

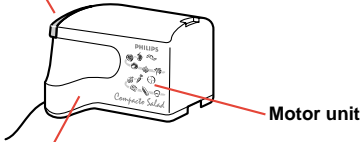
English	page 3
Français	page 11
Deutsch	Seite 19
Nederlands	pagina 27
Italiano	página 35

English

1

On/Off switch

Press:
motor runs
Release:
motor stops



Motor unit

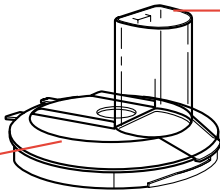
Release button

Pusher

(service nr. 4822 690 40284)
Use the pusher to feed ingredients through the food chute and to shut off the filling opening.



Food chute



Cover

(service nr. 4822 441 31204)

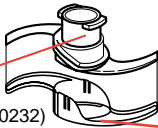
Slicing/grating disc

(service nr. 4822 690 40233)



Metal blade

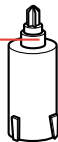
(service nr. 4822 690 40232)



Protective cap

Coupler

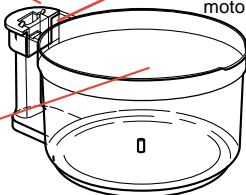
(service nr. 4822 690 40285)



Release button
(press to remove
the cover with
motor unit)

Ridge of bowl

(locks and
unlocks the
built-in safety
lock)

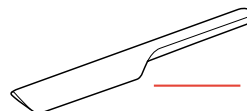


Bowl

(service nr.
4822 418 40983)

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 slicing/grating disc 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 be replaced by the original type only. Please apply to your Philips dealer or to the Philips organization in your country for replacement.
- 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.
- When mixing or blending fluids, do not fill above the level indication on the bowl.
- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in the table and the recipes.
- Place the lid (with motor unit) on the bowl in the right manner. The built-in safety lock then becomes unlocked and the appliance can be switched on.
- Keep these instructions for future reference.



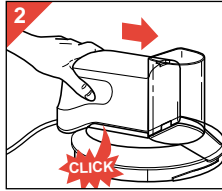
Spatula

(service nr. 4822 690 40212)

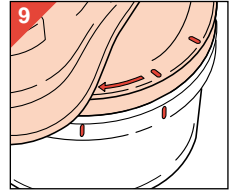
Assembling motor unit on to cover

Always fix the motor unit on to the cover before screwing the cover on to the bowl.

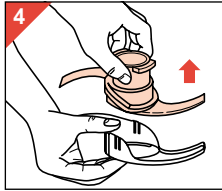
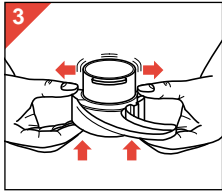
- Place the motor unit on the cover. Note the correct position (fig. 2).
- Press firmly ("Click!")



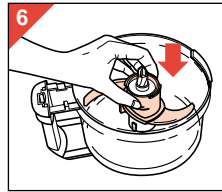
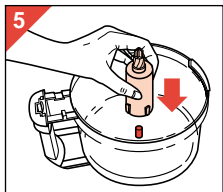
- Ensure that the marks on the cover correspond with the marks on the bowl (fig. 9).



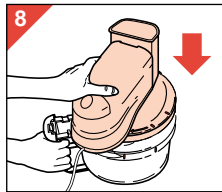
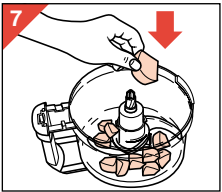
Metal blade



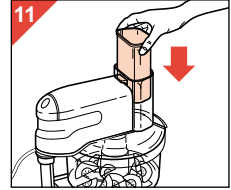
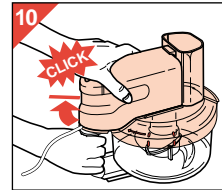
- **Take care: the cutting edges are very sharp!**
- Remove the protective cap from the metal blade before use (fig. 3, 4).
- Always hold the unprotected metal blade by its handle.**
- The metal blade is suitable for chopping, mixing, blending and puréeing



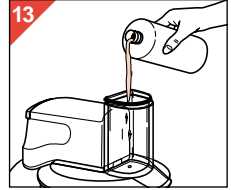
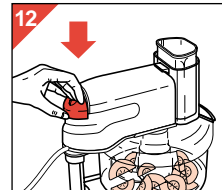
- First position the coupler (fig. 5) and the metal blade (fig. 6).



- Then put the ingredients into the bowl (fig. 7).
- Place the cover (with motor unit) on to the bowl (fig. 8).



- Fix the cover (with motor unit) by rotating clockwise until it stops (fig. 10).
- Put the pusher into the food chute (fig. 11).



- Switch on (fig. 12).
- During operation you may remove the pusher from the filling opening to add ingredients.
- There is a small opening in the pusher through which from time to time you can add liquid (e.g. oil while making mayonnaise) (fig. 13).

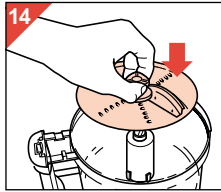
Tips

- Pre-cut large pieces into cubes of about 3 cm (or 1").
- Avoid overprocessing due to excessive operation.
- When chopping (hard) cheese, take care not to keep the motor running too long. Then the cheese could get warm and turn lumpy.
- 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 and lumps of ice: these would blunt the metal blade.

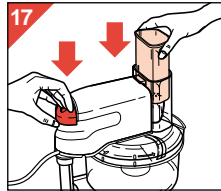
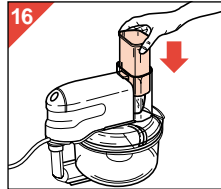
Slicing/grating disc

- **Take care: the cutting edges are very sharp!**
Always hold the disc by its handle.

- First position the coupler (fig. 5) and the slicing/grating disc (fig. 14). Ensure that the side which you wish to use is pointing upwards.
- Place the cover (with motor unit) (fig. 8-10).
- Lift the pusher out of the food chute.



- Feed the ingredients into the food chute (fig. 15).
- Put the pusher on top of the food and press lightly (fig. 16).
- Switch on (fig. 17).
- Press the ingredients downwards using the pusher. Apply steady and moderate pressure.



Tips

- Pre-cut large pieces to make them feed into the chute.
- Fill the food chute evenly for the best slicing and grating results.
- Empty the bowl every now and then when processing large amounts.

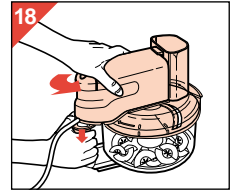
Built-in safety lock

Only if you mount the cover (with motor unit) onto the bowl **in the right manner**, the built-in safety lock becomes unlocked and the appliance can be switched on.

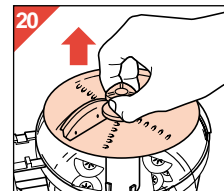
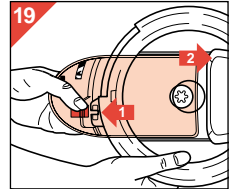
For that reason, please give figs. 8-10 extra attention!

After use

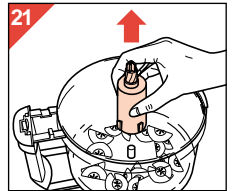
- Press the release button and move the cover (with motor unit) in the direction of the arrow. Then lift the upper part from the bowl (fig. 18).



- Press the release button (arrow 1) to release the motor unit (arrow 2) from the cover (fig. 19).

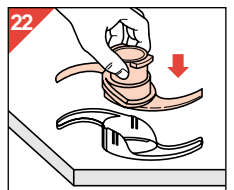


- Lift the accessory and the coupler from the bowl (fig. 20 and 21). After that, you can empty the bowl.

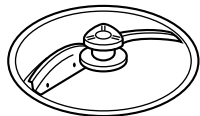


Cleaning

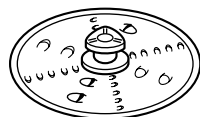
- Always remove the mains plug from the wall socket before cleaning the motor unit. The motor unit may be wiped with a damp cloth. Never immerse the motor unit in water. Never pour water over it.
- Always remove the motor unit from the cover before washing or rinsing the cover! (Fig. 19.)
- Wash the 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/grating disc: 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. 22).



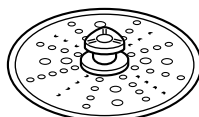
SERVICE SERVICE



4822 690 40181



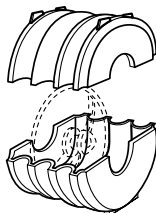
4822 690 40182



4822 690 40185



4822 690 40183



4822 690 40267

Accessories

• The following accessories are also available as optional extras*):

- **double-sided slicing disc** for **thick** and **thin** slicing (nr. 4822 690 40181)
- **double-sided grating disc** for **coarse** and **medium fine** grating (nr. 4822 690 40182)
- **double-sided grating disc** for **fine** and **extra fine** grating (nr. 4822 690 40183)
- **single-sided grating disc** for **extremely fine** grating (for e.g. "Reibekuchen") (nr. 4822 690 40185).
- **Storage box for discs HR 2922** (nr. 4822 690 40267).

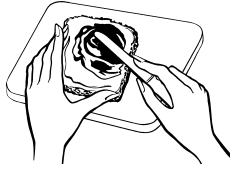
*) You can ask your dealer if these accessories are available in your country.

Recipes

Salmon spread

(starter for 4-6 persons)

150 g/5 oz smoked salmon, 75 g/3 oz softened butter, 1½ tablespoons tomato ketchup, salt and cayennepepper.



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

Herb butter

100 g fresh green herbs, 2 cloves garlic, 100 g soft butter, 4 tablespoons mustard, 4 level tablespoons crème fraîche, salt and pepper.

Chop the herbs and the garlic finely in the food processor, using the blade. Add the butter, mustard and crème fraîche, and mix until smooth. Season to taste.

Tip: stir a spoonful of anchovy paste or some anchovy filets through the mixture and serve the herb butter in combination with smoked or grilled fish.

Sandwich spread

2 small carrots in pieces, 2-3 gherkins in pieces, 75 g/3 oz cauliflower in pieces, 75 g/3 oz celeriac in pieces, green herbs (parsley, dill, tarragon, celery stalks in pieces), 100 g/3½ oz mayonnaise, 100 g/3½ oz curd, salt and pepper

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

Broccoli soup

(for 4 persons)

50 g/2 oz ripe Gouda cheese, 300 g/11 oz cooked broccoli (stems and heads), water in which broccoli was cooked, 2 boiled potatoes in pieces, 2 stock cubes, 2 tablespoons unwhipped cream, curry, salt, pepper, nutmeg

Grate the cheese. Purée the broccoli with the boiled potatoes and some water in which the broccoli was cooked. Put the broccoli purée and the remaining liquid and stock cubes into a measuring beaker and make it up to 750 cc / 1½ pint. Transfer it to a pan and while stirring bring it to the boil. Stir in the cheese and season with curry, salt, pepper and nutmeg and add the cream.

Tomato-fennel soup

(for 4 persons)

500 g/1 lb 2 oz tomatoes in pieces, 1 small fennel in pieces, 1 small onion in pieces, 750 cc / 1½ pints chicken stock, 25 g/1 oz butter, 25 g/1 oz flour, 4 stalks parsley, 4 stalks celery leaves, 2 tablespoons crème fraîche, salt and pepper

Chop the fennel and the onions and purée the tomatoes. Melt the butter. Add the flour to the melted butter mixing well. Gradually pour in the chicken stock. Pour in the puréed tomatoes, the chopped fennel and onion and bring to boil. Season with salt and pepper. Boil the mixture for approx. 5 minutes. Chop the parsley and celery leaves. Serve the soup with the chopped celery, parsley and crème fraîche.

Gazpacho

(for 2 persons)

250 g/9 oz tomatoes, 1 clove garlic, 1 tablespoon red wine, 1½ tablespoon olive oil, 1 tablespoon tomato purée, 1 green paprika in pieces, 1 onion in pieces, 1 tablespoon mayonnaise, ½ small cucumber in pieces, 250 cc/9 fl oz chicken stock
Garnish: paprika, tomato and a raw onion in pieces.

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



Mayonnaise

1 large egg or 2 egg yolks, 2 tablespoons mustard, salt, pepper, 3 tablespoons vinegar or lemon juice, 250 cc/9 fl oz oil

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

Dressing (basic recipe)

50 cc/2 fl oz vinegar or lemon juice, 150 cc/5 fl oz oil, salt, pepper

Mix the lemon juice or vinegar with salt, oil and pepper until the salt has dissolved.

Thousand islands dressing

250 cc/9 fl oz mayonnaise, 50 cc/2 fl oz chilli sauce, 1 teaspoonful Worcestershire sauce, 1 onion in pieces, 6 olives (without pips), 1 gherkin in pieces, ½ red paprika in pieces

Mix all the ingredients until a smooth mixture is obtained.

Sour cream Roquefort dressing

250 cc/9 fl oz sour cream, 2 drops tabasco, 1 teaspoon wine vinegar, 1 clove of garlic, ½ teaspoon sugar, 1 teaspoon celery salt, pepper, 75 g/3 oz crumbled Roquefort or other blue cheese, ½ teaspoon mustard

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

Yoghurt dressing

150 cc/5 fl oz yoghurt, 2 tablespoons lemon juice, ¼ teaspoon salt, pepper, 2 tablespoons fresh herbs such as parsley, garden cress, watercress, chive, tarragon, basil

Put all the ingredients into the bowl and mix well.

