

Essence HR7743

Recetas & Instrucciones de Uso



PHILIPS





ESPAÑOL 6**HR7743**

Piezas y accesorios

- A) Unidad motora
- B) Panel de control del "Smart Process" (Proceso Inteligente)
- C) Incorporado cierre de seguridad
- D) Cubierta roscada (Debe estar colocada para utilizar las funciones del recipiente)
- E) Recipiente para procesar alimentos
- F) Soporte de la herramienta
- G) Jarra batidora
- H) Tapa de la jarra batidora
- I) Espiga de la tapa (Activa y desactiva el interruptor de seguridad)
- J) Tapa del recipiente para procesar los alimentos
- K) Obturador
- L) Tubo de llenado
- M) Empujador
- N) Cedazo del exprimidor
- O) Cono del exprimidor
- P) Gancho amasador
- Q) Cuchilla metálica + cubierta protectora
- R) Inserto para trocear medio
- S) Inserto para trocear fino
- T) Inserto para trocear grueso
- U) Inserto granulador
- V) Soporte para insertos
- W) Ajustable disco rebanador (Inserto rebanador, soporte y botón de ajuste)
- X) Disco emulsionador

Introducción

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

Si su aparato se para de repente:

- 1** Desenchúfenlo de la red.
- 2** Dejen que el aparato se enfríe durante 60 minutos.
- 3** Enchúfenlo a la red.
- 4** Vuelvan a ponerlo en marcha.

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

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

Importante

- Antes de usar el aparato, lean cuidadosamente estas instrucciones de uso y miren las ilustraciones.
- Guarden estas instrucciones de uso para futuras consultas (110-127V o 220-240V).
- Antes de enchufar el aparato, comprueben si el voltaje indicado en él se corresponde con el voltaje de la red local.
- No usen nunca ningún accesorio o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente aconsejados por Philips. Su garantía quedará invalidada si han usado tales accesorios o piezas.
- No usen el aparato si el cable de red, la clavija u otras piezas están deteriorados.
- A fin de evitar situaciones peligrosas, si el cable de red del aparato se deteriora, siempre debe ser sustituido por Philips o por un Servicio de Asistencia Técnica de Philips
- Antes de usar el aparato por vez primera, limpien cuidadosamente las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
- No superen las cantidades y los tiempos de preparación indicados en la tabla.
- No excedan el contenido máximo indicado en el recipiente, por ejemplo, no lo llenen por encima de la graduación superior.
- Desenchufen el aparato de la red inmediatamente después del uso.
- No usen nunca sus dedos o un objeto (Por ejemplo, una espátula) para presionar los ingredientes dentro del tubo de llenado mientras el aparato esté en marcha. Para ese propósito solo debe usarse el empujador.
- Desenchufen siempre el aparato de la red antes de introducir sus dedos o un objeto (Por ejemplo, una espátula) en la jarra batidora.
- Mantengan el aparato fuera del alcance de los niños.
- No dejen nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Coloquen la tapa en el recipiente en la posición correcta. El incorporado cierre de seguridad estará, ahora, desbloqueado y podrán hacer funcionar el aparato. Tanto la unidad motora como la cubierta roscada han sido provistas de marcas. El aparato solo funcionará si la marca de la unidad motora está directamente opuesta a la marca del recipiente.
- Paren el aparato antes de desmontar cualquier accesorio.
- Paren siempre el aparato presionando el botón "Stop" (Paro).
- Antes de quitar la tapa del aparato, esperen hasta que las piezas móviles hayan parado de girar.
- La cubierta roscada solo puede sacarse si la tapa no está en el recipiente o si el recipiente ha sido quitado totalmente.
- No sumerjan nunca la unidad motora en agua o en cualquier otro fluido ni la enjuaguen bajo el agua del grifo. Para limpiar la unidad motora usen solo un paño húmedo.
- Quiten la cubierta protectora de la cuchilla antes de usarla.
- Dejen que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos (Temperatura máxima 80°C/175°F).
- Si están procesando un líquido caliente o que tiene tendencia a

producir espuma, para evitar derramamientos no pongan más de 1 litro en la jarra batidora.

- Desenchufen el aparato de la red inmediatamente después del uso.
- Para los tiempos de aplicación, consulten la tabla que se incluye más adelante en estas instrucciones de uso.

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

Las funciones del recipiente para procesar alimentos solo funcionará si la cubierta roscada ha sido adecuadamente roscada en la unidad motora.

Cómo usar el aparato

Control del "Smart Process" (Proceso Inteligente)

Este aparato está equipado con un Control del "Smart Process" (Proceso Inteligente) para asegurar un proceso óptimo y un perfecto resultado final. El botón de cada proceso está unido a un perfil de velocidad preprogramado que representa el proceso óptimo para un accesorio específico.

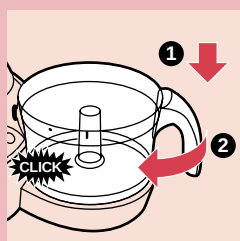
Presionando el botón "+" o "-", pueden aumentar o disminuir la velocidad en tres etapas.

Si presionan el botón "Pulse" (Turbo), el aparato funcionará a la velocidad más alta. Cuando suelten el botón, el aparato se parará o volverá a la previamente seleccionada velocidad de trabajo.

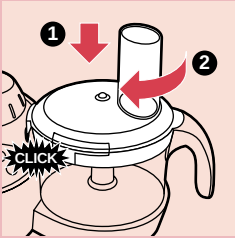
El proceso siempre puede pararse con el botón "Stop" (Paro).

Si vuelven a presionar el mismo botón del proceso antes de 40 segundos, el proceso se volverá a poner en marcha donde lo habían parado.

Recipiente para procesar alimentos



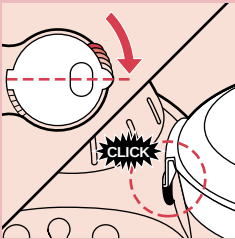
- 1** Monten el recipiente en el Robot de Cocina haciendo girar el asa en la dirección de la flecha hasta que oigan un "click".



