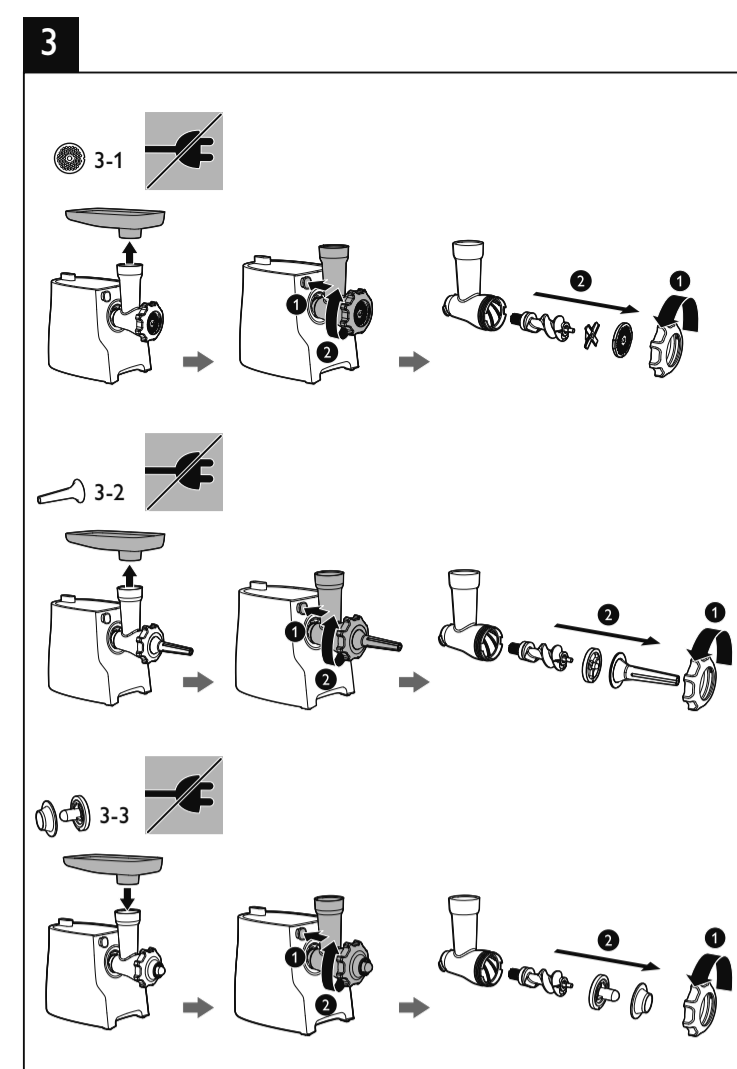
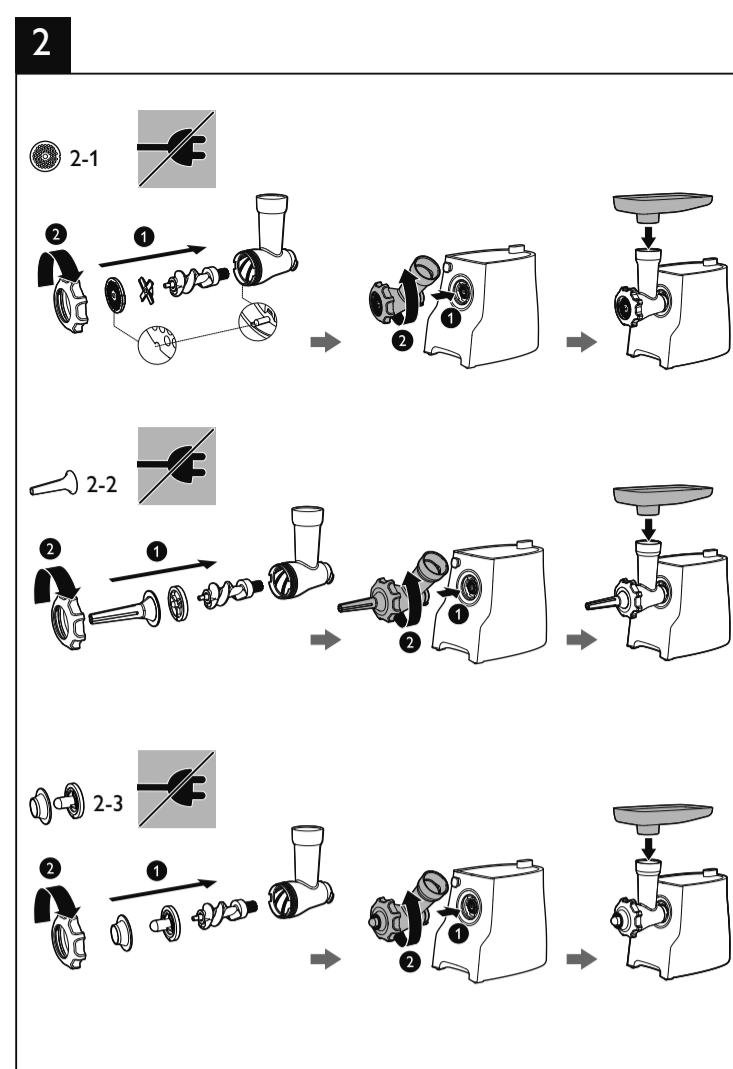
