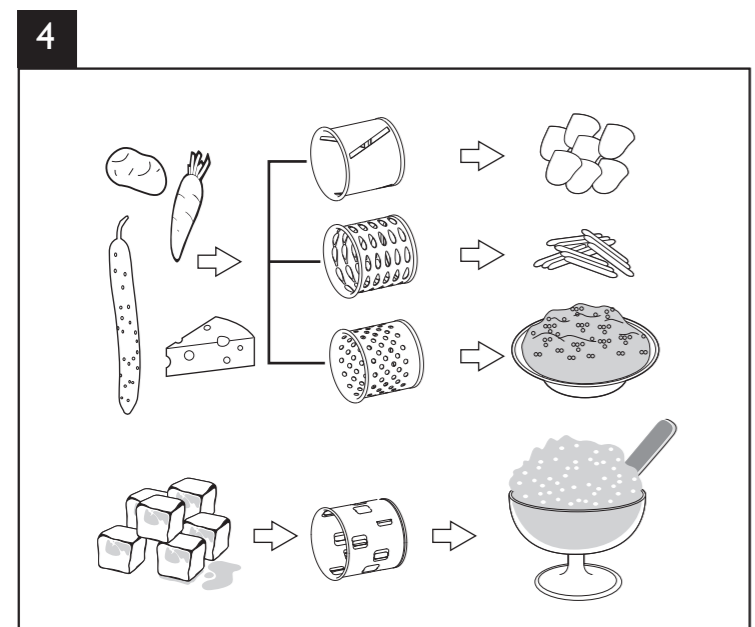
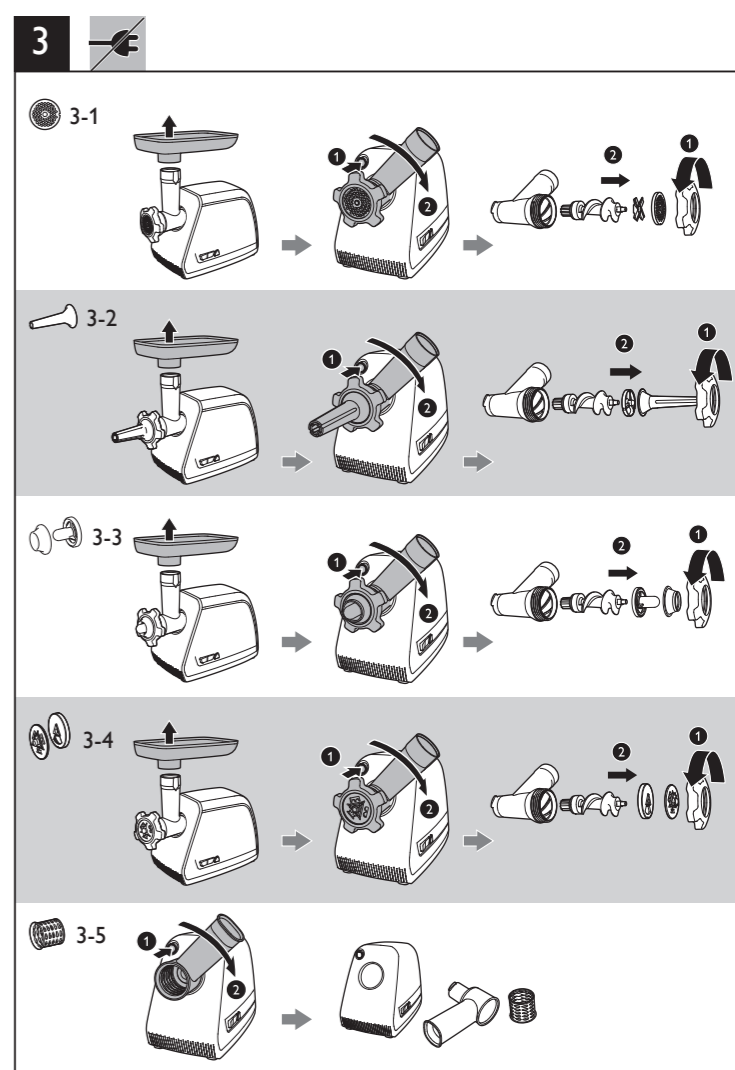