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

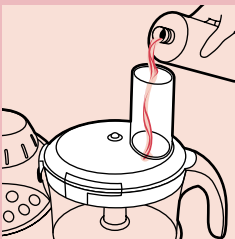
Cierre de seguridad incorporado

- La unidad motora, el recipiente y la cubierta roscada han sido provistos de marcas. El aparato solo funcionará si la marca de la unidad motora está directamente opuesta a la marca del recipiente.

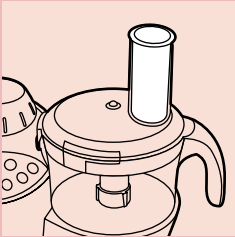


- 1 Asegúrense de que el punto de la tapa y el punto del recipiente están directamente enfrente el uno del otro. El resalte de la tapa completará la forma de la empuñadura.

Tubo de llenado y empujador

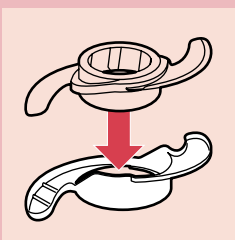


- 1 Para añadir líquidos y/o ingredientes sólidos, usen el tubo de llenado. Usen el empujador para presionar los ingredientes sólidos a través del tubo de llenado.



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

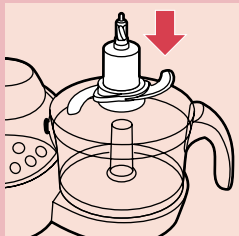
Cuchilla metálica



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

- 1 Quiten la tapa protectora de la cuchilla.

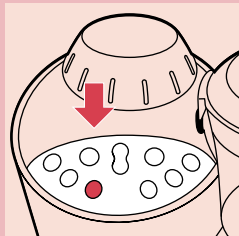
Los filos cortantes están muy afilados ¡ Eviten tocarlos !



2 Coloquen el soporte de la herramienta en el recipiente y la cuchilla en el soporte de la herramienta.

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

4 Pongan el empujador en el tubo de llenado.

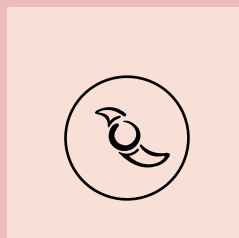


5 Presionen el botón del proceso de picado del panel de control.

- El proceso empezará con 4 pulsaciones para asegurar que los ingredientes (Por ejemplo, cebollas o frutos secos) son picados regularmente.
- Después, el proceso aumentará hasta la velocidad máxima y continuará hasta que se presione el botón "STOP" (Paro).

► Presionen el botón "-" para disminuir la velocidad.

► El proceso puede detenerse en cualquier momento durante las pulsaciones presionando el botón "Stop" (Paro).



Consejos

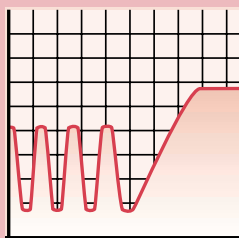
- Si pican cebollas, paren el aparato después de las 4 pulsaciones para evitar que se vayan a picar demasiado finamente.
- No dejen que el aparato funcione demasiado tiempo cuando estén picando queso (Duro). El queso puede calentarse demasiado, empezar a fundirse y formar masa.
- No usen la cuchilla para picar ingredientes muy duros como granos de café, cúrcuma, nuez moscada y cubitos de hielo, ya que ello puede hacer que la cuchilla se desafíe.

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

1 Paren el aparato.

2 Quiten la tapa del recipiente.

3 Quiten, con una espátula, los ingredientes de la cuchilla o de las paredes del recipiente.



Insertos

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

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

Los filos están muy afilados. ¡Eviten tocarlos!

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

- 3** Pongan la tapa sobre el recipiente.

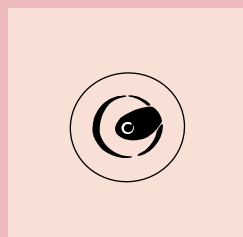
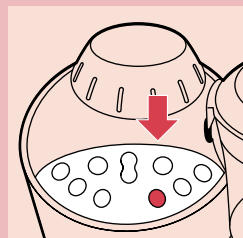
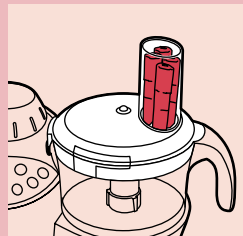
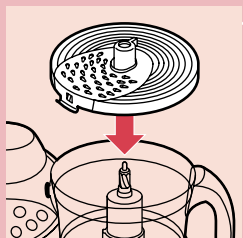
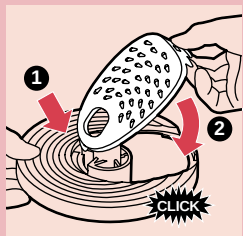
- 4** Pongan los ingredientes en el tubo de llenado. Antes corten los trozos grandes para que puedan pasar por el tubo de llenado.

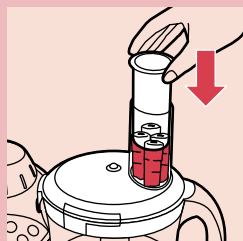
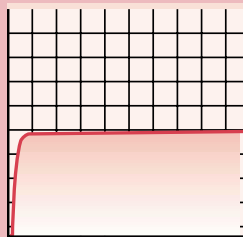
- 5** Para unos mejores resultados, llenen uniformemente el tubo de llenado.

Quando necesitan cortar grandes cantidades de alimentos, procesen solo una pequeña cantidad cada vez y vacíen regularmente el recipiente entre cantidades.

- 6** Seleccionen el "Shredding & Slicing process" (Proceso de Desmenuzado y de Rebanado) en el panel de control.

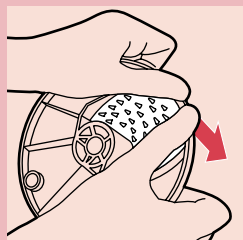
Para garantizar un óptimo resultado final, el proceso se incrementa inmediatamente a la definidad velocidad del procesado. La velocidad del proceso puede ser aumentada 3 veces presionando el botón "+" y disminuida 3 veces presionando el botón "-".





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

► Si están desmenuzando vegetales blandos o frutas, pueden disminuir la velocidad hasta tres veces presionando el botón "-" para evitar que los vegetales y las frutas desmenuzados se hagan puré.