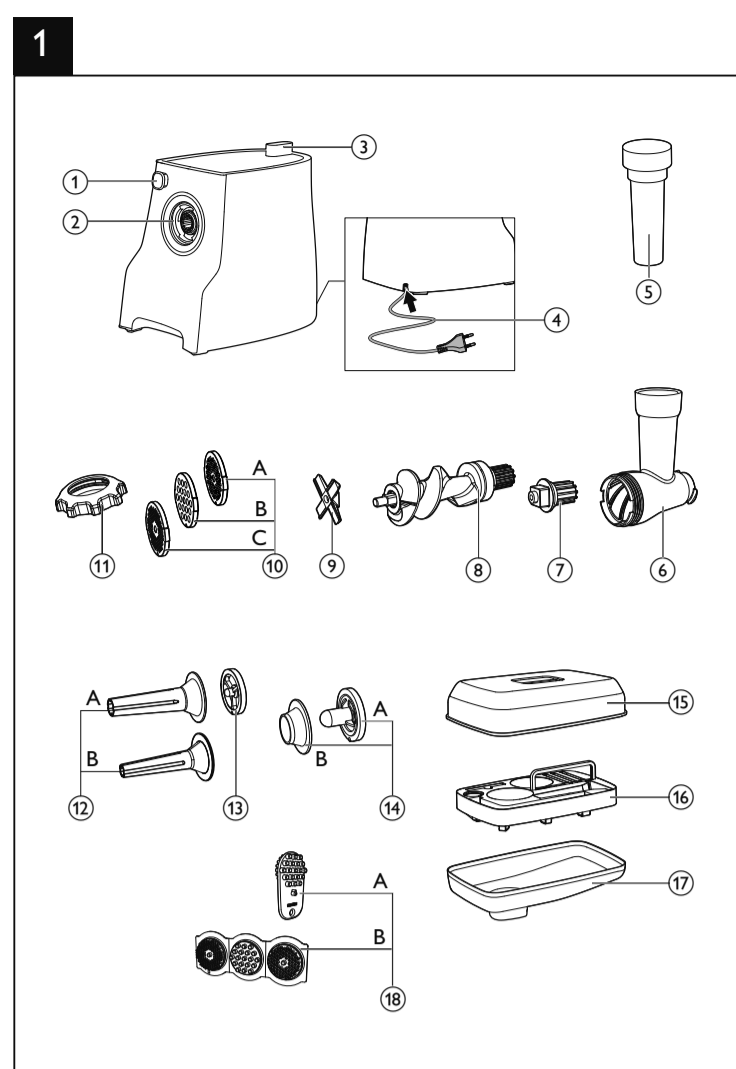