Apple celeriac salad

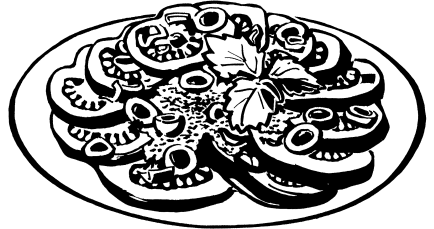
(3-4 persons)
4 stalks of parsley, 40 g/1½ oz walnuts, 150 cc/5 fl oz crème fraîche, 2 teaspoons mustard, 2 teaspoons lemon juice, 1 large celeriac (cooked), 2 large sour apples (peeled), pepper/salt

Chop parsley and set aside. Chop the walnut coarse and set aside. Put the crème fraîche, the mustard and the lemon juice into the bowl and mix until stiff. Season with salt and pepper. Grate the celeriac and apples. Take a salad bowl and combine all the ingredients.

Spanish cabbage salad

(4 persons)
1 small red cabbage, 2 red onions, 1 fennel, 1 apple, juice of one orange, 2 tablespoons red wine vinegar, 1 tablespoon mustard

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



Cabbage salad

(4 persons)
1 small white cabbage, ¼ red paprika, 2 apples, 2 gherkins, 1 banana, 1 small can pine-apple pieces, 12 halved walnuts, Yoghurt Dressing

Slice the cabbage, apples and gherkins. Slice the banana with a kitchen knife. Combine all the ingredients in a salad bowl and mix them with Yoghurt Dressing and decorate the salad with the walnuts.

Cucumber salad

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

Make a smooth sauce of onion, dill, yoghurt or curd, oil and the fresh cream cheese. Season with pepper and salt. Peel the cucumber and slice it together with the celery stalks. Combine the ingredients in a salad bowl and decorate it with the goat's cheese.

Carrot salad with raisins

(for 4 persons)
1 tablespoon ginger syrup, 1 tablespoon lemon juice, ¼ teaspoon ginger powder, 3 tablespoons oil, 300 g/11 oz carrots, 40 g/1½ oz soaked raisins, salt and pepper

Mix the ginger syrup, lemon juice, ginger powder and oil. Season to taste with pepper and salt. Grate the carrots and combine all the ingredients in a salad bowl including the raisins.



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. 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.

Cherry flan

Round baking tin Ø 24 cm/9½ inch, 250 g/9 oz chocolate biscuits, approx. 100 g/3½ oz soft butter, a pinch of cinnamon, 300 g/11 oz soft cream cheese, 200 g/7 oz caster sugar, 2 tablespoons cherry liqueur or marsala, 600 g/1 lb 5 oz cherry pie filling or fresh fruit such as 250 g/9 oz strawberry or kiwi

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



Milkshake

250 cc/9 fl oz cold milk, 100 g/3½ oz fresh strawberries (or other fruit), 2 tablespoons strawberry (or other) syrup, 75 g/3 oz vanilla ice-cream

Mix all the ingredients until the mixture is frothy.



Coffee milkshake

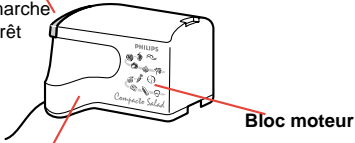
250 cc/9 fl oz cold milk, 4 teaspoons instant coffee, sugar or honey to taste, 75 g/3 oz chocolate or coffee ice-cream

Dissolve the coffee in 1 tablespoon hot water. Mix all the ingredients until the mixture is frothy.

Some examples:	Max. quantity	Accessories.	Procedure	Applications
Batter (light) - blending	250 g liquid	§	First put the liquid into the bowl. Then add the dry ingredients.	Pancakes, wafers, crepe, fritters.
Cabbage - slicing - grating		⊕ ⊕	Pre-cut.	Cooked vegetables, coleslaw. Raw food salad.
Carrots (uncooked) - slicing - grating		⊕ ⊕	Insert into the food chute tips downwards.	Oven dishes. Garnishing, raw food.
Cheese - chopping - grating	75 g	§ ⊕	Use only rindless cheese (e.g. Parmezan), pre-cut in cubes of 2 cm. Drop the cubes into the bowl via the feed tube while the metal blade is rotating. Press carefully with the pusher.	Garnishing, au gratin, sauces. Pizza, oven dishes.
Creams	150 g butter	§	Use soft butter for airy results.	Pastry, desserts.
Cucumber - slicing - grating		⊕ ⊕	Pre-cut.	Salads, raw food.
Endive - slicing		⊕	Insert into the chute stalk downwards, filling the chute completely.	Salads.
Fruit - chopping - puréeing - grating	250 g 400 g	§ § ⊕	Tip: use a little lemon juice to prevent discolouring. Use raw, firm, seedless fruit. Use cooked or soft fruit.	Salads, jam, cakes. Sauces, pudding. Baby food.
Herbs - chopping	Bowl half - filled	§	Wash and dry herbs.	Sauces, soup, garnishing, seasoned butter.
Fish - chopping	250 g	§	Remove fishbones.	Pâté.
Nuts - chopping	150 g	§	Drop nuts into the bowl via the feed tube while the metal blade is rotating.	Salads, garnishing.
Potatoes (uncooked) - chopping - slicing - grating	300 g	§ ⊕ ⊕	Pre-cut into cubes (3 cm).	Soups, raw food, oven dishes. Oven dishes, crisps. Rösti
Pulses - puréeing	400 g	§	Use cooked beans or peas. You may add some for liquid for a better consistency.	Purées, soups.
Tomatoes - puréeing	250 g	⊕	Pre-cut tomatoes into 4 pieces.	Sauces, soups.

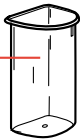
1

Interrupteur marche/arrêt
enfoncé = marche
relâché = arrêt

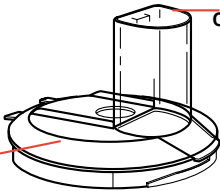


Bouton de déverrouillage

Poussoir
(n°. service 4822 690 40284)
Utilisez le poussoir pour faire descendre les aliments dans la cheminée de remplissage, et fermer l'ouverture de remplissage.



Cheminée de remplissage

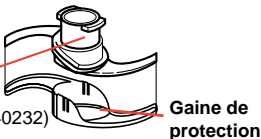


Couvercle
(n°. service 4822 441 31204)

Disque à émincer/râper
(n°. service 4822 690 40233)

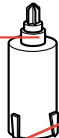


Couteau
(n°. service 4822 690 40232)



Gaine de protection

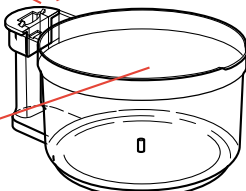
Entraîneur
(n°. service 4822 690 40285)



Ergot du bol
(verrouille et déverrouille le système de sécurité)

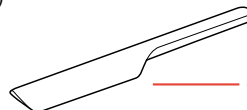
Bouton de verrouillage
(appuyez pour retirer le couvercle avec le bloc moteur)

Bol
(n°. service 4822 418 40983)



Important

- Lisez ces recommandations en même temps que les illustrations avant d'utiliser votre appareil.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Faites très attention en prenant les couteaux et les disques tranchants, car ils sont très aiguisés.
- Enlevez la gaine de protection du couteau avant utilisation. Remettez-la après nettoyage.
- Attendez l'arrêt total des parties en rotation avant d'ouvrir le couvercle.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée de remplissage.
- Débranchez l'appareil après utilisation.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon équivalent. Adressez-vous à votre revendeur Philips ou au réparateur agréé Philips Appareils Domestiques de votre région.
- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les parties en contact avec les aliments.
- Ne mettez pas le bol au micro-ondes.
- N'immergez jamais l'ensemble moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- Quand vous mixez ou mélangez des liquides, ne dépassez pas le repère de remplissage maximum du bol.
- Ne dépassez pas les quantités maximum et les temps d'utilisation indiqués dans les tableaux et les recettes.
- Placez correctement le couvercle du bol (avec le bloc moteur) pour qu'il déverrouille l'interrupteur de sécurité, permettant ainsi la mise en marche du moteur.
- Gardez ce mode d'emploi pour usage ultérieur.

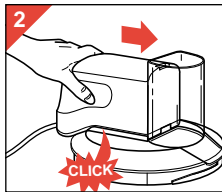


Spatule
(n°. service 4822 690 40212)

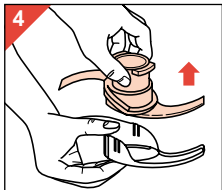
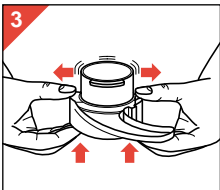
Montage du bloc moteur sur le couvercle

Montez toujours le bloc moteur sur le couvercle avant de visser le couvercle sur le bol.

- Montez correctement le bloc moteur sur le couvercle (fig. 2).
- Appuyez fermement ("clac").



Couteau

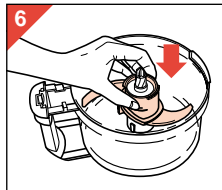
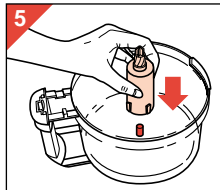


• Faites attention: les lames sont très coupantes!

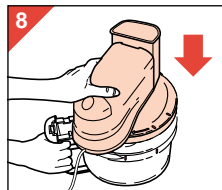
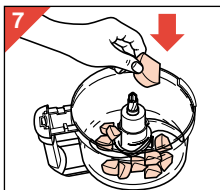
- Enlevez la gaine de protection du couteau avant utilisation (fig. 3, 4).

Tenez toujours le couteau sans protection par son extrémité.

- Le couteau vous permet de hacher, mélanger, mixer, et faire de la purée.

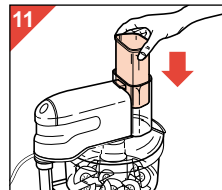
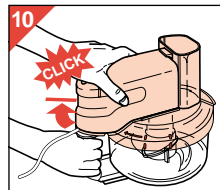
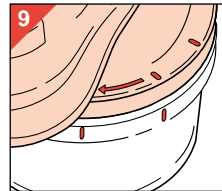


- Mettez d'abord en place l'entraîneur (fig. 5) et le couteau (fig. 6).

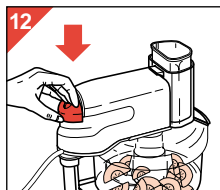


- Mettez les ingrédients dans le bol (fig. 7).
- Placez le couvercle (avec le bloc moteur) sur le bol (fig. 8).

- Assurez-vous de faire coïncider les repères du couvercle avec ceux du bol (fig. 9).



- Fixez le couvercle (avec le bloc moteur) en le tournant dans le sens horaire jusqu'à blocage (fig. 10).
- Mettez le poussoir dans la cheminée (fig. 11).



- Mettez en marche (fig. 12).
- Durant le fonctionnement, vous pouvez retirer le poussoir pour ajouter des ingrédients.
- Le poussoir possède une petite ouverture qui vous permet de rajouter du liquide (par ex. de l'huile pour la mayonnaise) (fig. 13).

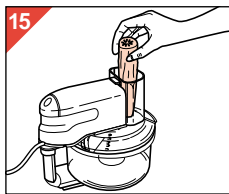
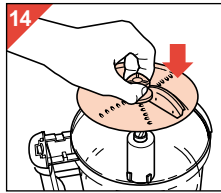
Conseils

- Précoupez vos aliments en dés de 3 cms de côté.
- Evitez de trop remplir le bol.
- Lorsque vous hachez du fromage (dur), ne laissez pas tourner le moteur trop longtemps, car le fromage pourrait s'échauffer et devenir grumeleux.
- Si des aliments s'enroulent autour du couteau ou collent au bol:
 - débranchez d'abord l'appareil,
 - retirez le couvercle (avec le bloc moteur) du bol,
 - et enlevez-les ensuite avec la spatule.
- Ne hachez pas des ingrédients trop durs tels que des grains de café, des noix de muscade ou des glaçons: cela pourrait émauser les lames du couteau.

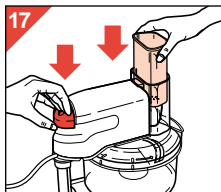
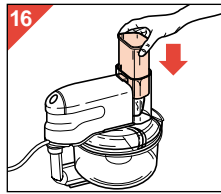
Disque à trancher/râper

• **Faites attention: les lames du disque sont très coupantes! Pour le tenir, prenez-le toujours par son extrémité centrale.**

- Mettez en place l'entraîneur (fig. 5) et le disque à trancher/ râper (fig. 14).
- Assurez-vous que la face à utiliser soit dirigée vers le haut.
- Mettez le couvercle (avec le bloc moteur) (fig. 8-10).



- Retirez le poussoir de la cheminée.
- Mettez les aliments dans la cheminée (fig. 15).
- A l'aide du poussoir, appuyez légèrement sur les aliments (fig. 16).
- Mettez en marche (fig. 17).
- Appuyez de façon régulière et modérée sur le poussoir.



Conseils

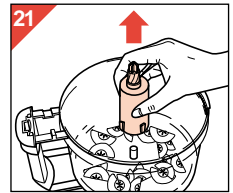
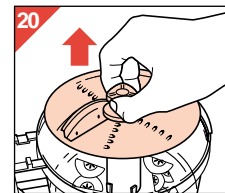
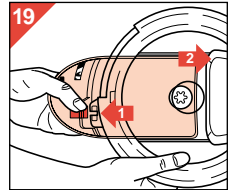
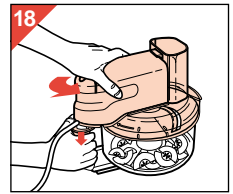
- Coupez les aliments grossièrement pour les introduire dans la cheminée.
- Remplissez la cheminée de façon régulière pour obtenir de meilleurs résultats.
- Videz le bol fréquemment lorsque vous traitez d'importantes quantités d'aliments.

