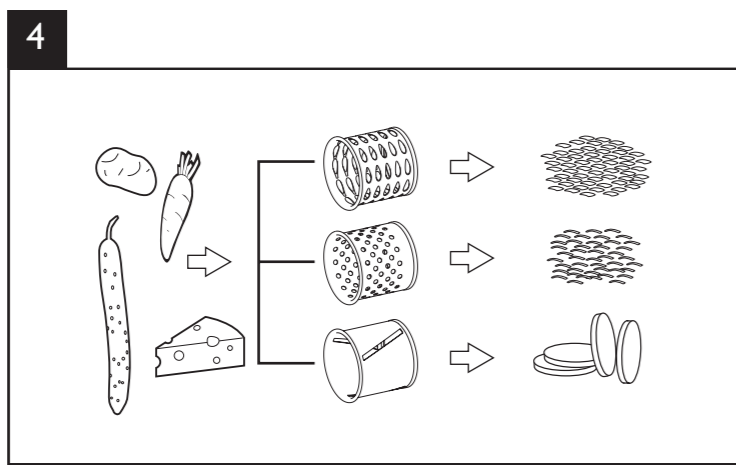
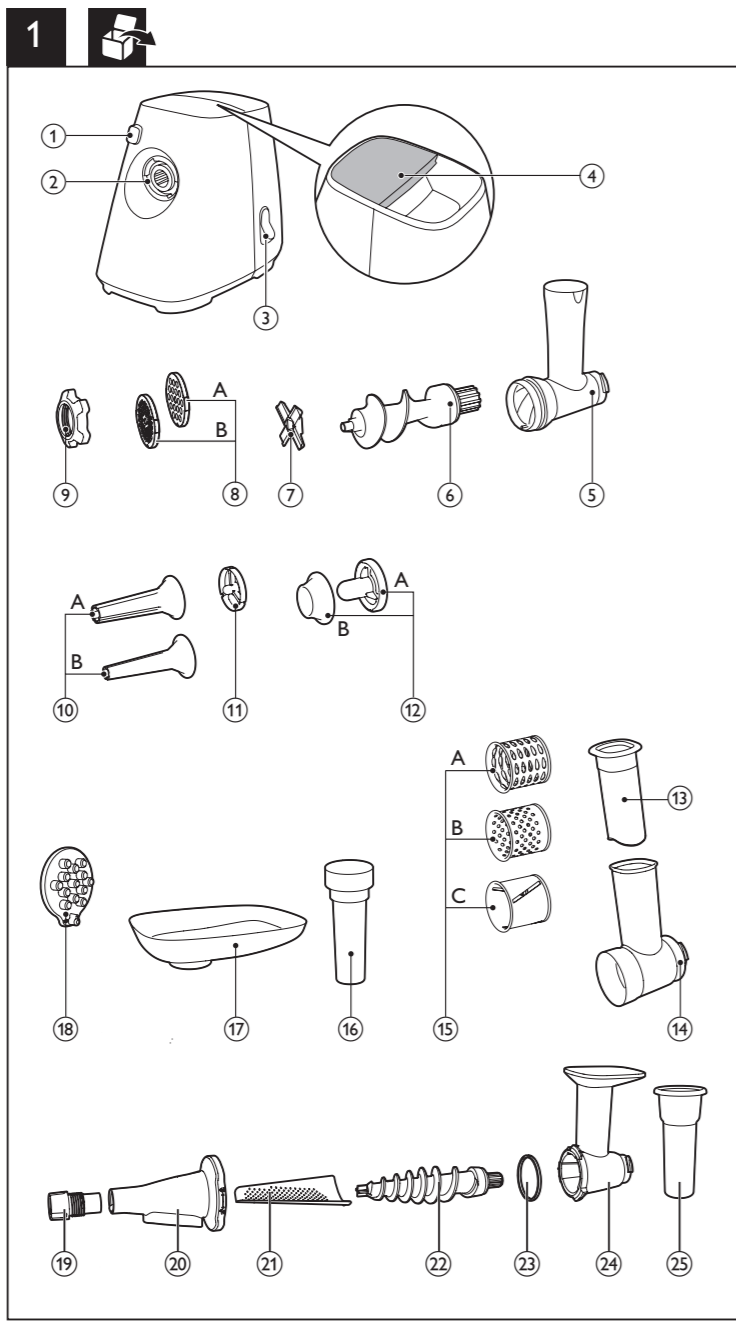




HR2708
HR2709
HR2710
HR2711
HR2712
HR2713
HR2714

EN User manual
NL Gebruiksaanwijzing
DA Brugervejledning
DE Benutzerhandbuch
ES Manual del usuario
FR Mode d'emploi
IT Manuale utente



Specifications are subject to change without notice
© 2015 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
4240 002 0162

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

- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning, changing accessories or approaching parts that move in use.
- 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 supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer; its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- 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!
- 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.
- Make sure you fully assemble and lock the hopper before putting in the worm shaft, blade and screen into the hopper.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance.
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.

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.

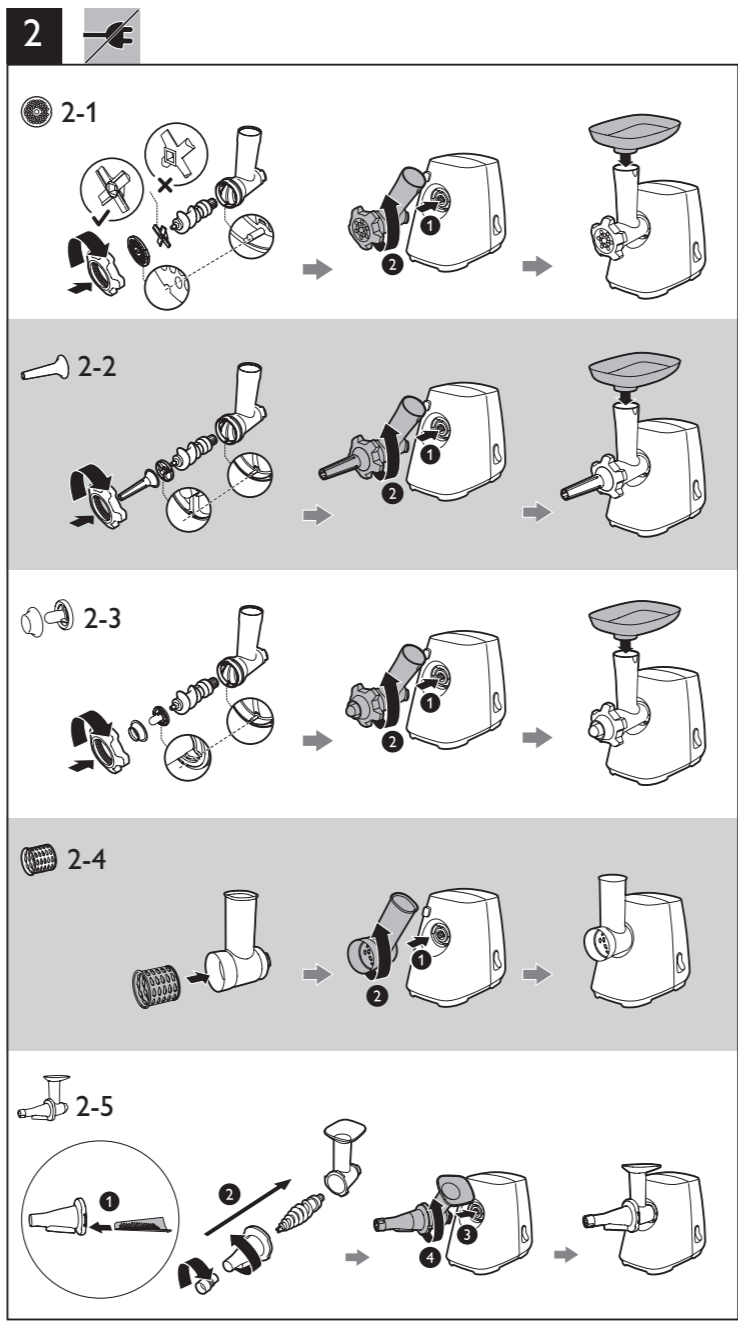
Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC. Never dispose of your product with other household 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:
• make meat
• make sausages (HR2709/HR2712/HR2713/HR2714 only)
• make kebabs (HR2713/HR2714 only)
• cut vegetables and grate cheese (HR2711/HR2713/HR2714 only)
• juice soft fruits (HR2712/HR2714 only)

