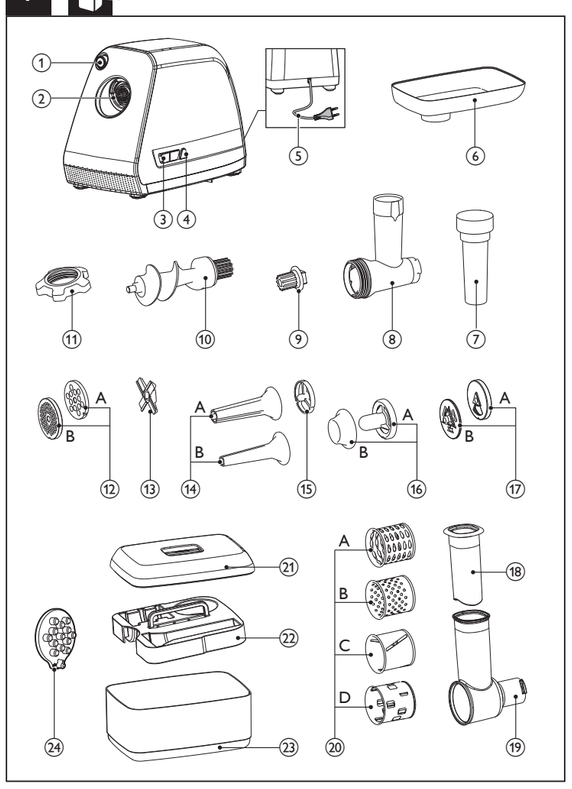
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR2726
HR2727
HR2728
HR2729
HR2526

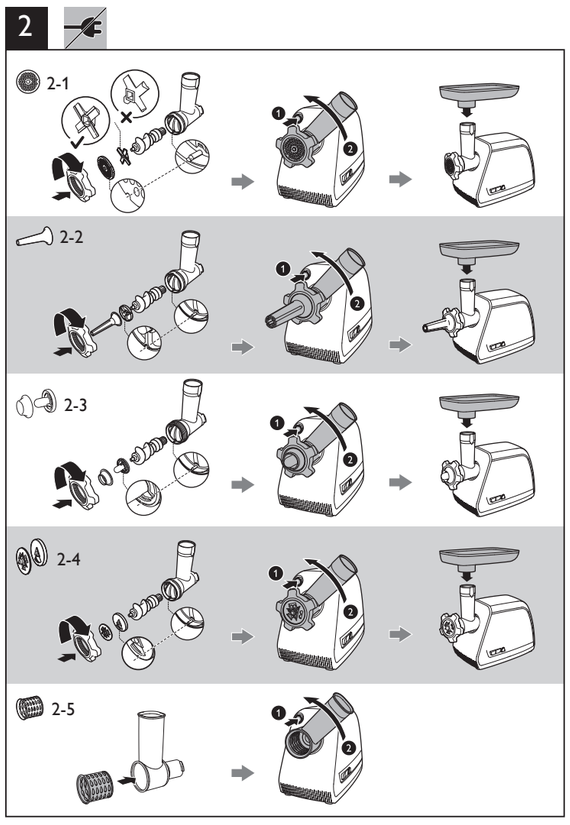
EN	User manual	NL	Gebruiksaanwijzing
ES	Manual del usuario	PT	Manual do utilizador
IT	Manuale utente	TR	Kullanım kılavuzu

PHILIPS

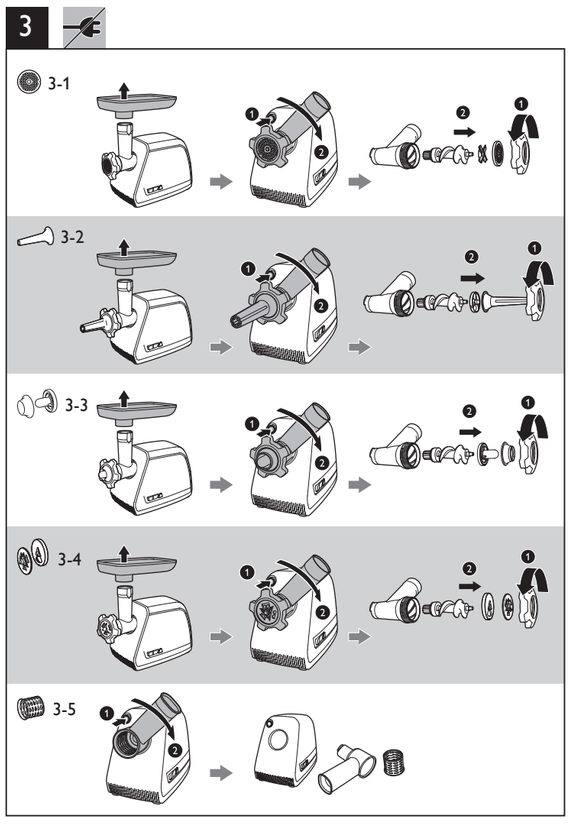
1



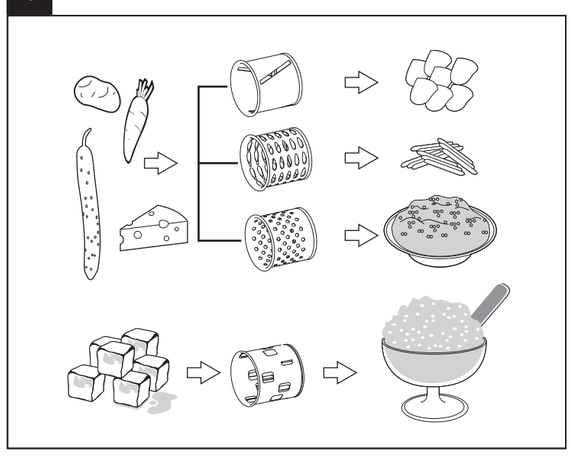
2



3



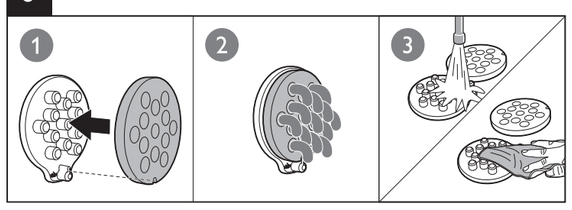
4



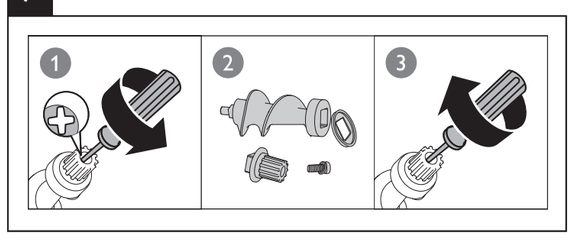
5

HR2726, HR2526, HR2727, HR2728					✓	✗	✓
HR2726, 2727, 2526	✓	✓	✓	HR2727 WEU, HR2728	✓	✓	✓
HR2728					✓	✓	✓
HR2726, 2729, 2526	✓	✓	✓	HR2727, HR2728	✓	✗	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓	HR2728, 2729, 2526 / HR2728	✓	✗	✓
HR2728, 2729, 2526	✓	✓	✓		✗	✗	✓

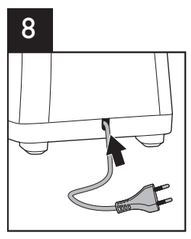
6



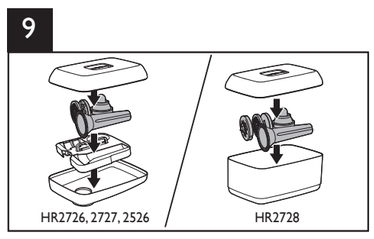
7



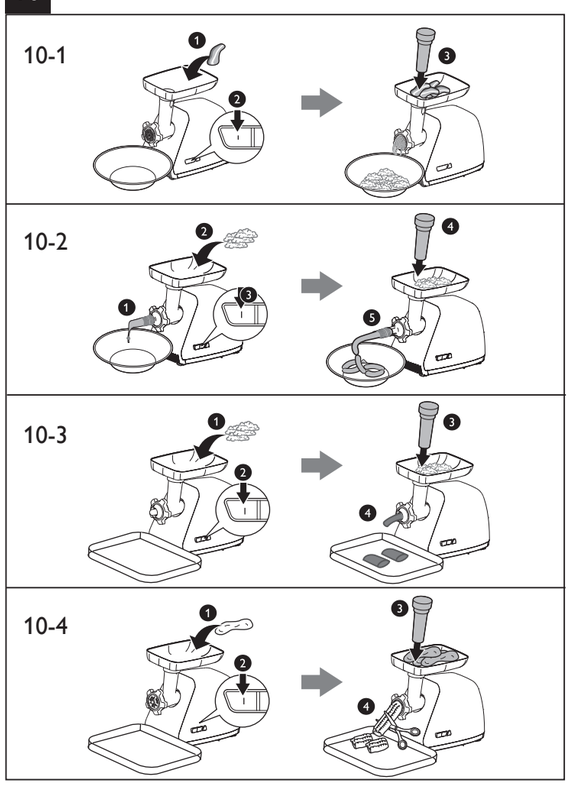
8



9



10



Specifications are subject to change without notice
© 2014 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HR2726_2727_2728_2729_2526_UM_WEU2_V2.0

English

1 Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not connect the appliance to a timer switch.