EN User manual
RU РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

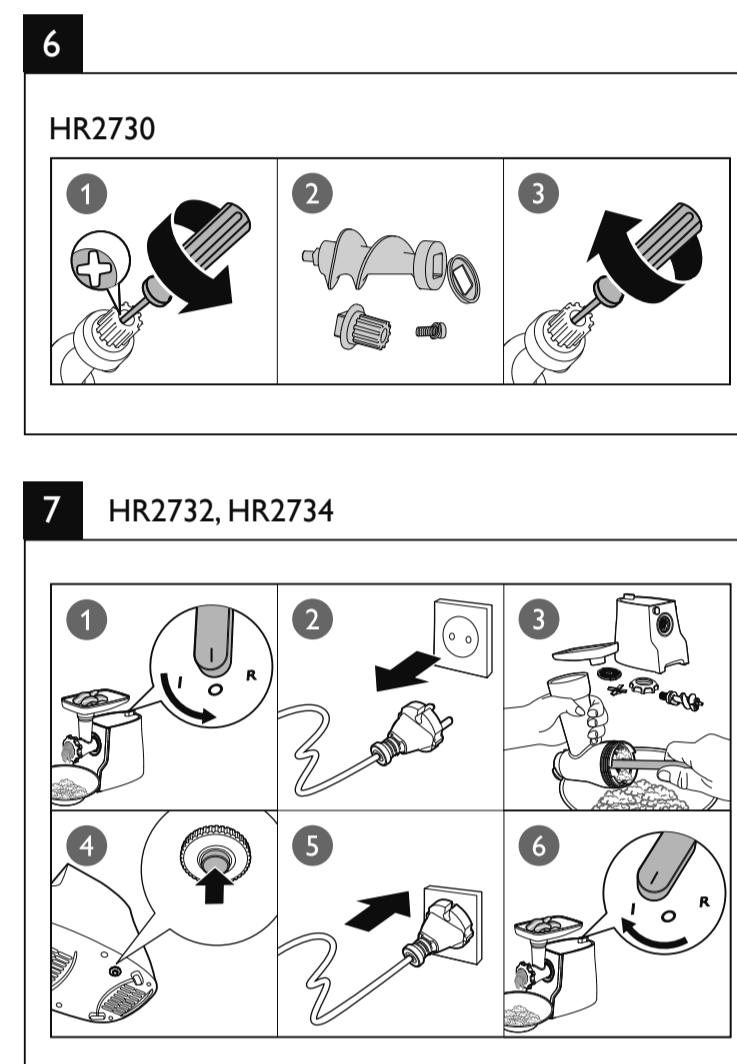
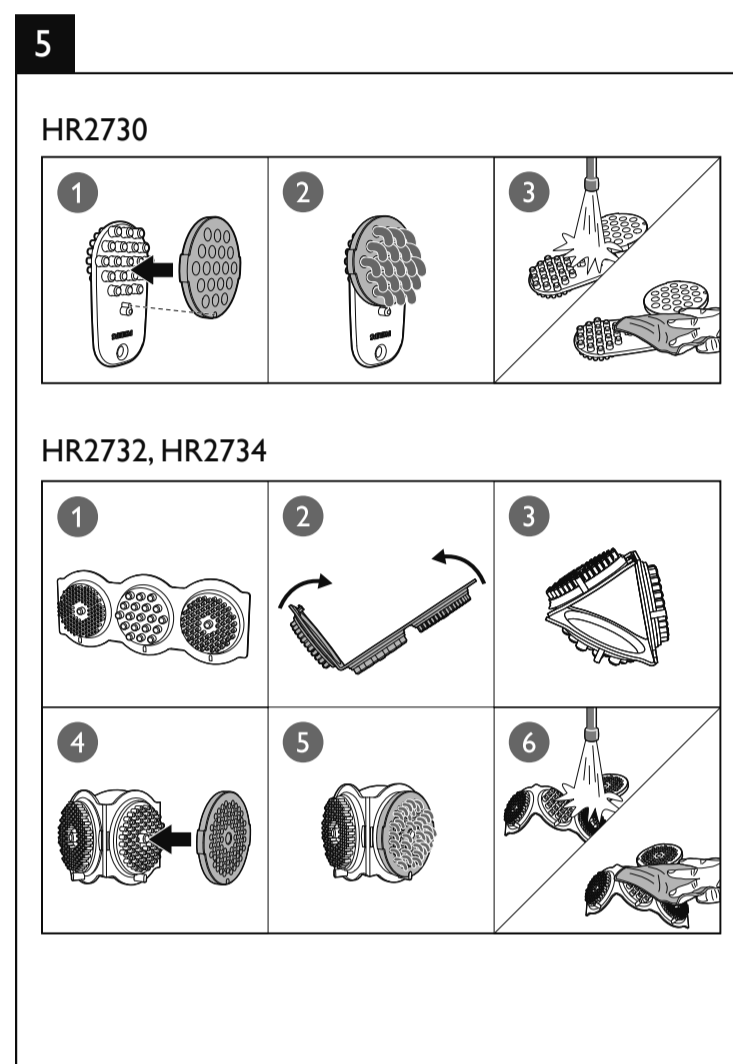
UK Посібник користувача

PHILIPS



	HR2730	HR2732, HR2734	HR2730	HR2732, HR2734
	X	X	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓

(HR2732, HR2734)



Specifications are subject to change without notice
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.



HR2730_2732_2734_CEE1_UM_V1.1

3140 035 29081

English

1 Important

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

Danger

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

Warning

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

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 turning the switch knob to **O**.
- Do not let the appliance run unattended.
- Do not exceed the maximum operating time of 4 minutes under heavy load applications.
- Noise level: Lc = 87 dB [A]

Safety system (Fig. 6 and Fig. 7)

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.

HR2730 is 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 broken gear and replace with the extra gear (Fig. 6).

HR2732 and HR2734 are fitted with a safety feature which safeguards against overloading. In case the appliance is overloaded, it automatically activates the overload protection and switches off. If this occurs, set the switch knob to **O**, unplug the appliance and let it cool down for 15 minutes. Remove the residue inside the hopper and then press the overload reset button on the bottom of the motor unit (Fig. 7).

