Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

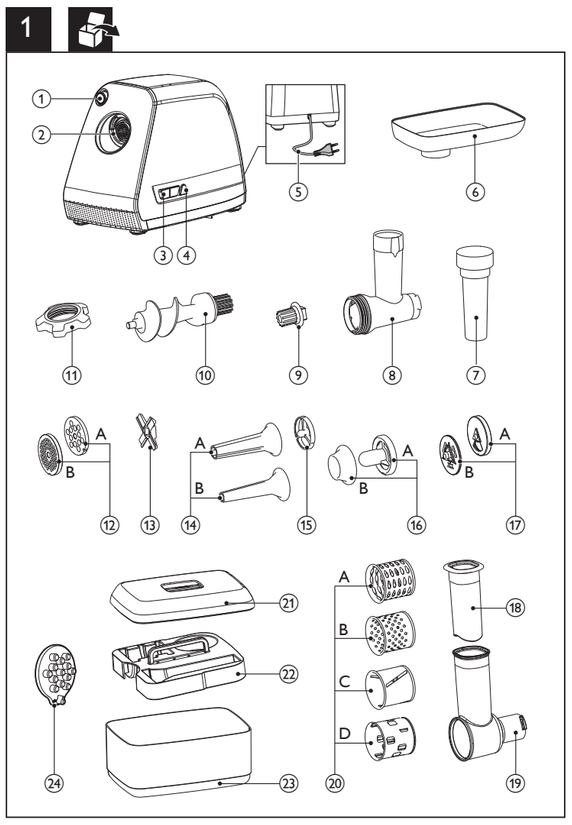
HR2726
HR2727
HR2728
HR2729
HR2526

EN User manual
UK Посібник користувача

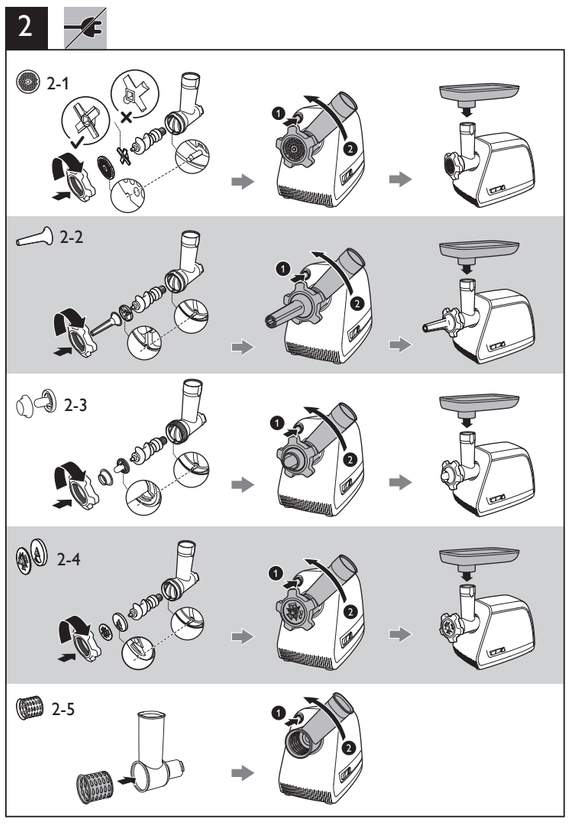
RU Руководство пользователя

PHILIPS

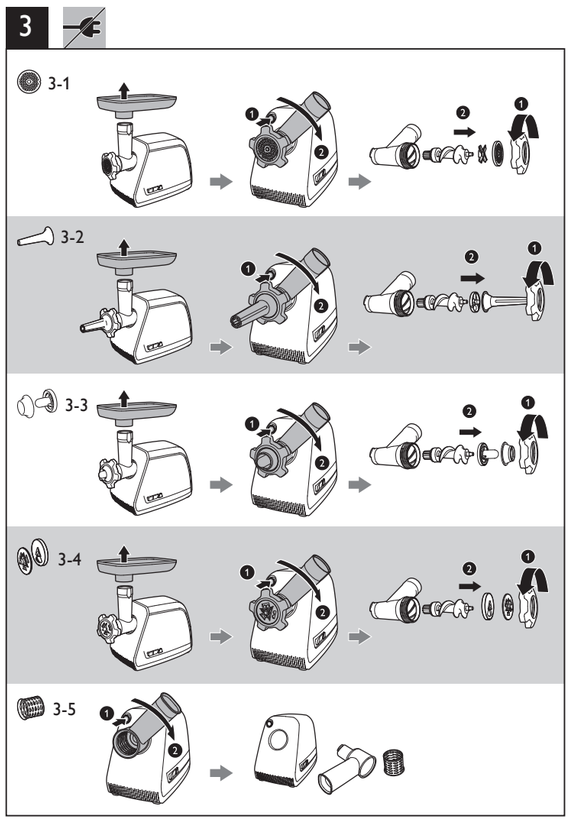
1



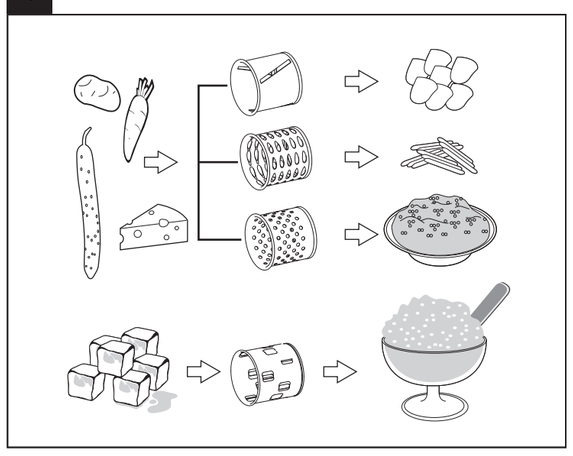
2



3



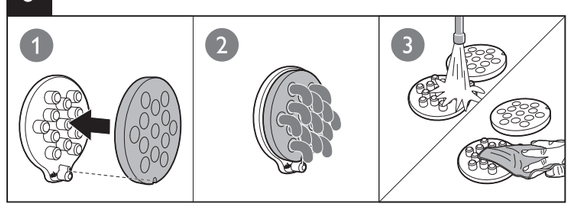
4



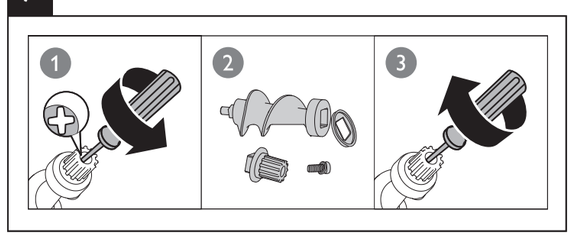
5

HR2726, HR2526, HR2727, HR2728	✓	✓	✓		✓	✗	✓
HR2726, 2727, 2526				HR2727 WEU, HR2728	✓	✓	✓
HR2728					✓	✓	✓