Warning

- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- If the power cord is damaged, you must have it replace by Philips, a service center authorized by Philips, or similarly qualified person to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- Be very careful when you handle the cutter, especially when you remove it from the worm shaft and during cleaning. The cutting edges are very sharp!
- Before you remove any accessory, switch the appliance off and unplug it.
- Do not use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients into the hopper while the appliance is running. Only the pushers are to be used for this purpose.
- Do not insert your fingers in the metal drum while the appliance is running.

Caution

- The appliance is intended for household use only.
- Before you connect the appliance to the mains, make sure that the appliance is assembled correctly.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Always switch the appliance off by pressing the o / I button.
- Do not let the appliance run unattended.
- Do not exceed the maximum operating time of 10 minutes at all applications.
- Do not switch the appliance to Reverse mode when using the plastic hopper.
- Noise level: Lc = 87 dB [A]

Safety system

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down until room temperature. Then, put the mains plug back into the power outlet and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorized Philips service center if the overheat protection is activated too often.
The appliance is also equipped with mechanical protection. To protect the motor, the plastic gear has been designed to break if bones or utensils are fed into the appliance. When this happens, simply remove the gear and exchange it.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.
When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:
Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

2 Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com.
With this product, you can
- mince meat
- make sausages
- make kebbe
- make cookies (HR2728 only)
- cut vegetables and grate cheese (HR2728, HR2729, HR2526 only)
- crush ice (HR2728 only)

Tip

- For more recipes, go to www.kitchen.philips.com.

3 What's in the box (Fig. 1)

① Hopper release button • Press and hold it when you remove the hopper.	⑬ Cutter/Knife
② Motor unit	⑭ Sausage horns • A: Large sausage horn (diameter of 22 mm) • B: Small sausage horn (diameter of 12 mm)
③ O / I • Switch off or on the appliance.	⑮ Sausage separator
④ R (Reverse) • Switch it to reverse the motor. (only active when the O / I switch is in the " O " position) • Release it to stop the motor reverse.	⑯ Kebbe maker • A: Kebbe separator • B: Kebbe shaper
⑤ Power cord	⑰ Cookie maker (for HR2727 WEU and HR2728) • A: Cookie separator • B: Cookie shaper
⑥ Feeding tray	⑱ Pusher for the plastic hopper (HR2728, HR2729, HR2526 only)
⑦ Pusher for the metal hopper	⑲ Plastic hopper (HR2728, HR2729, HR2526 only)
⑧ Metal hopper	⑳ Metal drums (HR2728, HR2729, HR2526 only) • A: Coarse grater drum • B: Fine grater drum • C: Slicer drum • D: Ice drum (HR2728 only)
⑨ Extra gear for the worm shaft	㉑ Dust cover (HR2726, HR2727, HR2728,HR2526 only)
⑩ Worm shaft	㉒ Accessories tray (HR2726, HR2727, HR2526 only)
⑪ Screw ring	㉓ Accessories tray (for HR2728)
⑫ Grinding discs • A: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm) • B: Fine grinding disc (diameter of 5 mm)	㉔ Innovative cleaning tool

4 Mince meat

Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.
Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-1.
For disassembly, refer to Fig. 3-1.

Mince meat (Fig. 10-1)

Note

- Never grind bones, nuts, or other hard items.
- Never use frozen meat! Before you grind the meat, defrost it first.
- Do not overload the appliance by pushing too much meat into the hopper.
- You can select the appropriate grinding disk for the preferred granularity of minced meat. You can also grind more than once for finer texture.

Tip

- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat as much as possible.
- Before your make sausages, mince the meat first. (refer to "Make sausages")
- If the hopper is stuck, switch off the appliance and then switch it to Reverse mode to clear the stuck stuff.

5 Make sausages

Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.
Before you start, make sure you assemble according to Fig.2-2.
For disassembly, refer to Fig. 3-2.

Make sausages (Fig. 10-2)

Note

- Make sure that the projections on the hopper align with the notches of the motor.
- Do not block the air outlet grooves of the sausage horn.
- Do not make the sausages too thick in case the sausage skin is overstretched.
- Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.

Recipe

Sausages

Ingredients:
- 4,500 g ground pork
- 5 Tbsp. of salt
- 1 Tbsp. of ground white pepper
- 2 Tbsp. of rubbed sage
- 1 tsp. of ginger
- 1 Tbsp. of nutmeg
- 1 Tbsp. of thyme
- 470 ml ice water
- 1 Tbsp. of ground hot red pepper

Directions:
1 Mince the meat with the coarse grinding disc.
2 Thoroughly mix the minced meat and other ingredients.
3 Follow the instructions above to make your own sausages.

6 Make kebbe

Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.
Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-3.
For disassembly, refer to Fig. 3-3.

Make kebbe (Fig. 10-3)

Recipe

Kebbe

Yield: 5-8 servings

Ingredients:
- Outer casing
  - 500 g lamb or fat-free mutton, cut into strips
  - 500 g bulgur wheat, washed and drained
  - 1 small onion
- Filling
  - 400 g lamb, cut into strips
  - 15 ml oil
  - 2 medium onions, finely chopped
  - 5-10 ml ground allspice
  - 15 ml plain flour
  - salt and pepper

Directions:
- Outer casing
  1) Mince the meat, wheat, and onion together with the fine grinding disc.
  2) Thoroughly mix the minced ingredients, and then mince the mixture twice again.
  3) Use the kebbe maker to shape the mixture into kebbe casing.
- Filling
  1) Mince the meat with the fine grinding disc.
  2) Fry the onion chops until they turn golden brown.
  3) Add the minced meat and other ingredients in, and then cook for 1-2 minutes.
  4) Drain off excessive fat and cool the filling down.
- Cooking
  1) Push some filling into the outer casing, and then pinch both ends to seal it.
  2) Heat the oil for deep frying (190°C).
  3) Deep fry the kebbe for 3-4 minutes, or until it turns golden brown.

7 Make cookies (for HR2727 WEU and HR2728)

Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.
Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-4.
For disassembly, refer to Fig. 3-4.

Make cookies (Fig. 10-4)

Tip

- Align different holes of the cookie shaper with the hole on the cookie separator to make cookies of different shapes.

8 Cut vegetables (HR2728, HR2729, HR2526 only) and crush ice (HR2728 only)

Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.
Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-5.
For disassembly, refer to Fig. 3-5.
Fig. 4 indicates the foods that each drum is applicable to and the cutting shapes.

Note

- Only use the plastic hopper in combination with the metal drums and the pusher for plastic hopper.
- Do not switch the appliance to Reverse mode when using the plastic hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

Crush ice (HR2728 only)

1 Switch on the appliance.
2 Push the broken ice into the hopper.

9 Cleaning and maintenance (Fig. 5 and Fig. 6)

- Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.
- Before you remove accessories or clean the motor unit, switch off and unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not clean the metal parts in a dishwasher.
- Clean the main unit with a moist cloth.
- Pass pieces of bread through the cutter housing to remove any meat left.
- Wash removable parts with a soft brush in soapy water, rinse them with clear water, and then dry them with soft cloth or tissues immediately.
- Lightly brush the metal parts with fat or oil to prevent rusting.

Note

- Use the innovative cleaning tool to remove the remains stuck in the grinding discs. rinse them with clear water, and then dry them with soft cloth or tissues immediately.

10 Replace the gear (Fig. 7)

11 Store the appliance (Fig. 8 and Fig. 9)

Español

1 Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de uso y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

Peligro

- No sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No conecte el aparato a un interruptor con temporizador.

Advertencia

- Antes de conectar el aparato a la corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el de la red eléctrica local.
- Si el cable de alimentación, el enchufe u otra pieza ha sufrido daños, no utilice el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips u otro personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del mismo por una persona responsable de su seguridad.
- Para su seguridad, no permita que los niños jueguen con el aparato.
- Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de corte, especialmente al quitarla del eje helicoidal y durante su limpieza. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- Antes de quitar los accesorios, apague y desenchufe el aparato.
- No utilice los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar ingredientes en la tolva mientras el aparato está en funcionamiento. Para hacerlo, solo debe utilizar los empujadores.
- No introduzca los dedos en el tambor de metal mientras el aparato está en funcionamiento.

