

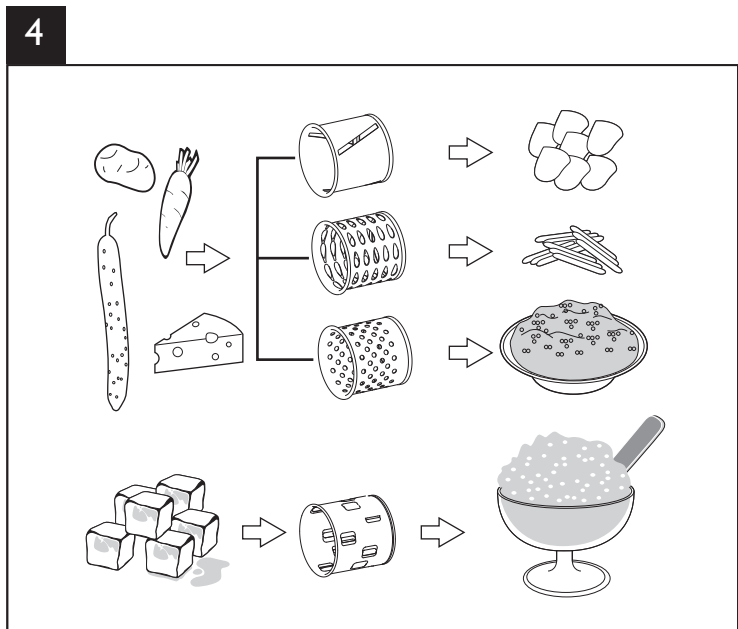


HR2726
HR2727
HR2728
HR2729
HR2526

EN User manual
KK Қолданушының нұсқасы

UK Посібник користувача
RU Руководство пользователя

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice
© 2014 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.
HR2726, 2727, 2728, 2729, 2526_UM_EEU_V2.0



3140 035 30974

English

1 Important

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

Danger

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

Warning

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

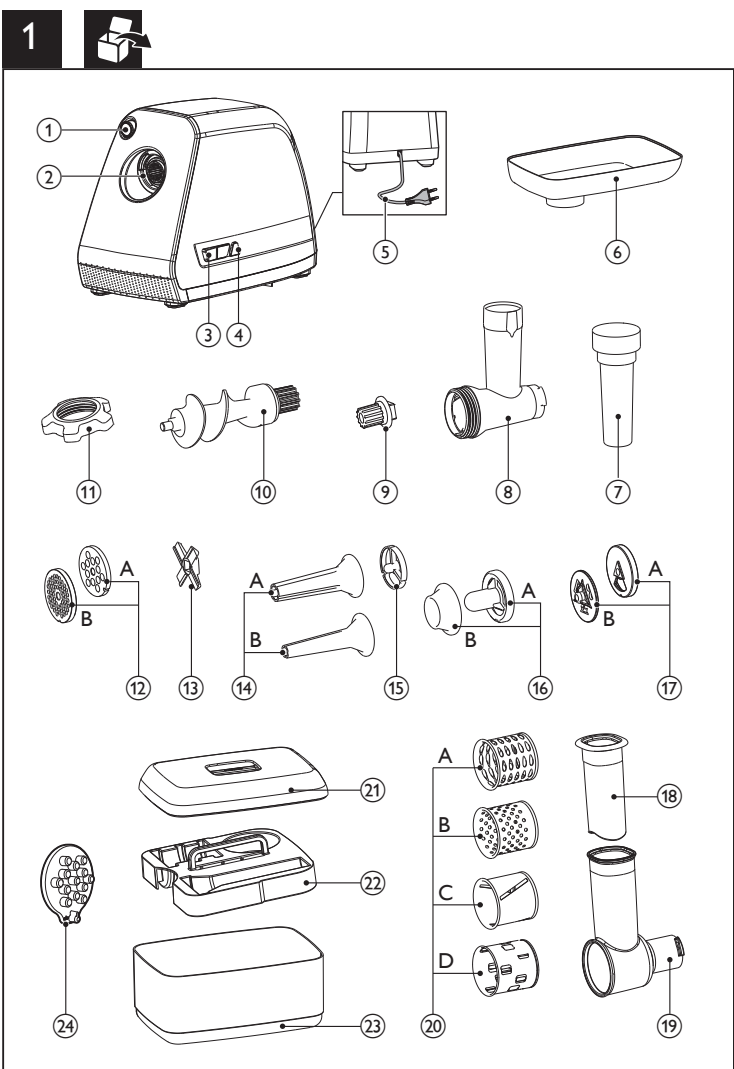
Caution

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

Safety system

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down until room temperature. Then, put the mains plug back into the power outlet and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorized Philips service center if the overheat protection is activated too often.

The appliance is also equipped with mechanical protection. To protect the motor, the plastic gear has been designed to break if bones or utensils are fed into the appliance. When this happens, simply remove the gear and exchange it.



