κρέμας.
- Για να χτυπήσετε ασπράδι αυγού, το δοχείο και ο αναδευτήρας πρέπει να μην έχουν καθόλου λίπη και να είναι στεγνά. Θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα όταν τα αυγά είναι σε θερμοκρασία δωματίου (περίπου 21°C).

Παρασκευή ζύμης με το μεταλλικό ζυμωτήρι

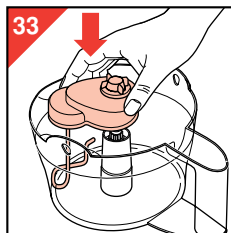
- Παρακαλούμε προσέξτε: Πάντα να χρησιμοποιείτε το κύλινδρο για ζύμωμα κατά τη διάρκεια του ζυμώματος.



- Αν χρειάζεται: Βγάλτε τον αναδευτήρα από το δοχείο (εικ. 29) και βάλτε καλά το ζυμωτήρι (εικ. 30).



- Βάλτε πρώτα το ζευκτήρα και μετά το κύλινδρο ζυμώματος (εικ. 31 και 32).




- Βάλτε το ζυμωτήρι στο ζευκτήρα (εικ. 33).
- Μετά, βάλτε τα υλικά στο δοχείο.
- Βάλτε το κάλυμμα και το μοτέρ (εικ. 3-4). Βάλτε τον ωθητή στην είσοδο για να την κλείσετε.
- Βάλτε το δακτύλιο ελέγχου στην ταχύτητα 5 (εικ. 34).

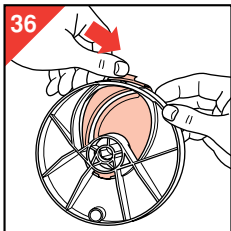
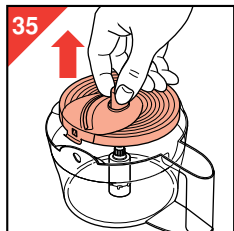
Συμβουλές για ζύμωμα

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ περισσότερο αλεύρι από ότι χρειάζεται.
- Για παρασκευή ζύμης για ψωμί ή προζύμι, βάλτε πρώτα το νερό, το προζύμι και τη ζάχαρη μέσα στο δοχείο. Μετά προσθέστε τα άλλα υλικά. Ο χρόνος ζυμώματος εξαρτάται από τον τύπο του ψωμιού αλλά είναι μεταξύ 3-4 λεπτών.

- Μη ξεχνάτε ποτέ να αποσυναρμολογείτε και να καθαρίζετε το δοχείο ταχυτήτων μετά το ζύμωμα.

Μετά τη χρήση

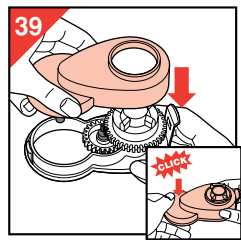
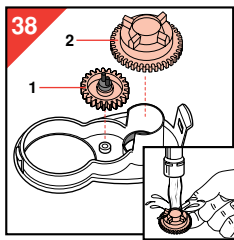
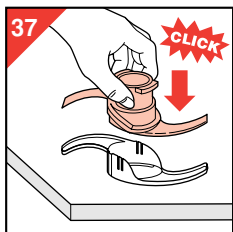
- Για να απελευθερώσετε τη μονάδα του μοτέρ και το κάλυμμα γυρίστε το δακτύλιο ελέγχου στη θέση  (εικ. 6, 7).



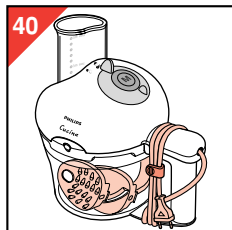
- Βγάλτε το εξάρτημα και το ζευκτήρα από το δοχείο (εικ. 35). Μετά, μπορείτε να αδειάσετε το δοχείο.
- Μετά το κόψιμο σε φέτες ή το τρίψιμο: απελευθερώστε το εξάρτημα από την υποδοχή (εικ. 36). Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος δε δείχνει προς τα εσάς. Προσέξτε: οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές!

Καθαρισμός και αποθήκευση

- Πριν καθαρίσετε το μοτέρ βγάλτε πρώτα το φιν από την πρίζα.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το μοτέρ με ένα υγρό πανί. Μη βυθίζετε ποτέ το μοτέρ στο νερό. Μη χύνετε νερό επάνω του.
- Πλύνετε τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με την τροφή με ζεστή σαπουνάδα αμέσως μετά τη χρήση.
- Προσέξτε όταν καθαρίζετε το μεταλλικό κόπτη και τους δίσκους κοπής και τριψίματος. Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές! Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο των πιάτων.
- Βεβαιωθείτε οι λεπίδες δεν έρχονται σε επαφή με μεταλλικά αντικείμενα γιατί στομώνουν.
- Βάλτε το προστατευτικό καπάκι στο μεταλλικό κόπτη μετά τον καθαρισμό (εικ. 37).



- Το εξάρτημα ταχυτήτων για τον αναδευτήρα και το ζυμωτήρι μπορεί να αποσυναρμολογηθεί εύκολα για πλήρη καθαρισμό (εικ. 38-39).



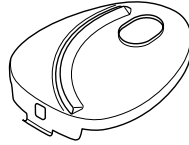
- Μετά τον καθαρισμό, μπορείτε να αποθηκεύσετε τα εξαρτήματα στο δοχείο. Τοποθετήστε το κάλυμμα και τυλίξτε το καλώδιο όπως φαίνεται στην εικ. 40, χρησιμοποιώντας το κλιπ του καλωδίου.