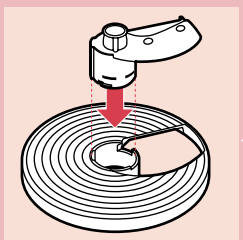


8 Para quitar el inserto del soporte del inserto, cojan el soporte del inserto con sus manos con su parte trasera mirando hacia Uds. Presionen los cantos del inserto con sus pulgares para hacer que el inserto se salga del soporte.

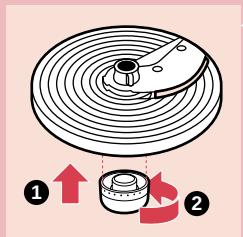
Disco rebanador ajustable

El disco rebanador ajustable les permite cortar ingredientes a cualquier espesor que deseen.

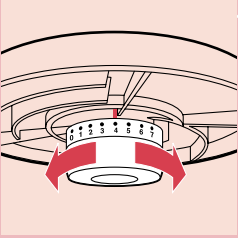
Tengan cuidado : Los filos de la cuchilla está muy afilados.



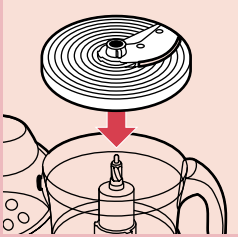
1 Inserten la cuchilla en la parte superior del transportador.



2 Conecten el botón del fondo del disco y gírenlo a la posición ● para fijarlo.

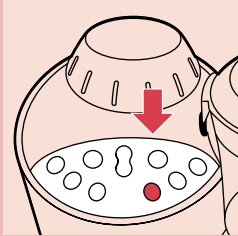


- 3** Giren el botón de ajuste para ajustar el espesor que deséen.



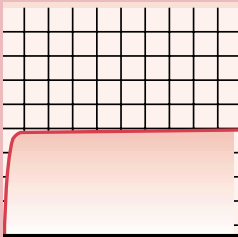
- 4** Coloquen el disco rebanador ajustable en el soporte de herramientas.

- 5** Cierren la tapa y pongan los ingredientes en el tubo de llenado.



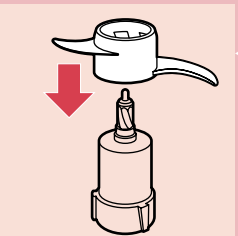
- 6** Seleccionen el "Shredding & Slicing process" (Proceso de Desmenuzado y de Rebanado) en el panel de control.

- 7** Si es necesario, presionen los ingredientes lentamente hacia abajo con el empujador.

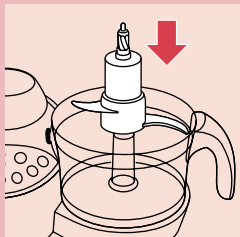


Gancho amasador

El gancho amasador puede utilizarse para amasar pasta con levadura para pan y pizzas.



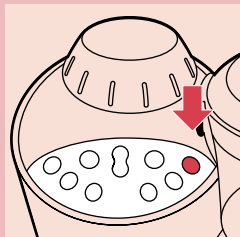
- 1** Fijen el gancho amasador al soporte para herramientas.



2 Pongan el recipiente en la unidad motora, giren la empuñadura en la dirección de la flecha y fijen el gancho amasador al soporte para herramientas.

3 Pongan los ingredientes en el recipiente.

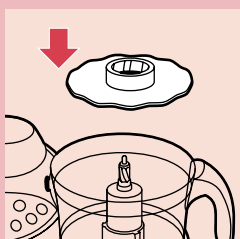
4 Cierren el recipiente con la tapa.



5 Presionen el botón del "Kneading Process" (Proceso de Amasado) en el control del "Smart Process" (Proceso Inteligente).

En los siguientes 10 segundos el aparato incrementará gradualmente la velocidad de amasado hasta la velocidad máxima. El aparato seguirá funcionando a esa velocidad hasta que el botón "Stop" (Paro) sea apretado. La velocidad puede ser disminuida 3 veces presionando el botón "-". Si el botón "+" / "-" no produce ninguna reacción, el motor ya está en sus límites físicos.

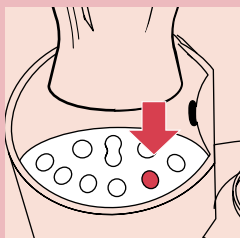
Disco emulsionador



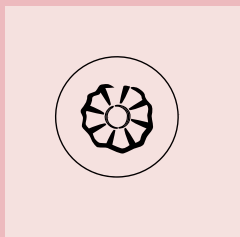
Pueden usar el disco emulsionador para preparar mayonesa, batir nata y agitar claras de huevo.

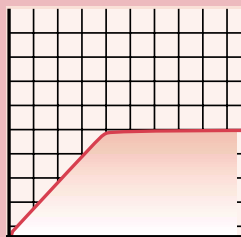
1 Pongan el disco emulsionador en el soporte para herramientas que está de pie en el recipiente.

2 Pongan los ingredientes en el recipiente y pongan la tapa en el recipiente.



3 Seleccione el botón del proceso emulsionador. El aparato incrementará la velocidad a la velocidad de emulsionado. El aparato seguirá funcionando a esa velocidad hasta que se presione el botón de Paro (Stop). La velocidad puede ser aumentada 3 veces presionando el botón "+" y disminuida 3 veces presionando el botón "-".





Consejos

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

El aceite puede añadirse a través del agujerito del fondo del empujador.

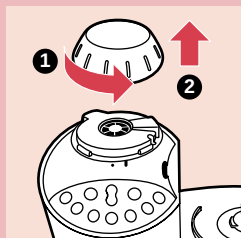
- ▶ Si van a batir nata, la nata debe ser acabada de sacar del refrigerador. Observen el tiempo de preparación de la tabla. La nata no debe ser agitada durante demasiado tiempo. Usen la función Turbo (Pulse) para tener un mayor control sobre el proceso.

Batidora

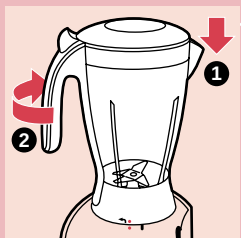
La batidora está pensada para :

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

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



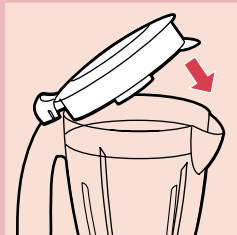
- 1** Para fijar la jarra batidora, quiten la cubierta roscada de encima del panel.