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 meat mincer, you can

- mince meat
- make sausages
- make kebbe (HR2730 Middle East Asia, HR2732 and HR2734 only)



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

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

- Hopper release button
 - Press and hold it when you remove the hopper.
- Motor unit
- Switch knob for power and reverse modes **O** / **L** / **R**
 - Switch off (**O**) or on (**L**) the meat mincer.
 - Switch to **R** to reverse the motor.
- Power cord
- Pusher for the metal hopper
- Metal hopper
- Extra gear for the worm shaft (HR2730 only)
- Worm shaft
- Cutter/Knife
- Hygienic stainless steel grinding discs
 - A: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm)
 - B: Medium grinding disc (diameter of 5 mm)
 - C: Fine grinding disc (diameter of 3 mm) (HR2732 and HR2734 only)
- Screw ring
- Sausage horns
 - A: Large sausage horn (diameter of 22 mm)
 - B: Small sausage horn (diameter of 12 mm)
- Sausage separator
- Kebbe maker (HR2730 Middle East Asia, HR2732 and HR2734 only)
 - A: Kebbe separator
 - B: Kebbe shaper
- Dust cover (HR2732 and HR2734 only)
- Accessories tray (HR2732 and HR2734 only)
- Metal meat tray
- Innovative cleaning tool
 - A: HR2730 only
 - B: HR2732 and HR2734 only

4 Mince meat

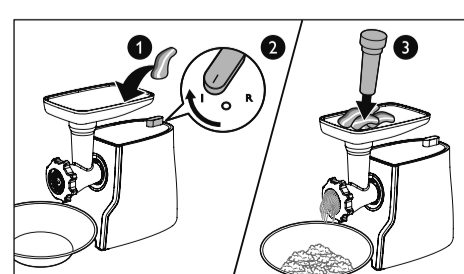
Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-1.

For disassembly, refer to Fig. 3-1.

Mince meat



- 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.
 - Depending on the granularity of minced meat, select the proper grinding disc. You can also grind for more than one time.



- Tip
- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat as much as possible.
 - If the hopper is blocked, switch to **R** to reverse the motor and clear the leftover meat.

Recipe

Pozharskie Kotleti (Chicken cutlets)

Yield: 4 servings

Ingredients:

- 450 g chicken breast or readily ground chicken
- 200 g plain wheat bread
- 120 ml warm milk
- 6 Tbsp. unsalted butter
- 1/2 tsp. salt
- 1/8 tsp. black pepper
- 1/2 cup of bread crumbs, use more if needed
- 1 clove of minced garlic (optional)
- 15 ml vegetable oil (optional)
- 100 g mozzarella or Muenster cheese, cut into 5 cm long, 1.3 cm wide strips (optional)

Directions:

- Soak the bread in warm milk for several minutes.
- Mince the soaked bread with the fine grinding disc.
- Mince the chicken with the fine grinding disc.
- Mince the mixture of minced bread and chicken.
- Add salt and pepper (as well as the minced garlic if you like) into the mixture, and then thoroughly mix the ingredients.
- Soak your hands in water, and then grab a portion of the mixture equal to the size of a tennis ball. Cover a piece of cheese in the mixture, and shape it into a patty. Make sure that the cheese is not exposed.
- Coat the patty with bread crumbs.
- Over medium-low heat, melt the butter, and then fry the patty on each side for three minutes, or until it turns golden brown in the melt butter.
- Bake the fried patties in the oven (preheated at 177°C) for 15 minutes.
- Serve the patties with your favorite side course.

5 Make sausages

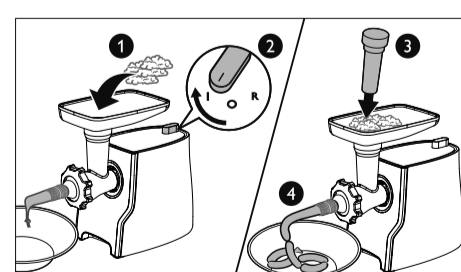
Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-2.

For disassembly, refer to Fig. 3-2.

Make sausages



- Note
- 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:

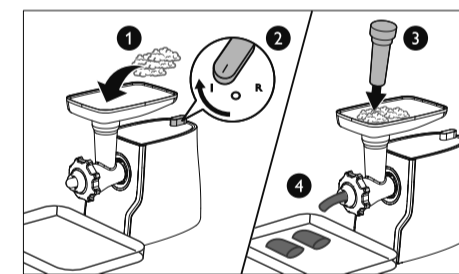
- Mince the meat with the coarse grinding disc.
- Thoroughly mix the minced meat and other ingredients.
- Follow the instructions in the section "Make sausages" to make your own sausages.

6 Make kebbe (HR2730 Middle East Asia, HR2732 and HR2734 only)

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

For disassembly, refer to Fig. 3-3.

Make kebbe



Recipe

Kebbe

Yield: 5-8 servings

Ingredients:

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

Directions:

- Outer casing**
 - Mince the meat, wheat, and onion together with the fine grinding disc.
 - Thoroughly mix the minced ingredients, and then mince the mixture twice again.
 - Use the kebbe maker to shape the mixture into kebbe casing.
- Filling**
 - Mince the meat with the medium 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 Cleaning and maintenance (Fig. 4 and Fig. 5)

- 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.
- 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.