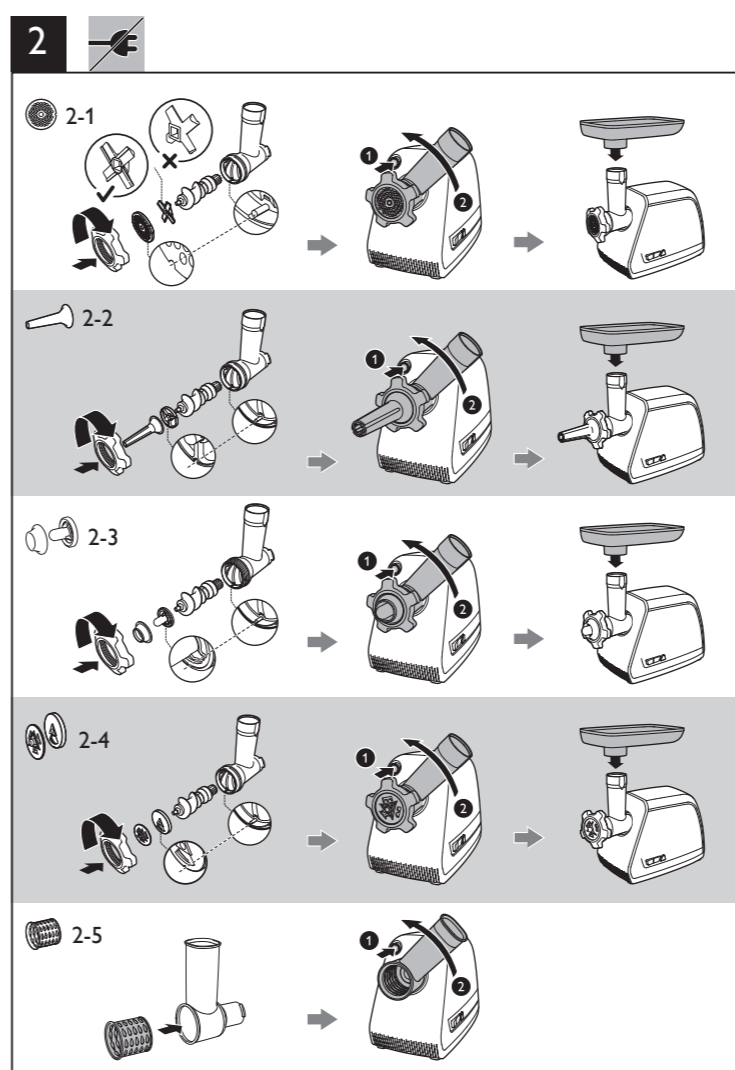
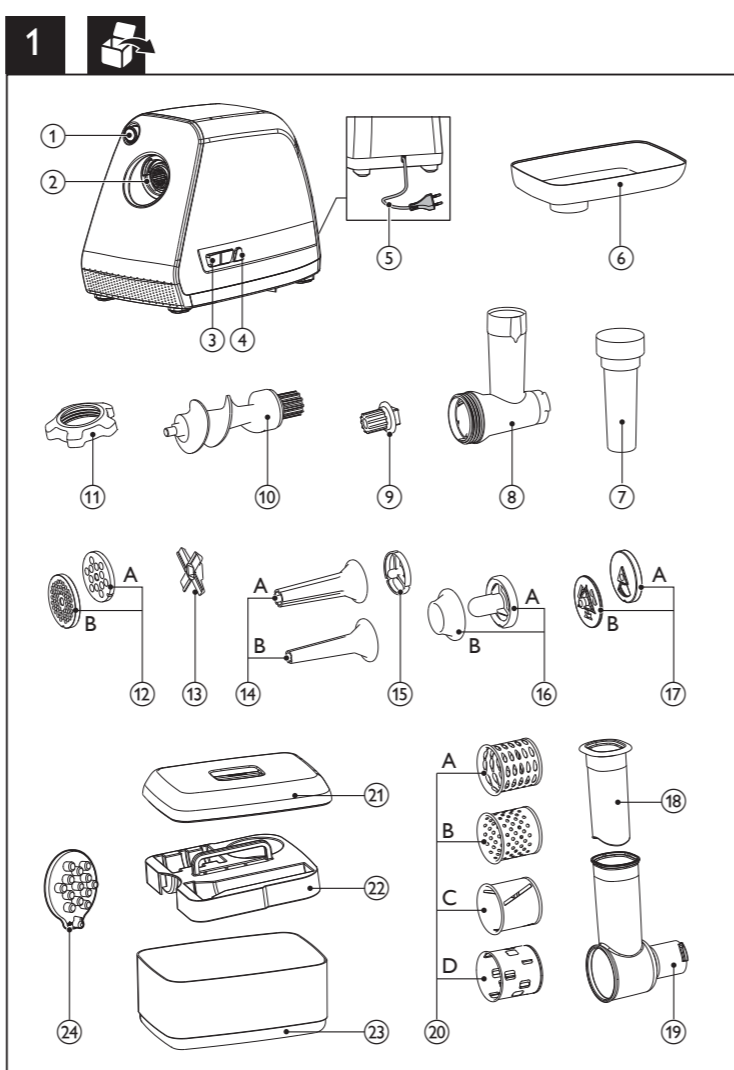


