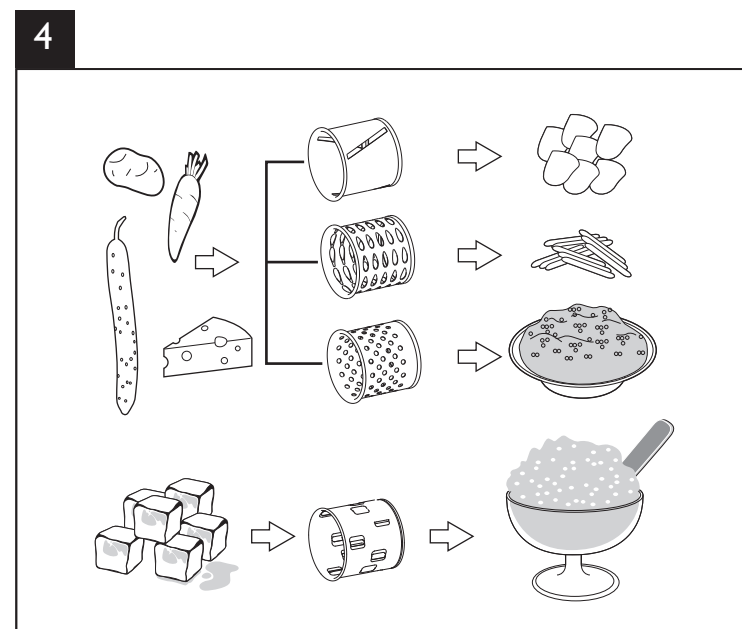


PHILIPS



1 Important

Danger

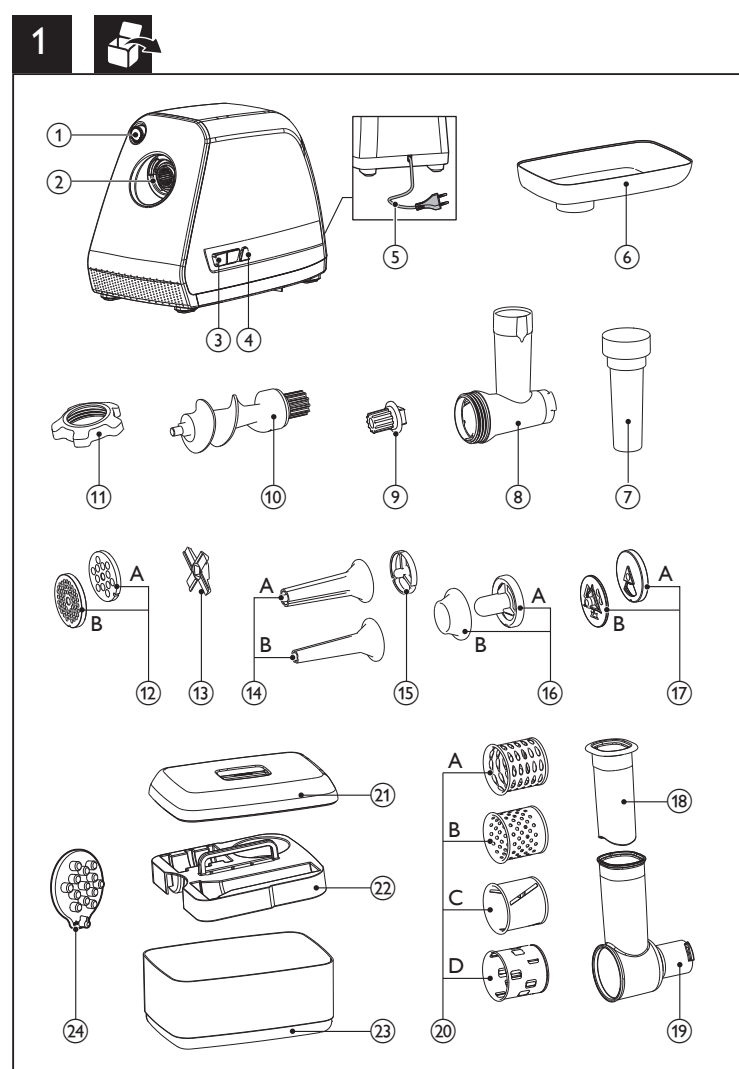
- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not connect the appliance to a timer switch.

- 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.

- 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: $L_c = 87 \text{ dB [A]}$

Thermal protection. The appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically, unplugging the appliance and let it cool down until room temperature. Then, put the 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.



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.

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.

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

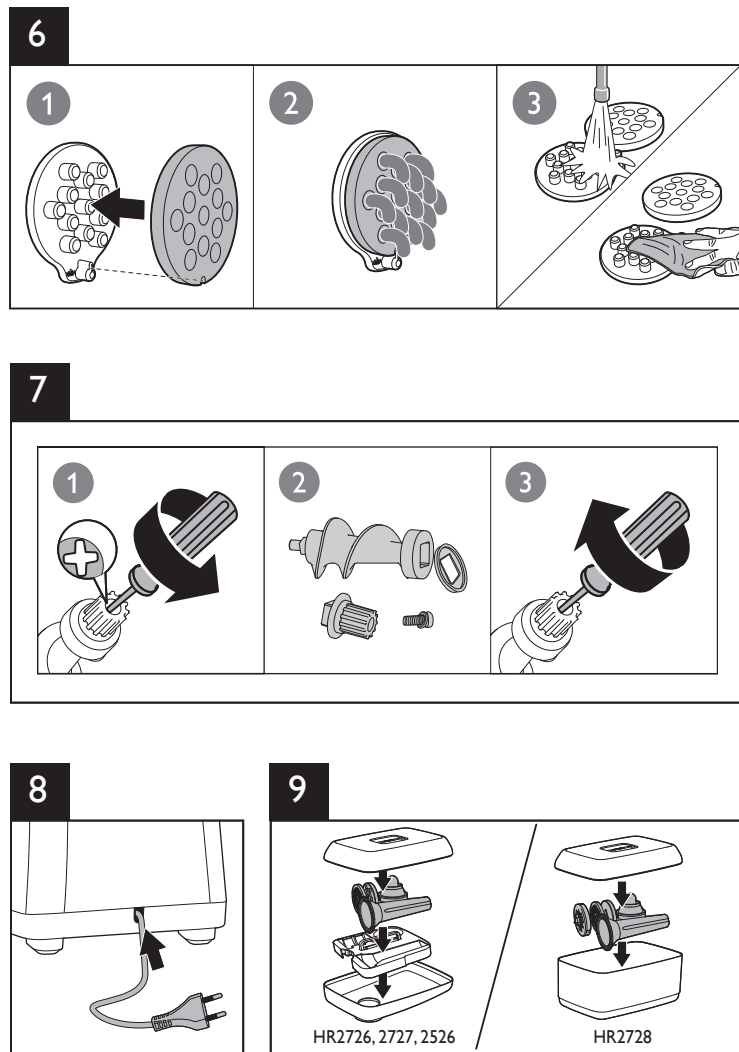
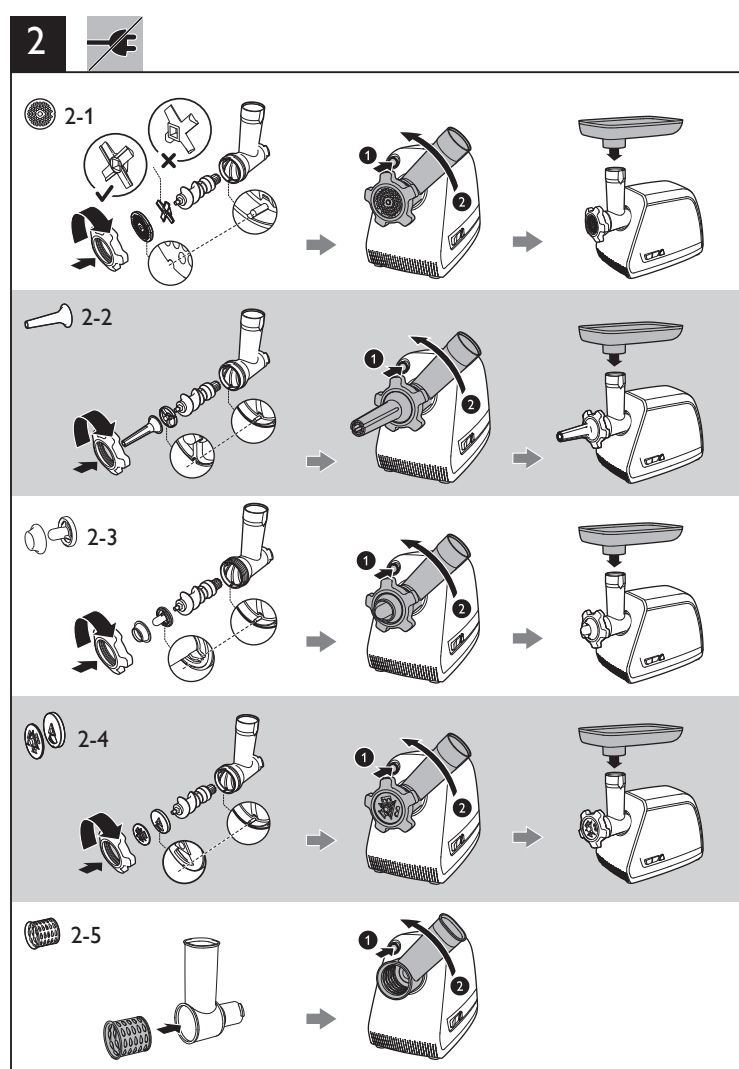
- mince meat
- make sausages
- make kebabs
- make cookies (HR2728 only)
- cut vegetables and grate cheese (HR2728, HR2729, HR2526 only)
- crush ice (HR2728 only)