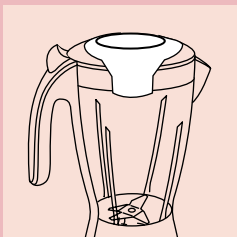
- 2** Monten la jarra batidora en la parte superior de la unidad motora haciéndola girar en la dirección de la flecha hasta que quede firmemente fijada. El asa debe quedar mirando hacia la izquierda. Tengan en cuenta que la jarra batidora solo puede montarse en esta posición.

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

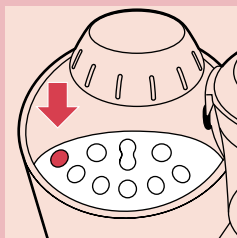
- 3** Pongan los ingredientes en la jarra batidora.



4 Cierren la tapa.



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



6 Presionen el botón "Blending Process" (Proceso de Batido) del panel de control. La batidora empezará a funcionar. La velocidad se incrementará hasta la velocidad máxima. El aparato seguirá funcionando a esa velocidad hasta que el botón "Stop" (Paro) sea apretado. Durante el "Blending Process" (Proceso de Batido) la velocidad puede disminuirse hasta 3 veces presionando el botón "-".

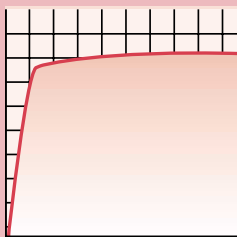
Consejos

- ▶ Viertan los ingredientes líquidos en la jarra batidora a través del agujero de la tapa.
- ▶ Cuanto más tiempo dejen funcionar el aparato más fino será el resultado del batido.
- ▶ Corten previamente los ingredientes sólidos a trozos más pequeños antes de ponerlos en la batidora. Si desean preparar una gran cantidad, procesen pequeñas tandas de ingredientes en lugar de tratar de procesar una gran cantidad de una vez.
- ▶ Los ingredientes duros, por ejemplo, granos de soja para leche de soja, deben ser remojados antes de ser procesados.
- ▶ Trituren cubitos de hielo colocando los cubitos en la jarra, cierren la tapa y usen la función "Pulse" (Turbo).

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

1 Paren el aparato y desenchúfelo de la red.

2 Abran la tapa.



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

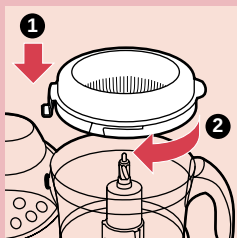
- 3** Usen una espátula para quitar los ingredientes de la pared de la jarra.

Mantengan la espátula a una distancia segura de las cuchillas (Unos 2 cm).

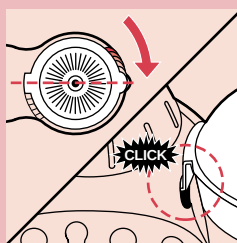
- Si no están satisfechos con los resultados, dejen que el aparato funcione brevemente un cierto número de veces presionando el botón "Pulse" (Turbo). También pueden tratar de obtener un mejor resultado agitando los ingredientes con una espátula (No mientras la batidora esté funcionando) o vertiendo fuera un poco de los contenidos a fin de procesar una menor cantidad.
- En algunos casos, los ingredientes son más fáciles de batir si añaden un poco de líquido, por ejemplo, zumo de limón mientras baten frutas.
- Si los ingredientes se pegan a la pared, quítenlos con una espátula.

Exprimidor

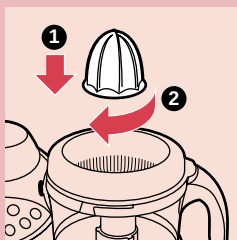
El exprimidor puede usarse para todo tipo de cítricos.



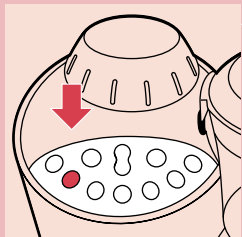
- 1** Pongan el recipiente en la unidad motora y coloquen el cedazo en el recipiente.



- 2** Giren el cedazo en la dirección de la flecha hasta que la espiga del cierre de seguridad se coloque, con un chasquido, en la unidad motora.

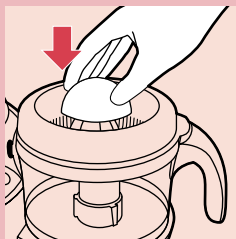


- 3** Presionándolo ligeramente hacia abajo, pongan el cono sobre el cedazo.



- 4** Presionen el "Citrus pressing button" (Botón de exprimido) del panel de control.

La velocidad puede aumentarse hasta 3 veces presionando el botón "+". El proceso empieza a funcionar y se para si es presionado el botón Paro(Stop).

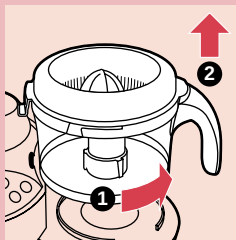


- 5** Presionen firmemente la mitad de la fruta en el cono rotativo.

Consejos

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

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



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

Limpieza

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

- 1** Limpíen la unidad motora con un paño húmedo. No sumerjan la unidad motora en agua ni la enjuaguen bajo el grifo.

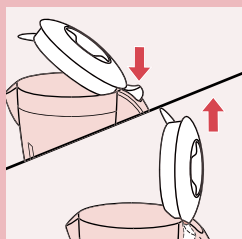
- 2** Limpíen, siempre e inmediatamente después del uso, las piezas que hayan estado en contacto con los alimentos con agua caliente con un líquido limpiador. Ciertos ingredientes pueden causar decoloraciones de la superficie de los accesorios. Ello no tiene efectos negativos sobre los accesorios.

- El recipiente, la tapa del recipiente, el empujador y los accesorios (Excepto la jarra batidora) también pueden lavarse en un lavavajillas.

La resistencia de esas piezas al lavavajillas ha sido probada de acuerdo a la norma DIN EN 12875.

¡ La jarra batidora no es a prueba de lavavajillas !