HR2726  
HR2727  
HR2728  
HR2729  
HR2526

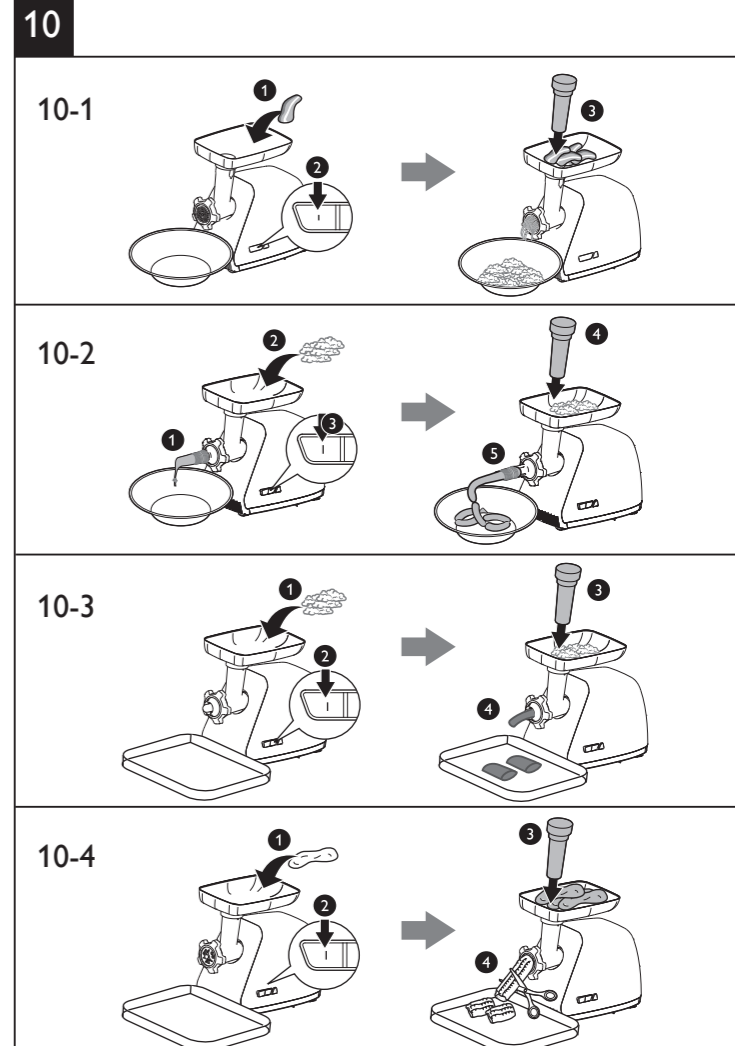
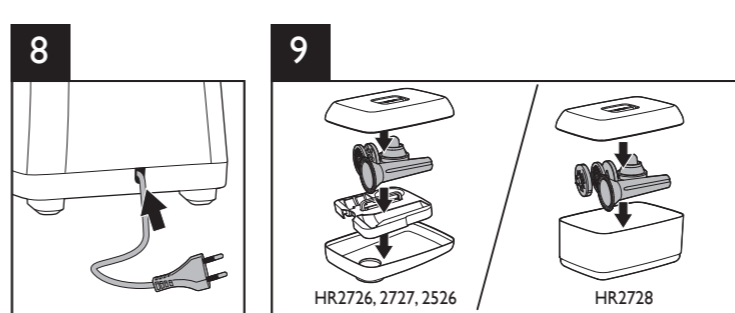
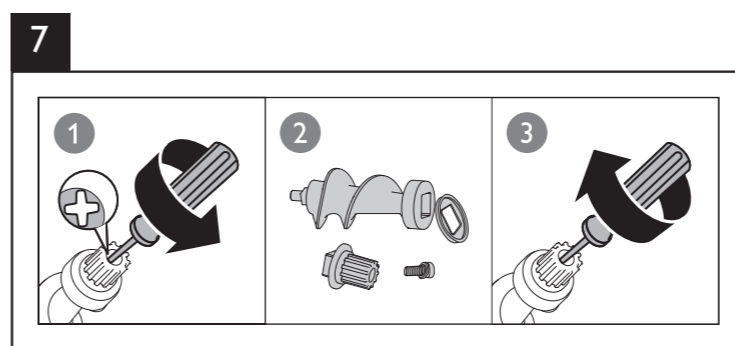
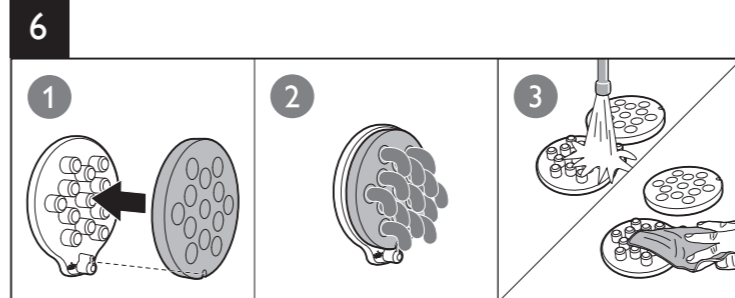