(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) ⏻ / I Switch off or on the appliance.	(15) Sausage separator
(4) R (Reverse) - Switch it to reverse the motor (only active when the ⏻ / I switch is in the "⏻" 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

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.



 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.

- 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.

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 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.

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.

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.

Recipe
Kebbe

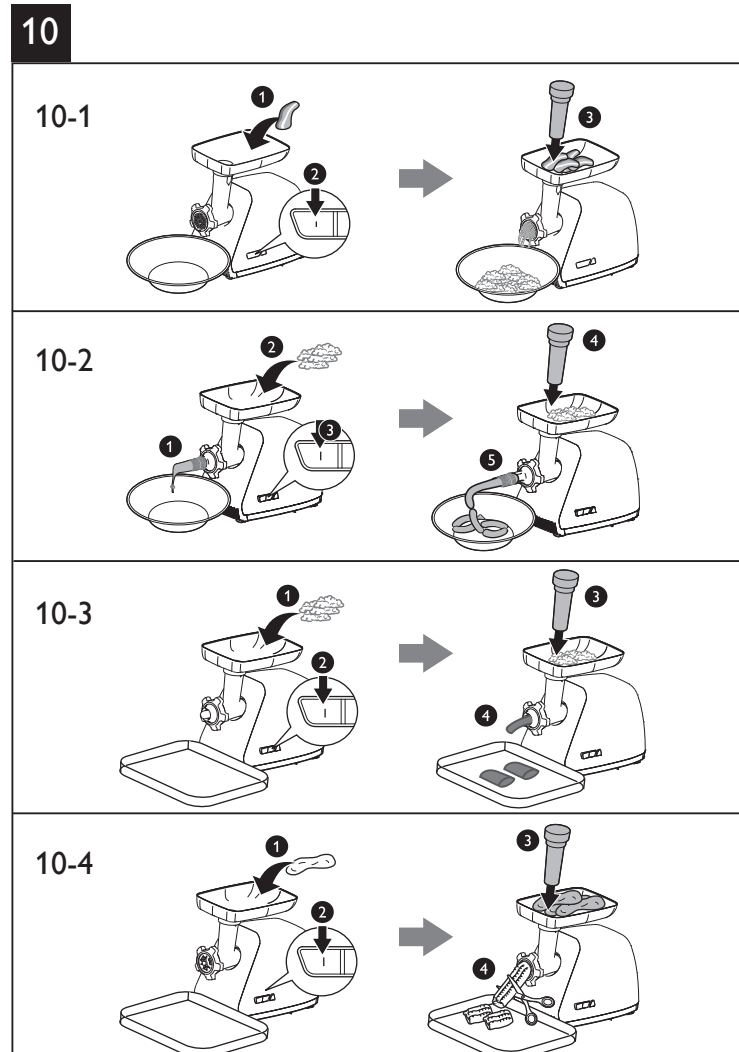
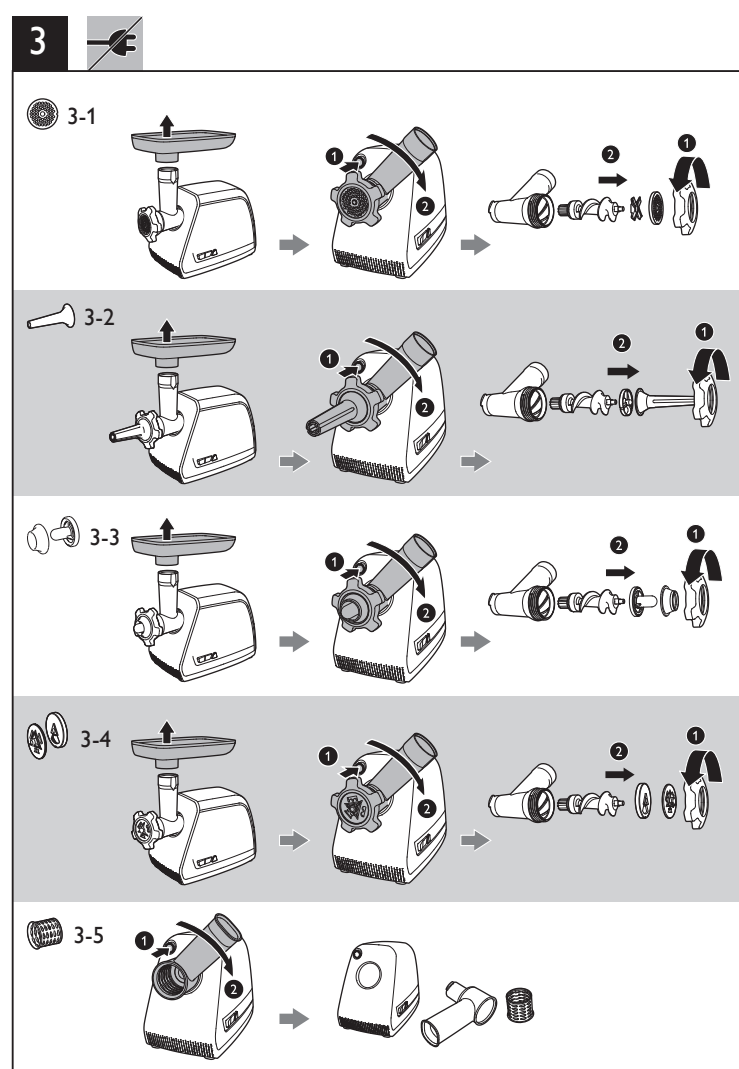
Kebbe

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 kebabs for 3-4 minutes, or until it turns golden brown.

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.

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

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.

- 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.

- You can also grate cheese.

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

- 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 motor unit in 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.

- 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.

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

Dansk

1 Vigtigt

Læs brugsvejledningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuel senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.
- Du må ikke tilslutte apparatet til en timerkontakt.

Advarsel

- Før du slutter strøm til apparatet, skal du kontrollere, at den netspænding, der er angivet i bunden af apparatet, svarer til den lokale netspænding.
- Hvis strømledningen, stikket eller andre dele er beskadigede, skal du ikke bruge apparatet.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes hos Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner; nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Af hensyn til børnenes egen sikkerhed bør de ikke lege med apparatet.
- Vær forsigtig, når du håndterer kniven, særligt når du tager den af snegleboret, og når du renser den. Knivbladenes ægge er meget skarpe!
- Sluk for apparatet, og tag stikket ud, før du fjerner tilbehør.
- Du må ikke skubbe ingredienser ind i tragten med fingrene eller andet (f.eks. en spatel), mens apparatet er tændt. Du skal altid bruge nedstopperne.
- Du må ikke stikke fingrene ind i metaltromlen, mens apparatet er tændt.