	HR2726, HR2526, HR2727, HR2728	HR2726, 2727, 2526	HR2727, HR2728	HR2728, 2729, 2526
1. Hopper release button	✓	✓	✓	✓
2. Motor unit	✓	✓	✓	✓
3. O / I switch	✓	✓	✓	✓
4. R (Reverse)	✓	✓	✓	✓
5. Power cord	✓	✓	✓	✓
6. Feeding tray	✓	✓	✓	✓
7. Pusher for the metal hopper	✓	✓	✓	✓
8. Metal hopper	✓	✓	✓	✓
9. Extra gear for the worm shaft	✓	✓	✓	✓
10. Worm shaft	✓	✓	✓	✓
11. Screw ring	✓	✓	✓	✓
12. Grinding discs	✓	✓	✓	✓
13. Cutter/Knife	✓	✓	✓	✓
14. Sausage horns	✓	✓	✓	✓
15. Sausage separator	✓	✓	✓	✓
16. Kebbe maker	✓	✓	✓	✓
17. Cookie maker	✓	✓	✓	✓
18. Pusher for the plastic hopper	✓	✓	✓	✓
19. Plastic hopper	✓	✓	✓	✓
20. Metal drums	✓	✓	✓	✓
21. Dust cover	✓	✓	✓	✓
22. Accessories tray	✓	✓	✓	✓
23. Accessories tray	✓	✓	✓	✓
24. Innovative cleaning tool	✓	✓	✓	✓

HR2726, 2727, 2526
HR2728, 2729, 2526

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling

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

2 Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com. With this product, you can:

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

Tip

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

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

1. Hopper release button	13. Cutter/Knife
2. Motor unit	14. Sausage horns
3. O / I switch	15. Sausage separator
4. R (Reverse)	16. Kebbe maker
5. Power cord	17. Cookie maker
6. Feeding tray	18. Pusher for the plastic hopper
7. Pusher for the metal hopper	19. Plastic hopper
8. Metal hopper	20. Metal drums
9. Extra gear for the worm shaft	21. Dust cover
10. Worm shaft	22. Accessories tray
11. Screw ring	23. Accessories tray
12. Grinding discs	24. Innovative cleaning tool

4 Mince meat

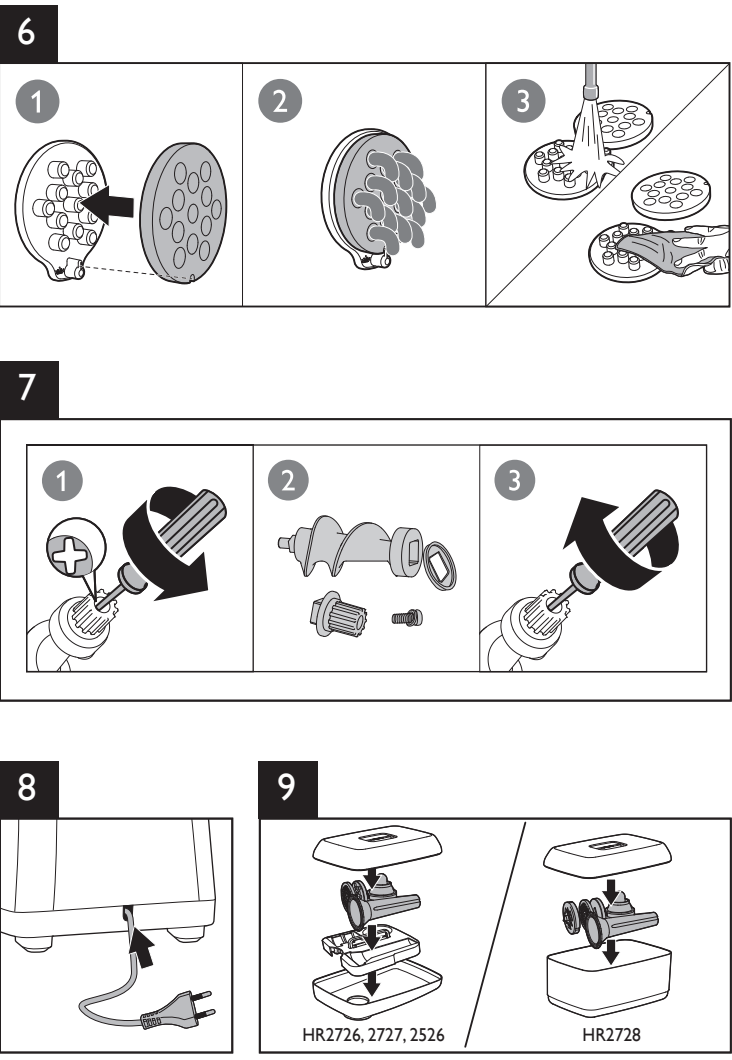
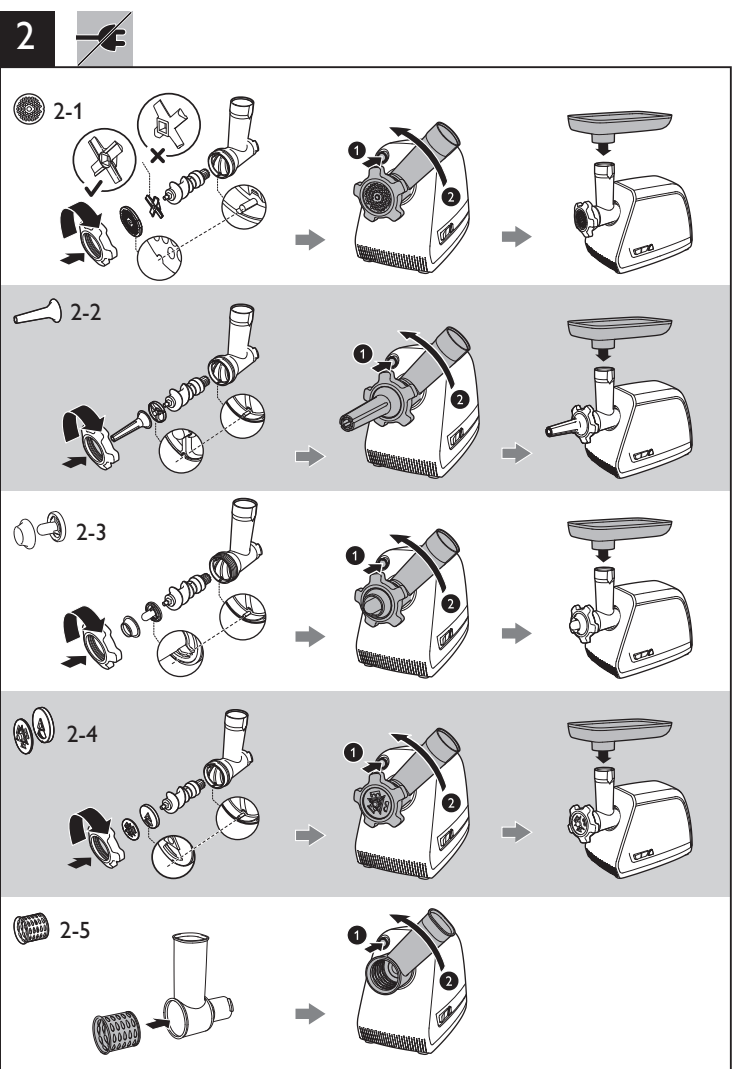
Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-1. For disassembly, refer to Fig. 3-1.

