

Русский

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 перекручайте прибор в режим реверсивного хода во время использования пластиковой загрузочной части.
- Уровень шума: Lc = 87 дБ (A)

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 электродвигателя используется 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 перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие Директивы ЕС 2002/96/ЕС.


Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Для утилизации электронных 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 пельмене (только для модели HR2728);
- нарезать овощи и натереть сыр (только для моделей HR2728, HR2729, HR2526);
- измельчить лед (только для модели HR2728).

	Совет
<ul style="list-style-type: none">Дополнительные рецепты смотрите на веб-сайте www.kitchen.philips.com.	

3 Комплект поставки (рис. 1)

1	 Кнопка отсоединения загрузочной части мясорубки <ul style="list-style-type: none">Нажмите и удерживайте при извлечении загрузочной части мясорубки.	18	Режущий блок/нож
2	Блок электродвигателя	14	Насадки для колбасок <ul style="list-style-type: none">A: большая насадка для колбасок (диаметр 22 мм) B: малая насадка для колбасок (диаметр 12 мм)
3	O / l <ul style="list-style-type: none">Включение и выключение прибора.	15	Разделитель для колбасок
4	R (реверс) <ul style="list-style-type: none">Переключение в режим реверсивного хода. (эта функция активна, только если переключатель O / l находится в положении o / l) Отпустите переключатель, чтобы выключить режим реверсивного хода.	16	Насадка для кеббе <ul style="list-style-type: none">A: разделитель для кеббе B: насадка для формования кеббе
5	Шнур питания	17	Насадка для пельменя (для моделей HR2727 WEU и HR2728) <ul style="list-style-type: none">A: диск для нарезки пельменя B: диск для формования пельменя
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	Металлические барабаны (только для моделей HR2728, HR2729, HR2526) <ul style="list-style-type: none">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 моделй HR2728)
12	Диски для шинковки <ul style="list-style-type: none">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.

Приготовление фарша (рис. 10-1)

	Примечание
---	-------------------

- 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 нежного фарша его можно пропустить через мясорубку несколько раз.

	Совет
<ul style="list-style-type: none">По возможности удалите все косточки, хрящи и сухожилия. 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.

Приготовление колбасок (рис. 10-2)

	Примечание
---	-------------------

- 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 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.
- 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
Количество: 5–8 порций
Ингредиенты:

- Внешний слой**
 - 500 г мяса ягнечки или нежирной баранины, нарезанного полосками
 - 500 г булгура, промтого и подсушенного
 - 1 небольшая луковица
- Начинка**
 - 400 г мяса ягнечка, нарезанного полосками
 - 15 мл растительного масла
 - 2 хорошо измельченных луковицы среднего размера
 - 5–10 мл молотой 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 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 пищи**
 - 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 Приготовление пельменя (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 пельменя (рис. 10-4)

	Совет
<ul style="list-style-type: none">Чтобы получить пельмене различной формы, выравнивайте разные отверстия диска для формования пельменя с отверстием на диске для нарезки пельменя.	

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
<ul style="list-style-type: none">Используйте только пластиковую загрузочную часть мясорубки вместе с металлическими барабанами и толкателем для пластиковой загрузочной части мясорубки. Не перекручайте прибор в режим реверсивного хода во время использования пластиковой загрузочной части.	

	Совет
<ul style="list-style-type: none">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.
- Выньте 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
<ul style="list-style-type: none">Для удаления остатков продуктов с дисков для шинковки используйте инновационное приспособление для очистки. Ополощите 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 Важливо

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 пошкоджено, 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 ослабленими 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 обережними з ножом, особливо коли виймаєте його з черв'ячного валу та під час чищення. Леза насадки дуже гострі!
- Перед тим як від'єднувати приладдя, вимикайте пристрій і від'єднуйте його від мережі.
- У жодному разі не проشوтовхуйте продукти в корпус пальцями чи за допомогою предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Для цього використовуйте лише штовхачі.
- Не вставляйте пальці в металевий барабан, коли пристрій працює.

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.
- Завжди вимикайте пристрій за допомогою кнопки **o** / **l**
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Не перевищуйте максимальний час роботи 10 хвилин для усіх програм.
- Не перемикайте пристрій у режим зворотного ходу під час використання пластикового корпусу.
- Рівень шуму: Lc = 87 дБ [A]

Система безпеки
Цей пристрій обладнано захистом від перегрівання. Якщо пристрій перегріється, він вимкнеться автоматично. Від'єдняйте пристрій від мережі і дайте йому охолонути до кімнатної температури. Потім вставте штепсель назад у розетку та знову увімкніть пристрій. Якщо захист від перегрівання вимкнеться надто часто, зверніться до дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips. Пристрій також обладнано механічним захистом. Щоб захистити двигун, спеціально розроблений пластиковий зубчастий механізм замикається, якщо у пристрій потраплять кістки чи предмети посуду. Якщо таке станеться, просто вийміть механізм і замініть його.