NB!

- Apparatet er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- Sørg for, at apparatet er samlet korrekt, før du sætter stikket i stikkontakten.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Du skal altid slukke for apparatet ved at trykke på o / i-knappen.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Du må ikke overskride den maksimale brugstid på 10 minutter for alle anvendelser.
- Sæt ikke apparatet i baktilstand, mens du bruger plastictragten.
- Støjniveau: Lc = 87 dB [A]

Sikkerhedssystem

Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring. Hvis apparatet bliver overophedet, slukker det automatisk. Tag apparatet ud af kontakten, og lad det køle ned til stuetemperatur. Sæt derefter stikket i stikkontakten igen, og tænd for apparatet. Kontakt din lokale Philips-forhandler eller dit lokale Philips Kundecenter, hvis overophedningssikringen aktiveres for ofte. Apparatet er også udstyret med mekanisk sikring. For at beskytte motoren er plasticdrehjulet designet til at krøkke, hvis der bliver puttet ben eller køkkenredskaber ind i apparatet. Hvis det sker, skal du blot udskrifte tandhjulet.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder i forhold til elektromagnetiske felter (EMF). Hvis apparatet håndteres korrekt i henhold til instruktionerne i denne brugsvejledning, er det sikkert at bruge baseret på de forskningsresultater, der er adgang til på nuværende tidspunkt.

Genanvendelse

Dit produkt er udviklet og fremstillet med materialer og komponenter af høj kvalitet, som kan genbruges. Når et produkt bærer et affaldsspandsymbol med et kryds på, betyder det, at produktet er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC. Bortskaf aldrig produktet sammen med andet husholdningsaffald. Sørg for at kende de lokale regler om separat indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse af udtjente produkter er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

2 Introduktion

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips! Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com. Med dette produkt kan du

- hakke kød
- lave pølser
- lave kebbes
- lave småkager (kun HR2728)
- hakke grøntsager og rive ost (kun HR2728, HR2729, HR2526)
- knuse is (kun HR2728)

Tip

- Du kan finde flere opskrifter på www.kitchen.philips.com.

3 Pakkens indhold (Fig. 1)

1	af Udloserknep til tragt Hold den nede, når du fjerner tragten.	13	Hakker/kniv
2	Motorenhed	14	Pølsehorn - A: Stort pølsehorn (diameter på 22 mm) - B: Lille pølsehorn (diameter på 12 mm)
3	O / I Tænd eller sluk for apparatet.	15	Pølsering
4	R (Bak) - Tryk for at køre motoren den anden vej (kun aktiv når kontakten O / I står på "O") - Slip for at stoppe motoren i at køre den anden vej.	16	Kebbemaskine - A: Kebbering - B: Kebbeformer
5	Netledning	17	Småkagemaskine (til HR2727 WEU og HR2728) - A: Småkagering - B: Småkegeformer
6	Påfyldningsbakke	18	Nedstopper til plasttragten (kun HR2728, HR2729, HR2526)
7	Nedstopper til metaltragten	19	Plastragt (kun HR2728, HR2729, HR2526)
8	Metalragt	20	Metaltromler (kun HR2728, HR2729, HR2526) - A:Tromle til grovrivning - B:Tromle til finrivning - C:Tromle til skiver - D:Tromle til is (kun HR2728)
9	Ekstra gear til slangeskakten	21	Støvdæksel (kun HR2726, HR2727, HR2728, HR2526)
10	Slangeskakt	22	Tilbehørsbakke (kun HR2726, HR2727, HR2526)
11	Skrue ring	23	Tilbehørsbakke (til HR2728)
12	Hulskiver - A: Grov hulskive (diameter på 8 mm) - B: Fin hulskive (diameter på 5 mm)	24	Nyskabende rengøringsværktøj

4 Kødhakning

Før du bruger apparatet for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer.

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-1.

Ved afmontering, se Fig. 3-1.

Kødhakning (Fig. 10-1)

	Bemærk - Du må aldrig hakke ben, neddér eller andre hårde genstande. - Brug aldrig frossent kød! Tø kødet op, før du hakker det. - Du må ikke overbelaste apparatet ved at skubbe for meget kød ned i tragten. - Du kan vælge den passende hulskive til den ønskede grad af hakning. Du kan også hakke mere end én gang for at få en finere struktur.
	Tip - Fjern så vidt muligt ben, brusk og sener fra kødet. - Hak kødet, før du fremstiller pølser (se "Fremstilling af pølser") - Hvis tragten sidder fast, skal du slukke for apparatet og derefter skifte til baktilstand for at fjerne det, der sidder i klemme.

5 Fremstilling af pølser

Før du bruger apparatet for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer. Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-2. Ved afmontering, se Fig. 3-2.

Fremstilling af pølser (Fig. 10-2)

	Bemærk - Sørg for, at fremspringene på tragten er ud for indhakene på motoren. - Du må ikke blokere luftriilerne på pølsehornet. - Sørg for, at pølseskindet hele tiden er vådt, så det ikke sætter sig fast på pølsehornet.
---	--

Opskrift

Pølser
Ingredienser: 4500 g hakket svinekød 5 spsk. salt 1 spsk. stødt hvidt peber 2 spsk. stødt salvie 1 tsb. ingefær 1 spsk. muskatnød 1 spsk. timian 470 ml isvand 1 spsk. stødt chili
Vejledning: - Hak kødet med den grove hulskive. - Bland kødet med de øvrige ingredienser, og rør grundigt. - Følg vejledningen ovenfor at lave dine egne pølser.

6 Fremstilling af kebbes

Før du bruger apparatet for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer. Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-3. Ved afmontering, se Fig. 3-3.

Fremstilling af kebbes (Fig. 10-3)

Opskrift
Kebbes
Resultat: 5-8 portioner
Ingredienser: Indpakning 500 g lam eller fedtfrit færekød skåret i strimler 500 g bulgur; vasket og drænet 1 lille løg Fyld 400 g lam, skåret i strimler 15 ml olie 2 mellemstore løg, finhakkede 5-10 ml stødt allehånde 15 ml mel - salt og peber
Vejledning: Indpakning - Hak kød, bulgur og løg sammen med den fine hulskive. - Bland de hakkede ingredienser grundigt, og hak så blandingen to gange mere. - Form blandingen som kebbeindpakning med kebbeudstyret. Fyld - Hak kødet med den fine hulskive. - Steg løgstykkerne, til de er gylde. - Tilsæt det hakkede kød og øvrige ingredienser, og steg blandingen i 1-2 minutter. - Hæld det overskydende fedt fra, og afkøl fyldet. Tilberedning - Put fyld ind i indpakningen, og klem enderne sammen for at lukke den. - Varm panden godt op (190°C). - Steg kebben i 3-4 minutter, eller indtil den bliver gyldenbrun.

7 Fremstilling af småkager (HR2727 WEU og HR2728)

Før du bruger apparatet for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer. Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-4. Ved afmontering, se Fig. 3-4.

Fremstilling af småkager (Fig. 10-4)

Brug forskellige huller på småkageformen sammen med hullet på småkageringen for at lave småkager i forskellige former.

8 Udkæring af grøntsager (kun HR2728, HR2729, HR2526) og knusning af is (kun HR2728)

Før du bruger apparatet for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer. Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-4. Ved afmontering, se Fig. 3-4.

Fremstilling af småkager (Fig. 10-4)

Brug forskellige huller på småkageformen sammen med hullet på småkageringen for at lave småkager i forskellige former.
8 Udkæring af grøntsager (kun HR2728, HR2729, HR2526) og knusning af is (kun HR2728)
Før du bruger apparatet for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer. Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-5. Ved afmontering, se Fig. 3-5. fig. 4 angiver de fødevarer, som hver tromle er beregnet til, samt udkæringsformen.

- Du må kun bruge plastictragten sammen med metaltromler og nedstopperen til plastictragten. - Sæt ikke apparatet i baktilstand, mens du bruger plastictragten.

Du kan også rive ost.

Tip

- Du kan også rive ost.

Knus is (kun HR2728)

- Tænd for apparatet.
- Skub den halvknuste is ind i tragten.