Mince meat (Fig. 10-1)

Note

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



Tip

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

5 Make sausages

Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

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

Make sausages (Fig. 10-2)

Note

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

Recipe

Sausages

- Ingredients:
- 4500 g ground pork
 - 5 Tbsp. of salt
 - 1 Tbsp. of ground white pepper
 - 2 Tbsp. of rubbed sage
 - 1 tsp. of ginger
 - 1 Tbsp. of nutmeg
 - 1 Tbsp. of thyme
 - 470 ml ice water
 - 1 Tbsp. of ground hot red pepper

Directions:

- Mince the meat with the coarse grinding disc.
- Thoroughly mix the minced meat and other ingredients.
- Follow the instructions above to make your own sausages.

6 Make kebbe

Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

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

Make kebbe (Fig. 10-3)

Recipe

Kebbe

Yield: 5-8 servings

Ingredients:

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

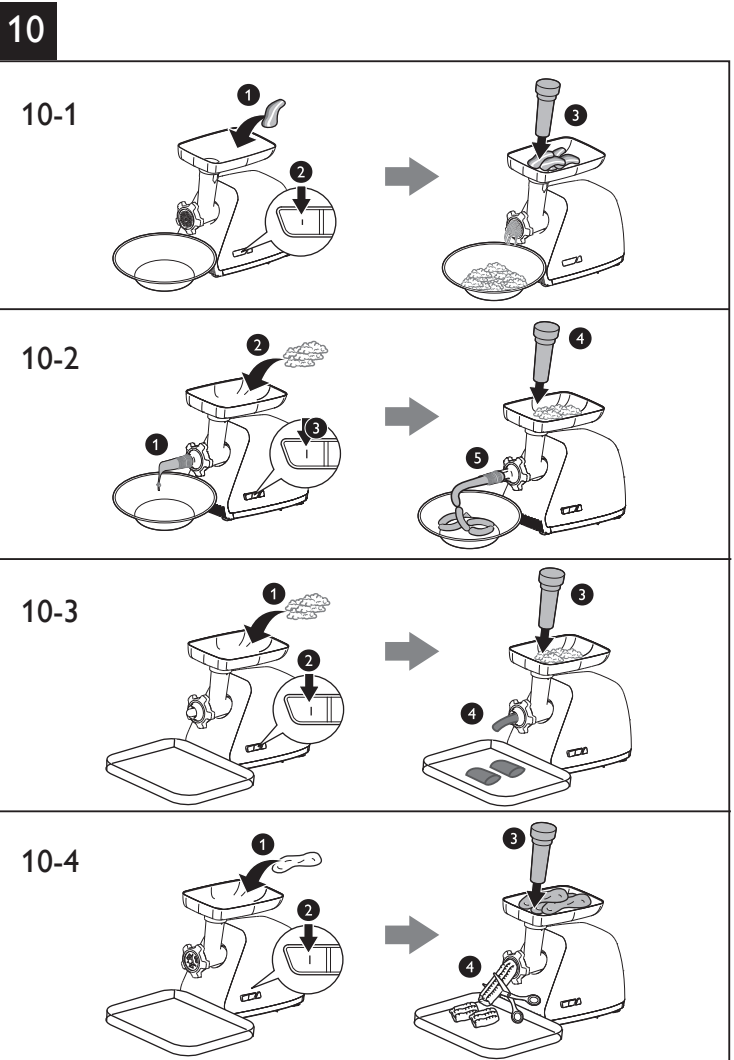
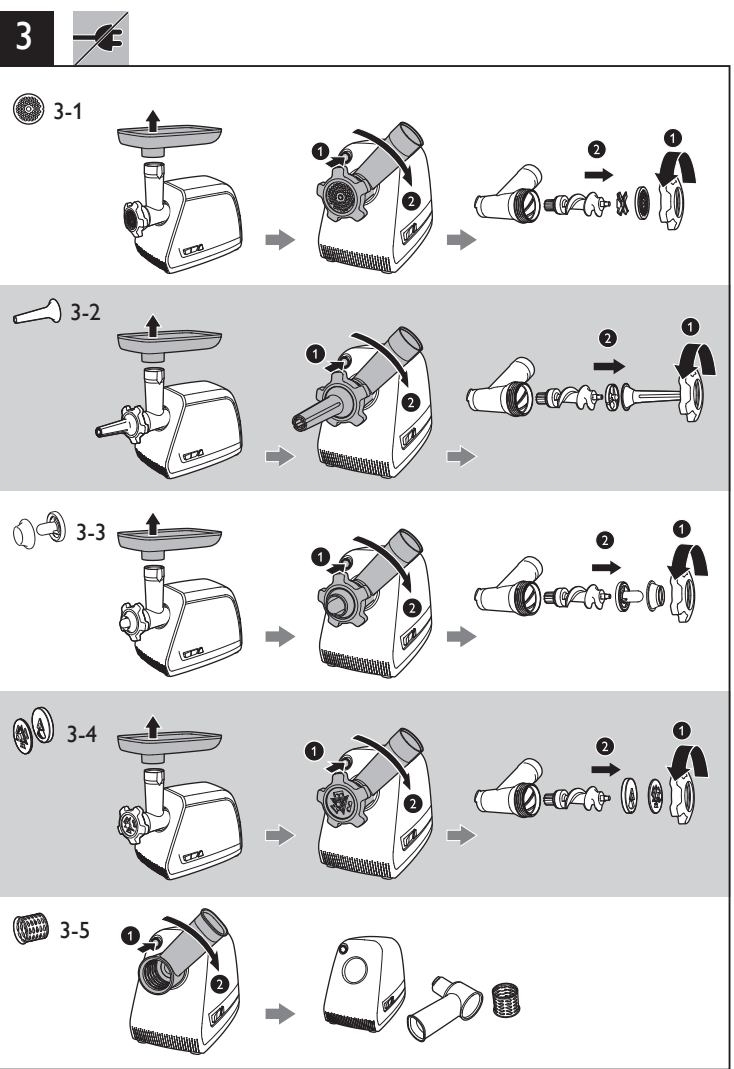
Directions:

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

7 Make cookies (HR2727 WEU and HR2728)

Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-4. For disassembly, refer to Fig. 3-4.



Make cookies (Fig. 10-4)

Tip

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

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

Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-5. For disassembly, refer to Fig. 3-5.

Fig. 4 indicates the foods that each drum is applicable to and the cutting shapes.