Електромагнітні поля (EMF)

Цей пристрій Philips відповідає всім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації 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 перевершеного контейнера для сміття на виробі означає, що на цей виріб поширюється дія Директиви Ради Європи 2002/96/ЕС.

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


2 Вступ

Вітаємо вас і попуємо і ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі користуватися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.philips.com](#).

- За допомогою цього виробу можна
 - молоти м'ясо
 - виготовляти ковбаски
 - виготовляти кеббе
 - виготовляти пельмені (лише HR2728)
 - нарізати овочі та натирати сыр (лише HR2728, HR2729, HR2526)
 - кришити лід (лише HR2728)

	Підказка
<ul style="list-style-type: none">Більше рецептів можна переглянути на веб-сайті www.kitchen.philips.com.	

3 Комплектація упаковки (мал. 1)

1	 Кнопка розблокування корпусу <ul style="list-style-type: none">Натисніть та утримуйте її для від'єднання корпусу м'ясорубки.	18	Ніж
2	Блок двигуна	14	Насадки для ковбасок <ul style="list-style-type: none">A: Товста насадка для ковбасок (діаметром 22 мм) B: Тонка насадка для ковбасок (діаметром 12 мм)
3	O / l <ul style="list-style-type: none">Вимкнення або увімкнення пристрою.	15	Сепаратор для ковбасок
4	R (зворотній рух) <ul style="list-style-type: none">Натискайте для зміни напрямку руху двигуна. (активно лише коли перемикач O / l знаходиться у положенні o / l) Відлучайте для вимкнення режиму зворотного ходу.	16	Насадка для кеббе <ul style="list-style-type: none">A: Сепаратор для кеббе B: Формуюча деталь для кеббе
5	Кабель живлення	17	Насадка для пельменя (для HR2727 WEU та HR2728) <ul style="list-style-type: none">A: Сепаратор для пельменя B: Формуюча деталь для пельменя
6	Лоток подавання	18	Штовхач для пластикового корпусу м'ясорубки (лише HR2728, HR2729, HR2526)
7	Штовхач для металевого корпусу м'ясорубки	19	Пластиковий корпус м'ясорубки (лише HR2728, HR2729, HR2526)
8	Металевий корпус м'ясорубки	20	Металеві барабани (лише HR2728, HR2729, HR2526) <ul style="list-style-type: none">A: Барабан для грубого тертя B: Барабан для дрібного тертя C: Барабан для нарізання D: Барабан для льоду (лише HR2728)

9	Додаткова муфта для черв'ячного валу	21	Пилезахисна кришка (лише HR2726, HR2727, HR2728, HR2526)
10	Черв'ячний вал	22	Лоток для прилад' (лише HR2726, HR2727, HR2526)
11	Гвинтові кільця	23	Лоток для прилад' (для HR2728)
12	Підкріплюючі диски <ul style="list-style-type: none">A: Диск для грубого подрібнення (діаметром 8 мм) B: Диск для дрібного подрібнення (діаметром 5 мм)	24	Інноваційна насадка для чищення

4 Перемелення м'яса

Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею.

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-1. Як розібрати пристрій, зображено на мал. 3-1.

Перемелення м'яса (мал. 10-1)

	Примтка
---	----------------

- Ніколи не подрібняйте кістки, горіхи чи інші тверді продукти.
- Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо! Перед тим як подрібнити м'ясо, спочатку розморозьте його.
- Не перемалюйте пристрій, проشوтовхуючи надто багато м'яса у корпус.
- Можна вибрати відповідний диск для подрібнення для бажаної консистенції змеленого м'яса. Для отримання дрібної текстури м'ясо можна також перемолоти кілька разів.

	Підказка
<ul style="list-style-type: none">Повиймайте кістки, хрящі та сухожиля з м'яса, наскільки це можливо. Перед тим як виготовляти ковбаски, спочатку перемелть м'ясо (див. розділ "Виготовлення ковбасок"). Якщо в корпусі м'ясорубки забилась м'ясо, вимкніть пристрій та увімкніть режим реверсивного ходу, щоб видавити застряглина.	

5 Виготовлення ковбасок

Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею.

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

Виготовлення ковбасок (мал. 10-2)