9 Rengøring og vedligeholdelse (Fig. 5 og Fig. 6)

- Før du bruger apparatet for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer.
- Sluk apparatet, og tag stikket ud af kontakten, før du fjerner tilbehør og rengør apparatet.
- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.
- Metaldelele tåler ikke opvaskemaskine.
- Rengør hovedenheden med en fugtig klud.
- Skub brødstykker igennem knivkabinettet for at fjerne eventuelle kødrester.
- Vask aftagelige dele i sæbevand med en blød børste i, sky efter med rent vand, og tør dem straks med et viskestykke eller køkkenrulle.
- Tør metaldele over med olie, så de ikke ruste.


Benyt det innovative rengøringsværktøj for at fjerne rester, der sidder fast på hulskiverne. Skyl dem i rent vand, og tør dem med en blød klud eller køkkenrulle med det samme.

10 Udskiftning af gearet (Fig. 7)

11 Opbevaring af apparatet (Fig. 8 og Fig. 9)

Deutsch

1 Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen Zeitschalter an.

Warnhinweis

- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind, verwenden Sie das Gerät nicht.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Erlauben Sie Kindern zu ihrem Schutz nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Seien Sie beim Umgang mit der Schneideeinheit sehr vorsichtig, insbesondere wenn Sie sie aus der Metallschnecke nehmen oder sie reinigen. Die Klingen sind sehr scharf.
- Bevor Sie ein Zubehöriteil entnehmen, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand (z. B. einen Teigschaber), um Zutaten in die Einfüllöffnung zu schieben, während das Gerät läuft. Hierfür dürfen ausschließlich die Stopfer verwendet werden.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht in die Metalltrommel gelangen, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Vorsicht

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, stellen Sie sicher, dass es richtig zusammengesetzt ist.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Schalten Sie das Gerät immer durch Drücken der Taste o / i aus.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, die maximale Betriebszeit von 10 Minuten pro Anwendung nicht zu überschreiten.
- Schalten Sie das Gerät nicht in den Rücklauf-Modus, wenn Sie den Kunststoffbehälter verwenden.
- Geräuschpegel: Lc = 87 dB [A]

Sicherheitssystem

Dieses Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen. Stecken Sie anschließend den Stecker wieder in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät erneut ein. Wird der Überhitzungsschutz zu häufig aktiviert, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center. Das Gerät bettet ebenfalls einem mechanischen Schutz. Zum Schutz des Motors wurde das Kunststofffahrrad so konstruiert, dass es beim Einführen von Knochen oder Werkzeugen ins Gerät zerbricht. Wenn dies geschieht, nehmen Sie das Zahnrad einfach heraus, und ersetzen Sie es.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder. Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch gehandhabt wird.

Recycling

Ihr Gerät wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können. Befindet sich das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Gerät, bedeutet dies, dass für dieses Gerät die Europäische Richtlinie 2002/96/EG gilt. Entsorgen Sie dieses Produkt nie mit dem restlichen Hausmüll. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Durch die korrekte Entsorgung Ihrer Altgeräte werden Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt.

2 Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips. Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com registrieren.

Mit diesem Produkt können Sie Folgendes tun:

- Hackfleisch herstellen
- Würste herstellen
- Kebbes herstellen
- Plätzchen herstellen (nur HR2728)
- Gemüse schneiden und Käse reiben (nur HR2728, HR2729 und HR2526)
- Eis zerstoßen (nur HR2728)

Tip

- Mehr Rezepte finden Sie unter www.kitchen.philips.com.

3 Lieferumfang (Abb. 1)

1	af Behälterentriegelungstaste Gedrückt halten, wenn Sie den Behälter entfernen.	13	Schneideeinheit/Messer
2	Motoreinheit	14	Würstchenaufsätze - A: Großer Würstchenaufsatz (Durchmesser: 22 mm) - B: Kleiner Würstchenaufsatz (Durchmesser: 12 mm)
3	O / I Ein- oder Ausschalten des Geräts.	15	Würstseparator
4	R (Rücklauf) - Motorrücklauf aktivieren. (Nur aktiv, wenn der Schalter O / I auf Position "O" gestellt ist.) - Loslassen, um den Motorrücklauf zu stoppen.	16	Kebbe-Zubereiter - A: Kebbe-Separator - B: Kebbe-Former
5	Netzkabel	17	Plätzchenzubereiter (für HR2727 WEU und HR2728) - A: Plätzchenseparator - B: Plätzchenformer
6	Einfüllschale	18	Stopfer für den Kunststoffbehälter (nur HR2728, HR2729 und HR2526)
7	Stopfer für den Metallbehälter	19	Kunststoffbehälter (nur HR2728, HR2729 und HR2526)
8	Metallbehälter	20	Metalldrommeln (nur HR2728, HR2729 und HR2526) - A: Grobe Raspeltrommel - B: Feine Raspeltrommel - C: Schneidetrommel - D: Eistrommel (nur HR2728)
9	Zusätzliches Zahnrad für die Metallschnecke	21	Staubabdeckung (nur HR2726, HR2727, HR2728 und HR2526)
10	Metallschnecke	22	Zubehörfach (nur HR2726, HR2727 und HR2526)
11	Schraubring	23	Zubehörfach (bei HR2728)
12	Reibschelben - A: Grobe Zerkleinerungsscheibe (Durchmesser: 8 mm) - B: Feine Zerkleinerungsscheibe (Durchmesser: 5 mm)	24	Innovatives Reinigungswerkzeug

4 Hackfleisch herstellen

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Teile gründlich, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen.

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren.

- 2-1.
- Zum Auseinandernehmen beziehen Sie sich auf Abb. 3-1.

Hackfleisch herstellen (Abb. 10-1)

- Zerkleinern Sie keine Knochen, Nüsse oder anderen harten Gegenstände. - Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch! Tauen Sie das Fleisch zunächst auf, bevor Sie es zerkleinern. - Überlasten Sie das Gerät nicht, indem Sie zu viel Fleisch in den Behälter drücken. - Wählen Sie die passende Zerkleinerungsscheibe je nach gewünschter Feinheit des Hackfleischs. Sie können für eine feinere Struktur auch mehrere Zerkleinerungsdurchläufe durchführen.

- Entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen soweit möglich. - Wenn Sie Würste herstellen möchten, zerkleinern Sie zuerst das Fleisch (siehe "Würste herstellen"). - Wenn der Behälter stecken bleibt, schalten Sie das Gerät aus, und schalten Sie es dann in den Rücklauf-Modus, um das feststzende Fleisch zu lösen.

5 Würste herstellen

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Teile gründlich, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen.

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß Abb. 2-2 montieren.

Zum Auseinandernehmen beziehen Sie sich auf Abb. 3-2.

Würste herstellen (Abb. 10-2)

- Vergewissern Sie sich, dass die Vorsprünge am Behälter an den entsprechenden Aussparungen am Motor ausgerichtet sind. - Achten Sie darauf, dass die Luftauslassrillen des Würstchenaufsatzes nicht blockiert sind. - Machen Sie die Würste nicht zu dick, damit die Würsthaut nicht überdehnt wird. - Sorgen Sie dafür, dass die Würsthaut ausreichend feucht bleibt, sodass sie nicht am Würstchenaufsatz anhaftet.
Rezept
Würste
Zutaten: 4500 g zerkleinertes Schweinefleisch 5 EL Salz 1 EL gemahlenen weißen Pfeffer 2 EL geriebenen Salbei 1 TL Ingwer 1 EL Muskatnuss 1 EL Thymian 470 ml Eiswasser 1 EL gemahlienen roten Paprika

So wird's gemacht:
1 Zerkleinern Sie das Fleisch mit der groben Zerkleinerungsscheibe.
2 Vermengen Sie das zerkleinerte Fleisch und die anderen Zutaten sorgfältig.
3 Folgen Sie den Anweisungen oben, um Ihre eigenen Würste herzustellen.

6 Kebbes herstellen

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Teile gründlich, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen.

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren.

- 2-3.
- Zum Auseinandernehmen beziehen Sie sich auf Abb. 3-3.