Tip: For more recipes, go to www.kitchen.philips.com.

- 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 sausage too thick in case the sausage skin is overstretched.
- Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.



	HR2709/HR2712/HR2713/HR2714 only	HR2711/HR2713/HR2714 only
Motor unit	✓	✗
Plastic hopper	✓	✗
Metal drum	✓	✗
Worm shaft	✓	✗
Cutter/knife	✓	✗
Grinding discs	✓	✗
Screwdriver	✓	✗
Sausage horn	✓	✗
Juicing nozzle	✓	✗
Juicing body	✓	✗
Sieve	✓	✗
Shaft	✓	✗
Soft fruit juicer	✓	✗
Pusher for soft fruit juicer	✓	✗

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

Motor unit	✓	✗
Plastic hopper	✓	✗
Metal drum	✓	✗
Worm shaft	✓	✗
Cutter/knife	✓	✗
Grinding discs	✓	✗
Screwdriver	✓	✗
Sausage horn	✓	✗
Juicing nozzle	✓	✗
Juicing body	✓	✗
Sieve	✓	✗
Shaft	✓	✗
Soft fruit juicer	✓	✗
Pusher for soft fruit juicer	✓	✗

4 Before first use

Before you use the appliance and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. (See "Cleaning" in Fig. 5 and Fig. 6).

5 Mince meat

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-1.

Mince meat (Fig. 3-1)

- 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 putting 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 textures.

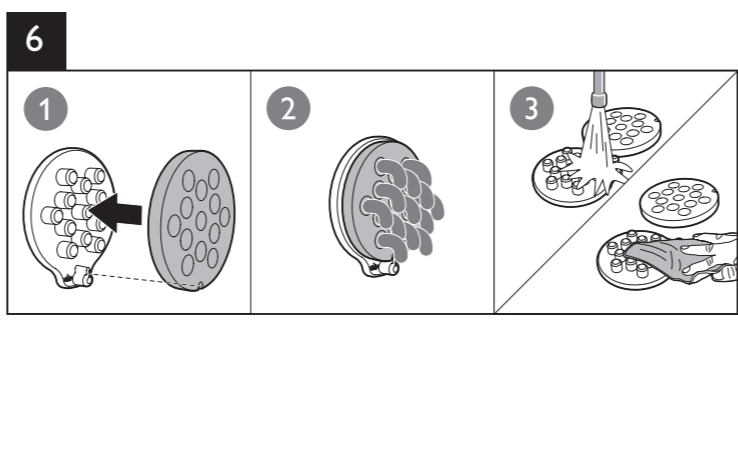
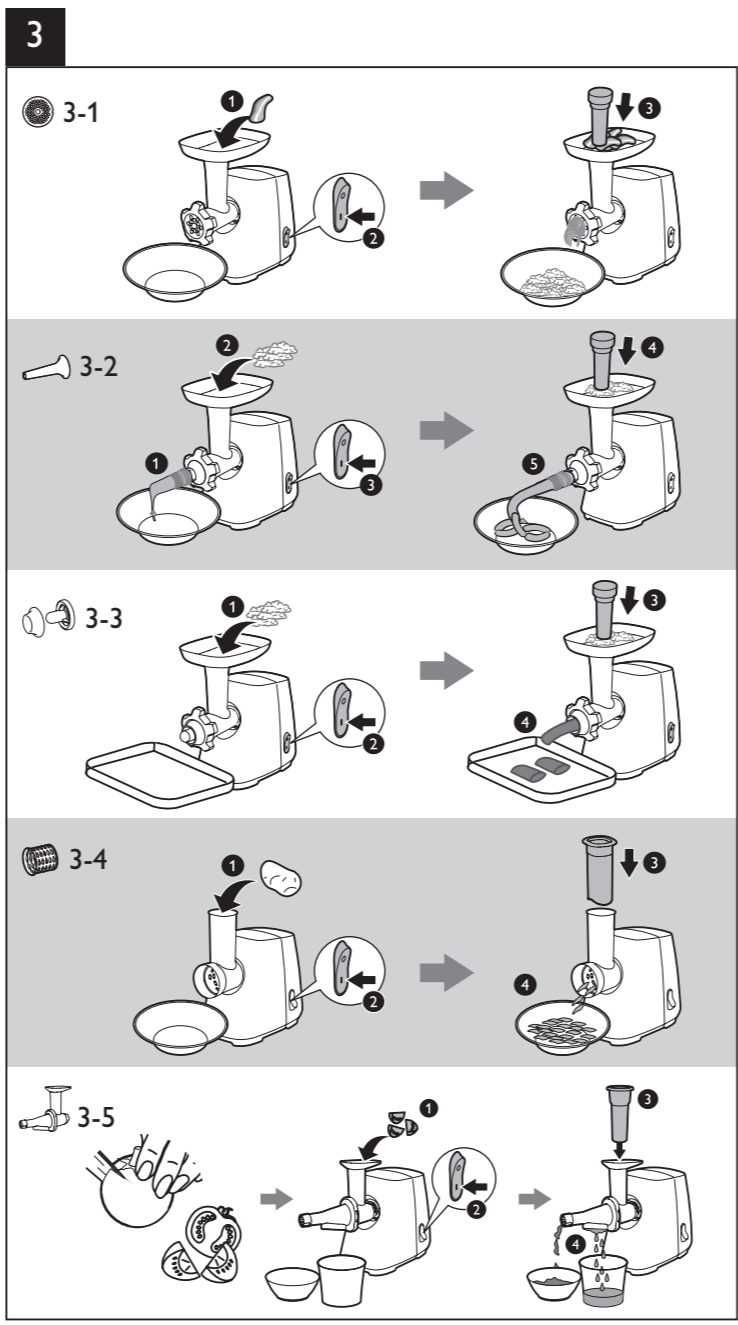
- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat as much as possible.
- Before you make sausages, mince the meat first. (Refer to "Make sausages".)
- If the hopper is stuck, switch off the appliance and disassemble the hopper from the motor unit. Then remove the stuck stuff from the hopper.