Interrupteur de sécurité intégré

L'interrupteur de sécurité est déverrouillé et l'appareil peut être mis en marche, uniquement si le couvercle (avec le bloc moteur) est bien positionné. Suivez donc bien les illustrations des fig. 8-10.

Après utilisation

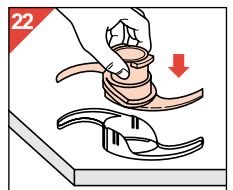
- Appuyez sur le bouton de verrouillage et poussez le couvercle (avec le bloc moteur) dans la direction de la flèche. Soulevez ensuite la partie supérieure hors du bol (fig. 18).
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (flèche 1) pour retirer le bloc moteur (flèche 2) du couvercle (fig. 19).



- Retirez l'accessoire et l'entraîneur du bol (fig. 20 et 21). Vous pouvez ensuite vider le bol.

Nettoyage

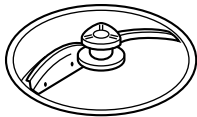
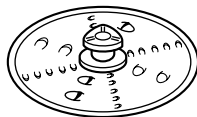
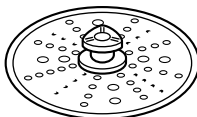

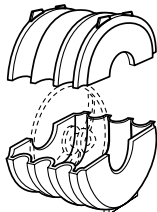
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Le bloc moteur peut être nettoyé avec un chiffon humide. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau. Ne le passez pas sous l'eau.
- Retirez toujours le bloc moteur du couvercle avant de le nettoyer ou de rincer le couvercle (fig. 19).
- Lavez immédiatement après utilisation les accessoires en contact avec les aliments, à l'eau chaude savonneuse.
- Faites attention en nettoyant le couteau et le disque: leurs lames sont très coupantes. Vous pouvez les nettoyer au lave-vaisselle.
- Evitez de cogner les lames contre des objets durs car cela les émousserait.
- Remettez la gaine de protection sur le couteau après nettoyage (fig. 22).



SERVICE SERVICE

Accessoires

Les accessoires suivants sont également disponibles en option *)

 4822 690 40181	
 4822 690 40182	 4822 690 40185
 4822 690 40183	 4822 690 40267

- **disque double pour émincer moyen et fin**
(n° 4822 690 40181)
- **disque double pour râper gros et moyen**
(n° 4822 690 40182)
- **disque double pour râper fin et extra fin**
(n° 4822 690 40183)
- **disque à une face utile pour râper extra fin**
(n° 4822 690 40185)
- **coffret de rangement des disques HR 2922**
(n° 4822 690 40267)

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

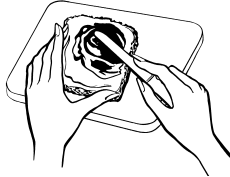
Recettes

■ Nappage au saumon

(entrée pour 4-6 personnes)

150 g de saumon fumé, 75 g de beurre doux, 1/2 cuillère à soupe de ketchup, sel et poivre de cayenne

Mixez le saumon fumé, le ketchup et le beurre. Ajoutez sel et poivre de cayenne. Cette préparation peut être servie à l'apéritif sur des toasts grillés.



■ Beurre aux aromates

50 g d'aromates vertes fraîches, 1 gousse d'ail, 100 g beurre ramolli, 2 c. à c. moutarde 2 c. à s. crème fraîche, sel et poivre

Hachez fin les aromates et l'ail à l'aide du couteau dans le robot. Ajoutez le beurre, la moutarde et la crème fraîche et tournez pour obtenir un mélange lisse. Assaisonnez selon le goût avec du sel et du poivre.

Conseil:

Incorporez une cuillerée de pâte d'anchois ou 1 ou 2 filets d'anchois dans le beurre aux aromates, si celui-ci est destiné à être utilisé en conjonction avec du poisson fumé ou grillé.

■ Pâte à tartiner

2 jeunes carottes, 2-3 cornichons, 75 g de chou-fleur, 75 g de céleri-rave, fines herbes (persil, fenouil, estragon, branche de céleri), 100 g de mayonnaise, 100 g de lait caillé, sel et poivre

Hachez finement carottes, cornichons, chou-fleur, fines herbes et céleri-rave coupés en morceaux. Mélangez bien avec la mayonnaise et le lait caillé et assaisonnez à votre goût avec sel et poivre.

■ Soupe aux brocolis

50 g de fromage type Gouda, 300 g de brocolis cuits, eau de cuisson des brocolis, 2 pommes de terre cuites, 2 cubes de bouillon, 2 cuillères à soupe de crème non fouettée, curry, sel, poivre, noix de muscade



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

■ Soupe à la tomate et au fenouil

(pour 4 personnes)

500 g de tomates en morceaux, 1 bulbe de fenouil coupé en morceaux, 1 petit oignon, 750 ml de bouillon de volaille, 25 g de beurre, 25 g de farine, 4 branches de persil et de céleri, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, sel, poivre

Hachez le fenouil et l'oignon et mixez les tomates. Mélangez le beurre. Ajoutez la farine au beurre, le bouillon de volaille, la purée de tomates, le fenouil et l'oignon. Amenez à ébullition. Ajoutez sel et poivre. Remuez sans arrêt pendant 5 minutes. Servez la soupe en ajoutant le persil et les feuilles de céleri hachés, et la crème fraîche.



■ Gazpacho

(pour 2 personnes)

250 g de tomates, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe de vin rouge, 1 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de purée de tomate, 1 poivron vert, 1 oignon, 1/2 concombre en rondelles, 250 ml de bouillon de volaille
Garniture: poivron, tomate et oignon en rondelles

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

■ Mayonnaise

1 gros oeuf ou 2 jaunes, 2 cuillères à soupe de moutarde, sel, poivre, 3 cuillères à soupe de vinaigre ou de jus de citron, 250 ml d'huile

Ingrédients à température ambiante. Versez tous les ingrédients dans le bol. Ajoutez l'huile à l'aide du poussoir pendant le fonctionnement.

■ Sauce de base

50 ml de vinaigre ou de jus de citron,
150 ml d'huile, sel, poivre

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à complète dissolution.

■ Sauce cocktail

250 ml de mayonnaise, 50 ml de sauce Chili,
1 cuillère à café de sauce Worcestershire,
1 oignon, 6 olives dénoyautées, 1 cornichon,
1/2 poivron rouge

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

■ Sauce au Roquefort

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

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

■ Sauce au yaourt

150 ml de yaourt, 2 cuillères à soupe de jus de
citron, 1/4 de cuillère de café de sel, poivre,
2 cuillères à soupe de fines herbes, telles que
persil, cresson, ciboulette, estragon, basilic

Mélangez bien tous les ingrédients ensemble.

■ Salade pommes céleri

(3-4 personnes)
4 branches de persil, 40 g de noix, 150 ml de
crème fraîche, 2 cuillères à café de moutarde,
2 cuillères à café de jus de citron, 1 gros céleri
rave (cuit), 2 grosses pommes acides (pelées),
poivre, sel

Hachez le persil et réservez-le. Hachez
grossièrement les noix et réservez-les. Mettez
dans le bol la crème fraîche, la moutarde et le jus
de citron et mélangez. Assaisonnez de sel et
poivre. Râpez le céleri rave et les pommes.
Mélangez le tout dans un saladier.



■ Salade de chou d'Espagne

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

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

■ Salade de chou

(4 personnes)
1 petit chou blanc, 1/4 de poivron rouge, 2
pommes, 2 cornichons, 1 banane, 1 petite boîte
d'ananas en tranches, 12 noix coupées en deux,
sauce au yaourt
Emincez le chou, les pommes et les cornichons.
Emincez la banane au couteau. Mélangez tous
les ingrédients dans un saladier, ajoutez la sauce
au yaourt, et décorez la salade avec les noix.

■ Salade de concombres

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

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

■ Salade de carottes et raisins secs

(4 personnes)
1 cuillère à soupe de sirop de gingembre,
1 cuillère à soupe de jus de citron, 1/4 de cuillère à
café de gingembre en poudre, 3 cuillères à soupe
d'huile, 300 g de carottes, 40 g de raisins secs,
sel et poivre

Mélangez le sirop de gingembre, le jus de citron,
le gingembre en poudre et l'huile. Assaisonnez
avec poivre et sel. Râpez les carottes et
mélangez tous les ingrédients dans un saladier en
ajoutant les raisins secs.



■■■■■ 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 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.

■■■■■ Tarte aux cerises

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



Emiettez les biscuits avec le beurre fondu et la cannelle à l'aide du couteau. Etalez le mélange dans le moule en appuyant légèrement dessus. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant une heure. Mixez le fromage crème, le sucre et la liqueur (40 sec. max. pour des résultats optimum), et répartissez sur le biscuit. Ajoutez les cerises ou décorez avec les fraises ou les kiwis.

■■■■■ Milkshake

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

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



■■■■■ Milkshake au café

250 ml de lait froid, 4 cuillères à café de café instantané, sucre ou miel, 75 g de glace au chocolat ou au café

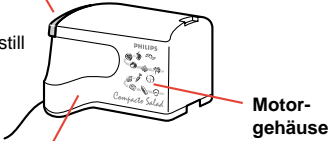
Faites dissoudre le café dans 1 cuillère à soupe d'eau chaude. Mixez tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

Ingrédients	Quantité maximum	Accessoire	Réalisation	Application
Carottes (crués) - à émincer - à râper		⊕ ⊕	Remplissez la cheminée.	Gratins. Garnitures, salades.
Choux - à couper - à râper		⊕ ⊕	Précoupez.	Légumes cuits, salades. Choucroute.
Concombre - à couper - râper		⊕ ⊕	Précoupez.	Salades, garnitures.
Crèmes	150 g de beurre	§	Utilisez du beurre mou.	Pâtisseries, desserts.
Endives - à couper		⊕	Remplissez la cheminée entièrement avec les endives, têtes vers le haut.	Salades.
Fines herbes - à hacher	Bol à moitiérempli	§	Lavez et séchez les herbes.	Sauces, soupes, garnitures, beurre assaisonné.
Fromage - à hacher - à râper	75 g	§ ⊕	Utilisez seulement du fromage sans croûte (par ex. parmesan). Précoupez en morceaux de 2 cm. Appuyez délicatement sur le poussoir.	Garnitures, gratins, sauces. Pizza, gratins.
Fruits - en morceau - en purée - à râper	250 g 400 g	§ § ⊕	Conseil : Ajoutez un peu de jus de citron pour empêcher la coloration. Utilisez des fruits frais et sans pépins. Utilisez des fruits cuits ou tendres.	Salades, confitures, gâteaux. Sauces, pudding. Nourriture bébé.
Légumes - en purée	400 g	§	Utilisez des haricots ou des pois cuits. Vous pouvez ajouter du liquide pour une meilleure consistance.	Purées, soupes.
Noisettes - à émincer	150 g	§		Salades, garnitures.
Oignons - à émincer - à hacher	300 g	§ ⊕	Précoupez en cubes de 3 cm. Emincez à la finesse désirée. Lavez le bol immédiatement après usage.	Salades, sauces, soupes. Soupes, gratins
Pâte à crêpe - à mélanger	250 g de liquide	§	Mettez le liquide dans le bol. Puis ajoutez les ingrédients secs.	Crêpes, gaufres, beignets.
Pommes de terre (crués) - à hacher - à couper - à râper	300 g	§ ⊕ ⊕	Précoupez en cubes de 3 cm.	Soupes, galettes. Gratins. Pommes de terre rôties.
poissons - à hacher	250 g	§	Retirez les arêtes.	Pâté.
Tomates - en purée	400 g	⊕	Coupez en 4 morceaux.	Sauces, soupes.

Deutsch

Ein-/Ausschalter

Drücken:
Motor läuft
Loslassen:
Motor steht still



Motor-
gehäuse

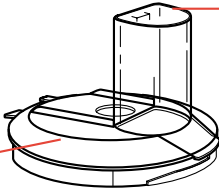
Auslösetaste

Stopfer

(Service-Nr. 4822 690 40284)
Verwenden Sie den Stopfer, um
die Zutaten einzufüllen und zum
Verschließen des
Einfüllstutzens.