Kebbes herstellen (Abb. 10-3)
Rezept
Kebbes
Ergibt: 5 bis 8 Portionen
Zutaten: Hülle 500 g Lamm oder mageres Hammelfleisch, in Streifen 500 g Bulgur/Weizen, gewaschen und abgetropft 1 kleine Zwiebel Füllung 400 g Lamm, in Streifen 15 ml Öl 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt 5 – 10 ml gemahlener Piment 15 ml Mehl - Salz und Pfeffer
So wird's gemacht: Hülle - Zerkleinern Sie Fleisch, Weizen und Zwiebel mit der feinen Zerkleinerungsscheibe. - Vermengen Sie die zerkleinerten Zutaten sorgfältig, und zerkleinern Sie die Mischung noch zweimal. - Formen Sie die Mischung mithilfe des Kebbe-Zubereiters zur Kebbe-Hülle. Füllung - Zerkleinern Sie das Fleisch mit der feinen Zerkleinerungsscheibe. - Braten Sie die gehackten Zwiebeln goldbraun. - Fügen Sie das zerkleinerte Fleisch und die anderen Zutaten hinzu, und lassen Sie das Ganze 1 bis 2 Minuten kochen. - Gießen Sie überschüssiges Fett ab, und lassen Sie die Füllung abkühlen. Kochen - Drücken Sie etwas Füllung in die Hülle, und drücken Sie beide Enden zusammen. - Erhitzen Sie das Öl zum Frittieren (190 °C). - Frittieren Sie die Kebbe 3 bis 4 Minuten lang bzw. bis sie goldbraun ist.

Suomi

1 Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä ohje vastaisen varalle.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä liitä laitetta ajastinkytkimeen.

VaroitUs

- Varmista, että laitteen tyyppikilvessä mainittu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon.
- Jos virtajohto, pistoke tai muut osat vahingoituivat, älä käytä laitetta.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vaihdata se oman turvallisuutesi vuoksi Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammatitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Huolehdi lasten turvallisuudesta, äläkä anna lasten leikkiä laitteella.
- Käsittele terää erittäin varovasti, erityisesti irrottaessasi sen kierrevarresta ja puhdistamisen aikana. Terät ovat erittäin teräviä.
- Ennen kuin ryhdyt irrottamaan lisäosia, sammuta laite ja irrota se pistorasiasta.
- Kun laite on käynnissä, älä työnnä aineita putkeen sormin tai millään esineellä (esim. lastalla). Käytä ainoastaan syöttöpainimia tähän tarkoitukseen.
- Älä laita sormiasi metallirumpuun, kun laite on käynnissä.

VaroitUs

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, varmista että laite on koottu oikein.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Sammuta laite aina painamalla o / i-painiketta.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Älä anna laitteen käydä yli 10 minuuttia kerrallaan millään toiminnolla.
- Älä kytkä laitetta peruutusvaihteelle, kun käytät muovista putkea.
- Käyntiääni: Lc = 87 dB [A]

Turvajärjestelmä

Tässä laitteessa on ylikuumenemissuoja. Jos laite kuumentee liikaa, virta katkeaa automaattisesti. Irrota virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Liitä sitten pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen. Jos ylikuumenemissuojaa katkaisee laitteesta virran toistuvasti, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeen.

Laitteessa on myös mekaaninen suoja. Moottoria suojaa muovinen akseli, joka on suunniteltu nikkoutumaan, jos luita tai kettiviivälinettä joutuu laitteeseen. Jos näin käy, irrota akseli ja vaihda se.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Kierrätys

Tuotteen suunnittelussa ja valmistuksessa on käytetty laadukkaita materiaaleja ja osia, jotka voidaan kierrättää ja käyttää uudelleen. Jos tuotteeseen on merkitty rosкасйлиö, jonka yli on vedetty rasti, se tarkoittaa, että tuotetta koskee EU-direktiivi 2002/96/EY: Älä hävitä tuotetta muun kotitalousjätteen mukana. Ota selvää paikallisista sähkölaitteiden ja elektronisten laitteiden erillistä keräystä koskevista säädoskista. Hävittämällä vanhan tuotteen oikein voit ehkäistä mahdollisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

2 Johdanto

Onnittelet ostoksesi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi! Saat parhaan mahdollisen hyödyn Philipsin palvelusta rekisteröimällä tuotteen osoitteessa [www.philips.com](#).

Tällä tuotteella voit

- jauhaa lihaa
- valmistaa makkaroitu
- valmistaa kibbeh-lihapullia
- valmistaa pikkuleipiä (vain HR2728)
- palotella vihanneksia ja raastaa juustoa (vain HR2728, HR2729, HR2526)
- murskata jäätä (vain HR2728)

 Vinkki
Lisää reseptejä on osoitteessa www.kitchen.philips.com.

3 Pakkauksen sisältö (kuva 1)

1	¶ Pukten vapautuspainike Pidi sitä painettuna, kun irrotat putken.	13	teräosa
2	runko	14	makkarasuppilo A: Suuri makkarasuppilo (halkaisija 22 mm) B: Pieni makkarasuppilo (12 mmn halkaisija)
3	O / I Sammuta tai käynnistä laite.	15	makkararotin
4	R (Peruutusvaihd) - Kytkimellä saat moottorin pyörittämään toiseen suuntaan. (toimi vain, kun O / I -katkaisin on O -asennossa) - Vapauttamalla moottorin peruutusvaihd pysähtyy.	16	Kibbeh-kone A: Kibbeh-erotin B: Kibbeh-muotoiluosa
5	Virtajohto	17	Pikkuleipäkone (HR2727 WEU ja HR2728) A: Pikkuleipäerotin B: Pikkuleipien muotoiluosa
6	Syöttökaukalo	18	Muoviputken syöttöpainin (vain HR2728, HR2729 ja HR2526)
7	Metalliputken syöttöpainin	19	Muoviputki (vain HR2728, HR2729 ja HR2526)
8	Metalliputki	20	Metallirummut (vain HR2728, HR2729 ja HR2526) A: Karkea raastinrumpu B: Hieno raastinrumpu C: Viipaloitinrumpu D: Jääläpalarumpu (vain HR2728)
9	Ylimääräinen akseli kierrevarrelle	21	Pölysuojus (vain HR2726, HR2727, HR2728 ja HR2526)
10	Kierrevarsi	22	Tarvikelokero (vain HR2726, HR2727 ja HR2526)
11	Kierrerengas	23	Tarvikelokero (HR2728)
12	Jauhasterät A: Karkea jauhasterä (halkaisija 8 mm) B: Hieno jauhasterä (5 mmn halkaisija)	24	Innovatiivinen puhdistustyökalu

4 Lihan jauhaminen

Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa. Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 2-1. Laitteen purkaminen: kuva 3-1.

 Huomautus
- Älä koskaan jauha luita, pähkinöitä tai muita kovia aineita. - Älä käytä jäistä lihaa! Sulata liha ennen jauhamista. - Älä ylikuormita laitetta työntämällä liikaa lihaa putkeen. - Voit valita sopivan jauhasterän, jolla jauhelihan rakeisuudesta tulee mieleistäsi.Voit myös jauhaa useamman kerran, jos haluat hienomman rakenteen.

 Vinkki
- Irrota luut, rustonpalat ja jätteet lihasta mahdollisimman huolellisesti. - Jauha liha ennen kuin valmistat siitä makkaroitu. (katso kohta "Makkaroiden valmistus") - Jos putki on tukossa, sammuta laite ja kytke se peruutusvaihteelle, jotta tukos irtoaa.

5 Makkaroiden valmistus

Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa. Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 2-2. Laitteen purkaminen: kuva 3-2.

 Makkaroiden valmistus (kuva 10-2)
 Huomautus
- Varmista, että putken ulokeet kohdistuvat rungon lovien kanssa. - Älä tuki makkarasuppilon ilmapistosta. - Älä tee makkaroista liian paksuja, jotta makkarankuori ei veny liikaa. - Pidi makkarankuori märkinä, jotta se ei tarttuisi kiinni makkarasuppiloon.

Resepti

Makkarat
Aineet: 4 500 g porsaan jauhelihaa 5 rkl suolaa 1 rkl jauhettua valkopippuria 2 rkl hierottua salviaa 1 tl inkivääriä 1 rkl muskottia 1 rkl timjamia 470 ml jäavettä 1 rkl jauhettua tulista chiliä
Valmistusohje: - Jauha liha karkealla jauhasterällä. - Sekoita perusteellisesti jauheliha ja muut valmistusaineet. - Valmista makkaroita edellä olevien ohjeiden mukaisesti.