Επιπρόσθετα εξαρτήματα

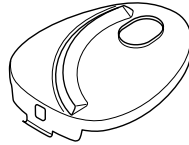
- Τα παρακάτω εξαρτήματα υπάρχουν επίσης διαθέσιμα (προαιρετικά*):
- Δίσκος για κοπή σε ψιλές φέτες.
(αρ. σέρβις 4203 065 61530)
- **Δίσκος για κοπή** ☺ σε χοντρές φέτες.
(αρ. σέρβις 4203 065 61540)
- **Δίσκος για ψιλό τρίψιμο** ☹ για να φτιάξετε ωμά λαχανικά, φρούτα, και τηγανητές πατάτες.
(αρ. σέρβις 4203 065 61550)
- **Δίσκος για χοντρό** ☹ τρίψιμο.
(αρ. σέρβις 4203 065 61560)
- **Εξάρτημα για καθάρισμα πατάτας** τρίψιμο.
(αρ. σέρβις 4203 065 62310)
- **Δίσκος για πολύ ψιλό κόψιμο** ☹ για να κόψετε παρμεζάνα, ραπανάκι και πατάτες.
(αρ. σέρβις 4203 065 61570).

*) Μπορείτε να ρωτήσετε εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Philips εάν αυτά τα εξαρτήματα είναι διαθέσιμα στη χώρα σας.

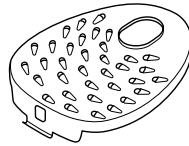
SERVICE SERVICE



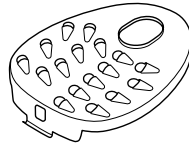
4203 065 61530



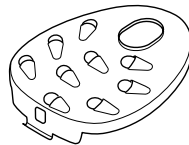
4203 065 61540



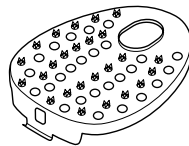
4203 065 61550



4203 065 61560



4203 065 62310



4203 065 61570

Συνταγές

§ Hummus bi Tahini

(αρακάς-σουσάμι πουρές)

- 250 γρ. αρακάς
 - 80 γρ. Ταχίνι (ποлтός σουσαμού)
 - περίπου 50 ml χυμός λεμονιού
 - περίπου 50 ml νερό
 - 2 σκελίδες σκόρδο
 - 1 κουταλιά λάδι ή καλαμποκέλαιο
 - ½ κουταλάκι πιπέρι (Κεϋλάνης)
 - φρέσκα φύλλα μαϊντανού
- Μουσκεύετε τον αρακά όλη τη νύχτα σε πολύ νερό, όπου έχετε προσθέσει λίγο αλάτι.
- Μαγειρέψτε τον αρακά για 2 ώρες περίπου.
- Βάλτε όλα τα υλικά εκτός από το μαϊντανό, το πιπέρι και το λάδι στο δοχείο της συσκευής.
- Λιώστε τα υλικά στην ταχύτητα 5 μέχρι να γίνουν κανονικός πολτός.
- Αδειάστε το μίγμα σε ένα μπολ και γαρνιρετέ το με φύλλα μαϊντανού και πιπέρι και λάδι.
- Σερβίρετέ το με φέτες ψωμιού (π.χ αραβικές πίτες)

§ Μιλκσέικ

(για 2-3 άτομα)

- 200 γρ. Φρέσκα φρούτα (π.χ φράουλες, βατόμουρα, μπανάνες)
 - 1 κουταλάκι χυμό λεμονιού
 - ζάχαρη ή μέλι για γεύση
 - 200 ml κρύο γάλα
 - 2 κουταλιές παγωτό βανίλια
- Επεξεργαστείτε τα φρούτα με το χυμό λεμονιού, τη ζάχαρη ή το μέλι χρησιμοποιώντας τον κόπτη.
- Προσθέστε το γάλα και το παγωτό και αναμίξτε τα στην ταχύτητα 5 μέχρι το μίγμα να γίνει αφρώδες.



Συμβουλές:

- Αντί φρέσκα φρούτα, χρησιμοποιήστε 2 κοφτές μεγάλες κουταλιές δυνατό καφέ και 2 μεγάλες κουταλιές κακάο. Αντί παγωτό βανίλια μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόκα ή παγωτό.
- Αντί φρέσκα φρούτα, χυμό λεμονιού και ζάχαρη χρησιμοποιήστε 6 κοφτές κουταλιές γλυκό φρούτο.

§ Πατέ από σουκώτι κοτόπουλου

(για 4 άτομα)

- 25 γρ. βούτυρο
- 250 γρ. σουκώτι κοτόπουλου, καλά καθαρισμένο
- 1 μικρό κρεμμύδι σε κομμάτια
- 1 σκελίδα σκόρδο, λυωμένη
- 5 κουταλιές κρέμα γάλακτος
- 2 κουταλιές πολύ ντομάτας

- 2 κουταλάκια μπράντι (κονιάκ)
- αλάτι και πιπέρι
- μαϊντανό
- Ξεροφημένο ψωμί ή κράκερς για σερβίρισμα

- Λιώστε το βούτυρο σε μία κατσαρόλα και τηγανίστε το σουκώτι, κρεμμύδι, σκόρδο για 8 λεπτά περίπου μέχρι να μαγειρευτεί.
- Κρυσώστε το μίγμα, βάλτε το στο δοχείο της συσκευής.
- Προσθέστε την κρέμα, την ντομάτα και το κονιάκ και καρυκέψτε το για γεύση.
- Λειτουργήστε τη συσκευή στην ταχύτητα 5 μέχρι το μίγμα να γίνει μαλακό σαν κρέμα.
- Αδειάστε το μίγμα σε πιάτο και γαρνιρετέ το με το μαϊντανό.
- Σερβίρεται κρύο με ξεροφημένο ψωμί ή κράκερς.