6 Make sausages (HR2709/HR2712/HR2713/HR2714 only)

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-2.

Make sausages (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 sausage too thick in case the sausage skin is overstretched.
- Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.



	HR2709/HR2712/HR2713/HR2714 only	HR2711/HR2713/HR2714 only
Motor unit	✓	✗
Plastic hopper	✓	✗
Metal drum	✓	✗
Worm shaft	✓	✗
Cutter/knife	✓	✗
Grinding discs	✓	✗
Screwdriver	✓	✗
Sausage horn	✓	✗
Juicing nozzle	✓	✗
Juicing body	✓	✗
Sieve	✓	✗
Shaft	✓	✗
Soft fruit juicer	✓	✗
Pusher for soft fruit juicer	✓	✗

7 Make kebab (HR2713/HR2714 only)

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-3.

Make kebab (Fig. 3-3)

- Use the plastic hopper in combination with the metal drums and the pusher for plastic hopper.

Recipe

Sausages
Ingredients:
• 450 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.

Directions:
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 kebab maker to shape the mixture into kebab 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 kebab for 3-4 minutes, or until it turns golden brown.

8 Cut vegetables (HR2711/HR2713/HR2714 only)

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-4.

Cut vegetables (Fig. 2-4)

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.

9 Soft fruit juicer (HR2712/HR2714 only)

You can use the soft fruit juicer to juice soft fruits such as tomatoes, oranges and grapes. You are not recommended to juice hard fruits such as apples and pears. Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-5.

Juice soft fruits (Fig. 3-5)

- Caution:
• Be careful when you handle or clean the sieve. The cutting edges are very sharp.
• Users should be aware that the maximum recommended running time is up to 2 minutes.
• Never insert your hand or another object (e.g. a fork, knife, spoon or spatula) into the feeding tube. Only use the pusher supplied for the soft fruit juicer.
• Wait until the screw in the masticating tube has stopped rotating before you take off the tool from the main unit.

Note:
• Always check the screw before use. Do not use the juicer if you notice any damage like cracks, gaps or a loose grinding disc.
• Before processing ingredients, remove all seeds and pits from plums, apricots, peaches and cherries, remove all tough skins from pineapples, melons etc.

Tip:
• You can get a lot more juice if you run the pulp through a few times.

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

- 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.
• Place pieces of bread through the hopper 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 the oil to prevent rusting.

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

Dansk

1 Vigtigt

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

Fare

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

Advarsel

- Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før samling, adskillelse, rengøring, udsifting af tilbehør, samt før du kommer i nærheden af dele, der bevæger sig under brug.
- 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 netledningen beskadiges, må den for at undgå enhver risiko kun udsiftes af producenten, en autoriseret forhandler eller en tilsvarende kvalificeret fagmand.
- Apparatet kan benyttes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, såfremt de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Vær forsigtig, når du håndterer kniven, særligt når du tager den af snelegetøjet, og når du renser den. Knivbladens ægge er meget skarpe!
- 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.
- Sørg for helt at samle og låse tragten, før du lægger snekkeakslen, kniven og skærmen i tragten.
- Denne apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde. Lad ikke børn lege med apparatet.
- Brug ikke apparatet, hvis den roterende si eller beskyttelsesdækslet er beskadiget eller har synlige revner.

6 Fremstilling af polser (kun HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)

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

- Sørg for at fremringsene på tragten er ud for indhakkene på motoren.
- Du må ikke blødere indlæsnere på påsehornet.
- Du må ikke lave påsehorn for tykke, da sården kan blive fyldt med møg.
- Sørg for, at påsehornet ikke holder er vådt, så det ikke sætter sig fast på påsehornet.

Opskrift

Polser
Ingredienser:
• 450 g hakket svinekød
• 5 spsk. salt
• 1 spsk. stødt hvidt peber
• 2 spsk. stødt salt
• 1 tsk ingefær
• 1 spsk. malindian
• 1 spsk. timian
• 470 ml vand
• 1 spsk. stødt chili
Vejledning:
1) Hak kødet med den grove hullske.
2) Bland kødet med de øvrige ingredienser og rør grundigt.
3) Fag-vejledningen ovenfor at lave dine egne polser.

7 Fremstilling af kebbe (kun HR2713/HR2714)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-3.

- Brug aldrig frøstørret kød til kødet op, før du hakker det.
- Rengør hovedet med en fugtig klud.
- Du kan vælge den passende hullske til at fjerne eventuelle kædrestor.
- Vask afslagside eller i sæbevand med en blød børste, skyl efter med rent vand, og tør dem straks med et vaskedykke eller køkkenrulle.
- Tør metaldelen med olie, så de ikke rustner.

Forsigtig

- 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 fabrikater 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.
- Efter-lad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Du må ikke overskride den maksimale driftstid på 5 minutter for alle anvendelser.
- Lad apparatet køle ned til stuetemperatur, inden du fortsætter.
- For at undgå farlige situationer på grund af utilsigtet nulstilling af overophedningssikringen må apparatet aldrig slutes til et ekstern kontaktenhed, som f.eks. en timer, eller til et kredsløb, som jævnligt slås til og fra.
- Støjniveau: Lc = 89 dB [A]

Sikkerhedssystem

Denne 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 overophedningsalarmen advarer for ofte. Apparatet er også udstyret med maksimal skoling. For at beskytte motoren er plattancphyljet designet til at knække, hvis der bliver puttet ben eller køkkenredskaber ind i apparatet. Hvis det sker, skal du blot udskifte skoldhyljet.

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Genbrug

Dit produkt er udviklet og fremstillet i materialer og komponenter af høj kvalitet, som kan genbruges. Når produktet bærer et afslåningsopskrift med et flydende symbol, betyder det, at produktet er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC.

6 Bemærk

- Only use the plastic hopper in combination with the metal drums and the pusher for plastic hopper.

2 Introduktion

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

- frøstørrelse påse (kun HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
- frøstørrelse kebbe (kun HR2713/HR2714)
- små grøntsager og riv ost (kun HR2711/HR2713/HR2714)
- presse bløde frugter (kun HR2712/HR2714)

Tip:
• Du kan finde flere opskrifter på www.kitchen.philips.com.

3 Pakkens indhold (Fig. 1)

Mølleudrækker til tragt	Påsehorn (kun HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
Motorenhed	Kebbe/masse (kun HR2713/HR2714) • A: Kebbering • B: Kebbe-former
O/I	Nedstopper til plasttragten (kun HR2711/HR2713/HR2714)
Håndgrib	Plastrag (kun HR2711/HR2713/HR2714)
Metalragt	Metaltrømler (kun HR2711/HR2713/HR2714) • A: Trømler til grovning • B: Trømler til grovning (kun HR2713/HR2714) • C: Trømler til siver
Snekkeaksel	Nedstopper til metaltragten
Hullskiver	Påfyldningsbægre
Grov hullske (diametre på 8 mm) (kun HR2709/HR2712/HR2712/HR2713/HR2714)	Nyåbnede rengøringsværktøjer
Fint hullske (diametre på 5 mm)	Juicer til bløde frugter (kun HR2712/HR2714)
Skruer	Dyse til juice
Påsehorn (kun HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)	Hus til juice
Stort påsehorn (diametre på 22 mm)	Si
Lille påsehorn (diametre på 12 mm)	Aksel
	Tætning
	Tragt til juicer til bløde frugter
	Nedstopper til juicer til bløde frugter

4 Før første brug

Før du bruger apparatet og tilbehøret for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer. (Se "Rengøring" i Fig. 5 og Fig. 6).