6 Kibbeh-lihapullien valmistaminen

Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa. Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 2-3. Laitteen purkaminen: kuva 3-3.

 Kibbeh-lihapullien valmistaminen (kuva 10-3)
 Resepti

Kibbeh
Annoksia: 5-8
Aineet: Kuori 500 g karitsanlihaa tai rasvatonta lampaanlihaa suikaloituna 500 g bulgurvehnä, pestynä ja valutettuna 1 pieni sipuli Täyte: 400 g karitsanlihaa suikaloituna 15 ml öilyä 2 keskikokoista sipulia hienoksi silputtuna 5-10 ml jauhettua mausteippuria 15 ml jauhoja - suolaa ja pippuria

Valmistusohje: Kuori - Jauha liha vehnän ja sipulin kanssa hienolla jauhasterällä. - Sekoita huolellisesti jauhetut ainekset ja jauha seos uudelleen kahdesti. - Tee kibbeh-kuoret kibbeh-lisäosien avulla. Täyte: - Jauha liha hienolla jauhasterällä. - Ruskitta silputtu sipuli. - Lisää jauheliha ja muut valmistusaineet ja anna kypsyä 1-2 minuuttia. Ruuanlaitto - Työnää täytettä kuoren sisään ja sulje kuori nipistämällä molemmat päät kiinni. - Lämmitä friteerausöljy (190 °C). - Uppopaista kibbeh-lihapullia 3-4 minuuttia tai kunnes ne ovat kullannruskeita.
--

7 Pikkuleipien valmistaminen (HR2727 WEU ja HR2728)

Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa. Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 2-4. Laitteen purkaminen: kuva 3-4.

 Pikkuleipien valmistus (kuva 10-4)
 Vinkki
Saat enimuotoisia pikkuleipiä, kun yhdistät pikkuleipien muotoiluosan pikkuleipäerottimeen kohdistamalla reilat eri tavoin.

8 Vihannesten pilkkominen (vain HR2728, HR2729 ja HR2526) ja jään murskaaminen (vain HR2728)

Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa. Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä: kuva 2-5. Laitteen purkaminen: kuva 3-5. Kuva 4 sisältää jokaisen rummun käsittelemät ruoka-aineet ja leikkausmuodot.

 Huomautus
- Käytä muovista putkea ainoastaan metallirumpujen ja muoviselle putkelle tarkoitetun syöttöpainimen kanssa. - Älä kyke laitetta peruutusvaihteelle, kun käytät muovista putkea.

 Vinkki
Voit myös raastaa juustoa.

murskata jäätä (vain HR2728)

- Käynnistä laite.
- Laita jääpalat putkeen.

9 Puhdistus ja hoito (kuva 5 ja 6)

- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat lisäosia tai puhdistat rungon.
- Älä upota runktoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä pese metallisia osia astiapesukoneessa.
- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
- Irrota mahdolliset lihan jäänteet teräksikön kotelosta työntämällä leivänpaljoja kotelon läpi.
- Pese irrotettavat osat pesuaineveessä, huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa välittömästi pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.
- Sivele metalliosat rasvalla tai öljyllä ruostumisen estämiseksi.

 Huomautus
Poista jauhatusöljyhyn kiinni jääneet ainekset innovatiivisella puhdistustyökalulla. Huuhtele ne puhtaalla vedellä ja kuivaa ne heti pehmeällä liinalla tai paperipyyhkeellä.

10 Akselin vaihtaminen (kuva 7)

11 Laitteen säilytys (kuva 8 ja 9)

Français

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 : Lc = 87 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](#).

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.

3 Contenu de l'emballage (fig. 1)

1	¶ Bouton de déverrouillage du hachoir Maintenez ce bouton enfoncé lorsque vous retirez l'entonnoir d'alimentation.	13	Lame
2	Bloc moteur	14	Entonneirs à saucisse A : grand entonnoir à saucisse (22 mm de diamètre) B : petit entonnoir à saucisse (12 mm de diamètre)
3	O / I Permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.	15	Séparateur de saucisse
4	R (inversion) - Appuyez sur ce bouton pour inverser le fonctionnement du moteur. (actif uniquement lorsque le commutateur O / I est sur la position « O ») - Relâchez ce bouton pour l'arrêter l'inversion.	16	Appareil à kebbé A : séparateur de kebbé B : moule à kebbé
5	Cordon d'alimentation	17	Appareil à biscuit (pour HR2727 WEU et HR2728) A : séparateur de biscuit B : moule à biscuit
6	Plateau de remplissage	18	Poussoir pour l'entonnoir d'alimentation en plastique (HR2728, HR2729, HR2526 uniquement)
7	Poussoir pour l'entonnoir d'alimentation en métal	19	Entonnoir d'alimentation en plastique (HR2728, HR2729, HR2526 uniquement)
8	Entonnoir d'alimentation en métal	20	Tambours en métal (HR2728, HR2729, HR2526 uniquement) A : tambour à râper grossièrement B : tambour à râper finement C : tambour à trancher D : tambour à glace (HR2728 uniquement)
9	Engrenage supplémentaire pour l'axe à vis sans fin	21	Couvercle (HR2726, HR2727, HR2728, HR2526 uniquement)
10	Axe à vis sans fin	22	Plateau d'accessoires (HR2726, HR2727, HR2526 uniquement)
11	Bague d'étanchéité	23	Plateau d'accessoires (pour HR2728)
12	Disques de hachage A : disque de hachage grossier (8 mm de diamètre) B : disque de hachage fin (5 mm de diamètre)	24	Outil de nettoyage innovant

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 : - Hachez la viande avec le disque de hachage grossier. - Mélangez soigneusement la viande hachée et les autres ingrédients. - 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 boudjour, 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**
 - Hachez la viande, le blé et l'oignon ensemble avec le disque de hachage fin.
 - Mélangez soigneusement les ingrédients hachés, puis hachez de nouveau le mélange à deux reprises.
- Ajoutez le préparateur de kebbé pour mouler le mélange dans l'enveloppe.
- Garniture**

Norsk

1 Viktig

Les denne bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.
- Ikke koble apparatet til en tidsbryter.

Advarsel

- Før du kobler apparatet til strømnettet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen på stedet.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet eller andre deler er ødelagt.
- Hvis strømledningen er skadet, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- For barnets egen sikkerhet må du ikke la det leke med apparatet.
- Vær svært forsiktig når du håndterer kniven, særlig når du fjerner den fra snekkeakselen og under rengjøring. Knivseggene er svært skarpe.
- Før du fjerner eventuelt tilbehør, skal du slå av apparatet og trekke ut støpselet.
- Bruk ikke fingrene eller en gjenstand (f.eks. en stekespade) til å skyve ingredienser ned i trakten mens apparatet er i bruk. Bare skyverne skal brukes til dette.
- Ikke stikk fingrene i metalltrommelen mens apparatet er i bruk.

Forsiktig

- Apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Før du kobler apparatet til strømmen, skal du påse at apparatet er riktig satt sammen.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter eller som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler, blir garantien ugyldig.
- Slå alltid av apparatet ved å trykke på o / t-knappen.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Ikke la apparatet gå i mer enn høyst ti minutter om gangen for alle bruksområder.
- Ikke sett apparatet i reversmodus når du bruker plastbeholderen.
- Støynivå: Lc = 87 dB [A]

Sikkerhetssystem

Dette apparatet er utstyrt med overopphetingsvern. Hvis apparatet overopphetes, slår det seg av automatisk. Trekk ut støpselet på apparatet, og la det avkjøles til romtemperatur. Stikk deretter støpselet i stikkkontakten, og slå på apparatet igjen. Kontakt den lokale Philips-forhandleren eller et godkjent Philips-servicesenter hvis overopphetingsvernet kobles inn for ofte.