§ Γκουακαμόλ

(Μεξικάνικο αβοκάντο, για 2-3 άτομα)

- 2 μεσαίοι μεγέθους ώριμα αβοκάντο
- 2 μεσαίοι μεγέθους ξεφλουδισμένες ντομάτες
- 1 μικρό κρεμμύδι κομμένο
- 3-4 κλώνοι φρέσκου μαϊντανού
- 1 ξεσοριασμένη και κομμένη πράσινη πιπεριά
- αλάτι και πιπέρι
- φρυγανιές από αλεύρι ολική άλεσης ή τσιπς από καλαμπόκι για σερβίρισμα.
- Ξεφλουδίστε το αβοκάντο και βγάλτε τα κουκούτσια, κόψτε τη σάρκα τους σε κομμάτια και βάλτε τα στο δοχείο της συσκευής.
- Επεξεργαστείτε τα υλικά στην ταχύτητα 5 μέχρι να γίνουν πολτός.
- Κόψτε τις ντομάτες στη μέση και βγάλτε τα σπόρια.
- Προσθέστε τις ντομάτες, το κρεμμύδι, το μαϊντανό, και την πιπεριά στο αβοκάντο.
- Επεξεργαστείτε τα μέχρι να γίνουν πουρές.
- Βάλτε αλάτι και πιπέρι για γεύση και σερβίρετε με φρυγανιά από αλεύρι ολικής άλεσης ή τσιπς από καλαμπόκι.

☞ "Φωλιές" μαρέγκα με φράουλες

(8 "φωλιές" από μαρέγκα)

Για τις "φωλιές" από μαρέγκα:

- 2 ασπράδια αυγού
- 100 γρ. ζάχαρη
- 1 κουταλιά αλεύρι από καλαμπόκι
- λίγο αλάτι
- 8 διαθέσιμα φαρμάκια (από αλουμινοχάρτο)
- χαρτί αδιαπέραστο από το λίπος (λαδόχαρτο)

Για τη γέμιση:

- 250 ml κρέμα ζαχαροπλαστικής
- 2 κουταλιές ζάχαρη
- 2 σακουλάκια βανίλιες (βανιλέτα)
- 400 γρ. φράουλες

"Φωλιές" μαρέγκα:

- Ανακατέψτε το ασπράδι του αυγού με αλάτι στην ταχύτητα 4 μέχρι να σταθεροποιηθεί. Ανακατέψτε τη ζάχαρη και το αλεύρι από καλαμπόκι με ένα κουτάλι. Προσθέστε το μίγμα στο ασπράδι του αυγού κουταλιά-κουταλιά ανακατεύοντάς το μετά από κάθε κουταλιά.
- Βάλτε τα αλουμιμένα φορμάκια ανάποδα σε ένα ταψί ψησίματος στο οποίο έχετε απλώσει λαδόχαρτο. Βάλτε τη μαρέγκα σε ένα κορνέ με απλό ρύγχος (αριθμός ρύγχος 4) και πιέζοντάς το βάλτε τη μαρέγκα στα αναποδογυρισμένα φορμάκια αρχίζοντας από τα το πάνω μέρος. Προθερμάνετε το φούρνο, βάλτε μέσα το ταψί και ψήστε το σε θερμοκρασία 100°C για 60-90 λεπτά μέχρι να στεγνώσει η μαρέγκα.
- Αφήστε τη μαρέγκα να κρυώσει στο φούρνο. Βγάλτε τα φορμάκια.

Γέμιση:

- Ανακατέψτε την κρέμα με τη ζάχαρη και τη βανίλια στην ταχύτητα 2 μέχρι να σταθεροποιηθεί.
- Κόψτε στη μέση τις φράουλες.
- Γεμίστε τις "φωλιές" από μαρέγκα με τη χτυπημένη κρέμα και γαρνίρετέ τις με τις φράουλες.

🍷 Πίττα μαρέγκα βερικόκα

Για τη βάση:

- 100 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. αλεύρι
- 50 γρ. ζάχαρη
- λίγο αλάτι
- ξηρά φασόλια φούρνου
- λαδόχαρτο ή αλουμινόχαρτο
- φορμάκι 20 εκ. (που ελευθερώνεται με ελατήριο)

Για τη γέμιση:

- 250 γρ. ξηρά βερικόκα
- 75 γρ. ζάχαρη
- χυμός ενός λεμονιού

Για τη μαρέγκα:

- 2 ασπράδια αυγού
- 100 γρ. ζάχαρη
- λίγο αλάτι



- Βάλτε τον κόπτη στο δοχείο.
- Κόψτε το κρύο βούτυρο σε κύβους.
- Βάλτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, αλάτι και βούτυρο στο δοχείο, προσθέστε λίγο παγωμένο νερό, επεξεργαστείτε τα υλικά με τον κόπτη μέχρι να γίνουν συμπαγής ζύμη στην ταχύτητα 5.
- Τυλίξτε τη ζύμη σε ζελατίνα και βάλτε τη στο ψυγείο για μια ώρα περίπου.
- Για να μη κολλούν τα βερικόκα μεταξύ τους, βάλτε τα στην κατάψυξη για 15 λεπτά και προσθέστε 2 κουταλάκια αλεύρι πριν τα κόψετε.
- Κόψτε τα βερικόκα σε κομμάτια μεσαίου μεγέθους (πλήκτρο M).

- Βάλτε τα κομμένα βερικόκα στην κατσαρόλα, προσθέστε χυμό λεμονιού και ζάχαρη και σιγοβράστε τα για 4 λεπτά. Αφήστε το μίγμα να κρυώσει.
- Κάντε ρολό τη ζύμη σε πάγκο στον οποίο απλώσατε το αλεύρι.
- Απλώστε τη ζύμη στη φόρμα αφήνοντας την άκρη να προεξέχει κατά 3 εκ. περίπου.
- Βάλτε ένα κομμάτι λαδόχαρτο στη ζύμη ή αλουμινόχαρτο και βάλτε επάνω τα ξερά φασόλια. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C για 30 λεπτά. Μετά πάρτε τη φόρμα από το φούρνο και βγάλτε το χαρτί ή το αλουμινόχαρτο με τα φασόλια. Ψύστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 200°C.
- Βάλτε τη κομπόστα από βερικόκο στην τάρτα.
- Επεξεργαστείτε το ασπράδι αυγού σε μαρέγκα με αλάτι στην ταχύτητα 4 μέχρι να σταθεροποιηθεί προσθέτοντας βαθμιαία τη ζάχαρη.
- Χρησιμοποιώντας το κορνέ βάλτε στην κομπόστα τη μαρέγκα.
- Βάλτε την πίτα στο φούρνο για 15-20 λεπτά μέχρι η μαρέγκα να σκληρύνει και να ροδίσει.