Einfüll-
stutzen

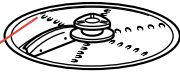


Deckel

(Service-Nr. 4822 441 31204)

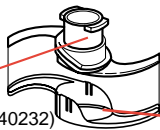
Schneid-/Raspel- einsatz

(Service-Nr. 4822 690 40233)



Messer

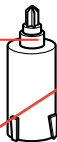
(Service-Nr. 4822 690 40232)



Schneid-
schutz

Antriebsachse

(Service-Nr. 4822 690 40285)

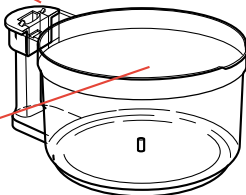


Auslöser

Drücken, um den
Deckel (mit dem
Motorgehäuse)
abzunehmen

Sicherheits- nocken

verriegelt und
entriegelt die
Sicherheits-
vorrichtung

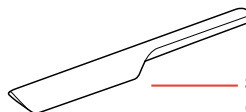


Schüssel

(Service-Nr.
4822 418 40983)

Wichtig

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und sehen Sie sich dabei die Abbildungen genau an.
- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät hantieren.
- Vorsicht beim Anfassen des Messers sowie des Schneid- und Raspeleinsatzes; sie sind sehr scharf!
- Nehmen Sie den Schneidschutz vor Gebrauch vom Messer ab, und setzen Sie ihn nach Gebrauch wieder auf!
- Lassen Sie die rotierenden Teile immer erst zum Stillstand kommen, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Stecken Sie niemals den Finger in die Einfüllöffnung und verwenden Sie auch keine Gabeln, Messer, Löffel oder den Spatel, sondern nur den mitgelieferten Stopfer.
- Ziehen Sie nach der Benutzung des Geräts den Stecker aus der Steckdose.
- Wenn das Netzanschlußkabel defekt oder beschädigt ist, muß dieses durch ein Original-Netzanschlußkabel ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Philips Händler oder an die Philips Service Organisation.
- Spülen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Die Schüssel ist nicht für die Verwendung in einem Mikrowellengerät geeignet.
- Tauchen Sie das Motorgehäuse niemals ins Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Füllen Sie die Schüssel niemals höher als bis zur Markierung, wenn Sie Flüssigkeiten mischen oder rühren.
- Überschreiten Sie nicht die Mengen und die Zeiten, die in den Tabellen und Rezepten angegeben sind.
- Setzen Sie den Deckel mit dem Motorgehäuse richtig auf die Schüssel. Die Sicherheitsvorrichtung wird dadurch entriegelt, und das Gerät kann eingeschaltet werden.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Einblick sorgfältig auf.



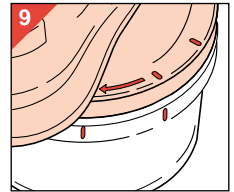
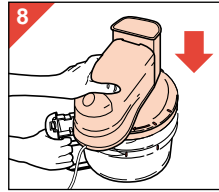
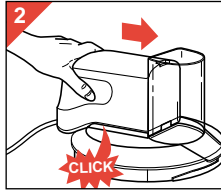
Spatel

(Service-Nr. 4822 690 40212)

Das Motorgehäuse auf den Deckel aufsetzen

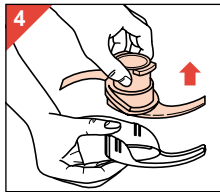
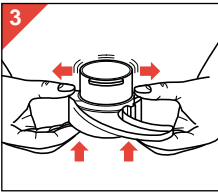
Setzen Sie immer zuerst das Motorgehäuse auf den Deckel, bevor Sie den Deckel auf der Schüssel befestigen.

- Setzen Sie das Motorgehäuse auf den Deckel. Achten Sie auf die richtige Position (Abb. 2).
- Drücken Sie es fest in den Deckel (»Klick«).

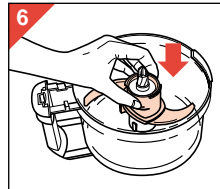
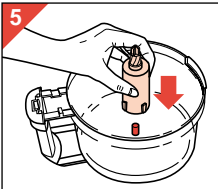


- Setzen Sie dann den Deckel mit dem Motorgehäuse auf die Schüssel (Abb. 8).
- Achten Sie darauf, daß die Markierungen auf dem Deckel mit den Markierungen auf der Schüssel übereinstimmen (Abb. 9).

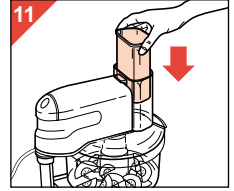
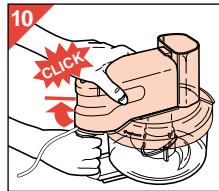
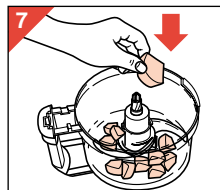
Das Messer



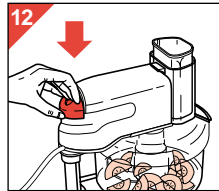
- **VORSICHT: Die Schneiden sind sehr scharf!**
- Nehmen Sie vor dem Gebrauch vorsichtig den Schneidschutz ab (Abb. 3 u. 4).
- Fassen Sie das bloße Messer stets nur am Griff an (Abb. 4).**
- Das Messer kann zum Schneiden, Mixen, Mischen und Pürieren verwendet werden.



- Setzen Sie zuerst die Antriebsachse ein (Abb. 5) und dann das Messer (Abb. 6).
- Geben Sie dann die Zutaten in die Schüssel (Abb. 7).



- Befestigen Sie den Deckel durch eine Drehung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Abb. 10).
- Stecken Sie den Stopfer in den Einfüllstutzen (Abb. 11).



- Schalten Sie das Gerät ein (Abb. 12).
- Während das Gerät läuft, können Sie den Stopfer herausnehmen und durch den Einfüllstutzen Zutaten zufügen.
- Im Stopfer ist ein kleines Loch, durch das Sie von Zeit zu Zeit Flüssigkeiten hinzufügen können, z.B. Öl für Mayonnaise (Abb. 13).

Hinweise zum Messer

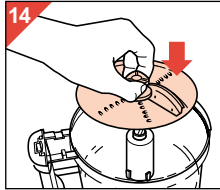
- Schneiden Sie große Stücke in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge.
- Geben Sie acht, daß Sie die Zutaten nicht zu lange bearbeiten. Sie könnten zu fein bearbeitet werden.
- Wenn Sie (Hart-)Käse schnitzeln, dann lassen Sie den Motor nicht zu lange laufen. Der Käse könnte sich erhitzen und klumpig werden.
- Wenn Zutaten am Messer kleben oder sich an der Wand der Schüssel absetzen, dann ...
 - schalten Sie zuerst das Gerät aus,
 - nehmen Sie den Deckel mit dem Motorgehäuse von der Schüssel ab
 - und entfernen Sie das Angesetzte mit Hilfe des Spatels.

- Mahlen Sie keine zu harten Substanzen wie Kaffeebohnen, Muskatnüsse oder Eiswürfel; davon wird das Messer stumpf.

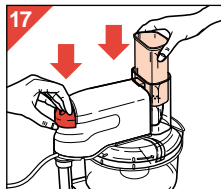
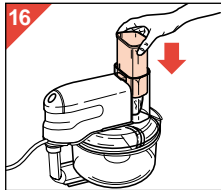
Der Schneid-/Raspeleinsatz

**Vorsicht: Die Schneiden sind sehr scharf!
Fassen Sie den Einsatz darum immer am Griff an.**

- Setzen Sie zuerst die Antriebsachse (Abb. 5), dann den Schneid-/Raspeleinsatz in die Schüssel (Abb. 14).
- Achten Sie darauf, daß die Seite, die Sie verwenden wollen, **nach oben** zeigt.
- Setzen Sie den Deckel mit dem Motorgehäuse auf (Abb. 8 bis 10).
- Nehmen Sie den Stopfer aus dem Einfüllstutzen.



- Geben Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen (Abb. 15).
- Setzen Sie den Stopfer unter leichtem Druck in den Einfüllstutzen (Abb. 16).
- Schalten Sie das Gerät ein (Abb. 17).
- Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam und stetig abwärts.



Hinweise für den Schneid-/Raspeleinsatz

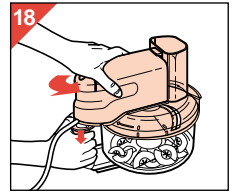
- Schneiden Sie große Stücke vor, damit sie gut in den Einfüllstutzen passen.
- Füllen Sie den Einfüllstutzen gleichmäßig.
- Leeren Sie die Schüssel hin und wieder, wenn Sie größere Mengen verarbeiten.

Die Sicherheitsvorrichtung

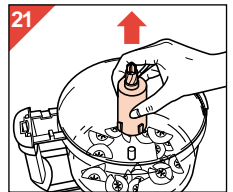
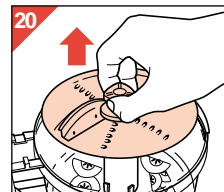
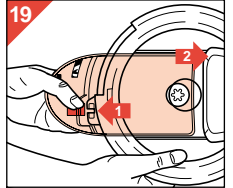
Das Gerät kann nur dann verwendet werden, wenn der Deckel mit dem Motorgehäuse **richtig** auf die Schüssel aufgesetzt wurde. Das Gerät wird dann entschert und kann zur Verwendung eingeschaltet werden. Vgl. Abb. 8 bis 10.

Nach dem Gebrauch

- Drücken Sie den Auslöser und nehmen Sie den Deckel mit dem Motorgehäuse in Pfeilrichtung ab. Heben Sie dann das Oberteil von der Schüssel ab (Abb. 18).



- Drücken Sie den Auslöseknopf (Pfeil 1), und nehmen Sie das Motorgehäuse (Pfeil 2) vom Deckel ab (Abb. 19).

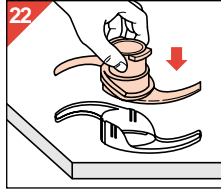


- Nehmen Sie zuerst das Zusatzteil und dann die Antriebsachse aus der Schüssel (Abb. 20 und 21). Jetzt können Sie die Schüssel leeren.

Reinigen

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Motorgehäuses den Stecker aus der Steckdose. Das Motorgehäuse kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Tauchen Sie das Motorgehäuse nie in Wasser, und lassen Sie auch nie fließendes Wasser darüber laufen.
- Nehmen Sie stets das Motorgehäuse vom Deckel, bevor Sie den Deckel spülen oder feucht abwischen (Abb. 19)!
- Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, sofort nach Gebrauch in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben.
- Geben Sie bei der Reinigung des Messers und des Schneid-/Raspeleinsatzes acht: Die Schneiden sind sehr scharf! Sie können diese Teile auch im Geschirrspüler reinigen.
- Sorgen Sie dafür, daß die Schneiden nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen; sie könnten scharf und stumpf werden.

- Setzen Sie nach jeder Reinigung wieder den Schneidschutz auf das Messer (Abb. 22).

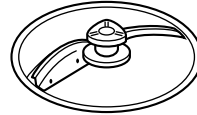


Zubehörteile

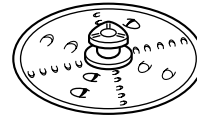
- Das folgende Zubehör ist auf Wunsch verfügbar*):
- **Zweiseitiger Schneideinsatz, dick und dünn** (Service-Nr. 4822 690 40181)
- **Zweiseitiger Raspeleinsatz, grob und mittelfein** (Service-Nr. 4822 690 40182)
- **Zweiseitiger Raspeleinsatz, fein und extrafein** (Service-Nr. 4822 690 40183)
- **Einseitiger Raspeleinsatz, extrem fein, z.B. für Reibekuchen** (Service-Nr. 4822 690 40185)
- **Kassette für die Einsätze HR 2922** (Service-Nr. 4822 690 40267)

*) Bitte, fragen Sie Ihren Händler, ob diese Zubehörteile in Ihrem Lande verfügbar sind.

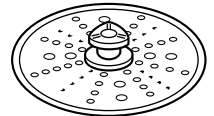
SERVICE SERVICE



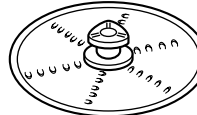
4822 690 40181



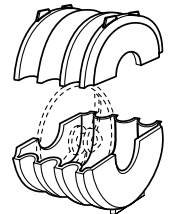
4822 690 40182



4822 690 40185



4822 690 40183



4822 690 40267

Rezepte

■■■■■ Lachspaste

Vorspeise für 4 bis 6 Personen

150 g geräucherter Lachs, 75 g weiche Butter, 1 1/2 El Tomaten-Ketchup, Salz, Cayennepfeffer



Pürieren Sie den Räucherlachs, das Tomaten-Ketchup und die Butter. Schmecken Sie mit Salz und Cayennepfeffer ab. Servieren Sie die Lachspaste als Vorspeise mit Toast.

■■■■■ Kräuterbutter

50 g frische grüne Kräuter, 1 Knoblauchzehe, 100 g weiche Butter, 2 Teelöffel Senf, 2 Eßlöffel Crème fraîche, Salz und Pfeffer

Kräuter und Knoblauch mit dem Messer im Gerät fein zerkleinern. Butter, Senf und Crème fraîche hinzufügen, Maschine laufenlassen, bis ein glattes Gemisch entstanden ist. Die Kräuterbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweis:

Wenn die Kräuterbutter zu geräuchertem oder gegrilltem Fleisch gereicht wird, einige Anchovis oder 1 Teelöffel Anchovispaste in der Maschine mit der Kräuterbutter mischen.

■■■■■ Sandwich-Aufstrich

2 kleine Karotten, in Stücken, 2-3 kleine Gewürzgurken (Cornichons), 75 g Blumenkohl, in Stücken, 75 g Knollensellerie, in Stücken, Küchenkräuter: Petersilie, Dill, Beifuß, Stangensellerie, in Stücken, 100 g Mayonnaise, 100 g Quark, Salz und Pfeffer

Zerkleinern Sie die Wurzeln, die Gurken, die Kräuter und den Sellerie fein. Fügen Sie die Mayonnaise und den Quark hinzu. Mischen Sie alles gut durch. Schmecken Sie mit Pfeffer und Salz ab.