- Para quitar la tapa, ábrala y, después, estiren de ella hacia arriba. Solo desmonten la tapa a fin de limpiarla.

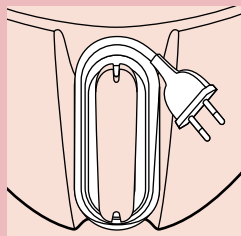


Limpíen muy cuidadosamente la cuchilla metálica, la unidad de cuchillas del batidor y los insertos. ¡ Sus filos están muy afilados !

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

Ciertos ingredientes pueden causar decoloraciones de la superficie de los accesorios. Ello no tiene efectos negativos sobre los accesorios.

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



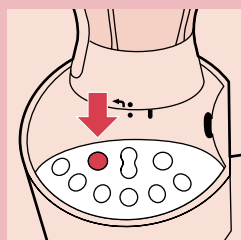
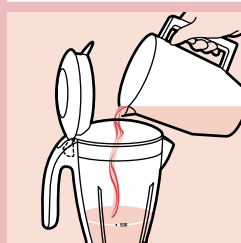
Operación limpieza rápida de la batidora

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

- 2 Cierren la tapa.

- 3 Presionando el botón "Pulse" (Turbo), dejen que el aparato funcione durante unos minutos (El aparato dejará de funcionar cuando suelten el botón).

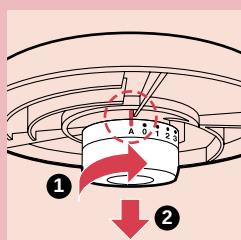
- 4 Desmonten la jarra batidora y enjuágenla con agua limpia.



Cómo limpiar, a fondo, el disco rebanador ajustable

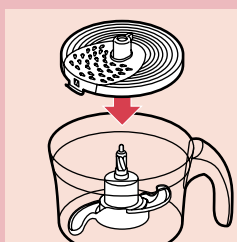
- 1 Giren el botón de ajuste hacia la derecha para estirar la cuchilla fuera del disco.

El disco, la cuchilla y el botón de ajuste pueden limpiarse con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.



Almacenamiento

MicroAlmacenamiento



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

Garantía y Servicio

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

Guía de solución de problemas

Problema	Solución
El aparato no se pone en marcha	Giren el recipiente o la tapa en sentido horario hasta que oigan un "click". Asegúrense de que los puntos del recipiente y los de la tapa estén colocados directamente el uno frente al otro.
De repente, el aparato ha dejado de funcionar	El sistema automático de corte térmico probablemente ha cortado el suministro de corriente al aparato por haberse sobrecalentado. 1) Desenchufen el aparato de la red. 2) Dejen que el aparato se enfríe durante 60 minutos. 3) Enchufen el aparato a la red. 4) Vuelvan a poner el aparato en marcha.
Han presionado el botón de proceso erróneo.	Presionen el botón para el proceso que deséen.
El proceso no se pone en marcha en el inicio después de volverlo a poner en marcha.	Este aparato está provisto de una función de memoria. Si vuelven a iniciar el proceso antes de haber transcurrido 40 segundos, el proceso se iniciará donde fue interrumpido. Si desean que el proceso se inicie directamente desde el principio : 1) Presionen brevemente otro proceso (Por ejemplo, el botón "Pulse" [Turbo]). 2) Después, presionen el botón "Stop" (Paro). 3) Para hacer que el proceso vuelva a empezar desde el principio, presionen el botón del proceso adecuado.
Tanto la jarra batidora como el recipiente para procesar alimentos están fijados pero solo funciona la batidora	Si tanto la batidora como el recipiente para procesar alimentos han sido correctamente montados, solo funcionará la batidora. Si desean utilizar el recipiente para procesar alimentos, desmonten la batidora y cierren el agujero de fijación con la cubierta roscada.
El botón "+" / "-" no reacciona ante ciertas aplicaciones	El motor ya está en su límite físico, por ejemplo, al amasar o cuando la velocidad está al nivel definido del cual ya no puede decrecer más.

Funciones, aplicaciones y tiempos de aplicación

Función	Accesorio	Aplicación	Tiempos de aplicación
		Picado, hacer puré, mezclado	10 - 60 segundos
		Desmenuzado, rallado	10 - 60 segundos
		Rebanado	10 - 60 segundos
		Amasado, mezclado	60 - 180 segundos
		Agitado, batido, emulsionado	10 - 60 segundos
		Batido, hacer puré	10 - 60 segundos
		Exprimido de cítricos	Depende de la cantidad

Cantidades y tiempos de preparación

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Botón del proceso / Accesorio	Procedimiento	Aplicaciones
Manzanas, zanahorias, arracacha - Desmenuzado	500 g	/	Corten los vegetales a trozos que quepan en el tubo. Llenen el tubo con los trozos y rebánenlos mientras los presionan ligeramente con el empujador. Asegúrense de que la cubierta roscada esté adecuadamente fijada a la unidad motora.	Ensaladas, vegetales crudos.
Manzanas, zanahorias, arracacha - Rebanado	500 g	/	Corten los vegetales a trozos que quepan en el tubo. Llenen el tubo con los trozos y rebánenlos mientras los presionan ligeramente con el empujador.	Ensaladas, vegetales crudos.
Pasta culinaria (Tartas) - Agitado	750 ml de leche	/	Primero viertan la leche en el batidor y, después, añadan los ingredientes secos. Mezclen los ingredientes durante, aproximadamente, 1 minuto. Si es necesario, repitan 2 veces este procedimiento. Después, paren unos pocos minutos para permitir que el aparato se enfríe a la temperatura ambiente.	Tartas, barquillos.
Migas de pan - Picado	100 g	/	Usen pan seco y crujiente	Platos rebozados, platos gratinados.
Crema de mantequilla (Creme au beurre) - Agitado	300 g	/	Para un resultado ligero, usen mantequilla blanda	Postres, acabados.
Queso (Parmesano) - Picado	200 g	/	Usen un pedazo de Parmesano sin corteza y cortado a trozos de unos 3 x 3 cm.	Guarniciones, sopas, salsas, platos gratinados.
Queso (Gouda) - Rallado	200 g	/	Corten el queso a trozos que entren en el tubo. Presionen cuidadosamente con el empujador.	Salsas, pizzas, platos gratinados, fondues.
Chocolate - Picado	200 g	/	Usen chocolate duro y plano. Rómpalo a trozos de 2 cm.	Guarniciones, salsas, pastelería, pudings, mousses.
Guisantes o judías cocidos - Hacer puré	250 g	/	Usen guisantes o judías cocidos. Si es necesario, añadan un poco de líquido para mejorar la consistencia de la mezcla.	Purés, sopas.