Tip

- You can also grate cheese.

Crush ice (HR2728 only)

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

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

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

Note

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

10 Replace the gear (Fig. 7)

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

Қазақша

1 Маңызды ақпарат

Құрылғыны қолданар алдында, осы нұсқадағы ықпалмен оқып шығыңыз, әрі болашақта қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

- Мотор бөлімін суға салуға немесе оны ағын су астында шаюға болмайды.
- Құралды таймерге қоспаңыз.

Ескерту

- Құралды розеткаға жалғамас бұрын, құралдың астында көрсетілген кернеудің жергілікті розеткадың кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат сымы, штепсель немесе басқа бөлшектер зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыру керек.
- Қозғалу, сезу немесе ойлау қабілеті төмен, тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар (соның ішінде балалар) бұл құралды қауіпсіздігі үшін жауапты адамның қадағалауыңыз немере осы құралды

пайдалану туралы нұсқауларсыз пайдаланбауы керек.

- Қауіпсіздік мақсатында балалардың құралмен ойнауына жол бермеңіз.
- Турағышты, әсіресе оны шиыршық өзектен шешкенде және тазалау кезінде, абайлап ұстаңыз. Шеттері өте өткір!
- Кез келген қосалқы құралды шешпес бұрын, құралды өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Құрал қосылып тұрғанда, түтікке азықтарды саусақпен немесе басқа затпен (мысалы, күрекше) тықпаңыз. Бұл үшін тығындағышты ғана пайдалану керек.
- Құрал қосылып тұрғанда, темір барабанға саусақтарыңызды салмаңыз.