EN User manual  
AR دليل المستخدم  
FR Manuel d'utilisation  
FA راهنمای کاربرد

**PHILIPS**



	HR2726, HR2526, HR2727, HR2728	HR2726, 2727, 2526	HR2727, HR2728	HR2727, HR2728	HR2728
Meat	✓	✓	✓	✓	✓
Vegetables	✓	✓	✓	✓	✓
Cheese	✓	✓	✓	✓	✓
Ice	✓	✓	✓	✓	✓
Bones	✗	✗	✗	✗	✗
Nuts	✗	✗	✗	✗	✗
Other hard items	✗	✗	✗	✗	✗



PHILIPS Specifications are subject to change without notice  
© 2014 Koninklijke Philips Electronics N.V.  
All rights reserved.  
HR2726\_2727\_2728\_2729\_2526\_UM\_MEA\_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 replaced 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.
  - Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-1.
  - Do not overload the appliance by pushing too much meat into the hopper.
  - You can select the appropriate grinding disc 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 you 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 overstretch.
  - Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.

**Recipe**

- Sausages
- Ingredients:
- 4500 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:
- Mince the meat with the coarse grinding disc.
  - Thoroughly mix the minced meat and other ingredients.
  - 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**
  - Mince the meat, wheat, and onion together with the fine grinding disc.
  - Thoroughly mix the minced ingredients, and then mince the mixture twice again.
  - Use the kebbe maker to shape the mixture into kebbe casing.
- Filling**
  - Mince the meat with the fine grinding disc.
  - Fry the onion chops until they turn golden brown.
  - Add the minced meat and other ingredients in, and then cook for 1-2 minutes.
  - Drain off excessive fat and cool the filling down.
- Cooking**
  - Push some filling into the outer casing, and then pinch both ends to seal it.
  - Heat the oil for deep frying (190°C).
  - Deep fry the kebbe for 3-4 minutes, or until it turns golden brown.