■■■■■ Brokkolisuppe

für 4 Personen

50 g abgelagerter Gouda, 300 g gekochter Brokkoli (Stiele und Röschen), Brokkoli-Sud, 2 gekochte Kartoffeln, in Stücken, 2 Bouillonwürfel, 2 El ungeschlagene süße Sahne, Curry, Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Reiben Sie den Käse. Pürieren Sie den Brokkoli mit den gekochten Kartoffeln und etwas Brokkoli-Sud (d.h. mit dem Wasser, in dem der Brokkoli gekocht wurde). Geben Sie das Püree mit den Bouillonwürfeln in den restlichen Sud in einen Meßbecher und füllen Sie ihn mit Wasser zu 750 ml auf. Geben Sie den Inhalt in einen Kochtopf, und lassen Sie alles unter ständigem Rühren aufkochen. Rühren Sie dann den Käse ein und würzen Sie mit Curry, Salz und Pfeffer. Fügen Sie dann die Sahne hinzu.

■■■■■ Gazpacho

für 2 Personen

250 g Tomaten, 1 Zehe Knoblauch, 1 El Rotwein, 1/2 El Olivenöl, 1 El Tomatenpüree, 1 grüne Paprika, in Stücken, 1 El Mayonnaise, 1 Zwiebel, in Stücken, 1/2 kleine Salatgurke, 250 ml Hühnerbrühe.

Für die Garnitur: Paprika, Tomaten, Zwiebeln.

Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und rühren Sie die Masse glatt. Kühlen Sie die Suppe im Kühlschrank.

Für die Garnitur:

Zerkleinern Sie Paprika, Tomaten und Zwiebeln.



■■■■■ Mayonnaise

1 großes Ei oder 2 Eidotter, 2 El Senf, Pfeffer und Salz, 3 El Essig oder Zitronensaft, 250 ml Speiseöl

Verarbeiten Sie alle Zutaten bei Zimmertemperatur. Geben Sie das Ei bzw. die Eidotter mit dem Senf, dem Salz, dem Pfeffer und dem Essig bzw. Zitronensaft in die Schüssel. Schalten Sie das Gerät mit dem eingesetzten Messer ein, und gießen Sie das Öl durch den Stopfer.

Salatdressing (Grundrezept)

50 ml Essig oder Zitronensaft, 150 ml Speiseöl, Salz und Pfeffer

Mischen Sie alle Zutaten mit dem Messer, bis sich das Salz aufgelöst hat.

Thousand Islands

250 ml Mayonnaise, 50 ml Chilisoße, 1 TI Worcestersoße, 1 Zwiebel, in Stücken, 6 Oliven, ohne Kern, 1 Gewürzgurke, 1/2 rote Paprika, in Stücken

Geben Sie alle Zutaten bis auf die Mayonnaise, in die Schüssel und zerkleinern Sie sie ein wenig mit dem Messer. Geben Sie dann die Mayonnaise hinzu, und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Gemisch.

Joghurt-Dressing

150 g Joghurt, 2 El Zitronensaft, 1/4 TI Salz, Pfeffer, 2 El frische Kräuter, z.B. Petersilie, Gartenkresse, Schnittlauch, Beifuß, Basilikum

Rühren Sie alle Zutaten in der Schüssel gründlich durch.

Apfel-Sellerie-Salat

für 3 bis 4 Personen

4 Stengel Petersilie, 40 g Walnüsse, 150 g Crème fraîche, 2 TI Senf, 2 TI Zitronensaft, 1 große Knolle Sellerie, gekocht, 2 große, saure Äpfel, geschält, Pfeffer und Salz

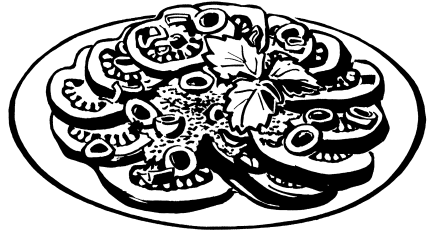
Hacken Sie zuerst die Petersilie mit dem Messer klein, dann die Walnüsse grob; setzen Sie beides beiseite. Geben Sie die Crème fraîche, den Senf und den Zitronensaft in die Schüssel, und rühren Sie alles mit dem Messer steif. Schmecken Sie mit Pfeffer und Salz ab. Reiben Sie den Sellerie und die Äpfel hinein, und mischen Sie alles in einer Salatschüssel, zusammen mit der Petersilie und den Walnüssen, gut durch.

Spanischer Krautsalat

für 4 Personen

1 kleiner Rotkohl, 2 Schalotten, 1 Fenchel, 1 Apfel, Saft einer Orange, 2 El Rotweinessig, 1 El Senf

Mischen Sie den Saft der Orange, den Senf und den Essig. Schneiden Sie den Rotkohl, den Fenchel und den Apfel mit dem Schneideinsatz in Scheiben. Mischen Sie alles in einer Salatschüssel durch.



Krautsalat

für 4 Personen

1 kleiner Weißkohl, 1/4 rote Paprika, 2 Äpfel, 2 Gewürz- oder Salzgurken, 1 Banane, 1 kleine Dose Ananas in Stücken, 12 halbierte Walnüsse, Joghurt-Dressing

Schneiden Sie den Weißkohl, den Paprika, die Äpfel und die Gurken mit dem Schneideinsatz in Scheiben. Schneiden Sie dann mit einem Küchenmesser die Banane in Scheiben. Geben Sie das alles in eine Salatschüssel, vermengen Sie es mit dem Joghurt-Dressing und garnieren Sie mit den Walnüssen.

Gurkensalat

für 2 bis 3 Personen

1 große Salatgurke, 1 kleine Zwiebel, in Stücken, 2 Stengel Dill, 50 g frischer Rahmkäse, 3 Stengel Sellerieblätter, 50 g Ziegenkäse, in Stücken, 2 El Quark oder Joghurt, 1/2 El Salatöl, Salz und Pfeffer

Bereiten Sie eine sämige Soße aus den Zwiebeln, dem Dill, dem Öl und dem Rahmkäse. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Schälen Sie die Gurke und schneiden Sie sie mit dem Schneideinsatz, samt den Sellerieblättern in Scheiben. Mischen Sie alles in einer Salatschüssel und garnieren Sie mit dem Ziegenkäse.

Möhrensalat mit Rosinen

für 4 Personen

1 El Ingwersirup, 1 El Zitronensaft, 1/4 TI Ingwerpulver, 3 El Speiseöl, 300 g Möhren, 40 g eingeweichte Rosinen, Salz und Pfeffer

Mischen Sie den Ingwersirup, den Zitronensaft, das Ingwerpulver und das Speiseöl. Schmecken Sie mit Pfeffer und Salz ab. Raspeln Sie die Möhren mit dem Raspeleinsatz. Vermengen Sie alles mit den Rosinen in einer Salatschüssel.



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, grüner Chili, entkernt und in Stücke geschnitten, Salz und Pfeffer, Vollkorntoast, Kräcker 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 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, Kräcker oder Tortilla-Chips.

Kirschkuchen

1 runde Backform (24 cm Ø), 250 g Schokoladenbiskuit, 100 g Butter, 1 Messerspitze Zimt, 300 g weicher Frischrahmkäse, 200 g Kristallzucker, 2 El Kirschlikör oder Marsala, 600 g Kirschen oder Kirschfüllung oder anderes Obst, z. B. Erdbeere, Kiwi usw.

Zerkrümeln Sie die Biskuits mit Hilfe des Messers in die geschmolzene Butter. Geben Sie den Zimt hinzu. Breiten Sie diese Masse auf der Backform aus, und drücken Sie sie leicht an. Stellen Sie die beschichtete Backform ca. eine Stunde in den Kühlschrank. Mischen Sie den Käse, den Zucker und den Likör zu einer glatten Masse (maximal 40 Sekunden, um ein gutes Ergebnis zu erzielen). Verteilen Sie diese Masse auf dem Tortenboden und darauf die Kirschfüllung bzw. anderes Obst.



Milkshake

250 ml kalte Milch, 100 g frische Erdbeeren oder anderes Obst, 2 El Erdbeer- oder dem anderen Obst entsprechenden Sirup, 75 g Vanille-Sahneeis



Mischen Sie alle Zutaten mit dem Messer in der Schüssel zu einer schaumigen Masse.

Kaffee-Milkshake

250 ml kalte Milch, 4 Tl Instantkaffee, Zucker oder Honig nach Belieben, 75 g Schokoladen- oder Mokkaeis

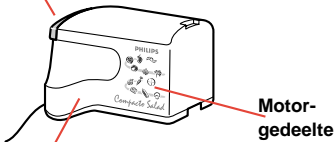
Lösen Sie den Instantkaffee in 1 El heißem Wasser. Mischen Sie dann alle Zutaten zu einer schaumigen Masse.

Beispiel	Höchstmenge	Zusatzteil	Zubereitung	Anwendung
Cremes	150 g Butter	§	Mit weicher Butter erhalten Sie eine luftige Creme.	Gebäck, Desserts.
Endivien - schneiden		⊕	Mit der Spitze nach unten in den Füllstutzen stecken. Ganz füllen!	Salate.
Fisch - hacken	250 g	§	Vorher alle Gräten entfernen.	Pastete.
Gurken - schneiden - raspeln		⊕ ⊕	Gurken vorschneiden.	Salat, Rohkost.
Hülsenfrüchte - pürieren	400 g	§	Nehmen Sie gekochte Bohnen oder Erbsen. Sie können Flüssigkeit hinzufügen, um die Konsistenz zu verbessern.	Püree, Suppen.
Kartoffeln (roh) - Raspeln - Schneiden - Schnitzeln	300 g	§ ⊕ ⊕	Zuvor in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge schneiden.	Suppen, Reibekuchen. Eintopf, Kartoffelchips. Rösti.
Käse - zerkleinern - reiben	75 g	§ ⊕	Nehmen Sie nur Käse ohne Kruste, z.B. Parmesan. In Würfel von 2 cm Kantenlänge schneiden. Mit dem Stopfer leicht andrücken.	Garnituren, gratinierte Speisen, Soßen. Pizza, Eintopf.
Kohl - schneiden - raspeln		⊕ ⊕	Kohl vorschneiden.	Kochgemüse, Krautsalat. Rohkost.
Kräuter, frisch - hacken	Schüssel halb gefüllt	§	Kräuter vorher waschen und trocknen.	Soßen, Suppen, Garnituren, Kräuterbutter.
Möhren, roh - schneiden - raspeln		⊕ ⊕	Mit der Spitze nach unten in den Füllstutzen einführen.	Eintopf. Garnituren. Rohkost.
Nüsse - zerkleinern	150 g	§		Salate, Garnituren.
Obst - zerkleinern - pürieren - raspeln	250 g 400 g	§ § ⊕	Hinweis: Fügen Sie etwas Zitronensaft hinzu, damit sich das Obst nicht verfärbt. Nehmen Sie rohes, festes, entkerntes bzw. entsteintes Obst. Nehmen Sie gekochtes oder weiches Obst.	Salate, Konfitüren, Gebäck. Soßen, Pudding. Babynahrung.
Rührteig, leicht - Rühren	250 g Flüssigkeit	§	Zuerst die Flüssigkeit in die Schüssel geben, dann die trockenen Zutaten.	Pfannkuchen, Crêpes, Waffeln, Schmalzgebäck.
Tomaten - pürieren	250 g	⊕	Tomaten zuvor in vier Teile schneiden.	Soßen, Suppen.
Zwiebeln - zerkleiner - schneiden	300 g	§ ⊕	In Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge vorschneiden und bis zur gewünschten Feinheit zerkleinern. Waschen Sie die Schüssel sofort aus.	Salate, Soßen, Suppen. Suppen, Rohkost, Eintopf.

1

Aan/uit schakelaar

Indrukken:
motor werkt
Loslaten:
motor stopt

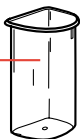


Motor-
gedeelte

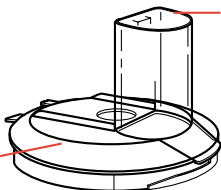
Ontgrendelknop

Stamper

(servicentr. 4822 690 40284)
U gebruikt de stamper om ingrediënten door de vulopening te voeren en om de vulopening af te sluiten.



Vulopening



Deksel

(servicentr. 4822 441 31204)

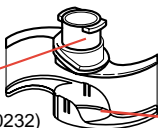
Snij/raspschijf

(servicentr. 4822 690 40233)



Sikkelmes

(servicentr. 4822 690 40232)



Beschermkap

Koppelstuk

(servicentr. 4822 690 40285)

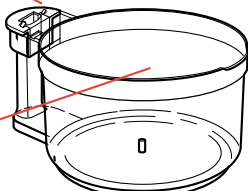


Ontgrendelknop (indrucken om deksel met motorgedeelte te verwijderen)

Nok van kom (schakelt de ingebouwde beveiliging in en uit)

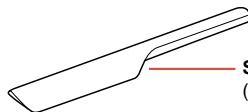
Kom

(servicentr. 4822 418 40983)



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 snij/raspschijf. 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 opendraait.
- 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 door het originele type te worden vervangen. Wend u daartoe tot uw Philips leverancier of tot de Philips organisatie in uw land.
- 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.
- Als u vloeistoffen klopt of mengt, vul dan de kom niet hoger dan de maatstreep.
- Overschrijd niet de maximale hoeveelheden en bewerkingstijden, zoals aangegeven in de tabel en de recepten.
- Plaats het deksel (met het motorgedeelte) op de juiste manier op de kom. Dan wordt de ingebouwde beveiliging ontgrendeld en kan het apparaat worden ingeschakeld.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing.