Ескерту

- Құрал тек үй ішінде қолдануға арналған.
- Розеткаға қоспас бұрын, құралдың дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.
- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдаланушы болмаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, құралдың кепілдігі өз күшін жояды.
- Құралды әрдайым о / і түймесін басып өшіріңіз.
- Құралды қадағалаусыз істеп тұрған күйде қалдыруға болмайды.
- Кез келген қолданыста 10 минуттан артық істептеніз.
- Пластмасса түтіккі қолданғанда, құрылғыны кері айналыру режиміне ауыстырмаңыз.
- Шу деңгейі: Lc = 87 дБ [A]

Қауіпсіздік жүйесі

Бұл құралдың шамадан тыс қызудан қорғауы бар. Қатты қызып кетсе, құрал автоматты түрде өшеді. Құралды розеткадан ажыратып, бөлме температурасына дейін салқындатып алыңыз. Содан кейін құт сымын қаптадан розеткаға жауап құралды қайта қосыңыз. Шамадан тыс қызудан қорғау тым жиі қосылатын болса, Philips димеріне немесе уәкілетті Philips қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Құралда механикалық қорғау да бар. Моторды қорғау үшін арнайы пластикалық тетік жасалған, он құралда сүйектер немесе азықтар құралдар салынғанда сынады. Бұндай жағдай орын алғанда, тетікті шешіп, ауыстырыңыз.

Электромagnetниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құрылғысы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық талаптарға сәйкес келеді. Нұсқаулықта көрсетілгендей және ұялыты қолданбаған жағдайда, құралды пайдалану қауіпсіздігі дәнекер негізінде қауіпсіз болып табылады.

Қайта өңдеу

Бұл өнім қайта өңдеп, қайта пайдалануға болатын жоғары сапалы материалдар мен бөлшектерден жасалған. Еніміде үсті сызығын дәнегермен қорық жасалғаны болса, енін Еуропалық 2002/96/EC директивасына келтіріп білдіреді. Енімді еш уақытта басқа тұрмыстық қорықпен бірге тастамаңыз. Электр және электрондық өнімдердің бөлек жиналуы туралы жергілікті ережелермен танысыңыз. Есіңізіңіз, өнімді қорық дәнегер астында тұрақты қорық қоршаған ортаны және адам денсаулығын сақтап қалуға болады.

2 Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін, енімді www.philips.com торабында тіркеліңіз.

- Осы өніммен мына әрекеттерді орындауға болады:
- ет тарту;
- шұжық жасау;
- кеббе жасау;
- печенье жасау (тек HR2728 үлгісінде);
- көкөністерді тұру және ірімшікті үккіштен өткізу (тек HR2728, HR2729, HR2526 үлгісінде);
- мұзды бөлу (тек HR2728 үлгісінде).

Кенес

- Көбірек рецептерді алу үшін, www.kitchen.philips.com торабына өтіңіз.

3 Қорап ішіндегі заттар (1-сурет 1)

1. Тығындағышты бастау түймесі	13. Түтікше/Пышақ
2. Мотор бөлігі	14. Шұжық, саптамалары
3. О / I	15. Шұжықты бөлігі
4. R (Кері айналыру)	16. Кеббе жасау
5. Қуат сымы	17. Печенье жасау аспабы (HR2727 WEU және HR2728 үлгілері үшін)
6. Сауауауы	18. Пластикалық түтіктің тығындағышы (тек HR2728, HR2729, HR2526 үлгілерінде)
7. Темір түтіктің тығындағышы	19. Пластикалық түтік (тек HR2728, HR2729, HR2526 үлгілерінде)
8. Темір түтік	20. Темір барабан (тек HR2728, HR2729, HR2526 үлгілерінде)
9. Шиыршық өзектің қосымша тетігі	21. Шаңмен қорғайтын жамылғы (HR2726, HR2727, HR2728, HR2526 үлгілерінде)
10. Шиыршық өзек	22. Қосалқы құрал науасы (HR2726, HR2727, HR2526 үлгілерінде)
11. Бұрандалы сақина	23. Қосалқы құрал науасы (HR2728 үлгісі үшін)
12. Ұсақтау дискісі	24. Инновациялы тазалау құралы

4 Ет тарту

Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында, тағамға тиген бөлшектерді мұқият тазалаңыз. Бақтамастан бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: 2-1. Бөлшектеу үшін келесі суретке қараңыз: 3-1.

Ет тарту (Сурет: 10-1)

Ескерту

- Сүйектерді, жаңғақтарды немесе басқа қатты заттарды ұсақтаушы болмаңыз.
- Мұздатылған етті ешқандай қолданбаңыз! Тартып бұрын, еттің мұзды ерітіп алыңыз.
- Түтікке тым көп ет тығындап қарауды шамадан тыс жүктеменіңіз.
- Тураған еттің керекті түйіршік реті үшін тиісті ұсақтау дискісін таңдауға болады. Сондай-ақ, ұсақтау қызу үшін бірнеше рет турауға да болады.