🍷 Μους από σολομό (για 3-4 άτομα)

- 1 κονσέρβα σολομό (220 γρ.)
- 2 φύλλα ζελατίνης
- λίγο τσάι
- λίγο αλάτι
- λίγο πιπέρι Κεϋλάνης
- 1/2 κουταλιά χυμό λεμόνι
- 125 ml χτυπημένη κρέμα
- 1 μικρό κρεμμύδι
- κάρδαμο για καρύκευμα



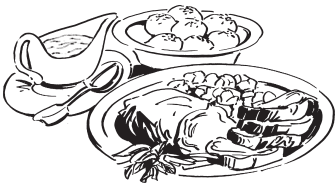
- Μουσκεύστε τη ζελατίνη σε άψθονο νερό.
- Κόψτε το τσάι και το κρεμμύδι στο δοχείο της συσκευής (πλήκτρο M).
- Αφαιρέστε τα κόκαλα και το δέρμα από το σολομό.
- Προσθέστε το αλάτι, το πιπέρι, χυμό από λεμόνι, το σολομό και τη σάλτσα από την κονσέρβα στο τσάι και το κρεμμύδι και επεξεργαστείτε τα υλικά αυτά στην ταχύτητα 5.
- Βάλτε το μίγμα σε ένα μπολ.
- Βράστε λίγο νερό και διαλύστε τη ζελατίνη μέσα.
- Βάλτε το διάλυμα ζελατίνης στο μίγμα και ανακατέψτε τα.
- Συνδέστε τον αναδευτήρα και επεξεργαστείτε την κρέμα στην ταχύτητα 2 μέχρι να γίνει σταθερή.
- Βάλτε την κρέμα μέσα στο μίγμα σολομού με μία ζυλίνη κουτάλα.
- Βάλτε το μους σε ένα πιάτο, σκεπάστε το και κρυώστε το στο ψυγείο για λίγες ώρες.
- Γαρνίρετε το μους με λίγο κάρδαμο.

Ασπρο ψωμί

- 350 γρ. άσπρο αλεύρι
 - 10 γρ. μαλακό βούτυρο ή μαργαρίνη
 - 18 γρ. μαγιά νωπή ή
 - 14 γρ. μαγιά ξερή
 - 200 ml νερό (ανάλογα με τον τύπο του αλευριού)
 - 1 κουταλάκι αλάτι
 - 1 1/2 κουταλάκι ζάχαρη
 - 25-28 εκ. φόρμα για ψωμί
-
- Συνδέστε το ζυμωτήρι στο δοχείο
 - Βάλτε νερό, τη μαγιά και τη ζάχαρη στο δοχείο και επεξεργαστείτε τα για 15 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 3. Μετά προσθέστε το αλεύρι, το βούτυρο, τη μαργαρίνη και το αλάτι.
 - Επεξεργαστείτε τη ζύμη για 3-4 λεπτά στην ταχύτητα 5.
 - Βάλτε τη ζύμη σε ένα μεγάλο μπολ. Σκεπάστε το με ένα υγρό πανί και αφήστε τη σε ζεστό μέρος για 30 λεπτά για να φουσκώσει.
 - Αφού φουσκώσει, κάνετε τη ρολό.
 - Μετά βάλτε τη στη φόρμα και αφήστε τη να φουσκώσει για 45 λεπτά.
 - Μετά ψήστε το ψωμί σε προθερμασμένο φούρνο στους 225°C για 35 λεπτά.

Συμβουλές:

- Η μέθοδος αυτή μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιώντας μίγμα του εμπορίου.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη ζύμη για να κάνετε κουλουράκια. Η παραπάνω ποσότητα είναι αρκετή για 8-10 κουλουράκια.
- Κόψτε τη ζύμη σε κομμάτια μεγέθους αυγού, μετά κάνετε τη ρολό.
- Βάλτε τα σε ταψί φούρνου αλείφοντας πρώτα με βούτυρο.
- Αλείψτε τα με λίγο νερό και ρίξτε επάνω σουσάμι ή σπόρους από κύμινο πριν τα βάλετε στο φούρνο.



ΥΖύμη από μαγιά για δίπλες ψωμί

- 30 γρ. ψημένα φουντούκια
- 300 γρ. κοσκινισμένο άσπρο αλεύρι
- 40 γρ. ζάχαρη
- λίγο αλάτι
- 1 αυγό μεσαίου μεγέθους
- 150 ml γάλα (35°C)
- 80 γρ. μαλακιά μαργαρίνη ή βούτυρο

- 40 γρ. μαγιά νωπή ή 1 σακουλάκι μαγιά ξερή
 - ταψί φούρνου
-
- Συνδέστε τον κόπτη και κόψτε τα φουντούκια σε μεσαίο μέγεθος πατώντας σύντομα το πλήκτρο (M). Βγάλτε τα φουντούκια από το δοχείο.
 - Βγάλτε τον κόπτη και βάλτε το ζυμωτήρι.
 - Βάλτε στο δοχείο το γάλα, τη μαγιά και τη ζάχαρη.
 - Επεξεργαστείτε τα υλικά για 15 δευτ. περίπου στη ταχύτητα 3.
 - Προσθέστε το αλεύρι, αλάτι, τη μαργαρίνη (ή το βούτυρο) και το αυγό. Επεξεργαστείτε τα υλικά στην ταχύτητα 5 για 3 λεπτά περίπου. Προσθέστε τα κομμένα φουντούκια λίγο πριν τελειώσετε την επεξεργασία.
 - Αδειάστε το μίγμα από το δοχείο σε ένα μεγάλο μπολ. Σκεπάστε το μπολ με ένα υγρό πανί. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 30 λεπτά.
 - Χωρίστε τη ζύμη σε τρία μέρη και κάνετε τα ρολό μήκους 30 εκ. Βάλτε τα ρολό δίπλα-δίπλα και ενώστε τα άκρα. Διπλώστε το ρολό και συνενώστε τα άλλα άκρα.
 - Αλείψτε το ταψί με λίγο βούτυρο και βάλτε μέσα τα ρολό. Αφήστε τα να φουσκώσουν για άλλα 20 λεπτά.
 - Αλείψτε τα με λίγο λιωμένο βούτυρο.
 - Προθερμάνετε το φούρνο, βάλτε το ταψί στο κέντρο σε 190°C για 30-35 λεπτά.