5 Kodhugning

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

- Brug aldrig frøstørret kød til kødet op, før du hakker det.
- Rengør hovedet med en fugtig klud.
- Du kan vælge den passende hullske til at fjerne eventuelle kædrestor.
- Vask afslagside eller i sæbevand med en blød børste, skyl efter med rent vand, og tør dem straks med et vaskedykke eller køkkenrulle.
- Tør metaldelen med olie, så de ikke rustner.

6 Fremstilling af polser (kun HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)

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

- Sørg for at fremringsene på tragten er ud for indhakkene på motoren.
- Du må ikke blødere indlæsnere på påsehornet.
- Du må ikke lave påsehorn for tykke, da sården kan blive fyldt med møg.
- Sørg for, at påsehornet ikke holder er vådt, så det ikke sætter sig fast på påsehornet.

Opskrift

Polser
Ingredienser:
• 450 g hakket svinekød
• 5 spsk. salt
• 1 spsk. stødt hvidt peber
• 2 spsk. stødt salt
• 1 tsk ingefær
• 1 spsk. malindian
• 1 spsk. timian
• 470 ml vand
• 1 spsk. stødt chili
Vejledning:
1) Hak kødet med den grove hullske.
2) Bland kødet med de øvrige ingredienser og rør grundigt.
3) Fag-vejledningen ovenfor at lave dine egne polser.

7 Fremstilling af kebbe (kun HR2713/HR2714)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-3.

- Brug aldrig frøstørret kød til kødet op, før du hakker det.
- Rengør hovedet med en fugtig klud.
- Du kan vælge den passende hullske til at fjerne eventuelle kædrestor.
- Vask afslagside eller i sæbevand med en blød børste, skyl efter med rent vand, og tør dem straks med et vaskedykke eller køkkenrulle.
- Tør metaldelen med olie, så de ikke rustner.

8 Snitning af grøntsager (kun HR2711/HR2713/HR2714)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-4.

- Brug aldrig frøstørret kød til kødet op, før du hakker det.
- Rengør hovedet med en fugtig klud.
- Du kan vælge den passende hullske til at fjerne eventuelle kædrestor.
- Vask afslagside eller i sæbevand med en blød børste, skyl efter med rent vand, og tør dem straks med et vaskedykke eller køkkenrulle.
- Tør metaldelen med olie, så de ikke rustner.

9 Juicer til bløde frugter (kun HR2712/HR2714)

Du kan bruge juiceren til bløde frugter til at presse bløde frugter såsom tomater, appelsiner og druer.

Den er ikke egnet til at presse hårde frugter såsom æbler og pærer. Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-5.

Presning af bløde frugter (Fig. 3-5)

- Brug aldrig frøstørret kød til kødet op, før du hakker det.
- Rengør hovedet med en fugtig klud.
- Du kan vælge den passende hullske til at fjerne eventuelle kædrestor.
- Vask afslagside eller i sæbevand med en blød børste, skyl efter med rent vand, og tør dem straks med et vaskedykke eller køkkenrulle.
- Tør metaldelen med olie, så de ikke rustner.

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

- 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.
• Place pieces of bread through the hopper 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 the oil to prevent rusting.

6 Bemærk

- Only use the plastic hopper in combination with the metal drums and the pusher for plastic hopper.

Deuts

1 Wichtige Hinweise

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

Achtung!

- 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.

Warnung

- Schalten Sie das Gerät immer aus, und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, reinigen, Zubehörteile austauschen oder Teile anfassen, die sich während des Gebrauchs bewegen.
- 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.
- Das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Seien Sie beim Umgang mit der Schneideinheit sehr vorsichtig, insbesondere wenn Sie sie aus der Metallschnecke nehmen oder sie reinigen. Die Klingen sind sehr scharf.
- 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.
- Stellen Sie sicher, dass die Einfüllöffnung vollständig zusammengesetzt und befestigt ist, bevor Sie die Metallschnecke, die Klinge und den Spritzschutz in die Einfüllöffnung einsetzen.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das drehende Sieb oder die Schutzabdeckung beschädigt ist oder sichtbare Risse aufweist.

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

7 Kebbe herstellen (nur HR2713/HR2714)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 2,3.

Kebbe herstellen (Abb. 3-3)

Rezept
Kebbe
Zutaten:
Hülle
 • 500 g Lamm oder mageres Hammelfleisch, in Streifen
 • 500 g Rinder-Weizen, gewaschen und abgetropft
 • 1 kleine Zwiebel
Füllung
 • 400 g Lamm, in Streifen
 • 15 ml Öl
 • 2 mittelhohle Zwiebeln, fein gehackt
 • 5–10 ml gemahlener Pfeffer
 • 15 ml Mehl
 • Salz und Pfeffer

Anleitung:

- Hülle**
 - Zerkleinern Sie Fleisch, Weizen und Zwiebel mit der feinen Zerkleinerungshebe.
 - 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 Zerkleinerungshebe.
- 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.

8 Gemüse schneiden (nur HR2711/HR2713/HR2714)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 2,4.

Gemüse schneiden (Abb. 2-4)

Abb. 4 zeigt die Speisen an, für die jede Trommel geeignet ist, und wie diese geschnitten werden.

Hinweis
 • Verwenden Sie den Kunststoffbehälter <i>nur</i> in Kombination mit dem Metallröhrchen und dem Stopfer für den Kunststoffbehälter.

Tipp
 • Sie können auch Kisee reiben.
 • Bei der Verarbeitung von Äpfeln sollten Sie die Früchte für optimale Ergebnisse schälen.

9 Entsafter für weiches Obst (nur HR2712/HR2714)

Sie können den Entsafter für weiche Früchte verwenden, um weiche Früchte wie zum Beispiel Tomaten, Orangen und Trauben zu entsaften.

Die Verwendung harter Früchte wie zum Beispiel Äpfel und Birnen wird nicht empfohlen. Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß der Abbildung montieren. 2,5.

Weiches Obst entsaften (Abb. 3-5)

Vorsicht
 • Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Sieb verwenden oder rengen. Die Klengen sind sehr scharf. Bitte beachten Sie, dass das maximale empfohlene Laufzeit bis zu 2 Minuten beträgt.
 • Stecken Sie nie Ihre Hand oder einen Gegenstand (z. B. Gabel, Messer, Löffel oder Teelöffel) in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie nur den Stopfer für die weiche Obst-Entsafter werke.
 • Warnen Sie bei der Schraube im Rohr zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Aufsatz vom Hohlkörper abnehmen.

Hinweis
 • Prüfen Sie die Schraube stets vor dem Gebrauch. Verwenden Sie nicht die Salzfresse, wenn Sie Schrauben wie diese Sprünge oder eine lose festsitzende bemerken.
 • Entfernen Sie vor der Verarbeitung der Zutaten sämtliche Kerne aus Pflaumen, Aprikosen, Pflirschen und Kirschen sowie sämtliche harten Schalen von Ananasschichten, Melonen usw.