Кенес

- Еттен сүйектерді, шеміршектерді және сіңірлерді мүмкіншілігіне алып тастаңыз.
- Мұздатылған етті ешқандай қолданбаңыз! Тартып бұрын, еттің мұзды ерітіп алыңыз.
- Түтікке тым көп ет тығындап қарауды шамадан тыс жүктеменіңіз.
- Тураған еттің керекті түйіршік реті үшін тиісті ұсақтау дискісін таңдауға болады.

5 Шұжық жасау

Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында, тағамға тиген бөлшектерді мұқият тазалаңыз. Бақтамастан бұрын, келесі 2-2 суретіне сай жинағаныңызды тексеріңіз. Бөлшектеу үшін келесі суретке қараңыз: 3-2.

Рецептієр
Шұжықтар
Азық түрлері:
4500 г ұсақпай туралған шошаның еті 5 ас қасық тұз 1 ас қасық ақ бұрыш 2 ас қасық үтілген сабыен 1 кіші қасық жанакабіл 1 ас қасық жұпар жүзім дәні 1 ас қасық жабрышп 470 мл мұздай су 1 ас қасық үтілген ашы қызыл бұрыш
Нұсқаулар:
1 Етті ірі ұсақтау дискімен тартыңыз.
2 Тартылған етті және басқа азықтарды мұқият араластырыңыз.
3 Шұжықтарды өзіңіз жасау үшін жоғарыдағы нұсқауларды орындаңыз.

6 Кеббе жасау

Құрмылғы бірінші рет пайдалану аясында, тағамға тиген бөліктерді мұқият тазалаңыз. Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: 2-3. Бөшектеу үшін келесі суретке қараңыз: 3-3.

Кеббе жасау (Сурет: 10-3)

Рецептієр
Кеббе
Көлемі: 5-8 кісілік
Азық түрлері:
Сырты 500 г тілмдеп туралған баған еті немесе майыс қой еті 500 г жұмыр және кеттірген бұлуыр бидайы 1 кіші өшеміді піз Салма 400 г тілмдеп туралған баған еті 15 мл сұйық май 2 орта өшеімді піз, майдапай туралған 5-10 мл ұнтақталған қамырлар бұрыш 15 мл қоспасыз ұн - Тұз және бұрыш

- Нұсқаулар:**
- Сырты**
 - Етті, бидайды және пізиды майда ұсақтау дискімен тартыңыз.
 - Тартылған азықты мұқият араластырыңыз, содан кейін қоспаны тағы екі рет тартыңыз.
 - Салма**
 - Кеббе жасау қаралымен қоспаға кеббе пішінін беріңіз.
 - Пізіз бөліктерін қызғарташа қурыңыз.
 - Тартылған етті және басқа азықтарды қосып, 1-2 минут пісіріңіз.
 - Артық майды төгіп, салмаңа сұтыңыз.
 - Пісіру**
 - Сырты қабыққа біраз салма салып, екі жағында саусақпен қысып жабыстырыңыз.
 - Қатты кұуру үшін майды қыздырыңыз (190°С).
 - Кеббені 3-4 минут бойы немесе қозғарташа қатты қуырыңыз.

7 Печенье жасау (HR2727 WEU және HR2728)

Құрмылғы бірінші рет пайдалану аясында, тағамға тиген бөліктерді мұқият тазалаңыз. Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: 2-4. Бөшектеу үшін келесі суретке қараңыз: 3-4.

Печенье жасау (Сурет: 10-4)
Кенес
Әр түрлі пішіндегі печенье жасау үшін, печенье пішін беру қаралыңар әр түрлі тескістерін печенье бөлігесті тескілеп туралаңыз.

8 Көкөністерді турау (тек HR2728, HR2729, HR2526 үгілігерінде) және мұзды бөлу (тек HR2728 үгісінде)

Құрмылғы бірінші рет пайдалану аясында, тағамға тиген бөліктерді мұқият тазалаңыз. Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: 2-5. Бөшектеу үшін келесі суретке қараңыз: 3-5. 4-суретте әр барабанда қолданылатын азық-түліктер мен турау пішіндері көрсетілді.

 Ескертпе
- Пластикалық түтікті тек темир барабандармен және пластикалық түтіктің тыңдағышымен бірге пайдаланыңыз. - Пластмасса түтіккі қолданғанда, құрмылғын кері айнадыну режиміне ауыстырмаңыз.
Кенес
Ірімшікті де укіштен өткізуге болады.

Мұзды бөлу (тек HR2728 үлгісінде)
1 Құралды қосыңыз.
2 Бөлінген мұзды түтікке салыңыз.

9 Тазаула және техникалық қызмет көрсету (5-сурет және 6-сурет 6)

- Құрмылғын бірінші рет пайдалану аясында, тағамға тиген бөліктерді мұқият тазалаңыз.
- Қосалқы қаралдады шешпес немесе моторды тазаламас бұрын, құралды өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Мотор бөлмнн суға салуға немесе оны ағын су астында шаюға болмайды.
- Темир бөліктерді надыс жуғышта жууға болмайды.
- Корпусты дымқыл шүберекпен сүрткіңіз.
- Қаған етті шығару үшін, турағыштан нан тілмдерін өткізіңіз.
- Аяқалмаң бөліктерді жұмсақ шеткамен сабынды суда жуып, таза сумен шайыңыз да жұмсақ шүберекпен немесе майкіштермен дереу құрғатыңыз.
- Тот баспау үшін, темир бөліктерге аздап май жағып, шеткамен ысқыланыз.