Precaución

- El aparato está diseñado solo para uso doméstico.
- Antes de conectar el aparato a la red, asegúrese de que está montado correctamente.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- Apague siempre el aparato pulsando el botón O / I.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- No supere el tiempo de funcionamiento máximo de 10 minutos en todos los usos.
- No cambie el aparato al modo inverso cuando esté utilizando la tolva de plástico.
- Nivel de ruido: Lc = 87 dB [A]

Sistema de seguridad

Este aparato está equipado con protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, se apaga automáticamente. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe a temperatura ambiente. A continuación, enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

El aparato también está equipado con protección mecánica. Para proteger el motor, el engranaje de plástico se ha diseñado para romperse si se introducen huesos o utensilios en el aparato. Si esto sucede, solo tiene que quitar el engranaje y cambiarlo.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Reciclaje

El producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse.
Cuando vea el símbolo de cubo de basura tachado en un producto, significa que cumple la Directiva europea 2002/96/EC:
Nunca se deshaga del producto con el resto de la basura doméstica. Infórmese de la legislación local sobre la recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. El desecho correcto de un producto usado ayuda a evitar consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud humana.

2 Introducción

Enhorabuena por su compra y bienvenido a Philips. Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.philips.com.

Con este producto, puede
- picar carne
- preparar salchichas
- preparar kebbes
- preparar galletas (solo modelo HR2728)
- cortar verduras y rallar queso (solo modelos HR2728, HR2729 y HR2526)
- picar hielo (solo modelo HR2728)

Consejo

- Para obtener más recetas, visite www.kitchen.philips.com.

3 Contenido de la caja (Fig. 1)

① Botón de liberación de la tolva • Manténgalo pulsado al quitar la tolva.	⑬ Unidad de corte/cuchilla
② Unidad motora	⑭ Conos para salchichas • A: Cono para salchichas grandes (diámetro de 22 mm) • B: Cono para salchichas pequeñas (diámetro de 12 mm)
③ O / I • Apaga o enciende el aparato.	⑮ Separador de salchichas
④ R (Invertir) • Actívelo para invertir el motor. (Solo se activa cuando el interruptor O / I está en la posición " O ") • Suéltelo para detener el modo inverso del motor.	⑯ Preparador de kebbes • A: Separador de kebbes • B: Moldeador de kebbes
⑤ Cable de alimentación	⑰ Preparador de galletas (para modelos HR2727 WEU y HR2728) • A: Separador de galletas • B: Moldeador de galletas
⑥ Bandeja de alimentación	⑱ Empujador para la tolva de plástico (solo modelos HR2728, HR2729 y HR2526)
⑦ Empujador para la tolva de metal	⑲ Tolva de plástico (solo modelos HR2728, HR2729 y HR2526)
⑧ Tolva de metal	⑳ Tambores de metal (solo modelos HR2728, HR2729 y HR2526) • A: Tambor para rallado grueso • B: Tambor para rallado fino • C: Tambor para cortar en rodajas • D: Tambor para hielo (solo modelo HR2728)
⑨ Engranaje adicional para el eje helicoidal	㉑ Cubierta antipolvo (solo modelos HR2726, HR2727, HR2728 y HR2526)
⑩ Eje helicoidal	㉒ Bandeja de accesorios (solo modelos HR2726, HR2727 y HR2526)
⑪ Rosca	㉓ Bandeja de accesorios (para modelo HR2728)
⑫ Discos para picado • A: Disco para picado grueso (diámetro de 8 mm) • B: Disco para picado fino (diámetro de 5 mm)	㉔ Innovadora herramienta de limpieza

4 Picar carne

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 2-1.
Para desmontarlo, consulte la Fig. 3-1.

Picar carne (Fig. 10-1)

Nota

- Nunca pique huesos, frutos secos ni otros objetos duros.
- No utilice nunca carne congelada. Antes de picar la carne, descongélela.
- No sobrecargue el aparato empujando demasiada carne hacia la tolva.
- Puede seleccionar el disco de picado adecuado para la consistencia de la carne picada que prefiera. También puede picar más de una vez para obtener una textura más fina.

Consejo

- Quite en la medida de lo posible los huesos, los cartílagos y los nervios de la carne.
- Antes de preparar las salchichas, pique la carne. (Consulte "Preparar salchichas")
- Si la tolva se atasca, apague el aparato y, a continuación, active el modo inverso para limpiar los restos atascados.

5 Preparar salchichas

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la Fig. 2-2.
Para desmontarlo, consulte la Fig. 3-2.

Preparar salchichas (Fig. 10-2)

Nota

- Asegúrese de que las protuberancias de la tolva están alineadas con las muescas del motor.
- No bloquee las ranuras de salida de aire del cono para salchichas.
- No haga las salchichas demasiado gruesas por si la tripa de la salchicha se estira demasiado.
- Mantenga la tripa de las salchichas húmeda para evitar que se pegue al cono para salchichas.

Receta

Salchichas

Ingredientes:
- 4500 g de cerdo picado
- 5 cucharadas de sal
- 1 cucharada de pimienta blanca molida
- 2 cucharadas de aliño de salvia
- 1 cucharadita de jengibre
- 1 cucharada de nuez moscada
- 1 cucharada de tomillo
- 470 ml de agua helada
- 1 cucharada de pimiento rojo picante molido

Instrucciones:
1 Pique la carne con el disco para picado grueso.
2 Mezcle bien la carne picada con el resto de ingredientes.
3 Siga las instrucciones anteriores para preparar sus propias salchichas.

6 Preparar kebbes

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 2-3.
Para desmontarlo, consulte la Fig. 3-3.

Preparar kebbes (Fig. 10-3)

Receta

Kebbe

Da para: 5-8 raciones

Ingredientes:
- Cobertura exterior
  - 500 g de cordero o borrego sin grasa, cortado en tiras
  - 500 g de trigo bulgur, lavado y escurrido
  - 1 cebolla pequeña
- Relleno
  - 400 g de cordero, cortado en tiras
  - 15 ml de aceite
  - 2 cebollas medianas picadas muy finas
  - 5-10 ml de pimienta de Jamaica picada
  - 15 ml de harina normal
  - sal y pimienta

Instrucciones:
- Cobertura exterior
  1) Pique la carne, el trigo y la cebolla juntos con el disco para picado fino.
  2) Mezcle bien los ingredientes picados y, a continuación, pique la mezcla una segunda vez.
  3) Utilice el preparador de kebbes para formar coberturas de kebbes con la mezcla.
- Relleno
  1) Pique la carne con el disco para picado fino.
  2) Fría los trozos de cebolla hasta que estén dorados.
  3) Añada la carne picada y el resto de ingredientes y, a continuación, cocínelos durante 1-2 minutos.
  4) Escurra el exceso de grasa y deje enfriar el relleno.
- Cocinado
  1) Introduzca un poco de relleno en la cobertura exterior y, a continuación, pellizque ambos extremos para sellarla.
  2) Caliente el aceite para freír (190 °C).
  3) Fría el kebbe durante 3-4 minutos o hasta que esté dorado.

7 Preparar galletas (HR2727 WEU y HR2728)

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 2-4.
Para desmontarlo, consulte la Fig. 3-4.

Preparar galletas (Fig. 10-4)

Consejo

- Alinee los diferentes orificios del moldeador de galletas con el orificio del separador de galletas para preparar galletas con distintas formas.

8 Costar verduras (solo modelos HR2728, HR2729 y HR2526) y picar hielo (solo modelo HR2728)

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la fig. 2-5.
Para desmontarlo, consulte la Fig. 3-5.
La Fig. 4 indica los alimentos que corresponden a cada tambor y las formas de las cuchillas.

Nota

- Utilice la tolva de plástico solo en combinación con los tambores de metal y el empujador para la tolva de plástico.
- No cambie el aparato al modo inverso cuando esté utilizando la tolva de plástico.

Consejo

- También puede rallar queso.

Picar hielo (solo modelo HR2728)

1 Encienda el aparato.
2 Introduzca el hielo en trozos en la tolva.

9 Limpieza y mantenimiento (Fig. 5 y Fig. 6)

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
- Antes de quitar los accesorios o limpiar la unidad motora, apague y desenchufe el aparato.
- No sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No lave las piezas de metal en el lavavajillas.
- Limpie la unidad principal con un paño húmedo.
- Pase trozos de pan a través de la carcasa de la unidad de corte para eliminar los restos de carne.
- Lave las piezas desmontables con un cepillo suave y agua con jabón, enjuáguelas con agua limpia y, a continuación, séquelas con un paño suave o papel de cocina inmediatamente.
- Cepille ligeramente las piezas de metal con grasa o aceite para evitar que se oxiden.

Nota

- Utilice la innovadora herramienta de limpieza para eliminar los restos pegados a los discos de picado. Enjuáguelos con agua limpia y, a continuación, séquelos con un paño suave o papel de cocina inmediatamente.