Tip
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.

8 Replace the gear (HR2730 only) (Fig. 6)

One extra gear is bundled with the product. If the original gear is broken, replace it with the extra one.

Русский

1 Важная информация

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

Опасно!

- Не погружайте блок электродвигателя в воду и не промывайте под струей воды.
- Не подключайте прибор к реле времени.

Внимание!

- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на его нижней панели, 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 интеллектуальными или физическими возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструкторования по вопросам использования прибора со стороны 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 изменением любой насадки выключите прибор и отключите его от электросети.
- Не протирайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами (например, лопаточкой) при включенном приборе. Для этого разрешается использовать только томателем.

Предупреждение

- 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.
- Всегда отключайте устройство, повернув переключатель питания в положение **О**.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Продолжительная непрерывная работы прибора в режиме высокой нагрузки не должна превышать 4 минуты.
- Уровень шума: Lc = 87 дБ (А)

Система защиты (рис. 6 и рис. 7)

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.

В модели HR2730 предусмотрена механическая защита. Для защиты электродвигателя используется пластиковая втулка, которая повреждается при попадании в прибор костей или кухонных принадлежностей. Если это произошло, просто замените втулку (рис. 6).

В моделях HR2732 и HR2734 предусмотрена система защиты, которая предохраняет прибор от чрезмерных нагрузок. В случае перегрузки автоматически включается система защиты, а прибор выключается. Если это произошло, установите переключатель питания в положение

О, отсоедините устройство от электросети и дайте ему остыть в течение 15 минут. Отсните загрузочную часть от остатков продуктов и нажмите кнопку сброса защиты от перегрузки в нижней части блока электродвигателя (рис. 7).

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



Изделие разработано и изготовлено с применением высококачественных деталей и компонентов, которые подлежат переработке и повторному использованию.

Если изделие маркировано знаком с изображением перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие директивы Европейского Парламента и Совета 2002/96/EC.



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.

При помощи данной мясорубки можно

- приготовить фарш;
- приготовить сосиски;
- приготовить кеббе (только для моделей HR2730 (Средний Восток), HR2732 и HR2734).

Совет

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

3 Комплект поставки (рис. 1)

- Кнопка отсоединения загрузочной части мясорубки
 - Нажмите и удерживайте при извлечении загрузочной части мясорубки.
- Блок электродвигателя
- Переключатель питания и режима реверсивного хода **О / I / R**
 - Выключение (**О**) или включение (**I**) мясорубки.
 - Переключите на **R** для включения режима реверсивного хода электродвигателя.
- Шнур питания
- Томателъ для металлической загрузочной части мясорубки
- Металлическая загрузочная часть мясорубки
- Дополнительная втулка для вала шнека (только для модели HR2730)
- Вал шнека
- Режущий блок/нож
- Гигиеничные диски для шинковки из нержавеющей стали
 - A:** диск для крупной шинковки (диаметр 8 мм)
 - B:** диск для средней шинковки (диаметр 5 мм)
 - C:** диск для мелкой шинковки (диаметр 3 мм) (только для моделей HR2732 и HR2734)
- Фиксирующее кольцо
- Насадка для сосисок
 - A:** насадка для больших сосисок (диаметром 22 мм)
 - B:** насадка для небольших сосисок (диаметром 12 мм)
- Диск для нарезки сосисок
- Насадка для кеббе (только для моделей HR2730 (Средний Восток), HR2732 и HR2734)
 - A:** диск для нарезки кеббе
 - B:** диск для формирования кеббе
- Пылезащитная крышка (только для моделей HR2732 и HR2734)
- Поддон для насадок (только для моделей HR2732 и HR2734)
- Металлический лоток для мяса
- Инновационное приспособление для очистки
 - A:** только для модели HR2730
 - B:** только для моделей HR2732 и HR2734

4 Приготовление фарша

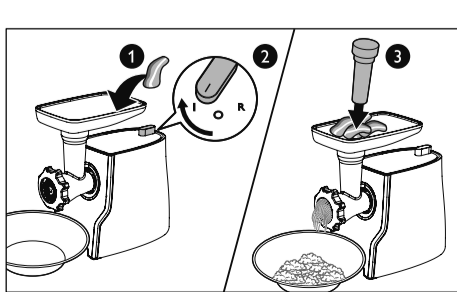
Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-1.

Разборка см. рис. 3-1.

Приготовление фарша

Примечание

- Не используйте прибор для измельчения костей, 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 диск в зависимости от нужной степени измельчения фарша. Шинковку можно выполнять в несколько подходов.



Совет

- По возможности удалите все косточки, хрящи и сухожилия.
- Если загрузочная часть забита, включите режим реверсивного хода электродвигателя **R** и удалите остатки мяса.