 Ескертпе
Ұсақтағыш дискілерге жабысқан қалдықтарды кетіру үшін инновациями тазаула қралын пайдаланыңыз. оларды таза сумен шайып, жұмсақ шүберекпен немесе ташшолан бірден құрғатыңыз.

10 Тетікті ауыстыру (7-сурет 7)

11 Құралды сақтау (8-сурет және 9-сурет 9)

Русский

1 Внимание

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды.
- Запрещается подключать прибор к таймеру отключения.

Предупреждение

- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Для безопасности детей не позволяйте им играть с прибором.
- Соблюдайте осторожность при обращении с режущим блоком, особенно при его извлечении из вала шнека и во время очистки. Режущие края очень острые!
- Перед извлечением любой насадки выключите прибор и отключите его от электросети.
- Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими

- предметами (например, лопаточкой) при включенном приборе. Для этого разрешается использовать только толкатели.
- Не вставляйте пальцы в металлический барабан, когда прибор работает.

Внимание!

- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что он собран должным образом.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Выключайте прибор только с помощью кнопки **o / l**.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Продолжительность непрерывной работы прибора в любом режиме не должна превышать 10 минут.
- Не переключайте прибор в режим реверсивного хода во время использования пластиковой загрузочной части.
- Уровень шума: Lc = 87 дБ (А)

Система безопасности
В данном приборе предусмотрена защита от перегрева. Прибор автоматически отключается при перегреве. Отключите прибор от сети и позвольте ему охладиться до комнатной температуры. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания защиты от перегрева обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips. Для прибора также предусмотрена механическая защита. Для защиты от непреднамеренного использования пластиковая втулка, которая повреждается при попадании в прибор косточек или кухонных принадлежностей. В данном случае извлеките и замените втулку.

Электромагнитные поля (ЭМП)
Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильной эксплуатации в соответствии с инструкциями в данном руководстве прибор абсолютно безопасен в использовании, что подтверждается имеющимися на сегодня научными данными.

Утилизация
Данное изделие изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые подлежат повторной переработке и вторичному использованию. Если изделие маркировано знаком с изображением перечернутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие Директивы ЕС 2002/96/ЕС. Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимы сведения о местной системе отдельной утилизации отходов. Правильная утилизация отработавшего изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



2 Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на веб-сайте www.philips.com.

Данный прибор позволяет выполнять следующие операции:

- приготовить фарш;
- приготовить колбаски;
- приготовить кеббе;
- приготовить печенье (только для модели HR2728);
- нарезать овощи и натереть продукты сир (только для моделей HR2728, HR2729, HR2526);
- измельчить лёд (только для модели HR2728).

Совет
Дополнительные рецепты смотрите на веб-сайте www.kitchen.philips.com.

3 Комплект поставки (рис. 1)

1 В Кнопка отсоединения загрузочной части мясорубки	13 Режущий блок/нож
Нажимите и удерживайте при извлечении загрузочной части мясорубки.	
2 Блок электродвигателя	14 Насадки для колбасок A: Большая насадка для колбасок (диаметр 22 мм) B: Малая насадка для колбасок (диаметр 12 мм)
3 O / l	15 Разделитель для колбасок
Включение и выключение прибора.	
4 R (реверс)	16 Насадка для кеббе A: разделитель для кеббе B: насадка для формирования кеббе
5 Шнур питания	17 Насадка для печеня (для моделей HR2727 WEU и HR2728) A: диск для нарезки печеня B: диск для формирования печеня
6 Загрузочный поддон	18 Толкатель для пластиковой загрузочной части мясорубки (только для моделей HR2728, HR2729, HR2526)
7 Толкатель для металлической загрузочной части мясорубки	19 Пластиковая загрузочная часть мясорубки (только для моделей HR2728, HR2729, HR2526)
8 Металлическая загрузочная часть мясорубки	20 Металлический барабан (только для моделей HR2728, HR2729, HR2526) A: барабан для крупной терки B: барабан для мелкой терки C: барабан для нарезки ломтиками D: барабан для колки льда (только для модели HR2728)
9 Дополнительная втулка для вала шнека	21 Пилезащитная крышка (только для моделей HR2726, HR2727, HR2728, HR2526)
10 Вал шнека	22 Поддон для насадок (только для моделей HR2726, HR2727, HR2526)
11 Фиксирующее кольцо	23 Поддон для насадок (только для модели HR2728)
12 Диск для шинковки A: диск для крупной шинковки (диаметр 8 мм) B: диск для мелкой шинковки (диаметр 5 мм)	24 Инновационный аксессуар для очистки

4 Приготовление фарша

Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания. Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-1. Разборка см. рис. 3-1.