10 Sustitución del engranaje (Fig. 7)

11 Almacenamiento del aparato (Fig. 8 y Fig. 9)

Italiano

1 Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni e conservarle per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergere la base motore nell'acqua e non sciacquarla mai sotto l'acqua corrente.
- Non collegare l'apparecchio a un interruttore timer.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione riportata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti sono danneggiate, non utilizzare l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Per la loro sicurezza, non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Prestare molta attenzione mentre si maneggia la lama, in particolare quando la si rimuove dall'albero a vite e durante la pulizia. I bordi taglienti sono molto affilati.
- Prima di rimuovere qualsiasi accessorio, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- Non usare le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti nella tramoggia mentre l'apparecchio è in funzione. A questo scopo, utilizzare solo i pestelli.
- Non inserire le dita nel tamburo di metallo mentre l'apparecchio è in funzione.

Attenzione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Prima di collegarlo all'alimentazione, verificare che l'apparecchio sia montato correttamente.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Spegnere sempre l'apparecchio premendo il pulsante O / I.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Non superare il tempo di funzionamento massimo di 10 minuti durante tutte le applicazioni.
- Durante l'utilizzo della tramoggia in plastica, non attivare la modalità Inversione dell'apparecchio.
- Livello sonoro: Lc = 87 db [A].

Sistema di sicurezza

Questo apparecchio è dotato di una protezione da surriscaldamento. Se l'apparecchio si surriscalda, si spegne automaticamente. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Quindi, reinserire la spina nella presa a muro e riaccendere l'apparecchio. Se il dispositivo di sicurezza della temperatura si attiva troppo spesso, rivolgersi al proprio rivenditore Philips o a un centro assistenza autorizzato.
L'apparecchio è anche dotato di protezione meccanica. Per proteggere il motore, l'ingranaggio in plastica è stato progettato per rompersi nel caso in cui ossi o altri utensili vengano inseriti nell'apparecchio. Se ciò si verifica, rimuovere semplicemente l'ingranaggio e sostituirlo.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in maniera appropriata e secondo quanto riportato nel manuale di istruzioni, l'apparecchio risulta sicuro in conformità alle prove scientifiche disponibili ad oggi.

Riciclaggio

Questo prodotto è stato progettato e realizzato con materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.
Se su un prodotto si trova il simbolo di un bidone con ruote, ricoperto da una X, vuol dire che il prodotto soddisfa i requisiti della Direttiva Comunitaria 2002/96/CE.
Non smaltire questo prodotto con i rifiuti domestici. Informarsi sui regolamenti locali per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento dei prodotti usati aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibili danni alla salute.

2 Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto in Philips! Per usufruire di tutti i vantaggi offerti dal supporto Philips, effettuare la registrazione del prodotto presso il sito Web www.philips.com.

Con questo prodotto, è possibile:
- macinare la carne
- insaccare le salsicce
- preparare le kebbe
- preparare i biscotti (solo con il modello HR2728)
- tagliare la verdura e grattugiare il formaggio (solo con i modelli HR2728, HR2729 e HR2526)
- tritare il ghiaccio (solo con il modello HR2728)

Suggerimento

- Per altre ricette, andare sul sito www.kitchen.philips.com.

3 Contenuto della confezione (Fig. 1)

① Pulsante di rilascio della tramoggia • Tenere premuto il pulsante quando si rimuove la tramoggia.	⑬ Lama/coltello
② Gruppo motore	⑭ Coni per salsicce • A: cono per salsicce grande (diametro di 22 mm) • B: cono per salsicce piccolo (diametro di 12 mm)
③ O / I • Spegnere o accendere l'apparecchio.	⑮ Porzionatore per salsicce
④ R (Riavvolgimento) • Premere il pulsante per invertire il senso di rotazione (attivo quando l'interruttore O / I è in posizione " O ") • Rilasciare l'interruttore per interrompere il senso di rotazione invertito.	⑯ Accessorio per kebbe • A: porzionatore per kebbe • B: modellatore per kebbe
⑤ Cavo di alimentazione	⑰ Accessorio per biscotti (per il modello HR2727 WEU e HR2728) • A: porzionatore per biscotti • B: formina per biscotti
⑥ Vassoio di alimentazione	⑱ Pestello per la tramoggia in plastica (solo per i modelli HR2728, HR2729 e HR2526)
⑦ Pestello per la tramoggia in metallo	⑲ Tramoggia in plastica (solo per i modelli HR2728, HR2729, HR2526)
⑧ Tramoggia in metallo	⑳ Tamburi in metallo (solo per i modelli HR2728, HR2729, HR2526) • A: tamburo per grattugia grossolana • B: tamburo per grattugia fine • C: tamburo per affettamento • D: tamburo per il ghiaccio (solo per il modello HR2728)
⑨ Ingranaggio aggiuntivo per l'albero a vite	㉑ Coperchio antipolvere (solo per i modelli HR2726, HR2727, HR2728 e HR2526)
⑩ Albero a vite	㉒ Vassoio per accessori (solo per i modelli HR2726, HR2727 e HR2526)
⑪ Ghiera	㉓ Vassoio per accessori (per il modello HR2728)
⑫ Dischi per macinatura • A: disco per macinatura grossolana (diametro di 8 mm) • B: disco per macinatura fine (diametro di 5 mm)	㉔ Sistema di pulizia innovativo

4 Carne macinata

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.
Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2-1.
Per lo smontaggio, fare riferimento alle Fig. 3-1.

Carne macinata (Fig. 10-1)

Nota

- Non macinare ossi, frutta secca o altri ingredienti duri.
- Non utilizzare mai carne surgelata. Scongelare la carne prima di macinarla.
- Non sovraccaricare l'apparecchio spingendo troppa carne all'interno della tramoggia.
- È possibile scegliere il disco adatto per ottenere lo spessore di macinatura della carne desiderato. È possibile macinare più volte per ottenere una macinatura ancora più fine.

Suggerimento

- Rimuovere dalla carne ossi, cartilagine e tendini quanto più possibile.
- Macinare la carne prima di insaccare le salsicce. (fare riferimento a "Insaccare le salsicce")
- Se la tramoggia si incastra, spegnere l'apparecchio e attivare la modalità Inversione per eliminare gli ingredienti incastrati.

5 Preparazione di salsicce

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.
Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2-2.
Per lo smontaggio, fare riferimento alle Figg. 3-2.

Preparazione di salsicce (Fig. 10-2)

Nota

- Accertarsi che le parti sporgenti sulla tramoggia siano allineate con i fori del motore.
- Non bloccare le fessure per la presa d'aria del cono per salsicce.
- Non insaccare salsicce troppo spesse per evitare che il budello venga eccessivamente tirato.
- Bagnare il budello della salsiccia per evitare che si incastri nel cono.

Ricetta

Salsicce

Ingredienti:
- 4.500 g di macinato di suino
- 5 cucchiai di sale
- 1 cucchiaio di pepe bianco macinato
- 2 cucchiai di salvia tritata
- 1 cucchiaino di zenzero
- 1 cucchiaio di noce moscata
- 1 cucchiaio di timo
- 470 ml di acqua fredda
- 1 cucchiaio di peperoncino macinato

Indicazioni:
1 Tritare la carne con il disco per macinatura grossolana.
2 Mescolare accuratamente la carne tritata e gli altri ingredienti.
3 Seguire le istruzioni riportate sopra per insaccare le salsicce.

6 Preparazione delle kebbe

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.
Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2-3.
Per lo smontaggio, fare riferimento alle Figg. 3-3.

Preparazione delle kebbe (Fig. 10-3)

Ricetta

Kebbe

Dosi: 5-8 persone

Ingredienti:
- Rivestimento esterno
  - 500 g di agnello o di castrato senza grassi, tagliato in strisce
  - 500 g di frumento di bulgur, lavato e asciugato
  - 1 cipolla piccola
- Ripieno
  - 400 g di agnello, tagliato in strisce
  - 15 ml di olio
  - 2 cipolle medie, tagliate finemente
  - 5-10 ml di pimento macinato
  - 15 ml di farina 00
  - sale e pepe

Indicazioni:
- Rivestimento esterno
  1) Tritare la carne, il frumento e la cipolla insieme con il disco per la macinatura fine.
  2) Mescolare accuratamente gli ingredienti tritati e tritare il miscuglio per altre due volte.
  3) Usare l'accessorio per kebbe per modellare il miscuglio all'interno del rivestimento per le kebbe.
- Ripieno
  1) Tritare la carne con il disco per la macinatura fine.
  2) Friggere la cipolla fino a farla diventare croccante e dorata.
  3) Aggiungere la carne tritata e gli altri ingredienti, quindi cuocere per 1-2 minuti.
  4) Eliminare il grasso in eccesso e lasciare raffreddare il ripieno.
- Cottura
  1) Spingere un po' di ripieno all'interno del rivestimento esterno, quindi stringere entrambi i lati per chiuderlo.
  2) Riscaldare l'olio per la frittura (190° C).
  3) Friggere abbondantemente le kebbe per 3-4 minuti, fino a farle diventare croccanti e dorate.