Κέικ

- 150 g soft butter
 - 150 γρ. μαλακό βούτυρο
 - 150 γρ. ζάχαρη
 - 1 σακουλάκι ζάχαρη βανίλια (βανιλέτα)
 - λίγο αλάτι
 - 30 ml γάλα
 - 3 αυγά
 - 150 γρ. αλεύρι (που φουσκώνει μόνο του).
 - φόρμα για κέικ 25 εκατοστά
 - βούτυρο για επάλειψη της φόρμας
-
- Προθερμάνετε το φούρνο σε 160°C
 - Κόψτε το βούτυρο σε κύβους προσθέστε με τη ζάχαρη τη βανίλια και το αλάτι στο δοχείο και επεξεργαστείτε τα στην ταχύτητα 5.
 - Ενώ τα επεξεργάζεστε ρίξτε λίγο χλιαρό γάλα λίγο-λίγο από την είσοδο. Συνεχίστε την επεξεργασία μέχρι το μίγμα να γίνει κίτρινο σαν κρέμα. Αν κολλήσει μίγμα στα τοιχώματα του δοχείου, ζεκολλήστε το με τη σπάτουλα.
 - Προσθέστε τα αυγά ένα ένα και ανακατέψτε.
 - Χωρίστε το αλεύρι σε τρία ίσα μέρη και αναμίξτε ένα-ένα με το μίγμα στην ταχύτητα 2 ή 3.
 - Αλείψτε τη φόρμα με βούτυρο και αλεύρι, βάλτε το μίγμα μέσα και ψήστε το για 1 ώρα και 15 λεπτά.
 - Αφήστε το κέικ να κρυώσει για λίγα λεπτά πριν το βγάλετε από τη φόρμα. Μετά αφήστε το να κρυώσει καλά.

Συμβουλή:

Για να κάνετε κέικ με "σχέδια" βάλτε το μισό σε άλλο δοχείο και προσθέστε μια κοφτή μεγάλη κουταλιά κακάο και ανακατέψτε το.

Βάλτε στο μίγμα σοκολάτα στη φόρμα και βάλτε το άλλο μισό επάνω. Ανακατέψτε το με ένα πιρούνι ή κουτάλι για να κάνει νερά όπως το μάρμαρο.

Πίτσα

(για 2 στρογγυλές πίτσες)

- 15 γρ. μαγιά νωπή ή 1 φακελάκι μαγιά ξηρή
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 150 ml ζεστό νερό περίπου (35°C περίπου)
- 300 γρ. αλεύρι
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- ταψί φούρνου

Για το γαρνίρισμα:

- 1 κρεμμύδι
- 1 φέτα σκόρδο
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 300 ml στυμμένες ντομάτες (κονσέρβας)
- 1 κουταλιά αρωματικά χορταρικά (ξηρά ή φρέσκα)
- αλάτι και πιπέρι
- ζάχαρη
- Γλυκά που θα απλώσετε στη σάλτσα: ελιές, σαλάμι, αγκινάρα, μανιτάρια, αντζούγια, τυρί μοτσαρέλα, πιπεριές, τριμμένο τυρί και ελαιόλαδο ανάλογα με το γούστο σας.

- Συνδέστε το ζυμωτήρι στο δοχείο.
- Βάλτε το νερό, το προζύμι και τη ζάχαρη στο δοχείο και αναμίξτε τα στην ταχύτητα 3 για 15 δευτερόλεπτα περίπου.
- Προσθέστε το αλεύρι, λάδι και αλάτι και δουλέψτε τα στην ταχύτητα 5 για 3 λεπτά περίπου.
- Κάνετε τη ζύμη μπάλα και βάλτε τη σε ένα μπολ. Καλύψτε τη με ένα υγρό πανί και αφήστε τη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 45 λεπτά περίπου.
- Κόψτε με τον κόπτη το κρεμμύδι και το σκόρδο και τηγανίστε τα μέχρι να πάρουν ανοιχτό χρώμα.
- Προσθέστε τις ντομάτες και τα χορταρικά και σιγοβράστε τη σάλτσα για 10 λεπτά.
- Βάλτε αλάτι, πιπέρι και ζάχαρη για γεύση.
- Αφήστε τη σάλτσα να κρυώσει.
- Θερμάνετε το φούρνο στους 250°C.
- Ραντίστε το αλεύρι σε ένα μέρος του πάγκου και κάνετε τη ζύμη δύο στρογγυλά σχήματα.
- Αλείψτε το ταψί με βούτυρο και βάλτε μέσα τη ζύμη.
- Ραντίστε τα καρυκεύματα στην πίτσα, μη βάλετε στα άκρα.
- Απλώστε στην πίτσα τα επιθυμητά υλικά, σκεπάστε με τριμμένο τυρί και λίγο ελαιόλαδο.
- Ψήστε τη για 12-15 λεπτά.

Μπριος

Σημαντικό: Χρησιμοποιήστε μόνο το μεταλλικό κόπτη για να κάνετε ζύμη για μπριος. Το ζυμωτήρι δεν είναι κατάλληλο για το σκοπό αυτό.