Apparatet er også utstyrt med mekanisk vern. For å beskytte motoren er plasthjulet konstruert for å gå i stykker hvis ben eller redskaper føres inn i apparatet. Hvis dette skjer, kan du ganske enkelt fjerne hjulet og bytte det.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philipsapparatet overholder alle standarder som gjelder elektromagnetiske felt (EMF). Hvis apparatet håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerhåndboken, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Resirkulering

Produktet er utformet og produsert med materialer og deler av svært høy kvalitet som kan resirkuleres og gjenbrukes. Når et produkt er merket med en søppeldunk med kryss over, betyr det at produktet dekkes av EU-direktiv 2002/96/EF. Produktet skal ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. Gjør deg kjent med lokale bestemmelser om avfallsdeponering av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du deponerer gamle produkter riktig, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

2 Introduksjon

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips! Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på www.philips.com.

Med dette produktet kan du

- hakke kjøtt
- lage pølser
- lage kjøttboller
- lage kjeks (kun HR2728)
- skjære grønnsaker og rive ost (kun HR2728, HR2729, HR2526)
- knuse is (kun HR2728)

	Tips
Hvis du vil ha flere oppskrifter, kan du gå til www.kitchen.philips.com.	

3 Innholdet i esken (fig. 1)

①	✚ Utløserknapp for trakt Trykk på og hold den inne når du fjerner trakten.	⑬	Kutter/kniv
②	Motorenhet	⑭	Pølsehorn A: Stort pølsehorn (22 mm i diameter) B: Lite pølsehorn (12 mm i diameter)
③	O / I Slå apparatet av eller på.	⑮	Pølseseparator
④	R (Revers) - Trykk på den for å sette motoren i revers. (kun aktivert når bryteren O / I er i posisjonen O.) - Slipp den for å stoppe reverseringen av motoren.	⑯	Kibbeh-lager A: Kibbeh-deler B: Kibbeh-former
⑤	Strømledning	⑰	Kjeksleger (for HR2727 WEU og HR2728) A: Kjeksdeler B: Kjeksformer
⑥	Matebrett	⑱	Stapper for plasttrakt (kun HR2728, HR2729, HR2526)
⑦	Stapper for metalltrakt	⑲	Plasttrakt (kun HR2728, HR2729, HR2526)
⑧	Metalltrakt	⑳	Metalltromler (kun HR2728, HR2729, HR2526) A: Grovringstrommel B: Finnringstrommel C: Oppsvingstrommel D: Istrommel (kun HR2728)
⑨	Reservehjul for snekkeakselen	㉑	Støvdelsel (kun HR2726,HR2727, HR2728,HR2526)
⑩	Snekkeaksel	㉒	Tilbehørsskuff (kun HR2726, HR2727, HR2526)
⑪	Skruring	㉓	Tilbehørsskuff (for HR2728)
⑫	Maleskiver A: Grovoppmalingskive (8 mm i diameter) B: Finoppmalingskive (5 mm i diameter)	㉔	Nyskapende rengjøringsverktøy

4 Kverne kjøtt

Før du bruker apparatet for første gang, må alle delene som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 2-1. Hvis du skal demontere, må du se fig. 3-1.

Hakke kjøtt (fig. 10-1)

	Merk
- Kvern aldri ben, nøtter eller andre harde gjenstander. - Bruk aldri frossent kjøtt! Tin opp kjøttet før du maler det opp. - Ikke overbelast apparatet ved å skyve for mye kjøtt ned i trakten. - Du kan velge passende maleskive for ønsket grovhet på hakket kjøtt. Du kan også male mer enn én gang for finere konsistens.	
	Tips
- Fjern så mye ben, brusk og trevler fra kjøttet som mulig. - Mal opp kjøttet før du lager pølser. (Se Lage pølser) - Hvis beholderen setter seg fast, slår du av apparatet og setter det deretter i reversmodus for å fjerne blokkeringen.	

5 Lage pølser

Før du bruker apparatet for første gang, må alle delene som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Før du begynner, må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 2-2. Hvis du skal demontere, må du se fig. 3-2.

Lage pølser (fig. 10-2)

	Merk
- Påse at fremspringene på trakten er parallelle med hakkene på motoren. - Ikke blokker pølsehornets luftuttaksspor. - Ikke lag pølsene for tykke i tilfelle pølseskinnet blir strukket for mye. - Hold pølseskinnet fuktig for å forhindre at det kleber seg til pølsehornet.	
Oppskrift	
Pølser	
Ingredienser: 4500 g svinekjøttdeig 5 ss salt 1 ss malt hvitt pepper 2 ss fingerknust kryddersalvie 1 ts ingefær 1 ss muskat 1 ss timian 470 ml isvann 1 ss malt chili	
Frengangsmåte: - Hakk kjøttet med finoppmalingskiven. - Bland kjøttdeigen og de andre ingrediensene godt. - Følg instruksjonene ovenfor for å lage dine egne pølser.	

6 Lage kibbeh

Før du bruker apparatet for første gang, må alle delene som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Før du begynner, må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 2–3. Hvis du skal demontere, må du se fig. 3-3.

Lage kibbeh (fig. 10-3)

Oppskrift

Kibbeh
Porsjoner: 5–8
Ingredienser: Ytre skall 500 g lammekjøtt eller fettfri færekjøtt, strimlet 500 g bulgurhvet, vasket og tørket 1 liten løk Fyll 400 g lammekjøtt, strimlet 15 ml olje 2 mellomstore løk, finhakket 5–10 ml malt allehånde 15 ml mel - salt og pepper

Frengangsmåte: Ytre skall - Mal opp kjøttet, hveten og løken med finoppmalingskiven. - Bland de oppmalte ingrediensene godt, og mal deretter opp blandingen to ganger til. - Form blandingen til kibbeh med kibbeh-maskinen. Fyll - Mal opp kjøttet med finoppmalingskiven. - Stek den hakkede løken til den blir gyllenbrun. - Tilsett kjøttdeigen og de andre ingrediensene, og la det steko i 1–2 minutter. - La overflødig fett renne av, og avkjøl fyllet. Tilberedelse - Skyv litt fyll inn i det ytre skillet, og klem deretter i begge endene for å tette det. - Varm opp oljen til fritering (190 °C). - Friter kibbeh-bollen i 3–4 minutter eller til den blir gyllenbrun.
--

7 Lage kjeks (HR2727 WEU og HR2728)

Før du bruker apparatet for første gang, må alle delene som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Før du begynner, må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 2-4. Hvis du skal demontere, må du se fig. 3-4.

Lage kjeks (fig. 10-4)

	Tips
Juster de forskjellige hullene på kjeksdeleren etter hullet på kjeksdeleren for å lage kjeks i forskjellige former.	

8 Skjær opp grønnsaker (kun HR2728, HR2729, HR2526) og knus is (kun HR2728)

Før du bruker apparatet for første gang, må alle delene som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Før du begynner må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 2–5. Hvis du skal demontere, må du se fig. 3-5. Fig. 4 indikerer maten som hver trommel gjelder for, og kutteformene.

	Merk
- Bruk plasttrakten bare sammen med metalltromlene og skyveren for plasttrakten. - Ikke sett apparatet i reversmodus når du bruker plastbeholderen.	
	Tips
Du kan også rive ost.	

Knuse is (kun HR2728)

- Slå på apparatet.
- Skyv den avbrutte isen ned i trakten.

9 Rengjøring og vedlikehold (fig. 5 og fig. 6)

- Før du bruker apparatet for første gang, må alle delene som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig.
- Før du fjerner tilbehør eller rengjør motorenheten, skal du slå av apparatet og trekke ut støpselet.
- Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.
- Ikke vask metalldelene i oppvaskmaskinen.
- Rengjør hovedenheten med en fuktig klut.
- Før skiver med brød gjennom knivhuset for å fjerne eventuelle kjøttrester.
- Vask avtakbare deler med en myk børste i såpevann, skyll dem med klart vann, og tørk dem deretter med en myk klut eller servietter umiddelbart.
- Smør metalldelene forsiktig med fett eller olje for å forhindre rust.

	Merk
Bruk det nyskapende rengjøringsverktøyet for å fjerne mat som sitter fast i maleskivene. Skyll dem med rent vann, og tørk dem deretter umiddelbart med en myk klut eller fille.	

10 Skifte girenhet (fig. 7)

11 Oppbevare apparatet (fig. 8 og fig. 9)

Svenska

1 Viktigt!

Läs användningsinstruktionerna noga innan du använder apparaten, och spara dem ifall du behöver dem igen.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Anslut inte apparaten till en timer.