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Botón del proceso / Accesorio	Procedimiento	Aplicaciones
Carnes y vegetales cocidos - Hacer puré	500 g	 / 	Para un puré grueso, añadan solo un poco de líquido. Para un puré fino, vayan añadiendo líquido hasta que la mezcla esté suave.	Comida de niños y bebés.
Pepinos - Rebanado	2 pepinos	 / 	Pongan el pepino en el tubo y presionen cuidadosamente hacia abajo.	Ensaladas, guarniciones.
Pasta (Para pan) - Amasado	500 g de harina	 / 	Mezclen agua caliente con levadura y azúcar. Añadan harina y amasen la pasta durante unos 90 segundos. Dejen que suba durante 30 minutos.	Pan
Pasta (Para pizzas) - Amasado	700 g de harina	 / 	Sigan el mismo procedimiento que para la masa para pan. Amasen la masa durante 1 minuto. Primero pongan la harina y, después, los otros ingredientes.	Pizza
Pasta (Para pastelería de pasta quebradiza) - Amasado	300 g de harina	 / 	Usen margarina fría. Corten la margarina a cubos de 2 cm. Pongan la harina en el recipiente y añadan la margarina. Mezclen hasta que la pasta se torne desmenuzable. Después, añadan agua fría mientras mezclan. Paren tan pronto como la pasta empiece a formar una bola. Dejen que la pasta se enfríe antes de futuros procesados.	Empanadas de manzana, bizcochos dulces, flanes con trozos de fruta.
Pasta (Con levadura) - Amasado	500 g de harina	 / 	Primero mezclen la levadura, el agua caliente y un poco de azúcar en un recipiente separado. Pongan todos los ingredientes en el recipiente y amasen la masa hasta que quede suave y no se pegue al recipiente (Tardarán aproximadamente 1 minuto). Dejen que la masa suba durante 30 minutos.	Delicioso pan.
Claras de huevo - Batido	4 claras de huevo	 / 	Usen claras de huevo a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, 2 claras de huevo.	Puddings, souffles, merengues.
Fruta (Por ejemplo, manzanas, plátanos, castañas de agua) - Batido	500 g	 / 	Consejo : Añadan un poco de zumo de limón para evitar que la fruta se descoloree. Añadan un poco de líquido para obtener un suave puré.	Salsas, mermeladas, puddings, comida para bebés.
Fruta (Por ejemplo, manzanas, plátanos) - Picado	500 g	 / 	Consejo : Añadan un poco de zumo de limón para evitar que la fruta se descoloree.	Salsas, mermeladas, puddings, comida para bebés.
Ajo - Picado	300 g	 / 	Pelen el ajo. Presionen el botón "Pulse" (Turbo) varias veces para evitar picar el ajo demasiado fino. Usen, al menos, 150 gramos.	Guarniciones, marinados.
Hierbas (Por ejemplo, perejil) - Picado	50 g, como mínimo.	 / 	Antes de picarlas, laven y sequen las hierbas.	Salsas, sopas, guarniciones, mantequilla de hierbas.
Zumos (Por ejemplo, de manzana, zanahoria, etc) - Preparación de zumos - Batido	500 g (Cantidad total)	 / 	Lícuen las frutas en la licuadora	Zumos de frutas

Ingredientes y resultados	Cantidad máxima	Botón del proceso / Accesorio	Procedimiento	Aplicaciones
Mayonesa - Emulsionado	3 huevos	 / 	Todos los ingredientes debe estar a temperatura ambiente. Nota : Usen, al menos, un huevo grande, dos huevos pequeños o dos yemas de huevo. Pongan el huevo y un poco de vinagre en el recipiente y añadan el aceite gota a gota.	Ensaladas, guarniciones y salsas para barbacoa.
Carnes (Magras) - Picado	500 g	 / 	Primero quiten cualquier tendón o hueso. Corten la carne a dados de 3 cm. Presionen el botón "Pulse" (Turbo) para obtener como resultado un picado más grueso.	Bistechs tártaros, hamburguesas, albóndigas de carne.
Carnes, pescado, aves de corral (Veteadas) - Picado	400 g	 / 	Primero quiten cualquier tendón o hueso. Corten la carne a dados de 3 cm. Presionen el botón "Pulse" (Turbo) para obtener como resultado un picado más grueso.	Bistechs tártaros, hamburguesas, albóndigas de carne.
Batidos de lecha - Batido	500 ml de leche	 / 	Hagan puré con la fruta (Por ejemplo, plátanos, fresas) con azúcar, leche y un poco de helado y mezclen bien.	Batidos de leche
Mezcla (Pastel) - Mezclado	4 huevos	 / 	Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Mezclen la mantequilla ablandada y el azúcar hasta que la mezcla quede suave y cremosa y, entonces, añadan la leche, los huevos y la harina.	Diversos pasteles.
Frutos secos - Picado	250 g	 / 	Usen el botón "Pulse" (Turbo) para un picado grueso. Paren el proceso si desean un resultado grueso.	Ensaladas, puddings, pan de frutos secos, pasta de almendras.
Cebollas - Picado	500 g	 / 	Pelen las cebollas y córtelas en 4 trozos. Paren el proceso después de 2 pulsaciones para comprobar el resultado.	Ensalada, alimentos cocidos, sofritos, guarniciones.
Cebollas - Rebanado	300 g	 / 	Pelen las cebollas y córtelas a trozos que pasen por el tubo. Nota : Usen, al menos, 100 g.	Ensalada, alimentos cocidos, sofritos, guarniciones.
Carne de aves de corral - Picado	200 g	 / 	Primero quiten cualquier tendón o hueso. Corten la carne a dados de 3 cm. Presionen el botón "Pulse" (Turbo) para obtener como resultado un picado más grueso.	Carne picada.
Sopas - Batido	500 ml	 / 	Usen vegetales cocidos	Sopas, salsas.
Nata montada - Agitado	500 ml	 / 	Usen nata directamente sacada del frigorífico. Nota : Usen, al menos, 125 ml de nata. La nata montada estará lista después de unos 20 segundos.	Guarniciones, nata, mezclas para helado.