- 250 γρ. αλεύρι
- 30 γρ. ψιλή ζάχαρη
- 20 γρ. μαγιά νωπή ή 1 φακελάκι μαγιά ξηρή
- 100 γρ. βούτυρο
- 50 ml γάλα (40°C)
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 4 αυγά
- Φόρμα για μπριος (βαθιά στρογγυλή φόρμα για κέικ)

- Συνδέστε το μεταλλικό κόπτη.
- Βάλτε το προζύμι, νερό και ζάχαρη στο δοχείο. Επεξεργαστείτε τα στην ταχύτητα 4 για 15 δευτερόλεπτα.
- Βάλτε το αλεύρι, αλάτι και αυγά στο δοχείο και αναμίξτε τα στην ταχύτητα 5 για 4 λεπτά περίπου.
- Σκεπάστε το μπολ με ένα υγρό πανί και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για μια ώρα.
- Λιώστε το βούτυρο. Τοποθετήστε το καπάκι με το μοτέρ. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και προσθέστε το λυωμένο βούτυρο. Επεξεργαστείτε τα μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές μίγμα.
- Αλείψτε τη φόρμα με βούτυρο. Βάλτε μέσα τη ζύμη και αφήστε την να φουσκώσει για 45 λεπτά.
- Μετά βάλτε την στο φούρνο σε χαμηλή θέση και ψήστε την στους 220°C για 30 λεπτά.

Τζατζίκι

(σαλάτα αγγούρι για 2-3 άτομα)

- 1 αγγούρι
- 200 ml γιαούρτι
- 1 μεγάλη κουταλιά ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- λίγο αλάτι
- 1 κουταλάκι ψιλοκομμένο άνηθο
- λίγα φύλλα μέντας
- Ξεφλουδίστε το αγγούρι και τρίψτε το στην ταχύτητα 4 ή 5.
- Βάλτε το τριμμένο αγγούρι σε ένα στραγγιστήρι και αφήστε το να στραγγίσει καλά.
- Αναμίξτε τα άλλα υλικά εκτός από τα φύλλα μέντας.
- Κρυώστε τη σαλάτα βάζοντάς την σε σκεπασμένο μπολ στο ψυγείο για μία ώρα.
- Ραντίστε επάνω τα φύλλα μέντας πριν το σερβίρισμα.

Ψιλοκομμένη λαχανοσαλά

- 2 σκελίδες σκόρδο
- 2 μήλα
- 2 αγγουράκια τουρσί
- 1 μπανάνα
- 3 κουταλιές μαγιονέζα

- 3 κουταλιές γιαούρτι
- 1/2 κουταλιά κρέμα
- 2 κουταλάκια κάρυ
- αλάτι και πιπέρι
- 1 μικρό άσπρο λάχανο

- Συνδέστε τον κόπτη και κόψτε το σκόρδο.
- Ξεφλουδίστε τα μήλα, κόψτε τα στα τέσσερα και βγάλτε τα κουκούτσια από το εσωτερικό.
- Προσθέστε τα μήλα και τα αγγουράκια και κόψτε τα.
- Προσθέστε τα κομμάτια μπανάνας, τη μαγιονέζα, το γιαούρτι, το κάρυ, την κρέμα, το αλάτι και το πιπέρι και επεξεργαστείτε τα (πλήκτρο M). Βγάλτε τον κόπτη και συνδέστε το δίσκο (κοπής σε φέτες). Μπορείτε να αφήσετε το καρύκευμα στο δοχείο. Κόψτε το λάχανο και κόψτε το σε φέτες# στην ταχύτητα 3 Αδειάστε το υλικό σε πιάτο και ανακατέψτε τα με ένα κουτάλι. Σκεπάστε το πιάτο με ένα καπάκι ή με πλαστική ζελατίνα και περιμένετε μέχρι να μουσκέψουν τα καρυκεύματα.

🔪 🕒 🍴 🥗 **Ωγκρατέν από πατάτες-κολοκυθάκια**

- 750 γρ. πατάτες
- λίγο αλάτι
- 2 κολοκυθάκια (περίπου 500 γρ.)
- 2 τριμμένες σκελίδες σκόρδο
- 75 γρ. περίπου βούτυρο + βούτυρο για την επάλειψη του πιάτου (φούρνου)
- 2-3 κουταλάκια αρωματικά χορταρικά
- 3 αυγά
- 150 ml χτυπημένη κρέμα
- 150 ml γάλα
- πιπέρι
- 100 γρ. μαλακό τυρί (τύπου καμαμπέρ)
- Ξεφλουδίστε και πλύνετε τις πατάτες
- Συνδέστε το δίσκο (κοπής σε φέτες)# στο δοχείο και κόψτε τις πατάτες και τα κολοκυθάκια στην ταχύτητα 5.
- Βράστε τις πατάτες με λίγο αλάτι. Μην τις αφήσετε να παραγίνουν.
- Μετά βάλτε τις στο στραγγιστήρι και αφήστε τις να στραγγίσουν.
- Βάλτε το μισό βούτυρο στο τηγάνι και τηγανίστε τα μισά κολοκυθάκια για 3 λεπτά γυρίζοντάς τα συχνά. Ραντίστε επάνω τα μισά χορταρικά. Τηγανίστε τα υπόλοιπα κολοκυθάκια κατά τον ίδιο τρόπο και ραντίστε επάνω τα υπόλοιπα χορταρικά.
- Βάλτε τα τηγανισμένα κολοκυθάκια σε χαρτί κουζίνας και αφήστε τα να στραγγίσουν.
- Αλείψτε με βούτυρο ένα χαμηλό δίσκο φούρνου και βάλτε μέσα τις φέτες κολοκυθάκια και πατάτες τακτοποιώντας τα ούτως ώστε να καλύπτουν εν μέρει το ένα το άλλο σαν κεραμίδια στέγης.
- Ανακατέψτε τα αυγά με την κρέμα και το γάλα στην ταχύτητα 4. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι ανάλογα με

- το γούστο σας και αδειάστε το μίγμα επάνω στις φέτες από τα κολοκυθία και τις πατάτες στο πιάτο.
- Αντικαταστήστε το δίσκο κοπής σε φέτες με το δίσκο τριψίματος, τρίψτε το τυρί στην ταχύτητα 5 και ραντίστε το επάνω στο πιάτο.
- Βάλτε το πιάτο στο κέντρο του ζεστού φούρνου (200°C) και αφήστε το 3-5 λεπτά να ροδίσει.