**7 Make cookies (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)**

- Switch on the appliance.
- 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)**





## 1 Important

Avant d'utiliser l'appareil, lisez les instructions ci-dessous et conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.

### Danger

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.
- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie.

### Avertissement

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Pour leur sécurité, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Faites très attention lorsque vous manipulez la lame, en particulier lorsque vous l'enlevez de l'arbre de vis sans fin et pendant le nettoyage. Ses bords sont très tranchants !
- Avant d'enlever tout accessoire, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- N'utilisez pas vos doigts ou un objet (par exemple une spatule) pour pousser des ingrédients dans l'entonnoir d'alimentation pendant que l'appareil fonctionne. Seuls les poussoirs doivent être utilisés à cet effet.
- N'insérez pas vos doigts dans le tambour en métal pendant que l'appareil fonctionne.

### Attention

- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous qu'il est correctement assemblé.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Éteignez toujours l'appareil en appuyant sur le bouton **O / I**.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne dépassez pas le temps de fonctionnement maximal de 10 minutes lors de chaque application.
- Ne réglez pas l'appareil en mode Marche arrière lorsque vous utilisez l'entonnoir d'alimentation en plastique.
- Niveau sonore :  $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

### Système de sécurité

Cet appareil est équipé d'une protection anti-surchauffe. Lorsque l'appareil est en surchauffe, il se met automatiquement hors tension. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température de la pièce. Rebranchez ensuite l'appareil sur la prise secteur

et rallumez-le. Veuillez contacter votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé Philips si la protection anti-surchauffe s'active trop souvent.

L'appareil est également équipé d'une protection mécanique. Pour protéger le moteur, l'engrenage en plastique se brise si des os ou des ustensiles sont introduits dans l'appareil. Lorsque cela se produit, enlevez simplement l'engrenage et remplacez-le.

### Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation.

### Recyclage

Cet appareil a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité pouvant être recyclés et réutilisés. La présence du symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE :

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères ordinaires. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut citoyenne de votre ancien produit permet de protéger l'environnement et la santé.



## 2 Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : [www.philips.com](http://www.philips.com).

Avec ce produit, vous pouvez

- hacher de la viande ;
- préparer des saucisses ;
- préparer des kebbés ;
- préparer des biscuits (modèle HR2728 uniquement) ;
- couper des légumes et râper du fromage (modèles HR2728, HR2729, HR2526 uniquement) ;
- piler de la glace (modèle HR2728 uniquement).



Conseil

- Vous trouverez d'autres recettes sur notre site Web [www.kitchen.philips.com](http://www.kitchen.philips.com).