Recetas

Pasta de calabaza para untar pan.

Ingredientes

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

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

Quiche de puerros

Ingredientes para la pasta :

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

Ingredientes para el relleno :

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

- *Pongan todos los ingredientes en el recipiente y amásenlos hasta lograr una pasta consistente. Dejen que la pasta suba durante unos 30 minutos.*
- *Rebanen los puerros con el ajustable disco rebanador (Pbr ejemplo, posición 3). Pongan un poco de aceite en una sartén y fríen los puerros*

rebanados durante unos pocos minutos. Pongan el resto de los ingredientes en la jarra batidora y dejen que la batidora funcione hasta que haya alcanzado una consistencia cremosa. Añadan de 1 a 2 cucharadas soperas de harina para espesar la mezcla.

- *Engrasen un molde para hornear de un diámetro de 24 cm y cubran el fondo y los lados uniformemente con pasta. Extiendan la mezcla de puerros sobre la pasta y vierta el resto de los ingredientes sobre ella. Hornéen en un horno precalentado durante unos 40 minutos a 180°C. Pueden servir caliente o frío.*

Goulash al estilo húngaro

Ingredientes

- 1 cucharada soperas de aceite
- 1 cebolla mediana
- 1 cucharadita de café de pimentón
- 400 g de carne de vaca, de buey o de cerdo
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- Sal
- 200 g de zanahorias
- 300 g de patatas
- Semillas de alcaravea

- *Laven la carne y córtela a dados de 2 cm. Pelen la cebolla y píquenla en el recipiente de procesar alimentos utilizando la cuchilla metálica. Quiten el corazón del pimiento verde y rebánenlo a rodajas usando el disco rebanador ajustable. Pelen el tomate, quiten las pepitas y córtelo a tiras finas. Fríen la cebolla picada en aceite hasta que quede blanda. Qúitenla del fuego y esparzan el pimentón sobre la cebolla, añadan la carne y fríen a fuego fuerte durante unos pocos minutos mientras remueven constantemente..Añadan el pimiento verde, el tomate y sal al gusto, tapen la cazuela y cuezan (De acuerdo a su propia experiencia) sobre un fuego moderado hasta que casi esté tierno.*
- *Mientras tanto, pelen y rebanen las zanahorias usando el disco rebanador ajustable y corten las patatas a dados menudos. Añádanlo todo a la carne y viertan suficiente agua fría para la cantidad de sopa que deseen hacer (1'2 litros, aproximadamente). Sazonen con una pizca de semillas de alcaravea, hiervan a fuego lento hasta que todo quede suave como mantequilla y, si es necesario, añadan más sal.*
- *Sirvan caliente. Pueden añadir una guarnición de arandelas de pimiento verde y servir (En un plato aparte) unos pimientos (Tamaño cereza) picantes.*

Tarta de fresas

Ingredientes

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

Relleno :

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

Glaseado :

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

Guarnición :

- 250 g de nata

- *Calienten el horno a 80° C. Hagan nata con la margarina y el azúcar en el recipiente con la cuchilla metálica.*
- *Combinen con la yema de huevo y, después, rebócenlo en harina y escamas de coco. Pongan la pasta en una fuente para hornear, ondulen los bordes y pinchenla con un tenedor. Hornéenla durante 15 - 20 minutos hasta que se dore. Dejen que la tarta se enfríe sobre una parrilla. Mezclen azúcar, zumo de limón y queso cremoso en el recipiente (Utilizando la cuchilla metálica y el accesorio amasador) hasta que se esponje. Espolvoréenlo sobre la enfriada cubierta de la tarta. Coloquen una parte de las fresas (Con el lado del tallo hacia abajo) sobre la tarta. Ponganla en el refrigerador.*
- *Preparen el glaseado. Batan el resto de las fresas con el agua y el azúcar en la jarra batidora. Disuelvan el almidón de maíz en 125 ml de la mezcla de fresas. Pongan la mezcla de fresas a hervir. Cuando esté hirviendo, remuévanla con el almidón disuelto. Pongan (Con una cuchara) el caliente glaseado sobre las fresas y dejen enfriar durante 2 horas. Cubran con nata montada para espesar las partes superiores.*

Batido de leche con fruta fresca**Ingredientes**

- 100 g de plátanos o de fresas
 - 200 ml de leche fresca
 - 50 g de helado de vainilla
 - Azúcar granulado al gusto
- *Pelen los plátanos o enjuagen las fresas. Corten la fruta a trozos más pequeños. Pongan todos los ingredientes en la jarra batidora. Batan hasta que quede suave.*
 - *Pueden utilizar la fruta de su elección para elaborar su favorito batido de leche con fruta fresca.*

Pan redondo con avellanas**Ingredientes para la masa :**

- 500 g de harina tamizada
- 75 g de azúcar

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

Relleno :

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

- *Calienten el horno a 200°C. Mezclen la leche, la levadura y el azúcar en el recipiente durante 15 segundos utilizando la herramienta de amasar. Añadan harina, sal, mantequilla y huevo. Amasen la mezcla de pasta durante 2 minutos. Pongan la masa en un recipiente aparte, tápenla con un paño húmedo y dejen que la masa suba durante 20 minutos en un lugar tibio.*
- *Piquen las avellanas utilizando la cuchilla metálica. Mezclen los ingredientes para el relleno. Desenrollen la masa formando un cuadrado. Untenla con la mezcla de avellanas y, después, enrróllenla formando un anillo. Pongan el anillo en un molde (Untado con mantequilla) de liberación por muelle. Dejen que el anillo suba durante 20 minutos. Cepillen con un poco de yema batida la parte superior y coloquen el molde en una parrilla situada en el centro del horno. Hornéen de 25 a 30 minutos a 200°C.*