7 Preparazione dei biscotti (per i modelli HR2727 WEU e HR2728)

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.
Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2-4.
Per lo smontaggio, fare riferimento alle Figg. 3-4.

Preparare i biscotti (Fig. 10-4)

Suggerimento

- Allineare i fori presenti sulla formina per biscotti con il foro sul porzionatore per ottenere biscotti di forme diverse.

8 Preparare le verdure (solo per i modelli HR2728, HR2729 e HR2526) e tritare il ghiaccio (solo per il modello HR2728)

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.
Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2-5.
Per lo smontaggio, fare riferimento alle Figg. 3-5.
fig. 4 indica il tamburo adatto ai diversi alimenti e i tagli.

Nota

- Con i tamburi di metallo e il pestello per la tramoggia in plastica, utilizzare solo la tramoggia in plastica.
- Durante l'utilizzo della tramoggia in plastica, non attivare la modalità Inversione dell'apparecchio.

Suggerimento

- È inoltre possibile grattugiare il formaggio.

Tritare il ghiaccio (solo con il modello HR2728)

1 Accendere l'apparecchio.
2 Spingere il ghiaccio rotto all'interno della tramoggia.

9 Pulizia e manutenzione (Fig. 5 e Fig. 6)

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.
- Prima di rimuovere gli accessori o pulire il gruppo motore, spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Non immergere la base motore nell'acqua e non sciacquarla mai sotto l'acqua corrente.
- Non lavare le parti di metallo in lavastoviglie.
- Pulire l'unità principale con un panno umido.
- Passare dei pezzi di pane all'interno dell'alloggiamento della lama per rimuovere i residui di carne.
- Lavare le parti rimovibili con una spazzola morbida in acqua e sapone, quindi sciacquarle in acqua pulita e asciugarle immediatamente con un panno o un fazzoletto soffice.
- Spazzolare in modo leggero le parti metalliche con grasso od olio per evitare che si arrugginiscano.

Nota

- Utilizzare l'accessorio di pulizia innovativo per rimuovere i residui alimentari dai dischi. risciacquarli con acqua pulita e asciugarli immediatamente con un panno o un fazzoletto morbido.

10 Sostituzione dell'ingranaggio (Fig. 7)

11 Conservazione dell'apparecchio (Fig. 8 e Fig. 9)

Nederlands

1 Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.
- Sluit het apparaat niet aan op een tijdschakelaar.

Waarschuwing

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet indien het netsnoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of een persoon met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen voor hun eigen veiligheid.
- Wees heel voorzichtig wanneer u het mes hanteert, vooral wanneer u het van de wormas verwijdert en tijdens het schoonmaken. De snijkanten zijn zeer scherp.
- Schakel, voor u accessoires verwijdert, het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) om ingrediënten in de hakmolen te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stampers.
- Steek uw vingers niet in de metalen trommel terwijl het apparaat werkt.

Let op

- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het op de juiste manier is gemonteerd.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Schakel het apparaat altijd uit door op de **O** / **I**-knop te drukken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Overschrijd voor alle toepassingen de maximale gebruiksduur van 10 minuten niet.
- Schakel het apparaat niet naar de modus Omkeren wanneer u de plastic hakmolen gebruikt.
- Geluidsniveau: Lc = 87 dB [A]

Veiligheidssysteem

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het automatisch uit. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd. Het apparaat is ook uitgerust met een mechanische beveiliging. Om de motor te beschermen, is het plastic tandwiel zo ontworpen dat het breekt als er botten of keukengerei in het apparaat komen. Wanneer dit gebeurt, verwijder dan het tandwiel en vervang het.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Recycling

Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die kunnen worden gerecycled en hergebruikt.
Wanneer een product is voorzien van een symbool van een afvalcontainer met een kruis erdoorheen, valt het product onder de Europese richtlijn 2002/96/EG:
Gooi het product nooit weg met ander huishoudelijk afval. Informeer u over de lokale regels inzake gescheiden afvalophaling van elektrische en elektronische toestellen.
Een goede afvalverwerking van uw oude product draagt bij tot het voorkomen van mogelijke schade voor het milieu en de volksgezondheid.

2 Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Registreer uw product op www.philips.com om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Met dit product kunt u
- vlees malen
- worsten maken
- kibbeh maken
- koekjes maken (alleen HR2728)
- groenten snijden en kaas raspen (alleen HR2728, HR2729, HR2526)
- ijs malen (alleen HR2728)

Tip
- Ga naar www.kitchen.philips.com voor meer recepten.

3 Wat zit er in de doos? (fig. 1)

① Hakmolenontgrendelknop • Houd deze knop ingedrukt wanneer u de hakmolen verwijdert.	⑬ Mes
② Motorunit	⑭ Worsthoornen • A: grote worsthoorn (diameter van 22 mm) • B: kleine worsthoorn (diameter van 12 mm)
③ O / I • Schakel het apparaat uit of in.	⑮ Worstscheider
④ R (omgekeerd) • Met deze knop keert u de motor om. (alleen actief wanneer de O / I -schakelaar op " O " staat) • Laat de knop los om de motor niet langer omgekeerd te laten werken.	⑯ Kibbeh-maker • A: kibbeh-scheider • B: kibbeh-vorm
⑤ Netsnoer	⑰ Koekjesmaker (voor HR2727 WEU en HR2728) • A: koekjesscheider • B: koekjesvorm
⑥ Invoerlade	⑱ Stamper voor de plastic hakmolen (alleen HR2728, HR2729, HR2526)
⑦ Stamper voor de metalen hakmolen	⑲ Plastic hakmolen (alleen HR2728, HR2729, HR2526)
⑧ Metalen hakmolen	⑳ Metalen trommels (alleen HR2728, HR2729, HR2526) • A: grove rasptrommel • B: fijne rasptrommel • C: snijtrommel • D: ijstrommel (alleen HR2728)
⑨ Extra tandwiel voor de wormas	㉑ Stofkap (alleen HR2726, HR2727, HR2728, HR2526)
⑩ Wormas	㉒ Accessoirelade (alleen HR2726, HR2727, HR2526)
⑪ Schroefring	㉓ Accessoirelade (voor HR2728)
⑫ Maalschijven • A: grove maalschijf (diameter van 8 mm) • B: fijne maalschijf (diameter van 5 mm)	㉔ Innovatief schoonmaakhulpstuk

4 Vlees malen

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 2-1.
Raadpleeg voor demontage fig. 3-1.

Vlees malen (fig. 10-1)

Opmerking
- Maal nooit botten, noten of andere harde voorwerpen.
- Gebruik nooit bevroren vlees! Ontdooi het vlees voor u het maalt.
- Overbelast het apparaat niet door te veel vlees in de hakmolen te voeren.
- U kunt de geschikte maalschijf voor de gewenste korreligheid van gemalen vlees kiezen. U kunt ook meer dan eenmaal malen voor een fijnere textuur.

Tip
- Verwijder botten, kraakbeen en pezen zo veel mogelijk uit het vlees.
- Maal het vlees voor u worsten maakt. (Raadpleeg "Worsten maken".)
- Als de hakmolen stuk is, schakel het apparaat dan uit en schakel het naar de modus Omkeren om te verwijderen wat vast is komen te zitten.

5 Worsten maken

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 2-2.
Raadpleeg voor demontage fig. 3-2.

Worsten maken (fig. 10-2)

Opmerking
- Controleer of de uitsteeksels op de hakmolen zich op één lijn bevinden met de groeven van de motor.
- Blokkeer de luchtuitlaatgroeven van de worsthoorn niet.
- Maak de worsten niet te dik om te voorkomen dat de huid van de worst knapt.
- Houd de huid van de worst nat om te voorkomen dat deze aan de worsthoorn blijft plakken.

Recept

Worsten

Ingrediënten:
- 4500 g gemalen varkensvlees
- 5 eetlepels zout
- 1 eetlepel gemalen witte peper
- 2 eetlepels gemalen salie
- 1 theelepel gember
- 1 eetlepel nootmuskaat
- 1 eetlepel tijm
- 470 ml ijswater
- 1 eetlepel gemalen hete rode peper

Aanwijzingen
1 Maal het vlees met de grove maalschijf.
2 Vermeng het gemalen vlees en andere ingrediënten grondig.
3 Volg de instructies hierboven om uw eigen worsten te maken.

6 Kibbeh maken

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 2-3.
Raadpleeg voor demontage fig. 3-3.