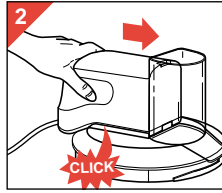
Spatel

(servicentr. 4822 690 40212)

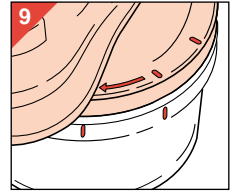
Motorgedeelte aan deksel vastmaken

Maak altijd het motorgedeelte vast aan het deksel voordat u het deksel op de kom bevestigt.

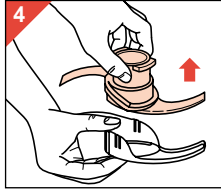
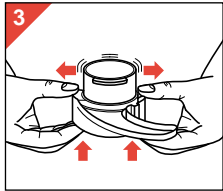
- Plaats het motorgedeelte in de juiste stand op de deksel (fig. 2). Even aandrukken. ("Klik!")



- Let erop dat de merktekens op het deksel en die op de kom tegenover elkaar staan (fig. 9).



Sikkelmes

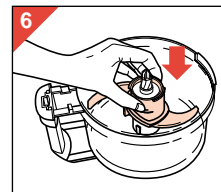
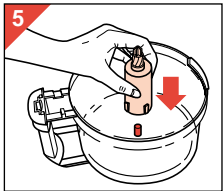


• **Pas op: de snijkanten zijn erg scherp!**

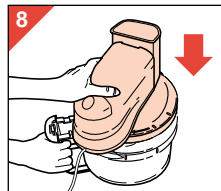
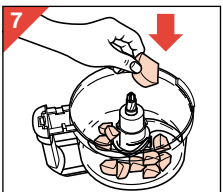
- Verwijder vóór het gebruik de beschermkap van het sikkelmes (fig. 3, 4).

Houd het onbeschermd sikkelmes altijd vast aan het handgreepje.

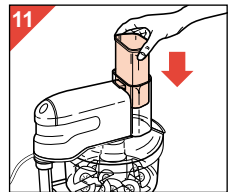
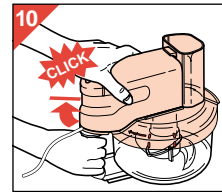
- Het sikkelmes is geschikt voor hakken, mixen, mengen en pureren.



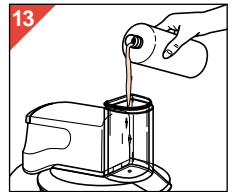
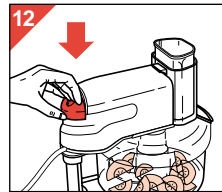
- Plaats eerst het koppelstuk (fig. 5) en het sikkelmes (fig. 6).



- Doe daarna de ingrediënten in de kom (fig. 7).
- Plaats het deksel (met motorgedeelte) (fig. 8).



- Zet het deksel (met motorgedeelte) vast door het zo ver mogelijk rechtsom te draaien (fig. 10).
- Plaats de stamper in de vulopening (fig. 11).



- Schakel het apparaat in (fig. 12).
- U kunt tijdens het werken de stamper uit de vulopening halen om ingrediënten toe te voegen.
- In de stamper is een kleine opening aangebracht. Hierdoor kunt u tijdens het werken vloeistof toevoegen (bijvoorbeeld olie, bij de bereiding van mayonaise) (fig. 13).

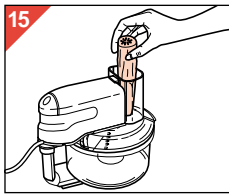
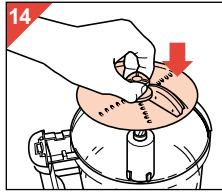
Tips

- Grote stukken kunt u het best vóórsnijden tot blokjes van ongeveer 3 cm.
- Het voedsel kan snel te fijn gehakt worden: laat het apparaat dus niet te lang achtereen werken!
- Let er bij het hakken van (harde) kaas op, dat u het apparaat niet te lang achtereen laat draaien. De kaas wordt dan te warm en gaat klonteren.
- 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 en ijsklontjes: deze zouden het sikkelmes bot maken.

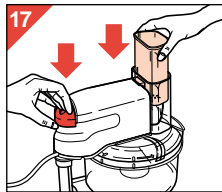
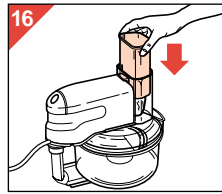
Snij/raspschijf

- **Pas op: de snijrand is erg scherp! Pak daarom de schijf altijd vast bij het handgreepje.**

- Plaats eerst het koppelstuk (fig. 5) en de snij/raspschijf (fig. 14). Let erop dat de kant van de schijf die u wilt gebruiken naar boven wijst.
- Plaats het deksel (met motorgedeelte) (fig. 8-10).
- Haal de stamper uit de vultrechter.



- Doe de ingrediënten in de vultrechter (fig. 15).
- Plaats de stamper op de ingrediënten en druk deze lichtjes aan (fig. 16).
- Schakel het apparaat in (fig. 17).
- Druk de ingrediënten rustig en gelijkmatig omlaag met de stamper.



Tips

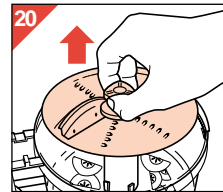
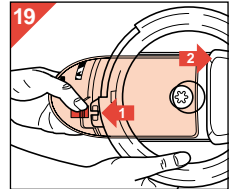
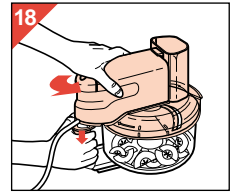
- Snijd te grote stukken voedsel vóór, zodat ze in de vulopening passen.
- Vul de opening gelijkmatig voor de beste resultaten bij het snijden en raspen.
- Maak de kom regelmatig leeg als u grote hoeveelheden verwerkt.

Ingebouwde beveiliging

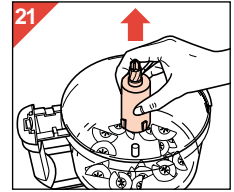
Alleen wanneer u het deksel (met motorgedeelte) op de juiste manier op de kom zet, wordt de ingebouwde beveiliging ontgrendeld en kunt u het apparaat inschakelen. Bekijk fig. 8-10 dus met extra aandacht!

Na het gebruik

- Druk op de ontgrendelknop en draai het deksel (met het motorgedeelte) in de richting van de pijl. Til daarna het bovenste gedeelte van de kom (fig. 18).
- Druk op de ontgrendelknop (pijl 1) om het motorgedeelte los te maken (pijl 2) van het deksel (fig. 19).

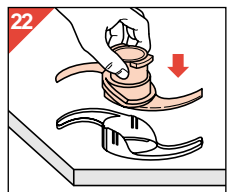


- Neem het hulpstuk en het koppelstuk uit de kom (fig. 20 en 21). Vervolgens kunt u de kom leegmaken.



Schoonmaken

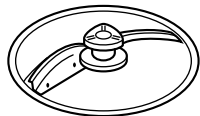
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact, voordat u het motorgedeelte gaat schoonmaken. U kunt het motorgedeelte schoonmaken met een vochtige doek. Dompel het motorgedeelte niet in water en spoel het niet af.
- Neem altijd het motorgedeelte van het deksel (fig. 19) voordat u het deksel afwast of afspoelt!
- 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 van de snij/raspschijf 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. 22).



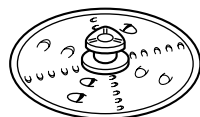
SERVICE SERVICE

Extra accessoires

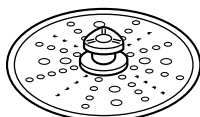
- Als extra accessoires zijn verkrijgbaar*):
 - **dubbelzijdige snijschijf** voor **dik** en **dun** snijden (nr. 4822 690 40181)
 - **dubbelzijdige raspschijf** voor **grof** en **middelfijn** raspen (nr. 4822 690 40182)
 - **dubbelzijdige raspschijf** voor **fijn** en **extra-fijn** raspen (nr. 4822 690 40183)
 - **enkelzijdige raspschijf** voor **extreem-fijn** raspen (bijv. voor "Reibekuchen") (nr. 4822 690 40185).
 - **opbergdoos voor schijven HR 2922** (nr. 4822 690 40267).
- *) Vraag uw leverancier of deze accessoires in uw land leverbaar zijn.



4822 690 40181



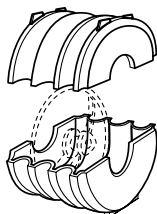
4822 690 40182



4822 690 40185



4822 690 40183



4822 690 40267

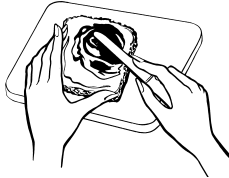
Recepten

■■■■■ Zalmpuree

(voorgerecht voor 4-6 personen)

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

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



■■■■■ Kruidenboter

100 g verse groene kruiden, 2 teentjes knoflook, 100 g zachte boter, 4 eetlepels mosterd, 4 afgestreken eetlepels crème fraîche, zout en peper.

Hak de kruiden en de knoflook met het mes fijn in de foodprocessor. Voeg boter, mosterd en crème fraîche toe en meng tot er een glad mengsel ontstaat. Voeg zout en peper toe naar smaak.

Tip: meng een eetlepel ansjovispasta of een paar ansjovisfilets door mengsel en serveer de kruidenboter met gerookte of gegrilde vis.

■■■■■ Sandwich spread

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

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



■■■■■ Broccolisoep

(voor 4 personen)

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

Rasp de kaas. Pureer de broccoli samen met de gekookte aardappelen in wat water waarin de broccoli is gekookt. Doe de broccoli-puree met het overgebleven kookvocht en de bouillonblokjes in een maatbeker. Voeg water toe tot 750 cc. Doe het geheel in een pan en breng het al roerende aan de kook. Roer dan de kaas erdoor, breng de soep op smaak met kerrie, zout en peper. Voeg dan de room toe.

■■■■■ Tomaten-venkelsoep

(voor 4 personen)

500 g tomaten in stukjes, 1 kleine venkel in stukjes, 1 kleine ui in stukjes, 750 cc kippebouillon, 25 g boter, 25 g meel, 4 takjes peterselie, 4 takjes blad-selderij, 2 eetlepels crème fraîche, zout en peper

Hak de venkel en de ui fijn. Pureer de tomaten. Smelt de boter. Roer het meel goed door de gesmolten boter. Giet langzaam de kippebouillon erbij. Voeg de gepureerde tomaten, de gehakte venkel en de gehakte ui toe en breng het geheel aan de kook. Breng het op smaak met zout en peper. Kook het ca. 5 minuten door. Hak de peterselie en de bladselderij. Voeg vlak voor het opdienen de crème fraîche toe. Serveer de soep met de gehakte peterselie en bladselderij.



■■■■■ Gazpacho

(voor 2 personen)

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

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

Mayonaise

1 groot ei of 2 eidooiers, 2 eetlepels mosterd, zout, peper, 3 eetlepels azijn of citroensap, 250 cc olie

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

Dressing (basisrecept)

50 cc azijn of citroensap, 150 cc olie, zout, peper

Meng het citroensap of de azijn met olie, zout en peper totdat het zout is opgelost.

Thousand islands dressing

250 cc mayonaise, 50 cc chilisaus, 1 theelepel Worchestershiresaus, 1 ui in stukjes, 6 olijven (zonder pit), 1 augurk in stukjes, ½ rode paprika in stukjes

Doe alle ingrediënten in de kom en meng tot een een glad mengsel is verkregen.

Zure room/Roquefort dressing

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

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

Yoghurt dressing

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

Doe alle ingrediënten in de kom. Goed mengen.

Appel/knolselderij salade

(3-4 personen)
4 takjes peterselie, 40 g walnoten, 150 cc crème fraîche, 2 theelepels mosterd, 2 theelepels citroensap, 1 grote knolselderij (gekookt), 2 grote zure appels (geschild), peper en zout

Hak de peterselie en zet deze apart. Hak de walnoten grof en zet deze ook apart. Doe de crème fraîche, de mosterd en het citroensap in de kom en en meng tot het mengsel stijf wordt. Breng het op smaak met peper en zout. Rasp de knolselderij en appels. Meng dit alles in een slakom.

Spanse koolsalade

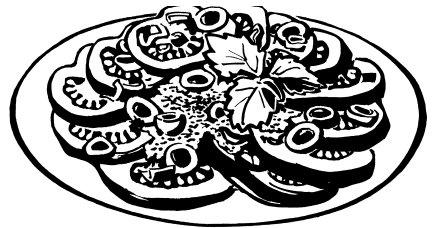
(4 personen)
1 kleine rode kool, 2 rode uien, 1 venkel, 1 appel, sap van één sinaasappel, 2 eetlepels rode wijn-azijn, 1 eetlepel mosterd

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

Koolsalade

(4 personen)
1 kleine witte kool, ¼ rode paprika, 2 appels, 2 augurken, 1 banaan, 1 klein blik ananas (stukjes), 12 gehalveerde walnoten, Yoghurt Dressing

Snijd de kool, paprika, appels en augurken in plakjes. Snijd de banaan in plakjes met behulp van een keukenmes. Meng dit alles in een slakom samen met Yoghurt Dressing. Garneer de salade met de walnoten.



Komkommersalade

(2-3 personen)
1 grote komkommer, 1 kleine ui in stukjes, 2 takjes dille, 50 g verse roomkaas, 3 takjes selderij, 50 g geitekaas in stukjes, 2 eetlepels kwark of yoghurt, ½ eetlepel olie, peper en zout

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

Wortelsalade met rozijnen

(4 personen)
1 eetlepel gemberstroop, 1 eetlepel citroensap, ¼ theelepel gemberpoeder, 3 eetlepels olie, 300 g wortels, 40 g geweldige rozijnen, zout en peper

Meng de gemberstroop, het citroensap, de gemberpoeder en de olie. Breng het mengsel op smaak met peper en zout. Rasp de wortels. Meng dit alles samen met de rozijnen in een slakom.