🥄 **Μαγιονέζα**

- 1 μεγάλο αυγό ή 2 μικρά αυγά
- 2 κουταλάκια μουστάρδα
- 1 κουταλάκι αλάτι
- πιπέρι
- 3 κουταλιές χυμό λεμονιού
- 250 ml λάδι (υπολογίστε την ποσότητα του λαδιού ανάλογα με την πυκνότητα που θέλετε να έχει η μαγιονέζα)

Τα υλικά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου.

- Βάλτε τους κρόκους των αυγών ή το αυγό, μουστάρδα, αλάτι, πιπέρι και χυμό λεμονιού στο δοχείο.
- Επεξεργαστείτε τα με τον κόπτη στην ταχύτητα 4 ή 5 μέχρι να διαλυθεί το αλάτι προσθέτοντας συγχρόνως το λάδι από την είσοδο.





Συμβουλές:

- Για σάλτσα ταρτάρ: προσθέστε μαϊντανό, αγγουράκια τουρσί και βραστά σφιχτά αυγά.
- Για σάλτσα κοκτέιλ: προσθέστε 50 ml κρέμα γάλακτος, λίγο ούσικι, 3 κουταλάκια πολύ ντομάτας και λίγο σιρόπι τζίντζερ σε 100 ml μαγιονέζα.


🥄 **Κέικ από φρούτα**

- 250 γρ. άσπρο αλεύρι
- 110 γρ. βούτυρο
- 110 γρ. ζάχαρη
- 7 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 60 γρ. σταφίδες
- 170 γρ. γλυκό φρούτο
- 2 αυγά
- φόρμα για κέικ 25 εκατοστά
- Μουλιάστε το γλυκό φρούτο και τις σταφίδες σε τσάι με γεύση φρούτων (περίπου για 1 ώρα).
- Συνδέστε τον κόπτη
- Κόψτε το βούτυρο σε κύβους με ένα μαχαίρι.
- Βάλτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, τους κύβους από βούτυρο και τα αυγά στο δοχείο. Προσθέστε τις σταφίδες και το φρούτο. Επεξεργαστείτε τα υλικά στην ταχύτητα 5 για 15 δευτερόλεπτα το πολύ.
- Αλείψτε τη φόρμα με βούτυρο, βάλτε μέσα το μίγμα και ψήστε το στο κέντρο του φούρνου σε θερμοκρασία 170°C μέχρι να σταθεροποιηθεί (περίπου για 75 λεπτά).

Υλικά	Μέγιστη Ποσότητα	Διακόπτης & Ρυθμιστής Ταχύτητας	Εξάρτημα	Διαδικασία	Εφαρμογές
Τροφή διαίτας για βρέφη /νήπια -λιώσιμο	300 γρ.	M/4-5	☞	Χονδρό: προσθέστε λίγο υγρό Ψιλό: αν χρειάζεται προσθέστε περισσότερο υγρό	Τροφή για νήπια Τροφή για βρέφη
Ζύμη (μπισκότο) ανακάτεμα	3 αυγά	4-2	☞	Υλικά σε θερμοκρασία δωματίου Ανακατέψτε το μείγμα αυγών και ζάχαρη στην ταχύτητα 4 μέχρι να γίνει πηχτό. Μετά προσθέστε ψιλό αλεύρι. Συνεχίστε το ανακάτεμα στην ταχύτητα 2.	Κέικ, ελβετικά κουλούρια, πάστα.
Ζύμη (κέικ) ανακάτεμα	150 γρ. αλεύρι	5	☞	Υλικά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Βλέπε συνταγή στη σελίδα 88	Κέικ κ.λπ.
Ζύμη (αφράτη) ανακάτεμα	400 ml υγρό	3-4		Βάλτε πρώτα υγρό στο δοχείο. Μετά προσθέστε τα στεγνά υλικά	Τηγανίτες, λουκουμάδες, κρέπες, βάφλες
Τρίψιμο ψωμιού κόψιμο	100 γρ.	M/5	☞	Χρησιμοποιείστε στεγνό, τραγανό ψωμί	Για επίστρωση τροφής με τριμμένο ψωμί, γαρνίρισμα φαγητών
Τυρί κόψιμο	200 γρ.	M/5	☞	Χρησιμοποιείστε τυρί χωρίς φλούδα (π.χ. παρμεζάνα). Κόψτε το πρώτα σε κομμάτια των 2 εκ. Επιλέξτε τη θέση M για χονδρό κόψιμο και την ταχύτητα 5 για ψιλό.	Γαρνίρισμα, ωγκρατέν, σούπες, σάλτσες, κροκέτες
τρίψιμο		5	⊕	Σπρώξτε το ελαφρά με τον ωθητή	Σάλτσες, φοντί, πίτσα, φαγητά, ωγκρατέν
Σοκολάτα κόψιμο	200 γρ.	M/5	☞	Χρησιμοποιήστε σκληρή, γνήσια σοκολάτα. Σπάστε την σε κομμάτια των 2 εκ. Χρησιμοποιείστε πρώτα τη θέση M, μετά την ταχύτητα 5 για πιο ψιλό κόψιμο.	Γαρνίρισμα, σάλτσες, πάστα, μους, πουτίγκα