Kibbeh maken (fig. 10-3)

Recept

Kibbeh

Voor: 5-8 porties

Ingrediënten:
- **Omhulsel**
  - 500 g lams- of vetvrij schapenvlees, in reepjes
  - 500 g bulgurtarwe, gewassen en uitgelekt
  - 1 kleine ui
- **Vulling**
  - 400 g lamsvlees, in reepjes
  - 15 ml olie
  - 2 middelgrote uien, fijngehakt
  - 5-10 ml gemalen piment
  - 15 ml gewone bloem
  - zout en peper

Aanwijzingen
- **Omhulsel**
  1) Maal het vlees, de tarwe en de ui met de fijne maalschijf.
  2) Vermeng de gemalen ingrediënten grondig en maal het mengsel nog tweemaal.
  3) Gebruik de kibbeh-maker om het kibbeh-omhulsel met het mengsel te vullen.
- **Vulling**
  1) Maal het vlees met de fijne maalschijf.
  2) Fruit de fijngehakte ui.
  3) Voeg het gemalen vlees en andere ingrediënten toe en verwarm het geheel 1-2 minuten.
  4) Giet overtollig vet af en laat de vulling afkoelen.
- **Bereiden**
  1) Druk een deel van de vulling in het omhulsel en knijp beide einden samen om het af te dichten.
  2) Verwarm de olie voor het frituren (190°C).
  3) Frituur de kibbeh 3-4 minuten of tot deze goudbruin is.

7 Koekjes maken (HR2727 WEU en HR2728)

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 2-4.
Raadpleeg voor demontage fig. 3-4.

Koekjes maken (fig. 10-4)

Tip
- Lijn de verschillende gaten van de koekjesvorm uit met het gat op de koekjesscheider om koekjes met verschillende vormen te maken.

8 Groenten snijden (alleen HR2728, HR2729, HR2526) en ijs malen (alleen HR2728)

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 2-5.
Raadpleeg voor demontage fig. 3-5.
Fig. 4 toont het voedsel dat geschikt is voor elke trommel en de snijvormen.

Opmerking
- Gebruik de plastic hakmolen alleen in combinatie met de metalen trommels en de stamper voor plastic hakmolen.
- Schakel het apparaat niet naar de modus Omkeren wanneer u de plastic hakmolen gebruikt.

Tip
- U kunt ook kaas raspen.

IJs malen (alleen HR2728)

1 Schakel het apparaat in.
2 Duw het gemalen ijs in de hakmolen.

9 Schoonmaken en onderhoud (fig. 5 en fig. 6)

- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u accessoires verwijdert of de motorunit schoonmaakt.
- Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.
- Maak de metalen onderdelen niet schoon in de vaatwasmachine.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Voer stukjes brood door de mesbehuizing om achtergebleven vlees te verwijderen.
- Was afneembare onderdelen af met een zachte borstel in water met wat afwasmiddel, spoel deze af met helder water en droog ze meteen af met een zachte doek of een papieren doekje.
- Borstel de metalen delen licht met vet of olie om roestvorming te voorkomen.

Opmerking
- Gebruik het innovatieve schoonmaakhulpstuk om de restanten uit de maalschijven te verwijderen. Spoel na met helder water en droog onmiddellijk af met een zachte doek of keukenrol.

10 Het tandwiel vervangen (fig. 7)

11 Het apparaat opbergen (fig. 8 en fig. 9)

Português

1 Importante

Leia estas instruções com atenção antes de utilizar o aparelho e guarde-as para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água, nem o enxagúe em água corrente.
- Não ligue o aparelho a um temporizador.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho à alimentação, assegure-se de que a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local.
- Se o cabo de alimentação, a ficha ou outras peças estiverem danificadas, não utilize o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal com qualificação equivalente para evitar situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- Por motivos de segurança, não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Tenha muito cuidado quando manusear a lâmina, especialmente quando a retirar do eixo sem-fim e durante limpeza. Os rebordos de corte são muito afiados!
- Antes de retirar qualquer acessório, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Não utilize os seus dedos nem um objecto (por exemplo, uma espátula) para pressionar ingredientes para dentro da tremonha enquanto o aparelho está a funcionar. Pode utilizar apenas os pressores para este fim.
- Não introduza os dedos no tambor em metal com o aparelho em funcionamento.

Atenção

- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, assegure-se de que este está montado correctamente.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Para desligar o aparelho prima sempre o botão **O** / **I**.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não exceda o tempo de funcionamento máximo de 10 minutos em todas as aplicações.
- Não mude o aparelho para o modo de inversão quando estiver a utilizar a tremonha em plástico.
- Nível de ruído: Lc = 87 dB [A]

Sistema de segurança

Este aparelho está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento. Se o aparelho aquecer excessivamente, desliga-se automaticamente. Desligue a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente. Em seguida, volte a introduzir a ficha na tomada eléctrica e ligue novamente o aparelho. Contacte o seu representante Philips ou um centro de assistência Philips autorizado, se a protecção contra sobreaquecimento for activada muitas vezes.
O aparelho também está equipado com uma protecção mecânica. Para proteger o motor, a engrenagem em plástico foi concebida para partir se forem introduzidos ossos ou utensílios no aparelho. Se isto acontecer, basta retirar a engrenagem e substitui-la.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

Reciclagem

O produto foi concebido e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados.
Quando observar o símbolo de um caixote do lixo traçado afixado num produto, significa que o produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/CE:
Nunca elimine este produto juntamente com os resíduos domésticos. Informe-se sobre o sistema de recolha selectiva local relativamente a produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta do seu produto antigo ajuda a evitar potenciais consequências nocivas para o ambiente e para a saúde pública.

2 Introdução

Parabéns pela compra do seu produto e bem-vindo à Philips! Para usufruir de todas as vantagens da assistência oferecida pela Philips, registe o seu produto em www.philips.com.

Com este produto, pode:
- picar carne
- preparar salsichas
- preparar quibe (tipo de croquete de origem árabe)
- fazer bolachas (apenas HR2728)
- cortar legumes e ralar queijo (apenas HR2728, HR2729, HR2526)
- picar gelo (apenas HR2728)

Dica:
- Para mais receitas, visite www.kitchen.philips.com.

3 Conteúdo da embalagem (Fig. 1)

① Botão de libertação da tremonha • Mantenha-o premido quando retira a tremonha.	⑬ Lâmina
② Motor	⑭ Acessórios para enchidos • A: Acessório para enchidos grande (diâmetro de 22 mm) • B: Acessório para enchidos pequeno (diâmetro de 12 mm)
③ O / I • Desligue ou ligue o aparelho.	⑮ Separador de enchidos
④ R (Inversão) • Utilize-o para inverter o motor. (activo apenas quando o botão O / I está na posição " O ") • Liberte-o para parar a inversão do motor.	⑯ Acessório para quibe • A: Cortador de quibe • B: Molde para quibe
⑤ Cabo de alimentação	⑰ Acessório para bolachas (para HR2727 WEU e HR2728) • A: Cortador de bolachas • B: Molde para bolachas
⑥ Tabuleiro de alimentação	⑱ Pressor para a tremonha em plástico (apenas HR2728, HR2729, HR2526)
⑦ Pressor para a tremonha em metal	⑲ Tremonha em plástico (apenas HR2728, HR2729, HR2526)
⑧ Tremonha em metal	⑳ Tambores em metal (apenas HR2728, HR2729, HR2526) • A: Tambor do ralador grosso • B: Tambor do ralador fino • C: Tambor do cortador de fatias • D: Tambor para gelo (apenas HR2728)
⑨ Engrenagem extra para o eixo sem-fim	㉑ Protecção contra pó (apenas HR2726, HR2727, HR2728,HR2526)
⑩ Eixo sem-fim	㉒ Tabuleiro para acessórios (apenas HR2726, HR2727, HR2526)
⑪ Anel roscado	㉓ Tabuleiro para acessórios (para HR2728)
⑫ Discos para trituração • A: Disco para trituração grossa (diâmetro de 8 mm) • B: Disco para trituração fina (diâmetro de 5 mm)	㉔ Ferramenta de limpeza inovadora

4 Picar carne

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos.
Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 2-1.
Para a desmontagem, consulte a fig. 3-1.

Picar carne (Fig. 10-1)

Nota
- Nunca pique ossos, frutos secos, nem outros ingredientes duros.
- Nunca utilizve carne congelada! Antes de picar a carne, descongele-a primeiro.
- Não sobrecarregue o aparelho introduzindo demasiada carne na tremonha.
- Pode seleccionar o disco para trituração apropriado para a textura pretendida da carne picada. Também pode picar a carne várias vezes para obter uma textura mais fina.

Dica:
- Retire o máximo de ossos, cartilagem e tendões da carne que conseguir.
- Antes de preparar as salsichas, pique a carne. (consulte "Preparar salsichas)
- Se a tremonha ficar obstruída, desligue o aparelho e, em seguida, mude para o modo de inversão para eliminar a obstrução.