## 3 Contenu de l'emballage (fig. 1)

① <b>Bouton de déverrouillage du hachoir</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintenez ce bouton enfoncé lorsque vous retirez l'entonnoir d'alimentation.</li> </ul>	⑬ <b>Lame</b>
② <b>Bloc moteur</b>	⑭ <b>Entonnoirs à saucisse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>A</b> : grand entonnoir à saucisse (22 mm de diamètre)</li> <li>• <b>B</b> : petit entonnoir à saucisse (12 mm de diamètre)</li> </ul>
③ <b>O / I</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.</li> </ul>	⑮ <b>Séparateur de saucisse</b>
④ <b>R (inversion)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur ce bouton pour inverser le fonctionnement du moteur. (actif uniquement lorsque le commutateur <b>O / I</b> est sur la position « <b>O</b> »)</li> <li>• Relâchez ce bouton pour l'arrêter l'inversion.</li> </ul>	⑯ <b>Appareil à kebbé</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>A</b> : séparateur de kebbé</li> <li>• <b>B</b> : moule à kebbé</li> </ul>
⑤ <b>Cordon d'alimentation</b>	⑰ <b>Appareil à biscuit (pour HR2727 WEU et HR2728)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>A</b> : séparateur de biscuit</li> <li>• <b>B</b> : moule à biscuit</li> </ul>
⑥ <b>Plateau de remplissage</b>	⑱ <b>Poussoir pour l'entonnoir d'alimentation en plastique (HR2728, HR2729, HR2526 uniquement)</b>
⑦ <b>Poussoir pour l'entonnoir d'alimentation en métal</b>	⑲ <b>Entonnoir d'alimentation en plastique (HR2728, HR2729, HR2526 uniquement)</b>
⑧ <b>Entonnoir d'alimentation en métal</b>	⑳ <b>Tambours en métal (HR2728, HR2729, HR2526 uniquement)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>A</b> : tambour à râper grossièrement</li> <li>• <b>B</b> : tambour à râper finement</li> <li>• <b>C</b> : tambour à trancher</li> <li>• <b>D</b> : tambour à glace (HR2728 uniquement)</li> </ul>
⑨ <b>Engrenage supplémentaire pour l'axe à vis sans fin</b>	㉑ <b>Couvercle (HR2726, HR2727, HR2728, HR2526 uniquement)</b>
⑩ <b>Axe à vis sans fin</b>	㉒ <b>Plateau d'accessoires (HR2726, HR2727, HR2526 uniquement)</b>
⑪ <b>Bague d'étanchéité</b>	㉓ <b>Plateau d'accessoires (pour HR2728)</b>
⑫ <b>Disques de hachage</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>A</b> : disque de hachage grossier (8 mm de diamètre)</li> <li>• <b>B</b> : disque de hachage fin (5 mm de diamètre)</li> </ul>	㉔ <b>Outil de nettoyage innovant</b>



## 4 Hacher de la viande

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec la nourriture.

Avant de commencer, assurez-vous d'avoir effectué le montage selon la fig. 2-1.

Pour le démontage, reportez-vous à la fig. 3-1.

### Hacher de la viande (fig. 10-1)

#### Remarque

- Ne broyez jamais des os, des noix ou d'autres éléments durs.
- N'utilisez jamais de viande congelée ! Avant de hacher la viande, décongelez-la.
- Ne surchargez pas l'appareil en poussant trop de viande dans l'entonnoir d'alimentation.
- Vous pouvez sélectionner le disque de hachage approprié afin d'obtenir la granularité de votre choix pour la viande hachée. Vous pouvez également hacher à plusieurs reprises pour obtenir une texture plus fine.

#### Conseil

- Enlevez les os, le cartilage et les tendons de la viande autant que possible.
- Avant de préparer des saucisses, hachez d'abord la viande. (reportez-vous à la section « Préparer des saucisses »)
- Si l'entonnoir d'alimentation est bloqué, éteignez l'appareil, puis réglez-le en mode Marche arrière pour débloquer les aliments coincés.

## 5 Préparer des saucisses

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec la nourriture.

Avant de commencer, assurez-vous que vous avez effectué le montage selon la fig. 2-2.

Pour le démontage, reportez-vous à la fig. 3-2.

### Préparer des saucisses (fig. 10-2)

#### Remarque

- Assurez-vous que les saillies de l'entonnoir d'alimentation sont alignées sur les encoches du moteur.
- Ne bloquez pas les rainures de sortie d'air de l'entonnoir à saucisse.
- Ne préparez pas des saucisses trop épaisses pour éviter de saturer le boyau.
- Gardez le boyau humide pour éviter qu'il ne se colle à l'entonnoir à saucisse.

## Recette

### Saucisses

#### Ingrédients :

- 4 500 g de porc haché
- 5 cuil. à soupe de sel
- 1 cuil. à soupe de poivre blanc moulu
- 2 cuil. à soupe de sauge râpée
- 1 cuil. à café de gingembre
- 1 cuil. à soupe de muscade
- 1 cuil. à soupe de thym
- 470 ml d'eau glacée
- 1 cuil. à soupe de piment rouge moulu

#### Instructions :

- 1 Hachez la viande avec le disque de hachage grossier.
- 2 Mélangez soigneusement la viande hachée et les autres ingrédients.
- 3 Suivez les instructions ci-dessus pour faire vos propres saucisses.

## 6 Préparer des kebbés

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec la nourriture.