Pastel de chocolate

Ingredientes

- 140 g de mantequilla (Ablandada)
- 110 g de azúcar en polvo
- 140 g de chocolate
- 6 claras de huevo
- 6 yemas de huevo
- 110 g de azúcar granulado
- 140 g de harina de trigo

Relleno :

- 200 g de compota de albaricoque

Glaseado :

- 125 ml de agua
- 300 g de azúcar
- 250 g de chocolate rallado
- Si se desea, nata montada

- *Calienten el horno a 160°C. Hagan nata con mantequilla y azúcar usando la cuchilla metálica. Fundan el chocolate y mézclenlo. Añadan las yemas de huevo, una a una, a la mezcla y mézclen hasta que quede*

cremosa. Usando el disco emulsionador, batan la yema de huevo con el azucar granulado hasta que se espese y forme espuma. Añadan la espuma de yema de huevo a la mezcla y remuevan suavemente. Después, envuélvanla en harina con una espátula. Pongan la pasta de pastel en un engrasado molde para hornear. Hornéen durante una hora a 160°C. Durante los primeros 15 minutos la puerta del horno deberá estar ligeramente entreabierta.

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

Sopa de brécol (Para 4 personas)

Ingredientes

- 50 g de queso Bouda seco.
 - 300 g de brécol cocido (Tallo y flores)
 - El agua de hervir el brécol
 - 2 patatas hervidas y a trozos
 - 2 cubitos de caldo
 - 2 cucharadas soperas de nata sin montar
 - Curry
 - Sal
 - Pimienta
 - Nuez moscada
- *Rallen el queso. Hagan puré con el brécol, las patatas hervidas y un poco del líquido de hervir el brécol. Pongan el puré de brécol, el líquido restante y los cubitos de caldo en un vaso medidor de boca ancha y llénenlo hasta 750 ml. Pasen la sopa a una cazuela y dejen que llegue a hervir mientras remueven. Remuevan con el queso y sazonen con Curry, sal, pimienta y nuez moscada y añadan la nata.*

Pizza

Ingredientes para la pasta :

- 400 g de harina
- Media cucharadita de café de sal
- 20 g de levadura fresca o 1'5 paquetes de levadura seca
- 40 g de aceite
- 220 ml de agua (35°C), aproximadamente.

Para los ingredientes de la parte superior

- 300 ml de tomates tamizados (De lata)
- 1 cucharadita de café de hierbas italianas (Secas o frescas)
- 1 cebolla

- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- Azúcar

Ingredientes para ser extendidos sobre la salsa :

- Olivas, salami, alcachofas, setas, anchovas, queso Mozzarella, pimientos, queso maduro rallado y aceite de oliva al gusto.
- *Coloquen los ganchos amasadores en el recipiente mezclador. Pongan todos los ingredientes en el recipiente mezclador y selecciones el proceso "Kneading" (Amasado). Amasen la masa durante 1 minuto aproximadamente hasta que se haya formado un bola suave. Pongan la masa en un recipiente separado, tápenla con un paño húmedo y dejen que suba durante unos 30 minutos.*
- *Piquen las cebollas y el ajo con la cuchilla metálica en el recipiente de procesar alimentos y fríalos en una sartén hasta que queden transparentes. Añadan los tomates tamizados y las hierbas e hiervan a fuego lento durante unos 10 minutos. Sazonen al gusto con sal, pimienta y azúcar. Dejen que la salsa se enfríe.*
- *Calienten el horno a 250° C.*
- *Desenrollen la pasta sobre la enharinada superficie de trabajo y hagan dos piezas redondas. Pongan las dos redondas de pasta en una engrasada bandeja para hornear. Diseminen sobre la pizza los ingredientes para la parte superior, dejando libres los bordes. Unten con los ingredientes deseados, esparzan un poco de queso rallado sobre la pizza y viertan un poco de aceite de oliva sobre ella.*
- *Hornéen las pizzas durante un período de 12 a 15 minutos.*

Fritos de vegetales con patata

Ingredientes

- 1 huevo
- 50 cc de leche
- 1 cucharada sopera de harina
- 1 cucharadita de café de coriandro
- Sal y pimienta
- 2 patatas grandes (Unos 300 g)
- 100 g de zanahorias de invierno
- 150 g de apio
- 50 g de semillas girasol ó 2 cucharadas soperas de tusa de maíz
- Aceite para freír
- *Usando la cuchilla metálica, mezclen el huevo, la leche, la harina, el coriandro, sal y pimienta.*
- *Trocéen las patatas peladas, las zanahorias raspadas, y el apio limpio con el inserto de troceado grueso y añadan a la mezcla de huevo. Batan juntos los vegetales, la mezcla de huevo y las semillas de girasol (O la tusa de maíz) en un recipiente.*
- *Calienten el aceite en una sartén para freír y frían 8 pastelillos planos por ambos lados hasta que queden dorados. Dejen que se escurran sobre un papel de cocina.*

- *Tiempo de cocción :Entre 3 y 4 minutos.*

Pan (Blanco)

Ingredientes

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

- *Monten los ganchos amasadores en el recipiente mezclador. Pongan harina, sal y margarina o mantequilla en el recipiente. Añadan la levadura, fresca o seca, y el agua. Pongan la tapa en el recipiente y gírenla en la dirección de la flecha hasta que oigan un "click". Presionen el botón del proceso "Kneading" (Amasado) y mezclen la masa (Para el tiempo máximo de amasado, consulten el capítulo "Cantidades y tiempos de preparación").*
- *Quiten la masa del recipiente, pónganla en un recipiente más grande, tápenla con una toallita de te húmeda y dejen que suba durante unos 20 minutos en un lugar caliente. Después de haber subido, vuelvan a aplanar la masa y formen una bola con ella.*
- *Vuelvan a poner la masa en el recipiente, cúbranla con el paño húmedo y déjenla subir durante otros 20 minutos. Vuélvanla a aplanar y enrróllenla.*
- *Coloquen la masa en un engrasado molde para hornear y dejen que suba durante otros 45 minutos. Hornéen el pan en la parte más baja de un horno precalentado.*
- *Hornéen el pan a unos 225°C y durante unos 35 minutos en la parte más baja de un horno precalentado.*