Tipp
 • Sie können viel mehr Saft erhalten, wenn Sie das Fruchtfleisch einige Male durchfallen lassen.

10 Reinigung und Wartung (Abb. 5 und Abb. 6)

Bevor Sie Zubehörfteile entfernen oder die Motorhebel abnehmen, schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es von der Stromversorgung.

Tauchen Sie die Motorhebel niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Die Die Metallteile sind nicht spülmaschinengeeignet.

Reinigen Sie das Haugergriff mit einem feuchten Tuch.

Geben Sie ein paar Brotkrümel durch den Behälter, um eventuelle Fleischreste zu entfernen.

Reinigen Sie abnehmbare Teile mit einer weichen Bürste in Spülwasser. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab, und trocknen Sie sie umgehend mit einem weichen Tuch oder mit Papierstreifen ab.

Hinweis
 • Verwenden Sie das innovative Reinigungswerkzeug, um die Überreste zu entfernen, die sich noch in den Zerkleinerungsheben befinden. Spülen Sie sie mit klarem Wasser, und trocknen Sie sie dann sofort mit einem weichen Tuch oder mit Papierstreifen ab.

Español

1 Importante

Antes de usar el aparato, le alertamos estas instrucciones de uso y consérvelas por si necesitar consultarlas en el futuro.

Peligro

- Tambores de metal (solo modelos HR2731, HR2733 y HR2735)
- Cubierto antipolvo (solo modelos HR2732, HR2733 HR2734 y HR2735)

Advertencia

• Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido, así como antes de montar, desmontar, limpiar, cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.

• Antes de conectar el aparato a la corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el de la red eléctrica local.

• Si el cable de alimentación, el enchufe u otra pieza ha sufrido daños, no utilice el aparato.

• Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo el fabricante, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.

• Este aparato puede ser usado por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.

Consejo
 • Quite en la medida de lo posible los huesos, los cartilagos y los nervios de la carne.
 • Antes de preparar las salchichas, pique la carne. (Consulte "Preparar salchichas").
 • Si la tova se atasca, apague el aparato y desmonte la tova de la unidad motora. A continuación, retire los restos atascados de la tova.

• Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de corte, especialmente al quitarla del eje helicoidal y durante su limpieza. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.

- No utilice los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar ingredientes en la tova, mientras el aparato está en funcionamiento. Para hacerlo, solo debe utilizar los empujadores.
- No introduzca los dedos en el tambor de metal mientras el aparato está en funcionamiento.
- Asegúrese de montar y bloquear completamente la tova antes de colocar en ella el eje helicoidal, la cuchilla y la pantalla.
- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No utilice el aparato si el tamiz grieterio o la cubierta protectora están dañados o tienen grietas visibles.

Precaución

- El aparato está diseñado solo para uso doméstico.
- Antes de conectar el aparato a la red, asegúrese de que está montado correctamente.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- Apague siempre el aparato pulsando el botón **O/I**. No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- No supere el tiempo de funcionamiento máximo de 5 minutos en todos los usos.
- Deje que el aparato se enfríe hasta que alcance la temperatura ambiente antes del siguiente uso.
- Para evitar riesgos derivados de un reajuste involuntario del disyuntor térmico, este aparato no debe enchufarse a la red eléctrica a través de un interruptor externo, como por ejemplo un programador; ni a un circuito que encienda o se apague a intervalos.
- Nivel de ruido: Lc = 89 dB [A]

Sistema de seguridad

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

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

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Reciclaje

Este producto no ha diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que se pueden reciclar y volver a utilizar. Cuando vea el símbolo de cubo de basura tachado en un producto, significa que cumple la Directiva europea 2002/96/CE. Nunca deseché el producto con la basura normal de los hogares e informé de la legislación local sobre la recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos. El derecho correcto de un producto usado ayuda a evitar consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud humana.

2 Introducción

Enhorabuena por su adquisición y bienvenida a Philips. Para poder beneficiarse por completo de todas las ventajas de Philips, registre el producto en www.philips.com.

- Con este producto, puede
- picar carne
 - preparar salchichas (solo modelos HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
 - preparar kebbe (solo modelo HR2713/HR2714)
 - picar verduras y rallar queso (solo modelos HR2711/HR2713/HR2714)
 - licuar frutas blandas (solo modelo HR2713/HR2714)

Consejo

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

3 Contenido de la caja (Fig. 1)

1 Botón de liberación de la tova <p>Wichschle puseado al quitar la tova.</p>	15 Separador de salchichas (solo modelo HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
2 Unidad motora	16 Preparador de kebbe (solo modelo HR2713/HR2714) <ul style="list-style-type: none">A Separador de kebbe B Moldador de kebbes
3 O/I <p>• Apaga o enciende el aparato.</p>	17 Empujador para la tova de plástico (solo modelos HR2711/HR2713/HR2714)
4 Asa	18 Tova de plástico (solo modelos HR2711/HR2713/HR2714)
5 Tova de metal	19 Tambores de metal (solo modelos HR2711/HR2713/HR2714) <ul style="list-style-type: none">A Tambor para rallado B Tambor para rallado fino (solo modelo HR2713/HR2714) C Tambor para cortar en rodajas

Nota
 • Compruebe siempre la tova antes de su uso. No utilice la licuadora si el disco de rallar está suelto o si observa cualquier daño, como grietas o roturas.
 • Antes de procesar los ingredientes, estráigale todas las semillas y pepitas de ciruelas, albaricoques, melocotones y cerezas. Estráigale todas las cáscaras de plátanos, melones, etc.

Consejo

- Puede obtener mucho más zumo si lava la pulpa unas cuantas veces.

Consejo
 • Puede obtener mucho más zumo si lava la pulpa unas cuantas veces.

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

Precaución
 • Tenga cuidado al manipular o limpiar el tamiz. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
 • Los usuarios deben tener en cuenta que el tiempo máximo de funcionamiento es de 2 minutos.
 • Nunca intente la mano ni otro objeto por el orificio de entrada (por ejemplo, un tenedor, un cuchillo, una cuchara o una espátula). Utilice únicamente el empujador proporcionado con la licuadora para frutas blandas.
 • Espere a que la tova del orificio de entrada deje de rotar antes de entrar la herramienta de la unidad principal.

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

Licuadora para frutas blandas (Fig. 3-5)

Precaución
 • Tenga cuidado al manipular o limpiar el tamiz. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
 • Los usuarios deben tener en cuenta que el tiempo máximo de funcionamiento es de 2 minutos.
 • Nunca intente la mano ni otro objeto por el orificio de entrada (por ejemplo, un tenedor, un cuchillo, una cuchara o una espátula). Utilice únicamente el empujador proporcionado con la licuadora para frutas blandas.
 • Espere a que la tova del orificio de entrada deje de rotar antes de entrar la herramienta de la unidad principal.

Consejo
 • Quite en la medida de lo posible los huesos, los cartilagos y los nervios de la carne.
 • Antes de preparar las salchichas, pique la carne. (Consulte "Preparar salchichas").
 • Si la tova se atasca, apague el aparato y desmonte la tova de la unidad motora. A continuación, retire los restos atascados de la tova.