Avant de commencer, assurez-vous d'avoir effectué le montage selon la fig. 2-3.

Pour le démontage, reportez-vous à la fig. 3-3.

### Préparer des kebbés (fig. 10-3)

## Recette

### Kebbé

Pour 5 à 8 portions

#### Ingrédients :

- **Enveloppe**
  - 500 g d'agneau ou de mouton sans matières grasses découpé en lamelles
  - 500 g de boulgour, lavé et séché
  - 1 petit oignon
- **Garniture**
  - 400 g d'agneau découpé en lamelles
  - 15 ml d'huile
  - 2 oignons moyens, finement hachés
  - 5 à 10 ml de quatre-épices
  - 15 ml de farine
  - sel et poivre

#### Instructions :

- **Enveloppe**
  - 1) Hachez la viande, le blé et l'oignon ensemble avec le disque de hachage fin.
  - 2) Mélangez soigneusement les ingrédients hachés, puis hachez de nouveau le mélange à deux reprises.
  - 3) Utilisez le préparateur de kebbé pour mouler le mélange dans l'enveloppe.
- **Garniture**
  - 1) Hachez la viande avec le disque de hachage fin.
  - 2) Faites frire les oignons hachés jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
  - 3) Ajoutez la viande hachée et les autres ingrédients, puis laissez cuire pendant 1 à 2 minutes.
  - 4) Évacuez l'excédent de graisse et laissez refroidir la garniture.
- **Cuisson**
  - 1) Insérez la garniture dans l'enveloppe, puis pincez les deux extrémités pour la refermer.
  - 2) Chauffez l'huile pour la friture (190° C).
  - 3) Faites frire le kebbé pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

## 7 Préparer des biscuits (HR2727 WEU et HR2728)

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec la nourriture.

Avant de commencer, assurez-vous d'avoir effectué le montage selon la fig. 2-4.

Pour le démontage, reportez-vous à la fig. 3-4.

### Préparer des biscuits (fig. 10-4)

#### Conseil

- Alignez les trous du moule à biscuits sur le trou du séparateur de biscuit pour préparer des biscuits de formes différentes.

## 8 Couper des légumes (HR2728, HR2729, HR2526 uniquement) et piler de la glace (HR2728 uniquement)

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec la nourriture.

Avant de commencer, assurez-vous d'avoir effectué le montage selon la fig. 2-5.

Pour le démontage, reportez-vous à la fig. 3-5.

La fig. 4 indique les aliments associés à chaque tambour et les formes de coupe.

#### Remarque

- Utilisez uniquement l'entonnoir d'alimentation en plastique avec les tambours en métal et le poussoir de l'entonnoir d'alimentation en plastique.
- Ne réglez pas l'appareil en mode Marche arrière lorsque vous utilisez l'entonnoir d'alimentation en plastique.

#### Conseil

- Vous pouvez également râper du fromage.

### Piler de la glace (HR2728 uniquement)

- 1 Allumez l'appareil.
- 2 Poussez les morceaux de glace dans l'entonnoir d'alimentation.

## 9 Nettoyage et entretien (fig. 5 et fig. 6)

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec la nourriture.
- Avant d'enlever des accessoires ou de nettoyer le bloc moteur, éteignez et débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.
- Ne nettoyez aucune des pièces métalliques au lave-vaisselle.
- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- Passez des morceaux de pain à travers le boîtier de l'hélice coupante pour retirer les morceaux de viande restants.
- Lavez les parties amovibles à l'eau savonneuse à l'aide d'une brosse douce, rincez-les à l'eau claire, puis séchez-les immédiatement avec un chiffon ou un tissu doux.
- Brossez légèrement les parties métalliques avec de la graisse ou de l'huile pour éviter qu'elles ne rouillent.

#### Remarque

- Utilisez l'outil de nettoyage innovant pour enlever les restes coincés dans les disques de hachage. Rincez-les à l'eau claire, puis séchez-les immédiatement avec un chiffon ou un tissu doux.

## 10 Remplacement de l'engrenage (fig. 7)

## 11 Rangement de l'appareil (fig. 8 et fig. 9)