Varning

- Innan du ansluter apparaten till eluttaget ser du till att spänningen som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen.
- Använd inte apparaten om nätsladden, kontakten eller andra delar är skadade.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behörig person för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten, för deras säkerhets skull.
- Var mycket försiktig när du hanterar klippenheten, särskilt när du tar bort den från maskaxeln och vid rengöring. Knivseggarna är mycket vassa!
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du tar bort något tillbehör.
- Använd inte fingarna eller ett föremål (t.ex. en spatel) för att trycka ned ingredienserna i matningsröret när apparaten är igång. Endast pressklossarna ska användas för det här ändamålet.
- Håll fingarna borta från metalltrumman när apparaten är igång.

Varning

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Se till att apparaten har monterats på rätt ställ innan du ansluter den till elnätet.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Ställ alltid av apparaten genom att trycka på knappen **O / I**.
- Lämnna inte apparaten oövakad när den är igång.
- Överstig inte den maximala drifttiden på 10 minuter för alla program.
- Ställ inte in apparaten på bakåtläge när du använder plastmatningsröret.
- Ljudnivå: Lc= 87 dB [A]

Säkerhetssystem

Apparaten är försedd med överhetningsskydd. Om apparaten blir överhettad stängs den av automatiskt. Dra ur kontakten och låt apparaten svalna till rumtemperatur. Sätt sedan tillbaka stickkontakten i vägguttaget och slå på apparaten igen. Kontakta din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud om överhetningsskyddet aktiveras för ofta. Apparaten är också försedd med mekaniskt skydd. För att skydda motorn är plastinsatsen gjord för att gå sönder om benitar eller verktyg matas in i apparaten. När det händer tar du helt enkelt bort insatsen och byter ut den.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagläget.

Återvinning

Produkten är utvecklad och tillverkad av högkvalitativa material och komponenter som både kan återvinnas och återanvändas. Symbolen med en överkryssad soptunna som finns på produkten innebär att produkten följer EU-direktivet 2002/96/EG. Kassera aldrig produkten med annat hushållsavfall. Ta reda på de lokala reglerna om separat insamling av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera dina gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att minska möjliga negativa effekter på miljö och hälsa.

2 Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips! Genom att registrera din produkt på www.philips.com kan du dra nytta av Philips support.

Med den här produkten kan du

- hacka kött
- göra korvar
- göra kebbe-köttbullar
- baka kakor (endast HR2728)
- skära grönsaker och riva ost (endast HR2728, HR2729, HR2526)
- krossa is (endast HR2728)

	Tips!
Fler recept finns på www.kitchen.philips.com.	

3 Förpackningens innehåll (bild 1)

①	✚ Frigöringsknapp för matningsrör Håll den intryckt och ta bort matningsröret.	⑬	Skärblad/kniv
②	Motorenhet	⑭	Korvhorn A: Stort korvhorn (22 mm i diameter) B: Litet korvhorn (12 mm i diameter)
③	O / I Slå av eller på apparaten.	⑮	Korvseparator
④	R (backa) - Tryck för att backa motorn, (endast aktivt när knappen O / I är i läget “O”). - Släpp upp för att sluta backa motorn.	⑯	Kebbemaskin A: Separator för kebbe-köttbullar B: Formningstillbehör för kebbe-köttbullar
⑤	Strömsladd	⑰	Kakillbehör (för HR2727 WEU och HR2728) A: Separator för kakor B: Formningstillbehör för kakor
⑥	Matningsbricka	⑱	Presskloss för matningsröret i plast (endast HR2728, HR2729, HR2526)
⑦	Presskloss för matningsröret i metall	⑲	Matningsrör i plast (endast HR2728, HR2729, HR2526)
⑧	Matningsrör i metall	㉐	Metalltrummor (endast HR2728, HR2729, HR2526) A: Trumma för grovringning B: Trumma för finringing C: Skivningstrumma D: Istrumma (endast HR2728)
⑨	Extra insats för maskaxeln	㉑	Dammbehållare (endast HR2726, HR2727, HR2728,HR2526)
⑩	Maskaxel	㉒	Tillbehörsbricka (endast HR2726, HR2727, HR2526)
⑪	Skruvring	㉓	Tillbehörsbricka (för HR2728)
⑫	Malningsskivor A: Skivinsats för grovmalning (8 mm i diameter) B: Skiva för finmalning (5 mm i diameter)	㉔	Innovativt rengöringsverktyg

4 Mala kött

Innan du använder apparaten för första gången bör du noggrant rengöra de delar som kommer i kontakt med mat. Innan du börjar montera du enheten enligt bild 2–1. För nedmontering, se bild 3–1.

Mala kött (bild 10-1)

	Obs!
- Mal aldrig ben, nøtter eller andra hårda material. - Använd aldrig fryst kött! Kött ska alltid tinas innan det mals. - Överbelasta inte apparaten genom att pressa ned för mycket kött i matningsröret. - Du kan vilja långpl malningskiva för att mala köttfärsen som du vill ha den. Du kan även mala flera gånger för att få en finare struktur.	

	Tips!
- Ta bort så mycket benfragment, brosk och senor ur köttet som möjligt. - Mal köttet innan du gör korv. (se "Göra korv") - Om matningsröret har fastnat, slår du av apparaten och kör i bakåtläge för att få bort det som har fastnat.	

5 Göra korv

Innan du använder apparaten för första gången bör du noggrant rengöra de delar som kommer i kontakt med mat. Innan du börjar montera du enheten enligt bild 2-2. För nedmontering, se bild 3–2.

Göra korv (bild 10-2)

	Obs!
- Se till att upphöjningarna på tratten riktas in mot skårnorna på motorn. - Blockera inte luftårrnorna på korvhornet. - Gör inte korvarna för tjocka så att korvskinnet blir för sträckt. - Håll korvskinnet fuktigt så att det inte fastnar på korvhornet.	

Recept

Korv
Ingredienser: 4 500 g malet fläskkött 5 tsk salt 1 msk malen vitpeppar 2 msk smulad salvia 1 tsk ingefära 1 msk muskot 1 msk timjan 470 ml isvatten 1 msk malen stark, röd chili
Tillagning: - Mal köttet med skivinsatsen för grovmalning. - Blanda köttfärsen noggrant med de andra ingredienserna. - Följ instruktionerna ovan för att göra egen korv.

6 Göra kebbe-köttbullar

Innan du använder apparaten för första gången bör du noggrant rengöra de delar som kommer i kontakt med mat. Innan du börjar montera du enheten enligt bild 2–3. För nedmontering, se bild 3–3.

Gör kebbe-köttbullar (bild 10-3)

Recept

Kebbe-köttbullar
Portioner: 5–8
Ingredienser: Yttre lager 500 g lamm- eller magert färfkött i bitar 500 g sköljd bulgur 1 liten lök Fyllning 400 g lammkött i bitar 15 ml olja 2 finhackade mellanstora lökar 5–10 ml malen allroundkrydda 15 ml vetemjöli - salt och peppar

Tillagning: Yttre lager - Mal kött, bulgur och lök ihop med skivinsatsen för finmalning. - Blanda de malda ingredienserna ordentligt och mal sedan blandningen två gånger till. - Använd tillbehöret för kebbe-köttbullar för att forma smeten till kebbe-köttbullarnas yttre lager. Fyllning - Mal köttet med skivinsatsen för finmalning. - Stek den hackade löken tills den är gyllenbrun. - Rör ned köttfärsen och de andra ingredienserna och låt steka i 1–2 minuter. - Sila bort överflödigt fett och låt fyllingen svalna. Fritering - Pressa in lite fylling i det yttre lagret och nyp ihop båda ändarna. - Hetta upp oljan för fritering (190° C). - Fritera kebbe-köttbullarna i 3–4 minuter eller tills de är gyllenbruna.
--

7 Baka kakor (HR2727 WEU och HR2728)

Innan du använder apparaten för första gången bör du noggrant rengöra de delar som kommer i kontakt med mat. Innan du börjar montera du enheten enligt bild 2–4. För nedmontering, se bild 3–4.

Baka kakor (bild 10-4)

--