Κρέμες	250 γρ.	5	§	Χρησιμοποιείστε μαλακό βούτυρο για πιο αφράτη κρέμα	Πάστα, επιδόρπια γαρνιρίσματα
Ζύμη (τάρτα, πίττα, δίπλες)	250 γρ. αλεύρι	5	§	Χρησιμοποιείστε κρύο βούτυρο/μαργαρίνη και κρύο νερό. Βάλτε το αλεύρι στο δοχείο. Βάλτε το βούτυρο/μαργαρίνη σε κομμάτια των 2 εκ. Αναμείξτε τα στην ταχύτητα 5 μέχρι το μείγμα να γίνει σαν τριμμένο ψωμί. Μετά προσθέστε νερό συνεχίζοντας την ανάμιξη. Σταματείστε μόλις η ζύμη γίνει συμπαγής (μετά 15 δευτ. περίπου). Κρυώστε την πριν την επεξεργαστείτε.	Τάρτες φρούτου, δίπλες μήλου, πίτσες κουίς
Ζύμη (ψωμί)	350 γρ. αλεύρι (ψωμί)	5		Βλέπε συνταγή σελ. 87	Ψωμί
Ζύμη (πίτσα)	300 γρ.	5		Βλέπε συνταγή σελ. 87	Πίτσα, τάρτα
Ζύμη (προζύμι ή ζύμη μετοζύμι)	300 γρ.	5		Βλέπε συνταγή σελ. 87	Ψωμί πολυτελείας
Ζύμη (ψωμάκια)	250 γρ. αλεύρι	5	§	Χρησιμοποιείστε κρύο βούτυρο ή μαργαρίνη κόψτε το σε κομμάτια των 2 εκ. Βάλτε μαζί όλα τα υλικά στο δοχείο. Αναμείξτε τα μέχρι το μείγμα να γίνει σαν μπάλα (για 30 δευτ. περίπου). Κρυώστε τη ζύμη πριν την περαιτέρω διαδικασία.	Μηλόπιττα, γλυκό μπισκότο, ανοιχτές βεντάλιες φρούτου
Αυγά -χτύπημα (ασπράδι)	4 αυγά	4		Χρησιμοποιείστε τα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου. (Σημείωση: Χρησιμοποιείστε τουλάχιστον 2 αυγά)	Πουτίγκα, σουφλέ, μαρέγκα, γαρνιρίσματα
Φρούτα (γενικά) -κόψιμο	400 γρ.	M/5	§	Συμβουλή: βάλτε λίγο χυμό λεμονιού για να μη αποχρωματιστούν. Χρησιμοποιείστε ωμά, σφικτά φρούτα χωρίς κουκούτσια	Σαλάτες, γλυκό κέικ
-λιώσιμο	500 γρ.	5	§	Χρησιμοποιείστε μαγειρεμένα ή μαλακά φρούτα	Σάλτσες, γλυκό πουτίγκα, τροφή για βρέφη

Χορταρικά -κόψιμο σε κομμάτια	30 γρ. τουλά- χιστον	M/5	§	Πλύνετε και στραγγίστε τα πρώτα	Σούπες, σάλτσες γαρνιρίσματα, πι- κάντικο βούτημα
Πράσσα -κόψιμο σε φέτες		M/4-5	⊕	Βάλτε τα στο στόμιο εισόδου με τα κεφάλια από πάνω. Αν τα πράσα είναι ψιλά γεμίστε την είσοδο τελείως.	Σούπες, μαγειρε- μένα πράσσα, κουίς.
Μαγιονέζα	3 αυγά	4-5	§	Χρησιμοποιείστε τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου. Βλέπε συνταγή στη σελίδα 90 (Σημείωση: Χρησιμοποιείστε ένα μεγάλο αυγό ή δύο μικρά	Για τηγανητές πατάτες, σαλά- τες, κοκτέιλ, φοντί, σάλτσα για μπάρμπεκιου
Κρέας, ψάρι πουλερικά -κόψιμο (άπαχο βοδινό)	300 γρ.	M/5	§	Βγάλτε πρώτα τα νεύρα και κόκκαλα. Κόψτε τα σε κομμάτια των 3 εκ.	Μπιφτέκια, ταρταρ, χάμπουρκερς
-κόψιμο (κρέας με ζώνες πάχους)	200 γρ.	M/5	§	Χρησιμοποιείστε τη θέση M για χοντρό κόψιμο	Κιμάς
Μιλκσέικ	350 ml υγρό	M/5	§	Βλέπε συνταγή στη σελίδα 85	
Καρύδια -κόψιμο	250 γρ.	M/5	§	Χρησιμοποιείστε τη θέση M για χοντρό κόψιμο ή τη θέση 5 για ψιλό κόψιμο	Σαλάτες, γαρνιρίσματα, ψωμί, πάστα, πουτίγκα
Πατάτες (μαγειρε- μένο) -λιώσιμο	500 γρ.	4-5	§	Δεν πρέπει να είναι παραμαγει- ρεμένες. Η ποσότητα του γάλακτος εξαρτάται από το είδος της πατάτας. Χρησιμοποιείστε ζεστό γάλα (80 °C το πολύ). Προσθέστε το γάλα αργά- αργά κατά το δούλεμα.	Πιάτα φούρνου, πουρές
Όσπρια -λιώσιμο	400 γρ.	5	§	Χρησιμοποιείστε μαγειρεμένα φασόλια ή αρακά. Προσθέστε λίγο υγρό για περισσότερη συνοχή.	Πουρές, σούπες

Σούπα	500 ml υγρό	4-5	§	Χρησιμοποιείτε μαγειρεμένα λαχανικά	Σούπα
Λαχανικά (γενικά) κόψιμο σε κομμάτια	400 γρ.	M/5	§	Κόψτε τα πρώτα σε κομμάτια των 3 εκ.	Σαλάτες, ωμή τροφή, σούπα
πουρές	500 γρ.	5	§		Πουρές από λα- χανικά, σούπες
Κτυπητή κρέμα -κτύπημα	400 ml	3		Χρησιμοποιείτε κρέμα σε θερμο- κρασία ψυγείου. Επεξεργαστείτε τουλάχιστον 125 ml.	Γαρνιρίσματα, κρέμα, μείγμα παγωτού, πάστα