6 Preparar salchichas (solo modelos HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la Fig. 2-2.

Preparar salchichas (Fig. 3-2)

Nota
 • Asegúrese de que la probadorencia de la tova está alineada con los muescas del motor.
 • No bloquee las ranuras de salida de aire del cono de salchichas.
 • No haga las salchichas demasiado gruesas por a la tova de la salchicha se estropea demasiado.
 • Mantenga la tova de las salchichas húmeda para evitar que se pegue a otras partes de salchichas.

Receta

Salchichas

Ingredientes:

- 4500 g de cerdo picado
- 5 cucharadas de sal
- 1 cucharada de pimienta blanca molida
- 2 cucharadas de ajoño de salvia
- 1 cucharada de pimienta
- 1 cucharada de nuez moscada
- 1 cucharada de tomillo
- 470 ml de agua helada
- 1 cucharada de pimienta roja picante molido

Instrucciones:

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

7 Preparar kebbe (solo modelo HR2713/HR2714)

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 2-3.

Preparar kebbe (Fig. 3-3)

Receta

Kebbe

Da para: 5-8 raciones

Ingredientes:

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

Instrucciones:

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

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

Figura 2-4 indica los alimentos que corresponden a cada tambor y las formas de las cuchillas.
Nota
 • Utilice la tova de plástico solo en combinación con los tambores de metal y el empujador para la tova de plástico.

Consejo

- Tambien puede rallar queso.
- Si va a licuar manzanas, píquelas para obtener unos resultados óptimos.

9 Licuadora para frutas blandas (solo modelo HR2712/HR2714)

Puede utilizar la licuadora para frutas blandas para licuar frutas o verduras blandas como tomates, naranjas o uvas.

No se recomienda licuar frutas duras como manzanas y peras.

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la figura 2-5.

Precaución
 • Tenga cuidado al manipular o limpiar el tamiz. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
 • Los usuarios deben tener en cuenta que el tiempo máximo de funcionamiento es de 2 minutos.
 • Nunca intente la mano ni otro objeto por el orificio de entrada (por ejemplo, un tenedor, un cuchillo, una cuchara o una espátula). Utilice únicamente el empujador proporcionado con la licuadora para frutas blandas.
 • Espere a que la tova del orificio de entrada deje de rotar antes de entrar la herramienta de la unidad principal.

Nota
 • Compruebe siempre la tova antes de su uso. No utilice la licuadora si el disco de rallar está suelto o si observa cualquier daño, como grietas o roturas.
 • Antes de procesar los ingredientes, estráigale todas las semillas y pepitas de ciruelas, albaricoques, melocotones y cerezas. Estráigale todas las cáscaras de plátanos, melones, etc.

Consejo

- Puede obtener mucho más zumo si lava la pulpa unas cuantas veces.

Consejo
 • Puede obtener mucho más zumo si lava la pulpa unas cuantas veces.

Precaución
 • Tenga cuidado al manipular o limpiar el tamiz. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
 • Los usuarios deben tener en cuenta que el tiempo máximo de funcionamiento es de 2 minutos.
 • Nunca intente la mano ni otro objeto por el orificio de entrada (por ejemplo, un tenedor, un cuchillo, una cuchara o una espátula). Utilice únicamente el empujador proporcionado con la licuadora para frutas blandas.
 • Espere a que la tova del orificio de entrada deje de rotar antes de entrar la herramienta de la unidad principal.

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

Suomi

Consejo
 • Quite en la medida de lo posible los huesos, los cartilagos y los nervios de la carne.
 • Antes de preparar las salchichas, pique la carne. (Consulte "Preparar salchichas").
 • Si la tova se atasca, apague el aparato y desmonte la tova de la unidad motora. A continuación, retire los restos atascados de la tova.

purkamista, puhdistamista ja lisäosien vaihtamista sekä liikkuvien osien käsittelyä.

- Varmista, että laitteen tyypikkivässä mainittu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon.
- Jos virtajohto, pistoke tai muut osat vahingoittuivat, älä käytä laitetta.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai muu ammattitaitoinen henkilö.Vallinnen johto saattaa olla vaarallinen.

• Laiteita voivat käyttää myös henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvuttu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämiä valvontaa ja jos he ymmärtävät lähteeseen liittyvät vaarat.

• Käsittele terää erittäin varovasti, erityisesti irrottaessasi sen kierrevarresta ja puhdistamisen aikana.Terät ovat erittäin teräviä.

• Kun laite on käynnissä, älä työnnä ainetta putkeen soimain tai millään esineellä (esim. lastalla). Käytä ainoastaan syöttöpanimia tähän tarkoitukseen.

• Älä laita sormiasi metallirumpuun, kun laite on käynnissä.

• Varmista, että putki on täysin koottu ja lukittu, ennen kuin asetat sinne kierrevarren, terän ja verkon.

• Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvista.

• Lasten ei pidä leikkiä laitteella.

• Älä käytä laitetta, jos sen pyörivät osivä tai suojus on vahingoittunut tai siinä on näkyviä halkeamia.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain kottilouksien käyttöön.
- Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, varmista että laite on koottu oikein.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suositteillema lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Älä käytä laitetta, jos sen pyörivät osivä tai suojus on vahingoittunut tai siinä on näkyviä halkeamia.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain kottilouksien käyttöön.
- Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, varmista että laite on koottu oikein.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suositteillema lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Älä käytä laitetta, jos sen pyörivät osivä tai suojus on vahingoittunut tai siinä on näkyviä halkeamia.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain kottilouksien käyttöön.
- Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, varmista että laite on koottu oikein.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suositteillema lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Älä käytä laitetta, jos sen pyörivät osivä tai suojus on vahingoittunut tai siinä on näkyviä halkeamia.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain kottilouksien käyttöön.
- Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, varmista että laite on koottu oikein.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suositteillema lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Älä käytä laitetta, jos sen pyörivät osivä tai suojus on vahingoittunut tai siinä on näkyviä halkeamia.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain kottilouksien käyttöön.
- Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, varmista että laite on koottu oikein.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suositteillema

Sistema di sicurezza

Questo apparecchio è dotato di una protezione da surriscaldamento. Se l'apparecchio si surriscalda, si spegne automaticamente. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Quindi, reinserire la spina nella presa a muro e ricacciare l'apparecchio. Consultare il proprio rivenditore Philips oppure rivolgersi a un centro di assistenza Philips autorizzato se la protezione da surriscaldamento si attiva con molta frequenza.

L'apparecchio è anche dotato di protezione meccanica. Per proteggere il motore, l'ingranaggio in plastica è stato progettato per compensi nel caso in cui o uno o altri utensili vengono inseriti nell'apparecchio. Se si verifica, rimuovere immediatamente l'ingranaggio e sostituirlo.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Riciclaggio

Il prodotto è stato progettato e assemblato con materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.

Se si un prodotto e trova il simbolo di un bidone con ruote, ricoperto da una X, vuol dire che il prodotto soddisfa i requisiti della Direttiva Comunitaria 2002/96/CE.

Non gettare mai il prodotto insieme ai normali rifiuti domestici. Informarsi sui regolamenti locali per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento dei prodotti usati aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibilmente anche la salute.