Рецепт

Пожарские котлеты (куриные котлеты)

Количество: 4 порции

Ингредиенты

- 450 г куриной грудки или куриного фарша
- 200 г пшеничного хлеба
- 120 мл теплого молока
- 6 ст. ложек несоленого масла
- 1/2 ч. ложки соли
- 1/8 ч. ложки черного перца
- 1/2 чашки панировочных сухарей, при необходимости можно использовать больше
- 1 зубок рубленого чеснока (не обязательный ингредиент)
- 15 мл растительного масла (необязательно)
- 100 г сыра моцарелла или монстер, нарезанного соломкой длиной 5 см, шириной 1,3 см (необязательно)

Способ приготовления

- Окуните хлеб в теплое молоко на несколько минут.
- Пропустите через мясорубку пропитанный хлеб, установив диск для мелкой шинковки.
- Пропустите через мясорубку куриное филе, установив диск для мелкой шинковки.
- Пропустите через мясорубку перемолотые хлеб и куриное филе.
- Добавьте в полученную смесь соль и перец (а также рубленый чеснок по вкусу), затем тщательно перемешайте ингредиенты.
- Смочите руки водой, возьмите порцию, приблизительно равную размеру теннисного мяча. Положите в центр кусочек сыра и придайте форму котлеты. Убедитесь, что сыр полностью закрыт.
- Обваляйте котлету в панировочных сухарях.
- Включите средний огонь, растопите масло и обжаривайте котлету со всех сторон в течение трех минут или до образования золотистой корочки.
- Запекайте обжаренные котлеты в духовке, предварительно разогретой до 177 °C, в течение 15 минут.
- Подавайте на стол с гарниром по вкусу.

5 Приготовление сосисок

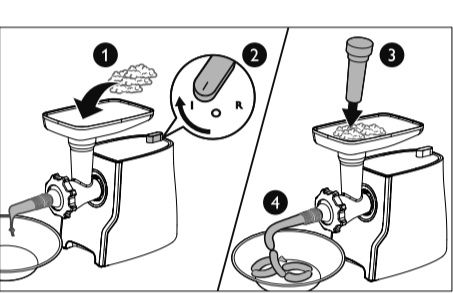
Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-2.

Разборка см. рис. 3-2.

Приготовление сосисок

Примечание

- Не закрывайте отверстия для выпуска воздуха на насадке для сосисок.
- Следите за толщиной сосисок, чтобы оболочка не была натянута слишком туго.
- Оболочка должна быть все время влажной, что предотвратит ее прилипание к насадке для сосисок.



Рецепт

Сосиски

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 чабреца
- 470 мл холодной воды
- 1 ст. ложка молотого острого красного перца

Способ приготовления

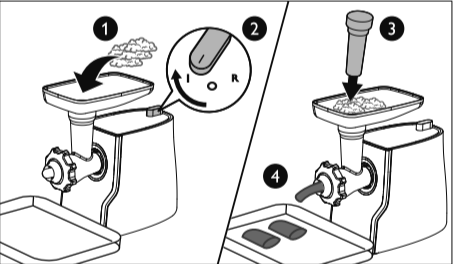
- Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для крупной шинковки.
- Тщательно смешайте фарш с остальными ингредиентами.
- Для самостоятельного приготовления сосисок следуйте инструкциям раздела «**Приготовление сосисок**».

6 Приготовление кеббе (только для моделей HR2730 (Средний Восток), HR2732 и HR2734)

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-3.

Разборка см. рис. 3-3.

Приготовление кеббе



Рецепт

Кеббе

Количество: 5–8 порций

Ингредиенты

- Внешний слой**
 - 500 г мяса ягненка или нежирной баранины, нарезанного полосками
 - 500 г буурда, проморого и подсушенного
 - 1 небольшая луковица
- Начинка**
 - 400 г мяса ягненка, нарезанного полосками
 - 15 мл растительного масла
 - 2 хорошо измельченных луковицы среднего размера
 - 5-10 мл сметаной гвоздики
 - 15 мл муки
 - 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 насадки для кеббе придайте полученной смеси форму.
- Начинка**
 - Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для средней шинковки.
 - Поджарьте нарезанный лук до золотистого цвета.
 - Добавьте фарш и остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут.
 - Позвольте жиру стечь и охладите начинку.
- Приготовление**
 - Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сожмите края.
 - Разогрейте масло для глубокой жарки (190 °C).
 - Обжаривайте кеббе в течение 3–4 минут или до появления золотистой корочки.

7 Очистка и уход (рис. 4 и 5)

- 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.
- Не погружайте блок электродвигателя в воду и не промывайте под струей воды. Запрещается мыть металлические детали в посудомоечной машине.
- Очистите основное устройство влажной тканью.
- Для удаления остатков мяса пропустите через режущий блок кусочки хлеба.
- Выньте съемные части с помощью мягкой щеточки в мыльной воде, ополосните чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью.
- Чтобы предотвратить ржавление, слегка смажьте металлические детали жиром или маслом.