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 vruchtvlies in stukken en doe deze in de kom van de foodprocessor. Meng tot een gladde puree. 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.

Kersenvlaai

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

Verkruimel de biscuits met de (gesmolten!) boter en kaneel met het sikkelmes.

Spreid het mengsel uit over de bodem van het bakblik.

Zachtjes aandrukken.

Zet het bakblik ca.

een uur in de

koelkast. Meng de

roomkaas, suiker en

likeur tot een glad

mengsel. Max. 40

seconden voor een optimaal resultaat.

Spreid dit uit over de vlaibodem. Spreid hierover

de kersenvulling of garneer de vlaai met verse aardbeien of kiwi.



Milkshake

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

Meng alle ingrediënten tot een schuimig mengsel.



Koffie-milkshake

250 cc koude melk, 4 theelepels oploskoffie, suiker of honing naar smaak, 75 g/ chocolade- of koffie-roomijs.

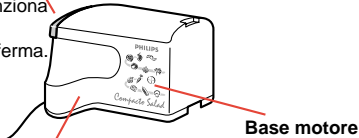
Los de koffie op in 1 eetlepel heet water. Vermeng dit met de overige ingrediënten tot een schuimig mengsel.

Enkele voorbeelden:	Max. hoeveelheid	Hulpstuk	Bereidingswijze	Toepassingen
Aardappelen (ongekookt) - hakken - snijden - raspen	300 g	§ ⊕ ⊕	Vóórsnijden in stukjes van 3 x 3 x 3 cm.	Aardappelkoekjes, soep. Ovenschotels, chips. Rösti.
Andijvie - snijden		⊕	Steek de groente met de stronk naar boven in de vulopening. Vul de vul opening daarbij geheel.	Salades.
Beslag (lichte soorten)	250 g vocht	§	Eerst het vocht in de kom. Vervolgens de droge ingrediënten.	Pannekoeken, flensjes, frituur, wafels.
Crèmes	150 g boter	§	Gebruik zachte boter voor een luchtig resultaat.	Gebak, desserts.
Fruit - hakken - pureren - raspen	250 g 400 g	§ § ⊕	Tip: Gebruik wat citroensap om verkleuren te voorkomen. Gebruik ongekookt, stevig fruit zonder pit. Gebruik gekookt of zacht fruit.	Salades, jam, gebak. Sauzen, pudding, Babyvoeding.
Kaas - hakken - raspen	75 g	§ ⊕	Gebruik alleen korstloze harde kaas (bijv. Parmezaanse), in stukken van 2 x 2 x 2 cm. Max.1 minuut hakken. Voorzichtig met de stamper aandrukken.	Garnering, gratineren, sauzen. Pizza, ovenschotels.
Komkommer - snijden - raspen		⊕ ⊕	Vóórsnijden.	Salades, rauwkost.
Kool - snijden - raspen		⊕ ⊕	Vóórsnijden.	Kookgroente, koolsla. Rauwkost.
Noten - hakken	150 g	§		Salades, garnering.
Peulvruchten - pureren	400 g	§	Gebruik gekookte bonen of erwten. Voeg vocht toe voor een gelijkmatig resultaat.	Purees, soepen.
Tomaten - pureren	250 g	§	Tomaten in vier stukken snijden.	Sauzen, soepen.
Tuinkruiden - hakken	kom half vullen	§	Was en droog de kruiden.	Sauzen, soepen, garnering, kruidenboter.
Uien - hakken - snijden	300 g	§ ⊕	Vóórsnijden in stukjes van 3 x 3 x 3 cm. Hak tot de gewenste fijnheid.	Salades, sauzen, soepen. Ovenschotels.
Vis - hakken	250 g	§	Verwijder eerst alle graten	Pâté.
Wortelen (ongekookt) - snijden - raspen		⊕ ⊕	Invoeren in de vulopening met de punt naar beneden.	Ovenschotels. Garnering, rauwkost.

1

Interruttore on/off

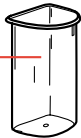
Premuto:
il motore funziona
Rilasciato:
il motore si ferma.



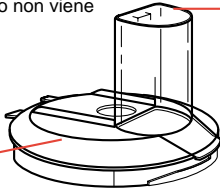
Pulsante di sblocco

Pestello

(codice n° 4822 690 40284)
Usate il pestello per inserire gli ingredienti dall'apertura di inserimento e per proteggere l'apparecchio quando non viene utilizzato.



Apertura di inserimento



Coperchio

(codice n° 4822 441 31204)

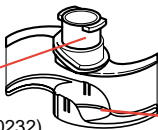
Disco per grattugiare/affettare

(codice n° 4822 690 40233)



Bilama ricurva

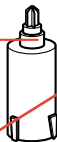
(codice n°. 4822 690 40232)



Cappuccio di protezione

Adattatore

(codice n° 4822 690 40285)



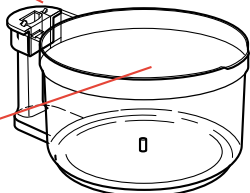
Tasto di rilascio
(premere per staccare il coperchio dal blocco motore)

Linguetta del contenitore

(per bloccare e sbloccare il dispositivo di sicurezza incorporato)

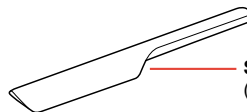
Contenitore

(codice n° 4822 418 40983)



Importante

- Prima di usare l'apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso.
- Non lasciate l'apparecchio alla portata dei bambini.
- Fate attenzione alla bilama ricurva, al disco per affettare e al disco per grattugiare perchè sono affilati.
- Togliete il cappuccio di protezione prima di usare la lama bicurva di metallo. 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, non usate forchette, coltelli, cucchiai o spatole di nessun tipo. Utilizzate solo il pestello.
- Togliete la spina dalla rete di alimentazione dopo ogni uso dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio si dovesse rovinare, occorrerà sostituirlo con un cavo speciale: a questo scopo rivolgetevi al Vostro rivenditore Philips o ad uno dei Centri Assistenza Philips del Vostro paese.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate bene tutte le parti che andranno a contatto con gli alimenti.
- Non utilizzate il contenitore nel forno a microonde.
- Non immergete mai il blocco motore nell'acqua o in altri liquidi, pulitelo solo con un panno umido.
- Quando amalgamate o frullate i liquidi non superate l'indicazione del livello massimo indicato.
- Non superate le quantità massime e i tempi indicati sulla tabella e nelle ricette.
- Sistemate in modo corretto il coperchio (con il blocco motore) sul contenitore. Solo in questo modo il dispositivo di sicurezza incorporato si sblocca e l'apparecchio può essere messo in funzione.
- Conservate queste istruzioni per ulteriore consultazione.



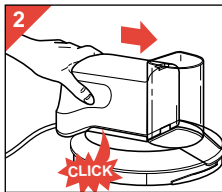
Spatola

(codice n° 4822 690 40212)

Come montare il blocco motore sul coperchio

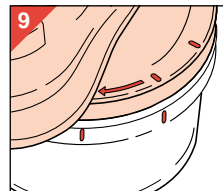
Fissare sempre il blocco motore sul coperchio prima di avvitare il coperchio sul contenitore.

- Mettete il blocco motore sul coperchio. Notate la posizione corretta (fig. 2).

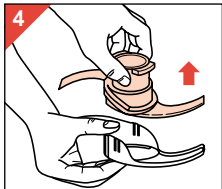
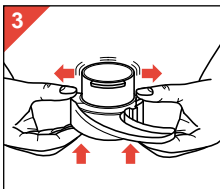


- Premete fino a quando sentirete uno scatto.

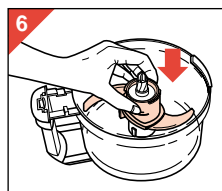
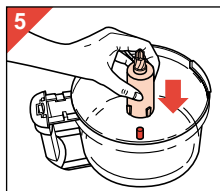
- Assicuratevi che le tacche riportate sul coperchio corrispondano a quelle del contenitore (fig. 9).



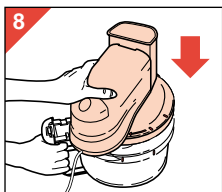
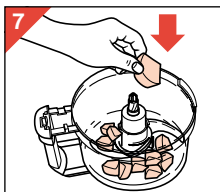
Bilama ricurva



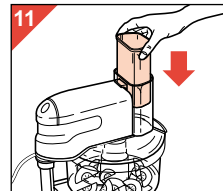
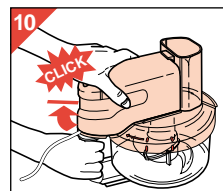
- **Attenzione:** i bordi della bilama ricurva sono molto taglienti.
- Togliete il cappuccio di protezione dalla bilama ricurva prima dell'uso (fig. 3 e 4).
Afferrare la bilama ricurva priva di protezione dall'impugnatura.



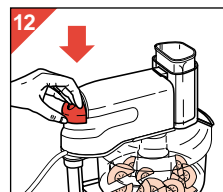
- La bilama ricurva è adatta per tritare, mescolare e preparare il purè.
- Sistemate prima l'adattatore (fig. 5), poi la bilama ricurva (fig. 6).



- Introdurrete gli ingredienti nel contenitore (fig. 7).
- Mettete il coperchio (con il blocco motore) sul contenitore (fig. 8).



- Fissate il coperchio (con il blocco motore) facendolo ruotare in senso orario fino a quando si blocca (fig. 10).
- Introdurrete il pestello nell'apertura di inserimento (fig. 11).



- Accendete l'apparecchio (fig. 12).
- Durante l'utilizzo, potrete togliere il pestello per aggiungere gli ingredienti.
- Il pestello presenta una piccola apertura attraverso la quale si possono introdurre nel contenitore ingredienti liquidi (ad esempio l'olio quando preparate la maionese) quando l'apparecchio è già in funzione (fig. 13).

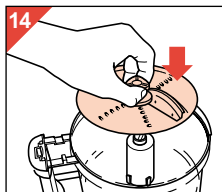
Consigli

- Tagliate gli ingredienti grossi in cubetti di circa 3 cm.
- Evitate di far funzionare l'apparecchio troppo a lungo.
- Quando tritate il formaggio, abbiate cura di non far funzionare il motore troppo a lungo; il formaggio potrebbe riscaldarsi e formare dei grumi.
- Se il cibo dovesse raccogliersi attorno alla bilama ricurva o alle pareti del contenitore:
 - spegnete l'apparecchio
 - togliete il coperchio (con il blocco motore)
 - togliete il cibo dalle lame e dalle pareti usando l'apposita spatola.
- Non tritate ingredienti molto duri, come ad esempio chicchi di caffè, noce moscata e cubetti di ghiaccio: la bilama ricurva potrebbe danneggiarsi.

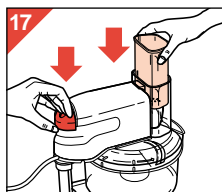
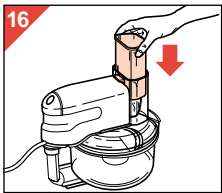
Disco per affettare/grattugiare

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

- Sistemate prima l'adattatore (fig. 5) e poi il disco per affettare/grattugiare (fig. 14). Assicuratevi che il lato che volete utilizzare sia rivolto verso l'alto.
- Mettete il coperchio (con il blocco motore) (fig. 8-10).
- Togliete il pestello dall'apertura di inserimento.



- Introducete gli ingredienti dall'apertura di inserimento (fig. 15).
- Infilate il pestello nell'apertura di inserimento e premete delicatamente (fig. 16).
- Accendete l'apparecchio (fig. 17).



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

Consigli utili:

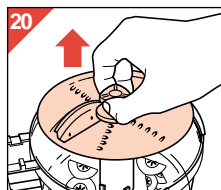
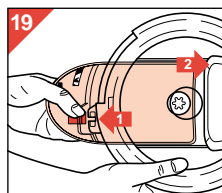
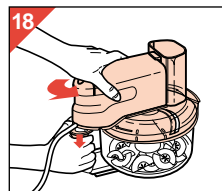
- Tagliate i pezzi più grossi per facilitarne l'introduzione.
- Riempite l'apertura di inserimento in modo uniforme per ottenere risultati migliori.
- Svuotate più volte il contenitore nel caso di grossi quantitativi di cibo da affettare o grattugiare.

Dispositivo di sicurezza incorporato

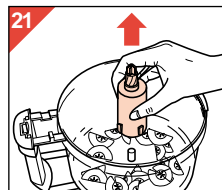
Solo montando il coperchio (con il blocco motore) sul contenitore in modo corretto, il dispositivo di sicurezza incorporato verrà sbloccato, permettendo così di mettere in funzione l'apparecchio.

Dopo l'uso

- Premete il tasto di rilascio e ruotate il coperchio (insieme al blocco motore) nella direzione della freccia. Quindi alzate la parte superiore dal contenitore (fig. 18).
- Premete il pulsante di sblocco (freccia 1) per sganciare il blocco motore (freccia 2) dal coperchio (fig. 19).

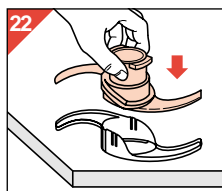


- Togliete l'accessorio e l'adattatore dal contenitore (fig. 20 e 21). A questo punto potete svuotare il contenitore.