	<p>Se si un prodotto e trova il simbolo di un bidone con ruote, ricoperto da una X, vuol dire che il prodotto soddisfa i requisiti della Direttiva Comunitaria 2002/96/CE.</p> <p>Non gettare mai il prodotto insieme ai normali rifiuti domestici. Informarsi sui regolamenti locali per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento dei prodotti usati aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibilmente anche la salute.</p>
---	--

2 Introduzione



























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

Con questo prodotto è possibile:

- macinare la carne
- macinare salsicce (solo HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
- preparare kebbe (solo HR2713/HR2714)
- tagliare verdure e grattugiare il formaggio (solo HR2711/HR2713/HR2714)
- preparare frutta polposa (solo HR2712/HR2714)

	<p>Suggerimento</p> <ul style="list-style-type: none">Per altre ricette, andare sul sito www.kitchen.philips.com.
---	---

3 Contenuto della confezione (Fig. 1)

	Pulsante di rilascio della pulsanza <ul style="list-style-type: none">Tenere premuto il pulsante quando si rimuove la tramoggia.		Porraincasso per salsicce (solo HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
	Gruppo motore		Accessori per kebbe (solo HR2713/HR2714) <ul style="list-style-type: none">A porcinatore per kebbe B modulatori per kebbe
	O/I <ul style="list-style-type: none">Spegnere o accendere l'apparecchio.		Pestello per la tramoggia in plastica (solo HR2711/HR2713/HR2714)
	Impugnatura		Tramoggia in plastica (solo HR2711/HR2713/HR2714)
	Tramoggia in metallo (solo HR2712/HR2713/HR2714)		Tamburi di metallo (solo HR2711/HR2713/HR2714) <ul style="list-style-type: none">A tamburo per grattugia grossolana B tamburo per grattugia fine (solo HR2713/HR2714) C tamburo per affettamento
	Albero a vite		Pestello per la tramoggia in metallo (solo HR2713/HR2714)
	Lamina coltello		Mastice per alimenti
	Dischi per la macinatura <ul style="list-style-type: none">A disco per macinatura grossolana (diametro di 8 mm) (solo HR2709/HR2710/HR2712/HR2713/HR2714) B disco per macinatura fine (diametro di 5,3 mm)		Accessorio per la pulizia innovativo
	Ghiera <ul style="list-style-type: none">Coni per salsicce (HR2709/HR2712/HR2713/HR2714) A cono per salsicce grande (diametro di 22 mm) B cono per salsicce piccolo (diametro di 12 mm)		Centrifuga frutti polposi (solo HR2712/HR2714)
	Bocchiera erogazione succo		Corpo centrifuga
	Serpente		Albero
	Anello di guarnizione		Pestello centrifuga frutti polposi
	Tramoggia centrifuga frutti polposi		Pestello centrifuga frutti polposi


4 Prima del primo utilizzo


Prima di utilizzare l'apparecchio e gli accessori per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti. (Vedere la sezione "Pulizia" nella fig. 5 e nella fig. 6).

5 Come macinare la carne

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2.

Come macinare la carne (fig. 3-1)


	<p>Nota</p> <ul style="list-style-type: none">Non macinare così frutta e/o ingredienti duri. Non utilizzare mai carne surgelata. Scongela la carne prima di macinarla. Non sovraccaricare l'apparecchio spongendo troppa carne all'interno della tramoggia. È possibile tagliare il disco adatto per ottenere la spessore di macinatura della carne desiderato. È possibile macinare più volte per ottenere una macinata ancora più fine.
---	---

	<p>Suggerimento</p> <ul style="list-style-type: none">Rimuovere dalla carne ossa, cartilagine e tendini quanto possibile. Macinare la carne prima di macinare le salsicce. (fare riferimento a "Macinare le salsicce") Se la tramoggia si mostra sporcata, spegnere l'apparecchio e smontare la tramoggia dal gruppo motore. Quindi rimuovere i residu dalla tramoggia.
---	--

6 Come insaccare le salsicce (HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2-2.

Come insaccare le salsicce (fig. 3-2)

	<p>Nota</p> <ul style="list-style-type: none">Accertarsi che le parti sporgenti sulla tramoggia siano allineate con i fori del motore. Non bloccare le fissure per la presa d'aria con salsicce. Non insaccare le salsicce troppo spesso per evitare che il budello venga eccessivamente tirato. Segnare il budello della salsiccia per evitare che si scatti nel cono.
---	---

Ricetta

Salsicce

Ingredienti:

- 4500 g di macinato di suino
- 5 cucchi di sale
- 1 cucchiaino di pepe bianco macinato
- 2 cucchiaini di salsa tritata
- 1 cucchiaino di zenzero
- 1 cucchiaino di rosmarino
- 1 cucchiaino di erbe mescolate
- 470 ml di acqua fredda
- 1 cucchiaino di peperoncino macinato

Indicazioni:

- Tritare la carne con il disco per la macinatura grossolana.
- Miscelare accuratamente la carne tritata e gli altri ingredienti.
- Seguire le istruzioni riportate sopra per insaccare le salsicce.

7 Come preparare kebbe (solo HR2713/HR2714)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 3-3.

Come preparare kebbe (fig. 3-3)

Ricetta

Kebbe

Dosi: 5-8 persone

Ingredienti:

Rivestimento esterno

- 500 g di agnello o di cestrato senza grasso tagliato in strisce
- 500 g di funnetto di buxur, lavato e asciugato
- 1 spicchio cipolla
- Ripieno**
- 150 g di olio
- 2 cipolle medie, tagliate finemente
- 5-10 ml di ginepro macinato
- 15 ml di vino DO
- sale e pepe



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

8 Come tagliare le verdure (solo HR2711/HR2713/HR2714)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2-4.

Come tagliare le verdure (figg. 2-4)

Fig. 4 indica il tamburo adatto a diversi alimenti e i tagli.


	<p>Nota</p> <ul style="list-style-type: none">Con i tamburi di metallo e il pestello per la tramoggia in plastica, utilizzare solo la tramoggia in plastica.
	<p>Suggerimento</p> <ul style="list-style-type: none">È notte possibile grattugiare il formaggio. Quando si lavorano le mele, si consiglia di sbucciarle per un risultato migliore.


9 Come centrifugare frutti polposi (solo HR2712/HR2714)


La centrifuga per frutta polposa consente di centrifugare frutta come pomodori, arance e uva. Si consiglia di non centrifugare frutta dura come ad esempio mele e pere.

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2-5.