Совет

- 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.

8 Замените втулку (только для модели HR2730) (рис. 6)

Комплект прибора включает в себя одну дополнительную втулку. Если оригинальная втулка повреждена, замените ее.

Українська

1 Важлива інформація

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.

Увага!

- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи напруга,казана на дні пристрою, збігається із напругою у мережі.
- Якщо кабель живлення, штекер чи інші частини пошкоджені, не під'єднуйте пристрій.
- Якщо кабель живлення пошкоджені, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до сервісного центру, уповноваженого Philips, або фахівців із належної кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включючи дітей) із посадженими фізичними відсуттями 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 обережними з ножем, особливо коли виймаєте його з черв'ячного валу та під час чищення. Лева насадка дуже гостра!
- Перед тим як від'єднувати приладдя, виймайте пристрій і від'єднуйте його від мережі.
- У жодному разі не проشوшкуюте продукти в корпус пальцями чи за допомогою предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Для цього використовуйте лише штовхач.

Увага

- Пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи його зібрано належним чином.
- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Для зміниающего пристрою перемикач слід встановлювати в положення **О**.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- У разі сильного навантаження пристрою не перевищуйте передбачений максимальний час роботи в 4 хвилини.
- Рівень шуму: Lc = 87 дБ (А)

Система безпеки (мал. 6 і мал. 7)

Цей пристрій обладнано захистом від перегрівання. Якщо пристрій перегріється, він вимкнеться автоматично. Від'єдніте пристрій від мережі і дайте йому охолонути до кімнатної температури. Потім вставте штепсель назад у розетку та знов увімкніть пристрій. Якщо захист від перегрівання вмикається надто часто, зверніться до дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

Модель HR2730 оснащено механічним захистом. Щоб захистити двигун, спеціально розроблений пластинковий зубуватий механізм змається, якщо у пристрій потраплять кістки чи предмети посуду. Якщо це трапиться, просто вийміть зламаний механізм і замінть його новим (мал. 6).

Модель HR2732 та HR2734 оснащено функцією безпеки, яка захищає пристрій від перевантаження. У разі перевантаження пристрою вмикається система захисту і пристрій вимикається. Якщо це трапиться, встановіть перемикач у положення **О**. Від'єдніайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути впродовж 15 хвилин. Вийміть рештки продуктів із корпуса мясорубки і натисніть кнопку перезапущу внизу на боці двигуна (мал. 7).

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає всім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатаці відповідно до інструкцій, поданих у цьому посібнику користувача.

Утилізація



Виріб виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можна переробити та використовувати повторно.

Позначення у вигляді перекресленого контейнера для сміття на виробі означає, що на цей виріб поширюється для Директиви Ради Європи 2002/96/EC.



Не утилізуйте цей виріб з іншими побутовими відходами. Дізнайтеся про місцеву систему роздідного збору електричних та електронних пристроїв. Напряена утилізація старого пристрою допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

2 Вступ

Вітаємо вас із покупкою і ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі користуватися патріотичною, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com. За допомогою цієї мясорубки ви можете

- молоти м'ясо
- виготовляти ковбаски
- готувати кеббе (лише моделі HR2730 для Близького Сходу та Азії, HR2732 та HR2734)

Порада

- Більше рецептів можна переглянути на веб-сайті www.kitchen.philips.com.

3 Комплектація упаковки (мал. 1)

- Кнопка розблокування корпусу м'ясорубки ■**
 - Натисніть та утримуйте її для від'єднання корпусу мясорубки.
- Блок двигуна
- Регулятор для режимів живлення і реверсивного ходу **О / I / R**
 - Вимкнення (**О**) або увімкнення (**I**) мясорубки.
 - Виберіть положення **R** для зміни напрямку руку двигуна.
- Кабель живлення
- Штовхач для металевого корпусу м'ясорубки
- Металевий корпус м'ясорубки
- Додаткова муфта для черв'ячного валу (лише HR2730)
- Черв'ячний вал
- Ніж
- Гігєнічні подрібнюючі диски з нержавіючої сталі
 - A:** Диск для грубого подрібнення (діаметром 8 мм)
 - B:** Диск для середнього подрібнення (діаметром 5 мм)
 - C:** Диск для дрібного подрібнення (діаметром 3 мм) (лише HR2732 та HR2734)
- Гвинтові кіляцьє
- Насадки для ковбасок
 - A:** Товста насадка для ковбасок (діаметром 22 мм)
 - B:** Тонка насадка для ковбасок (діаметром 12 мм)
- Сепаратор для ковбасок
- Насадка для кеббе (лише моделі HR2730 для Близького Сходу та Азії, HR2732 та HR2734)
 - A:** Сепаратор для кеббе
 - B:** Формуюча деталь для кеббе
- Пилюзахисна кришка (лише HR2732 та HR2734)
- Лоток для приладь (лише HR2732 та HR2734)
- Металевий лоток для м'яса
- Інноваційна насадка для чищення
 - A:** лише HR2730
 - B:** лише HR2732 та HR2734