5 Preparar salsichas

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos.
Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou as peças de acordo com a Fig. 2-2.
Para a desmontagem, consulte a fig. 3-2.

Preparar salsichas (Fig. 10-2)

Nota
- Assegure-se de que as saliências na tremonha estão alinhadas com os entalhes no motor.
- Não bloqueie as ranhuras para saída de ar do acessório para enchidos.
- Não prepare enchidos demasiado grossos, caso a pele esteja demasiado esticada.
- Mantenha a pele dos enchidos húmida para evitar que esta adira ao acessório para enchidos.

Receita

Salsicha fresca

Ingredientes:
- 4500 g de carne de porco moída
- 5 c. s. de sal
- 1 c. s. de pimenta branca moída
- 2 c. s. de salva seca moída
- 1 c. c. de gengibre
- 1 c. s. de noz moscada
- 1 c. s. de tomilho
- 470 ml de água gelada
- 1 c. s. de malagueta moída

Indicações:
1 Pique a carne com o disco para trituração grossa.
2 Misture completamente a carne picada com os outros ingredientes.
3 Siga as instruções acima sobre como pode preparar os seus próprios enchidos.

6 Preparar quibe (tipo de croquete de origem árabe)

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos.
Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 2-3.
Para a desmontagem, consulte a fig. 3-3.

Preparar quibe (Fig. 10-3)

Receita

Quibe

Rendimento: 5-8 doses

Ingredientes:
- **Camada exterior**
  - 500 g borrego ou carneiro sem gordura, cortado em tiras
  - 500 g de bulgur, lavado e escorrido
  - 1 cebola pequena
- **Recheio**
  - 400 g de borrego, cortado em tiras
  - 15 ml de óleo
  - 2 cebolas médias, picadas finamente
  - 5-10 ml pimenta da Jamaica moída
  - 15 ml de farinha sem fermento
  - Sal e pimenta

Indicações:
- **Camada exterior**
  1) Pique a carne, o bulgur e a cebola juntos com o disco para trituração fina.
  2) Misture cuidadosamente os ingredientes picados e, em seguida, volte a picar a mistura duas vezes.
  3) Utilize o acessório para quibe para moldar a mistura formando a camada exterior.
- **Recheio**
  1) Pique a carne com o disco para trituração fina.
  2) Frite a cebola picada, até esta ficar dourada.
  3) Adicione a carne picada e os restantes ingredientes e deixe cozer durante 1 a 2 minutos.
  4) Escorra a gordura em excesso e deixe o enchimento arrefecer.
- **Preparar**
  1) Introduza algum recheio na camada exterior e, em seguida, aperte ambas as pontas para fechar.
  2) Aqueça o óleo para fritar (190 °C).
  3) Frite os quibes imersos em óleo durante 3 a 4 minutos ou até estarem dourados.

7 Fazer bolachas (HR2727 WEU e HR2728)

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos.
Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 2-4.
Para a desmontagem, consulte a fig. 3-4.

Fazer bolachas (Fig. 10-4)

Dica:
- Alinhe os diferentes orifícios do molde para bolachas com o orifício do cortador para fazer bolachas com diferentes formas.

8 Cortar legumes (apenas HR2728, HR2729, HR2526) e triturar gelo (apenas HR2728)

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos.
Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou o aparelho de acordo com a Fig. 2-5.
Para a desmontagem, consulte a fig. 3-5.
Fig. 4 indica quais alimentos são indicados para cada tambor e os respectivos formatos de corte.

Nota
- Utilize a tremonha em plástico apenas em conjunto com os tambores em metal e o pressor para a tremonha em plástico.
- Não mude o aparelho para o modo de inversão quando estiver a utilizar a tremonha em plástico.

Dica:
- Também pode ralar queijo.

Picar gelo (apenas HR2728)

1 Ligue o aparelho.
2 Introduza o gelo partido na tremonha.

9 Limpeza e manutenção (Fig. 5 e Fig. 6)

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos.
- Antes de retirar os acessórios ou limpar o motor, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Nunca mergulhe o motor em água, nem o enxagúe em água corrente.
- Não lave as peças em metal na máquina da loiça.
- Limpe o componente principal com um pano húmido.
- Passe pedaços de pão pelo compartimento da lâmina para remover quaisquer resíduos de carne.
- Lave as peças amovíveis com uma escova macia em água com detergente, enxagúe-as com água limpa e, em seguida, seque-as imediatamente com um pano macio ou com papel.
- Pincele as peças em metal com um pouco de gordura ou óleo para evitar que estas enferrujem.

Nota
- Utilize a ferramenta de limpeza inovadora para eliminar os resíduos colados aos discos para trituração. enxagúe com água limpa e, em seguida, seque imediatamente com um pano macio ou com papel.

10 Substituir a engrenagem (Fig. 7)

11 Guardar o aparelho (Fig. 8 e Fig. 9)

Türkçe

1 Önemli

Lütfen cihazı kullanmadan önce verilen talimatları okuyun ve ileride başvurmak için bu talimatları saklayın.

Tehlike

- Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.
- Cihazı zamanlayıcı düğmesine bağlamayın.

Uyarı

- Cihazı ana şebekeye bağlamadan önce cihazın altında belirtilen gerilimin yerel ana şebeke gerilimine uygun olduğundan emin olun.
- Güç kablosu, fiş veya diğer parçalar hasar görmüşse, cihazı kullanmayın.
- Cihazın güç kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş bir kişi tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Çocukların kendi güvenliği için, cihaz ile oynamalarına izin vermeyin.
- Kesiciyi tutarken, özellikle de sonsuz dişli milinden çıkarırken ve temizlik esnasında çok dikkatli olun. Bıçakların ağzı çok keskindir!
- Herhangi bir aksesuarı çıkarmadan önce cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Cihaz çalışırken malzemeleri huniye yerleştirmek için parmağınızı veya başka bir nesne (örn. spatula) kullanmayın. Sadece malzeme iticiler bu amaçla kullanılabilir.
- Cihaz çalışırken parmaklarınızı metal silindire sokmayın.

Dikkat

- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihazı elektriğe bağlamadan önce cihaz parçalarının doğru biçimde takıldığından emin olun.
- Başka üreticilere ait olan veya Philips tarafından özellikle tavsiye edilmeyen aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu tür aksesuar veya parça kullanırsanız, garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Cihazı her zaman o / ı düğmesine basarak kapatın.
- Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayın.
- Tüm uygulamalarda maksimum 10 dakikalık çalışma süresini aşmayın.
- Cihazı plastik huniyle kullanırken Ters Çalışma modunu çalıştırmayın.
- Gürültü düzeyi: Lc= 87 dB [A]

Güvenlik sistemi

Cihaz aşırı ısınma koruması ile donatılmıştır. Cihaz aşırı ısınırsa otomatik olarak kapanır. Cihazın fişini prizden çekin ve soğuyarak oda sıcaklığına dönmesini bekleyin. Ardından elektrik fişini prize takın ve cihazı tekrar açın. Aşırı ısınma koruması çok sık devreye giriyorsa lütfen Philips bayinize ya da yetkili bir Philips servis merkezine başvurun.
Cihaz aynı zamanda mekanik koruma ile de donatılmıştır. Plastik dişli, motoru korumak için cihaza kemik veya mutfak aletleri yerleştirildiğinde kırılmak üzere tasarlanmıştır. Bu durumda tek yapmanız gereken dişliyi çıkarıp değiştirmektir.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlar (EMF) hakkındaki tüm standartlara uygundur. Usulüne ve bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olarak kullanıldığında, bugünün bilimsel bulgularına göre cihazın kullanımı güvenlidir.

Geri dönüşüm

Ürününüz geri dönüştürülebilen ve yeniden kullanılabilen yüksek kaliteli malzeme ve bileşenler kullanılarak üretilmiştir.
Ürünün, üzerinde çarpı işareti bulunan bir tekerlekli çöp kutusu simgesi taşıması, bu ürünün 2002/96/EC sayılı Avrupa Direktifi kapsamında olduğu anlamına gelir:
Bu ürünü kesinlikle diğer evsel atıklarla birlikte atmayın. Lütfen, elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı toplanması ile ilgili yerel kurallar hakkında bilgi edinin. Eskiyen ürününüzün atık işlemlerinin doğru biçimde gerçekleştirilmesi, çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkilere yol açılmasını önlemeye yardımcı olur.

2 Giriş

Ürünümüzü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Philips dünyasına hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için, ürününüzü www.philips.com adresinde kaydettirin.