Применение
- Не используйте прибор для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов. - Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить. - Во время работы прибора не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть мясорубки слишком много мяса. - Выберите соответствующий диск в зависимости от нужной степени измельчения фарша. Для получения более мелкого фарша его можно пропустить через мясорубку несколько раз.

Совет
- По возможности удалите все косточки, криши и сужожила. - Перед приготовлением колбасок необходимо приготовить фарш (см. раздел "Приготовление колбасок"). - Если загрузочная часть мясорубки забилась, выключите прибор, а затем включите режим реверсивного хода, чтобы удалить продукты.

5 Приготовление колбасок

Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания. Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2–2. Разборка см. рис. 3-2.

Применение
- Убедитесь, что выступы на загрузочной части мясорубки совмещены с пазами электродвигателя. - Не закрывайте отверстия для выхода воздуха на насадке для колбасок. - Следите за толщиной колбасок, чтобы оболочка не была натянута слишком туго. - Оболочка должна быть все время влажной — это предотвратит ее прилипание к насадке для колбасок.

Рецепт
Колбаски
Ингредиенты:
4500 г свиного фарша 5 ст. ложек соли 1 ст. ложка молотого белого перца 2 ст. ложки тертого шалфея 1 ч. ложка имбиря 1 ст. ложка мускатного ореха 1 ст. ложка шафрея 470 мл холодной воды 1 ст. ложка молотого острого красного перца

Способ приготовления

- Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для крупной шинковки.
- Тщательно смешайте фарш с остальными ингредиентами.
- Приготовьте колбаски, следуя инструкциям выше.

6 Приготовление кеббе

Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания. Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-3. Разборка см. рис. 3-3.

Приготовление кеббе (рис. 10-3)

Рецепт
Кеббе
Колличество: 5–8 порций
Ингредиенты:
Внешний слой 500 г мяса ягнечна или нежирной баранины, нарезанного полосками 500 г булгура, промытого и подсушенного 1 небольшая луковица Начинка 400 г мяса ягнечна, нарезанного полосками 15 мл растительного масла 2 хорошо измельченных луковицы среднего размера 5–10 мл молотой гвоздики 15 мл уксуса - соль и перец

Способ приготовления
Внешний слой - Пропустите через мясорубку мясо вместе с пшеницей и луком, установив диск для мелкой шинковки. - Тщательно смешайте ингредиенты, затем полученную смесь снова пропустите через мясорубку. - С помощью насадок для кеббе придайте полученной смеси форму. Начинка - Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для мелкой шинковки. - Поджарьте нарезанный лук до золотистого цвета. - Добавьте фарш и остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут. - Дайте жиру стечь и охладите начинку. Тепловая обработка мяса - Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сожмите края. - Разогрейте масло до глубокой прожарки (190 °C). - Обжаривайте кеббе в течение 3–4 минут или до появления золотистой корочки.

7 Приготовление печенья (модели HR2727 WEU и HR2728)

Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания. Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-4. Разборка см. рис. 3-4.

Приготовление печеня (рис. 10-4)
Совет
Чтобы получить печенье различной формы, выровняйте разные отверстия диска для формирования печеня с отверстием на диске для нарезки печеня.

8 Нарезка овощей (только для моделей HR2728, HR2729, HR2526) и колка льда (только для модели HR2728)

Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания. Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-5. Разборка см. рис. 3-5.
Рис.4: показано, для каких продуктов предназначен каждый барабан и каким образом барабаны измельчают продукты.

 Примечание
- Используйте только пластиковую загрузочную часть мясорубки вместе с металлическими барабанами и толкателем для пластиковой загрузочной части мясорубки. - Не переключайте прибор в режим реверсивного хода во время использования пластиковой загрузочной части.
Совет
Также можно натереть сыр.

Колка льда (только для модели HR2728)

- Включите прибор.
- Поместите дробленый лед в загрузочную часть мясорубки.

9 Очистка и уход (рис. 5 и рис. 6)

- Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.
- Перед извлечением насадок или очисткой блока электродвигателя выключите прибор и отключите его от электросети.
- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды.
- Запрещается мыть металлические детали в посудомоечной машине.
- Очищайте основное устройство с помощью влажной ткани.
- Для удаления остатков мяса пропустите через режущий блок кусочки хлеба.
- Вымойте съемные части с помощью мягкой щетки в мыльной воде, ополосните чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью.
- Чтобы предотвратить ржавление, слегка смажьте металлические детали жиром или маслом.

Примечание
Для удаления остатков продуктов с дисков для шинковки используйте инновационное приспособление для очистки. Ополосните диски чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью или салфеткой.

10 Замена втулки (рис. 7)

11 Хранение прибора (рис. 8 и рис. 9)

Українська

1 Важно

Уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте їх для подальшого використання.

Небезпечно

- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.
- Не під'єднуйте пристрій до реле часу.

Попередження

- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи напруга, вказана на дні пристрою, збігається із напругою у мережі.
- Якщо кабель живлення, штекер чи інші частини пошкоджені, не під'єднуйте пристрій.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до сервісного центру, уповноваженого Philips, або фахівців із належного кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) із послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- З міркувань безпеки не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Будьте дуже