4 Перемелення м'яса

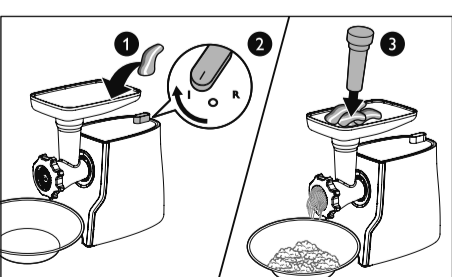
Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-1.

Як розібрати пристрій, зображено на мал. 3-1.

Перемелення м'яса

Примітка

- Ніколи не подрібнюйте кістки, горіхи чи інші тверді продукти.
- Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо! Перед тим як подрібнити м'ясо, спочатку розморозьте його.
- Не перевантажуйте пристрій, проشوшкуючи надто багато м'яса у корпус.
- Вибирайте диски для подрібнення відповідно до бажаної консистенції змєненого м'яса. М'ясо можна також перемолоти кілька разів.



Порада

- Повиймайте кістки, хрящі та сухожилия з м'яса, наскільки це можливо.
- Якщо в корпусі м'ясоруби забилися м'ясо, встановіть перемикач у положення **R**, щоб двигун запрацював у зворотному напрямку і рештки м'яса вичистилися.

Рецепт

Курячі котлети

Кількість порцій: 4 порції

Інгредієнти:

- 450 г курячої грудинки або повністю подрібненої курятини
- 200 г звичайного білого хліба
- 120 мл теплого молока
- 6 стол. ложек несоленого масла
- 1/2 чайної ложки солі
- 1/8 чайної ложки чорного перцю
- 1/2 чашки панірувальних сухарів (якщо потрібно, можна більше)
- 1 зубец меленого часнику (за бажанням)
- 15 мл рослинної олії (за бажанням)
- 100 г сиру моцарелла або манстер, порізаного на смужки довжиною 5 см і шириною 1,3 см (за бажанням)

Способ приготування:

- Замочіть хліб у теплом молоці на кілька хвилин.
- Перемелть замочений хліб через диск для дрібного подрібнення.
- Перемелть куряче м'ясо через диск для дрібного подрібнення.
- Перемелть разом подрібнений хліб із м'ясом.
- Додайте до фаршу солі та перцю (а також змєлений часник, якщо бажаєте), після чого ретельно змішайте продукти.
- Змочіть руки водою, потім візьміть порцію фаршу розміром з тенісний м'яч. Накрийте фарш шматком сиру і надайте йому форми котлети. Сир не має виступати з-під фаршу.
- Обкачайте котлету в панірувальних сухарях.
- На середньому вогні розтопіть масло і смажте котлету з кожного боку по три хвилини або поки не підрум'яняться.
- Випікайте підсмажені котлети в духовці (попередньо розігрітій до 177 °C) протягом 15 хвилин.
- Подавайте котлети з улюбленим гарніром.

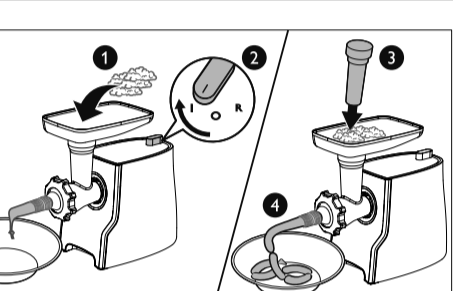
5 Виготовлення ковбасок

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-2. Як розібрати пристрій, зображено на мал. 3-2.

Виготовення ковбасок

Примітка

- Не блокуйте отвори для виходу пари з насадки для ковбасок.
- Не робіть надто товсті ковбаски, щоб шкірка не перетягувалася.
- Шкірка для ковбасок має бути вологою, щоб вона не прилипла до насадки.



Рецепт

Ковбаски

Інгредієнти:

- 4,5 кг меленої свинини
- 5 стол. ложек солі
- 1 стол. ложка меленого білого перцю
- 2 стол. ложки тертого шалфею
- 1 чайна ложка м'ябиру
- 1 стол. ложка мускатного горіха
- 1 стол. ложка тми'яну
- 470 мл холодної води
- 1 стол. ложка меленого гострого червоного перцю

Способ приготування:

- Перемелть м'ясо через диск для грубого подрібнення.
- Ретельно перемішайте змєлене м'ясо з іншими продуктами.
- Дотримуючись вказівок у розділі «**В**