Bu ürünle yapabilecekleriniz:
- kıyma yapma
- sosis yapma
- içli köfte
- kurabiye (sadece HR2728)
- sebze doğrama ve peynir rendeleme (sadece HR2728, HR2729, HR2526)
- buz kırma (sadece HR2728)

İpucu

- Daha fazla yemek tarifi için www.kitchen.philips.com adresini ziyaret edin.

3 Kutunun içindekiler (Şek. 1)

① Huni çıkarma düğmesi • Huniyi çıkarırken düğmeyi basılı tutun.	⑬ Kesici/Bıçak
② Motor ünitesi	⑭ Sosis aparatları • A: Büyük sosis aparatı (çapı 22 mm) • B: Küçük sosis aparatı (çapı 12 mm)
③ O / I • Cihazı kapatmak veya açmak için basın.	⑮ Sosis ayırıcı
④ R (Ters çevirme) • Motoru ters çevirmek için basın. (sadece O / I düğmesi " O " konumundayken etkindir) • Motoru ters çevirmeyi durdurmak için bırakın.	⑯ İçli köfte yapıcı • A: İçli köfte ayırıcı • B: İçli köfte şekillendirici
⑤ Güç kablosu	⑰ Kurabiye yapıcı (HR2727 WEU ve HR2728 için) • A: Kurabiye ayırıcı • B: Kurabiye şekillendirici
⑥ Besleme tepsisi	⑱ Plastik huni için itici (sadece HR2728, HR2729, HR2526)
⑦ Metal huni için itici	⑲ Plastik huni (sadece HR2728, HR2729, HR2526)
⑧ Metal huni	⑳ Metal silindirler (sadece HR2728, HR2729, HR2526) • A: Kalın rendeleme silindiri • B: İnce rendeleme silindiri • C: Dilimleme silindiri • D: Buz silindiri (sadece HR2728)
⑨ Sonsuz dişli mili için yedek dişli	㉑ Toz kapağı (sadeceHR2726, HR2727, HR2728,HR2526)
⑩ Sonsuz dişli mili	㉒ Aksesuar tepsisi (sadeceHR2726, HR2727, HR2526)
⑪ Vidalı halka	㉓ Aksesuar tepsisi (HR2728 için)
⑫ Öğütme diskleri • A: Kalın öğütme diski (çapı 8 mm) • B: İnce öğütme diski (çapı 5 mm)	㉔ Yenilikçi temizleme aracı

4 Kıyma yapma

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yiyecekle temas eden parçaları iyice temizleyin.
Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 2-1.
Demontaj için bkz. Şek. 3-1.

Kıyma yapma (Şek. 10-1)

Not

- Kesinlikle kemik, kabuklu yemişler ya da diğer sert öğeleri öğütmeyin.
- Kesinlikle donmuş et kullanmayın! Donmuş eti çektirmeden önce buzunun çözülmesini bekleyin.
- Huniye çok fazla et iterek cihazı aşırı yüklemekten kaçının.
- Kıyılmış etin ne kadar tanecikli olmasını istiyorsanız buna uygun öğütme diskini seçebilirsiniz. Daha ince bir yapı elde etmek için öğütme işlemini tekrar gerçekleştirebilirsiniz.

İpucu

- Etin kemik, kıkırdak ve sinirlerini mümkün oldukça çıkarın.
- Sosis yapmadan önce eti kıyın. (bkz. "Sosis yapma")
- Huni sıkışırsa sıkışan malzemeleri temizlemek için cihazı kapatın ve Ters Çalışma modunda yeniden açın.

5 Sosis yapma

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yiyecekle temas eden parçaları iyice temizleyin.
Başlamadan önce montajı Şek. 2-2'de gösterildiği gibi yaptığınızdan emin olun.
Demontaj için bkz. Şek. 3-2.

Sosis yapma (Şek. 10-2)

Not

- Huninin motorun çentikleriyle hizalandığından emin olun.
- Sosis aparatının hava çıkışı oluklarını kapatmayın.
- Sosis zarının aşırı gerilmemesi için sosisleri çok kalın yapmaktan kaçının.
- Sosis zarını sosis aparatına yapışmaması için ıslatın.

Tarif

Sosis

Malzemeler:
- 4500 gr çekilmiş et
- 5 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı çekilmiş beyaz biber
- 2 yemek kaşığı ezilmiş adaçayı
- 1 çay kaşığı zencefil
- 1 yemek kaşığı muskat
- 1 yemek kaşığı kekik
- 470 ml buzlu su
- 1 yemek kaşığı çekilmiş acı kırmızıbiber

Yapılışı:
1 Eti kalın öğütme diskiyle kıyın.
2 Kıyılmış et ve diğer malzemeleri iyice karıştırın.
3 Kendi sosislerinizi yapmak için yukarıdaki talimatları uygulayın.

6 İçli köfte yapma

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yiyecekle temas eden parçaları iyice temizleyin.
Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 2-3.
Demontaj için bkz. Şek. 3-3.

İçli köfte yapma (Şek. 10-3)

Tarif

İçli köfte

5-8 kişilik

Malzemeler:
- Dış kaplama
  - Şerit halinde kesilmiş 500 gr kuzu eti veya yağsız koyun eti
  - Yıkanmış ve süzülmüş 500 gr bulgur
  - 1 küçük soğan
- Harcı
  - Şerit halinde kesilmiş 400 gr kuzu eti
  - 15 ml sıvıyağ
  - 2 ince kıyılmış orta boy soğan
  - 5-10 ml çekilmiş yenibahar
  - 15 ml saf un
  - tuz ve karabiber

Yapılışı:
- Dış kaplama
  1) Et, bulgur ve soğanı ince öğütme diskiyle kıyın.
  2) Kıyılmış malzemeleri iyice karıştırın ve iki kere daha ince öğütme diskiyle kıyın.
  3) Karışıma içli köfte kaplamasına sığacak biçimde şekil vermek için içli köfte yapıcıyı kullanın.
- Harcı
  1) Eti ince öğütme diskiyle kıyın.
  2) Soğanları pembeleşinceye kadar kızartın.
  3) Kıyılmış eti ve diğer malzemeleri ekleyin, ardından 1-2 dakika pişirin.
  4) Fazla yağı süzün ve harcın soğumasını bekleyin.
- Pişirme
  1) Dış kaplamanın içine biraz harç koyun ve ardından kaplamanın her iki tarafını kapatın.
  2) Kızartmak için yağı ısıtın (190°C).
  3) İçli köfteyi 3-4 dakika veya kızıl kahverengiye benzer bir renk alana kadar bol yağda kızartın.

7 Kurabiye yapma (HR2727 WEU ve HR2728)

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yiyecekle temas eden parçaları iyice temizleyin.
Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 2-4.
Demontaj için bkz. Şek. 3-4.

Kurabiye yapma (Şek. 10-4)

İpucu

- Farklı şekilli kurabiyeler yapmak için kurabiye kesicinin farklı deliklerini kurabiye ayırıcının deliğiyle hizalayın.

8 Sebze kesme (sadece HR2728, HR2729, HR2526) ve buz kırma (sadece HR2728)

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yiyecekle temas eden parçaları iyice temizleyin.
Başlamadan önce, montajı doğru bir şekilde yaptığınızdan emin olmak için bkz. Şekil 2-5.
Demontaj için bkz. Şek. 3-5.
Şek. Şek. 4, her yiyeceğin hangi silindir ile kullanılabileceğini ve kesme şekillerini gösterir.

Not

- Metal silindir ile sadece plastik huniyi ve plastik huni malzeme iticisini kullanın.
- Cihazı plastik huniyle kullanırken Ters Çalışma modunu çalıştırmayın.

İpucu

- Peynir de rendeleyebilirsiniz.

Buz kırma (sadece HR2728)

1 Cihazı açın.
2 Kırılmış buzu huninin içine itin.

9 Temizlik ve bakım (Şek. 5 ve Şek. 6)

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yiyecekle temas eden parçaları iyice temizleyin.
- Aksesuarları çıkarmadan veya motor ünitesini temizlemeden önce cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.
- Cihazın metal parçalarını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Ana üniteyi nemli bezle silerek temizleyin.
- Kalan et parçalarını temizlemek için kesici muhafazasından ekmek parçaları geçirin.
- Sökülebilir parçaları yumuşak bir fırçayla sabunlu suda yıkayın, temiz suyla durulayın ve vakit kaybetmeden yumuşak bir bezle veya peçeteyle kurulayın.
- Paslanmayı önlemek için metal parçaları hayvansal veya bitkisel bir yağ ile hafifçe fırçalayın.

Not

- Öğütme disklerinde birikmiş artıkları temizlemek için yenilikçi temizleme aracını kullanın. Parçaları temiz suyla durulayın, ardından hiç vakit kaybetmeden yumuşak bir bezle veya peçeteyle kurulayın.

10 Dişli değiştirme (Şek. 7)

11 Cihazı saklama (Şek. 8 ve Şek. 9)