Pulizia

- Prima di pulire il 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.
- Togliete sempre il blocco motore dal coperchio prima di lavare o sciacquare il coperchio (fig. 19).
- Lavate i pezzi che sono venuti a contatto con il cibo con acqua saponata subito dopo averli utilizzati.
- Fate attenzione quando pulite la bilama ricurva e il disco per affettare/grattugiare: le lame sono molto taglienti! Questi accessori possono essere lavati anche in lavastoviglie.
- Assicuratevi che i bordi taglienti della bilama ricurva non urtino oggetti duri. Ciò le potrebbe danneggiare diminuendo la loro efficienza.
- Rimettete il cappuccio di protezione sulla bilama ricurva subito dopo averla pulita (fig. 22).

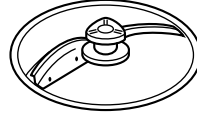


Accessori

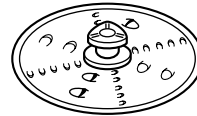
- Sono inoltre disponibili i seguenti accessori (optional*):
- **Disco doppio per affettare (fine e grosso)** (n° 4822 690 40181)
- **Disco doppio per grattugiare (grana grossa e medio fine)** (n° 4822 690 40182)
- **Disco doppio per grattugiare (grana fine ed extra fine)** (n° 4822 690 40183)
- **Disco semplice per grattugiare (grana extra fine)** (es. "Reibekuchen") (n° 4822 690 40185).
- **Scatola per dischi HR 2922** (n° 4822 690 40267)

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

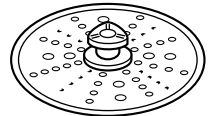
SERVICE SERVICE



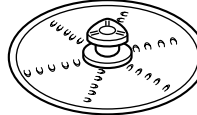
4822 690 40181



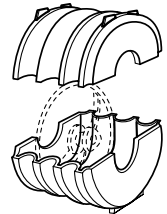
4822 690 40182



4822 690 40185



4822 690 40183



4822 690 40267

Ricette

Crema al salmone

(antipasto - 4-6 persone)
150 g di salmone affumicato, 75 g di burro ammorbidito, 1½ cucchiaino di ketchup, sale e pepe di Cayenna



Riducete in purè il salmone affumicato, aggiungete la salsa ketchup e il burro e regolate di sale e pepe. La crema può essere servita con pane tostato, come antipasto.

Burro aromatico

50 g di erbe aromatiche fresche, 1 spicchio di aglio, 100 g di burro da spalmare
2 cucchiaini di senape, 2 cucchiaini di panna sale e pepe

Tritare finemente le erbe e l'aglio nell'apparecchio con la bilama ricurva. Aggiungere il burro, la senape e la panna e girare fino ad ottenere una miscela liscia. Condire con sale e pepe.

Consiglio:

Se il burro aromatico deve essere servito insieme a pesce affumicato o alla griglia, aggiungerci un cucchiaino di pasta d'acciughe o qualche filetto di acciuga.

Crema per sandwich

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

Tritate finemente le carote, i cetriolini, il cavolfiore, le erbe aromatiche e il sedano. Aggiungete la maionese e la ricotta e mescolate con cura, regolando di sale e pepe.



Zuppa di broccoletti

(per 4 persone)
50 g di formaggio Gouda, 300 g di cime di broccoletti lessate, l'acqua di cottura dei broccoletti, 2 patate lessate a pezzetti, 2 dadi, 2 cucchiaini di panna liquida, curry, sale, pepe, noce moscata

Grattugiate il formaggio. Riducete in purè i broccoletti insieme alle patate e a un po' di acqua di cottura della verdura. Aggiungete i dadi e il liquido necessario per ottenere 750 cc di minestra. Portate a ebollizione la zuppa continuando a mescolare. Aggiungete il formaggio, la panna e il curry, regolate di sale e pepe e insaporite con un pizzico di noce moscata.

Zuppa di pomodori e finocchi

(per 4 persone)
500 g di pomodori a pezzetti, 1 piccolo finocchio a pezzetti, 1 piccola cipolla a pezzetti, 750 g di brodo di pollo, 25 g di burro, 25 g di farina, prezzemolo, qualche foglia di sedano, 2 cucchiaini di panna, sale e pepe,

Affettate il finocchio e la cipolla e riducete in purè i pomodori. Fate sciogliere il burro e aggiungetevi la farina, mescolando con cura. Aggiungete poco alla volta il brodo di pollo, il purè di pomodori e il finocchio e la cipolla tritati. Portate a ebollizione e regolate di sale e pepe. Fate bollire per circa 5 minuti. Tritate il prezzemolo e le foglie di sedano. Servite la zuppa con la panna e le erbe tritate.



Gazpacho

(per 2 persone)
250 g di pomodori, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di vino rosso, 1½ cucchiaino di olio d'oliva, 1 cucchiaino di salsa di pomodoro, 1 peperone verde a pezzetti, 1 cipolla a pezzetti, 1 cucchiaino di maionese, ½ cetriolo a pezzetti, 250 g di brodo di pollo, per guarnire: cubetti di peperone, pomodoro e cipolla crudi.

Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e riducete il tutto in purè. Mettete il gazpacho in frigorifero. Preparate i cubetti di verdura da servire con la zuppa fredda.

Maionese

1 uovo o 2 tuorli, 2 cucchiaini di senape, sale e pepe, 3 cucchiaini di aceto o limone, 250 g di olio

Usate gli ingredienti a temperatura ambiente. Mettete l'uovo o i tuorli, la senape, il sale, il pepe, l'aceto o il succo di limone nel contenitore. Versate l'olio attraverso l'apposita apertura continuando a frullare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Salsa (ricetta base)

50 g di aceto o succo di limone, 150 g di olio, sale e pepe

Mescolate il succo di limone o l'aceto con il sale, l'olio e il pepe fino a quando il sale è completamente sciolto.

Salsa esotica

250 g di maionese, 50 g di salsa al chili, 1 cucchiaino di worcester, 1 cipolla a pezzetti, 6 olive snocciolate, 1 cetriolino a pezzetti, ½ peperone rosso a pezzetti

Mescolate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Salsa al Roquefort

250 g di panna acida, 2 gocce di tabasco, 1 cucchiaino di aceto, 1 spicchio d'aglio, ½ cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale, pepe, 75 g di Roquefort sbriciolato (o altro formaggio simile), ½ cucchiaino di senape

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

Salsa allo yogurt

150 g di yogurt, 2 cucchiaini di succo di limone, ½ cucchiaino di sale, pepe, 2 cucchiaini di erbe aromatiche fresche (prezzemolo, crescione, erba cipollina, dragoncello, basilico)

Mettete tutti gli ingredienti nel contenitore e mescolate con cura.

Insalata di mele e sedano rapa

(per 3-4 persone)
prezzemolo, 40 g di noci, 150 g di panna, 2 cucchiaini di senape, 2 cucchiaini di limone, 1 sedano rapa (cotto), 2 mele verdi (sbucciate), sale e pepe

Tritate il prezzemolo. Tritate grossolanamente le noci. Mettete la panna, la senape e il succo di limone nel contenitore e frullate fino ad ottenere

un composto denso. Regolate di sale e pepe. Grattugiate il sedano rapa e le mele. Riunite tutti gli ingredienti in un'insalatiera e servite.

Insalata di cavolo rosso

(per 4 persone)
1 cavolo rosso, 2 cipolle rosse, 1 finocchio, 1 mela, il succo di un'arancia, 2 cucchiaini di aceto rosso, 1 cucchiaino di senape

Emulsionate il succo d'arancia, la senape e l'aceto. Affettate il cavolo, le cipolle, il finocchio e la mela. Riunite gli ingredienti in un'insalatiera e servite.



Insalata di cavolo

(per 4 persone)
1 cavolo bianco, ½ peperone rosso, 2 mele, 2 cetriolini, 1 banana, 1 scatola di ananas sciroppato, 12 noci divise a metà, salsa allo yogurt

Affettate il cavolo, le mele e i cetriolini. Tagliate la banana con un coltello da cucina. Riunite gli ingredienti in un'insalatiera, condite con la salsa allo yogurt e guarnite con le noci.

Insalata di cetrioli

(per 2-3 persone)
1 cetriolo, 1 cipolla a pezzetti, aneto, 50 g di formaggio cremoso, 3 gambi di sedano, 50 g di formaggio di capra, 2 cucchiaini di ricotta o yogurt, sale e pepe, ½ cucchiaino di olio

Preparate una salsa con la cipolla, l'aneto, lo yogurt (o ricotta), l'olio e il formaggio cremoso. Regolate di sale e pepe. Pelate il cetriolo e affettatelo insieme ai gambi di sedano. Riunite tutti gli ingredienti in un'insalatiera e guarnite con il formaggio di capra.

Insalata di carote con uva passa

(per 4 persone)

1 cucchiaino di sciroppo di zenzero, 1 cucchiaino di succo di limone, ¼ cucchiaino di polvere di zenzero, 3 cucchiaini di olio, 300 g di carote, 40 g di uva passa (ammorbidire in acqua), sale e pepe

Mescolate lo sciroppo e la polvere di zenzero, il succo di limone e l'olio. Regolate di sale e pepe. Grattugiate le carote e riunite tutti gli ingredienti in un'insalatiera.



Guacamole

(crema messicana - 2/3 porzioni)

2 avocado ben maturi (medi), 2 pomodori sbucciati (medi), 1 cipolla piccola e pelata prezzemolo, 1 peperone verde, privo di semi e tagliato a pezzi, sale e pepe, fette di pane tostato o corn chips

Pelate e snocciolate gli avocado, tagliate la polpa a pezzetti e introducetela nel robot da cucina. Frullate fino ad ottenere una morbida crema. Tagliate a metà i pomodori e togliete i semi. Aggiungete i pomodori, la cipolla, il prezzemolo e il peperone all'avocado e frullate con cura. Regolate di sale e pepe e servite con pane tostato o corn chips.

Flan di ciliege

Una teglia rotonda (diam. 24 cm), 250 g di biscotti al cioccolato, 100g di burro ammorbidito, un pizzico di cannella, 300 g di formaggio cremoso (Philadelphia), 200 g di zucchero, 2 cucchiaini di sherry o marsala, 600 g di ciliege (oppure fragole o kiwi)

Riducete i biscotti in briciole e aggiungete il burro fuso e la cannella. Distribuite uniformemente la miscela ottenuta sul fondo della teglia e mettetela in frigorifero per circa un'ora. Preparate una salsa









omogenea con il formaggio, lo zucchero e il liquore (max. 40 secondi per risultati ottimali). Distribuite la crema ottenuta sulla base di biscotto e decorate con le ciliege oppure con le fragole o i kiwi.

Frappé

250 g di latte freddo, 4 cucchiaini di caffè solubile, zucchero o miele, 75 g di gelato al cioccolato o al caffè

Sciogliete il caffè in 1 cucchiaino di acqua calda. Mescolate tutti gli ingredienti fino a quando il frappé risulterà spumoso.



Ingredienti	Quantità massima	Accessorio (vedere simboli)	Procedura	Applicazioni
Carote (crude) - affettare - grattugiare		 	Infilare dall'apposita apertura con la punta verso il basso.	Piatti al forno. Guarnizione, piatti freddi.
Cavolo - affettare - grattugiare		 	Tagliare a pezzi prima dell'uso.	Verdure cotte, insalate.
Cetriolo - affettare - grattugiare		 	Tagliare a pezzi prima dell'uso.	Tagliare
Cipolle - tagliare - affettare	300 g	 	Tagliate a dadini di 3 cm. Fate funzionare l'apparecchio fino ad ottenere la consistenza desiderata. Lavare il contenitore subito dopo l'uso.	Insalate, salse, minestre. Minestre, piatti freddi, piatti al forno.
Crema	150 g di burro		Usate burro ammorbidito per ottenere una crema più soffice.	Dolci, desserts.
Erbe aromatiche - tritare	Riempite fino a metà contenitore		Lavate e asciugate le erbe.	Salse, zuppe, burro aromatizzato.
Formaggio - tagliare - grattugiare	75 g	 	Usate formaggio senza crosta (es. Parmigiano), tagliato a dadini di 2 cm. Premere delicatamente usando il pestello	Per guarnire o gratinare. Per preparare salse, pizza o piatti al forno.
Frutta - tagliare - ridurre in purè - grattugiare	250 g 400 g	  	Avvertenza: aggiungere un po' di succo di limone affinché la frutta mantenga inalterato il suo colore	Insalate, marmellate, torte. Creme, budini. Cibo per bambini
Indivia - affettare			Infilare nell'apposita apertura con la punta verso il basso, riempiendo completamente lo spazio.	Insalate.
Legumi - puree	400 g		Usate fagioli o piselli cotti. Aggiungete un po' di liquido per avere un risultato omogeneo.	Puree, zuppe.
Noci - tritare	250 g			Paté.
pesce - tagliare	150 g		togliere prima tutte le lische	Insalate, guarnizioni.
Pastella - fondere	250 g liquido		Mettete prima il liquido nel contenitore e aggiungete successivamente gli altri ingredienti.	Pancakes, wafers, crêpes e frittelle.
Patate (crude) - tagliare - affettare - grattugiare	300 g	  	Tagliate a dadini di 3 cm.	Minestre, biscotti. Piatti al forno, patatine fritte. Tortino di patate.
Pomodori - passati	250 g		Tagliate i pomodori in 4 pezzi.	Salse, passati.