Come centrifugare frutta polposa (figg. 3-5)


	<p>Attenzione</p> <ul style="list-style-type: none">Fare attenzione quando si mangia o si pulisce il vasetto. I bordi tagliati sono molto affilati. Il tempo di utilizzo massimo consigliato non dovrebbe superare i 2 minuti. Non immergere mai le mani o altri oggetti (ad esempio forchette, coltelli, cucchiai o spatole) nell'apertura di inserimento cibo. Usare solo il pestello fornito per la centrifuga per frutta polposa. Prima di estrarre l'accessorio dalla frittura, attendere finché la vite nel tasto non smette di ruotare.
---	--

	<p>Nota</p> <ul style="list-style-type: none">Prima di utilizzare controllare sempre la ghiera. Non utilizzare la centrifuga se si notano danni come fissure, crepe o il disco non ruota correttamente. Prima di lavare gli ingredienti, rimuovere tutti i semi e i piccoli da suse, albicocche, pesce e d'aghe, rimuovere la buccia dura da ananas, meloni, ecc...
---	---

	<p>Suggerimento</p> <ul style="list-style-type: none">Se si centrifuga la polpa più volte, si ottiene una quantità maggiore di succo.
---	--

10 Pulizia e manutenzione (figg. 5 e 6)

- Prima di rimuovere gli accessori o pulire il gruppo motore, spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Non immergere la base motore nell'acqua e non sciaccarla mai sotto l'acqua corrente.
- Non lavare le parti di metallo in lavastoviglie.
- Pulire l'unità principale con un panno umido.
- Per passare dai pezzi di pane all'interno della tramoggia per rimuovere i residui di carne, lavare le parti rimovibili con una spazzola morbida in acqua e sapone, quindi risciacquare in acqua pulita e asciugarle immediatamente con un panno o un fazzoletto soffice.
- Spazzolare in modo leggero le parti metalliche con grasso olio per evitare che si arrugginiscono.

	<p>Nota</p> <ul style="list-style-type: none">Utilizzare l'accessorio di pulizia innovativo per rimuovere i residui alimentari da dentro, risciacquare con acqua pulita e asciugli immediatamente con un panno o un fazzoletto morbido.
---	--

Nederlands

1 Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing en deze inhoudelijke notities in het apparaat naast de handleiding.

Gevaar

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

Waarschuwing

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat, en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt, schoonmaakt, accessoires plaatst of in de buurt van onderdelen komt die bewegen tijdens gebruik.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet indien het netsnoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, het servicecentrum van de fabrikant of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen gaandeve veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.

- Gebruik het apparaat niet indien het netsnoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, het servicecentrum van de fabrikant of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen gaandeve veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.

- Wees heel voorzichtig wanneer u het mes hanteert, vooral wanneer u het van de wormas verwijderd en tijdens het schoonmaken. De snijkanten zijn zeer scherp.

- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) om ingrediënten in de hakmolten te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stampers.
- Steek uw vingers niet in de metalen trommel terwijl het apparaat werkt.
- Zet de hakmolten eerst helemaal in elkaar en vergrendel deze voordat u de wormas, het mes en het spaterscherm in de hakmolten plaatst.
- Dit apparaat buiten bereik van kinderen houden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat niet als de draaiende zeef of de beschermkap zijn beschadigd of zichtbare barsten hebben.

Let op

- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het op de juiste manier is gemonteerd.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Schakel het apparaat altijd uit door op de O/I-knop te drukken.

- Alle programma's, op handmatig en smoothie mengen na, worden een uur lang warm gehouden na beëindiging van het programma.
- Overschrijf voor alle toepassingen de maximale gebruiksduur van 5 minuten niet.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u de volgende portie verwerkt.
- Om gevaar te voorkomen als gevolg van het onbedoeld resetten van de oververhittingsbeveiliging, mag u dit apparaat nooit aansluiten op een externe schakelaar zoals een timer. U mag het apparaat ook nooit aansluiten op een stroomvoorziening die regelmatig wordt onderbroken.
- Geluidsniveau: Lc = 89 dB [A]

Veiligheidssystemen

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het automatisch uit. Haal de stekker van het stopcontact en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat weer in. Na een contact op een van de knoppen of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd.

Het apparaat is ook uitgerust met een mechanische beveiliging. Om de motor te beschermen, is het plastic tandwiel op ontworpen dat het breekt als er botten of kluwen in het apparaat komen. Wanneer dit gebeurt, verwijder dan het tandwiel en vervang het. Het apparaat is ook uitgerust met een mechanische beveiliging. Om de motor te beschermen, is het plastic tandwiel op ontworpen dat het breekt als er botten of kluwen in het apparaat komen. Wanneer dit gebeurt, verwijder dan het tandwiel en vervang het. Het apparaat is ook uitgerust met een mechanische beveiliging. Om de motor te beschermen, is het plastic tandwiel op ontworpen dat het breekt als er botten of kluwen in het apparaat komen. Wanneer dit gebeurt, verwijder dan het tandwiel en vervang het.

Elektronagnetische velden (EMV)

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

Recycling

Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen. Dit product wordt gerecycled en opnieuw gebruikt.


Wanneer een product is voorzien van een symbool van een afvalcontainer met een kruis erdoorheen, valt het product onder de Europese richtlijn 2002/96/EG.

Gooi het product nooit weg met ander huishoudelijk afval. Wijn informatie in over de lokale wetgeving omtrent de correcte manier van afval van elektrische en elektronische producten. Door u op de juiste wijze van oud product te ontdoen, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volkgezondheid.

2 Inleiding



















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

- Met dit product kunt u
- vees malen
 - wortelen malen (alleen HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
 - kibben maken (alleen HR2713/HR2714)
 - groenten snijden en kaai raspen (alleen HR2711/HR2713/HR2714)
 - zacht fruit persen (alleen HR2712/HR2714)

	<p>Opmerking</p> <ul style="list-style-type: none">Gebruik de plastic hakmolten alleen in combinatie met de metalen trommel en de stampers voor plastic hakmolten.
---	---

	<p>Tip</p> <ul style="list-style-type: none">Ga naar www.kitchen.philips.com voor meer recepten.
---	--

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

	Wortelenontdoening <ul style="list-style-type: none">Houdt deze knop ingedrukt wanneer u de hakmolten verwijderd.		Kibbehmaler (alleen HR2713/HR2714) <ul style="list-style-type: none">A kibbeh-schijf B kibbeh-zoom
	Motorunit		Stampers voor de plastic hakmolten (alleen HR2711/HR2713/HR2714)
	Handvat <ul style="list-style-type: none">Schakel het apparaat uit of in.		Plastic hakmolten (alleen HR2711/HR2713/HR2714) <ul style="list-style-type: none">A grove raspstrammel B fijne raspstrammel (alleen HR2713/HR2714) C sijnstrammel
	Metalen hakmolten (alleen HR2711/HR2713/HR2714)		Metalen trommel (alleen HR2711/HR2713/HR2714) <ul style="list-style-type: none">A grove raspstrammel B fijne raspstrammel (alleen HR2713/HR2714) C sijnstrammel
	Wormas		Stampers voor de metalen hakmolten
	Huishoudelijk <ul style="list-style-type: none">A grove maalshijf (diameter van 8 mm) (alleen HR2709/HR2710/HR2712/HR2713/HR2714) B fijne maalshijf (diameter van 5 mm)		Innovatief schoomaakstuk
	Schroefwring		Sapcentrifuge voor zacht fruit (alleen HR2712/HR2714)
	Wortelenborstel (alleen HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)		Spatel
	Sappijp		Zeef
	A		A
	B		B
	C		C
	Afschrijver		Hakmolten voor sapcentrifuge voor zacht fruit
	Stampers voor sapcentrifuge voor zacht fruit		Hakmolten voor sapcentrifuge voor zacht fruit

4 Voor het eerste gebruik