HR2726, 2729, 2526	✓	✓	✓	HR2727, HR2728	✓	✗	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓	HR2728, 2729, 2526 / HR2728	✓	✗	✓
HR2728, 2729, 2526	✓	✓	✓		✗	✗	✓

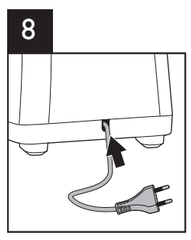
6



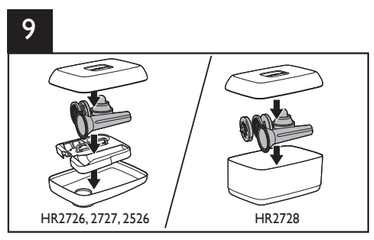
7



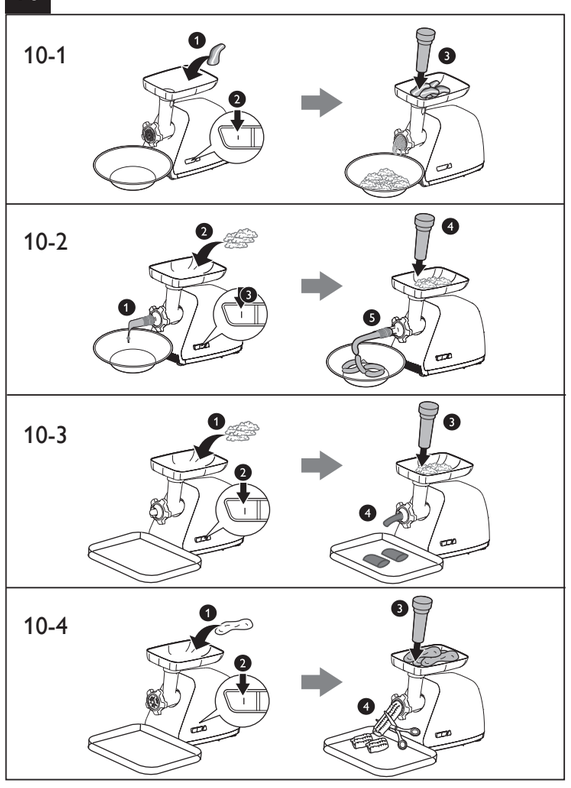
8



9



10



Specifications are subject to change without notice
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HR2726_2727_2728_2729_2526_UM_EEU_V1.0

3140 035 30973

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.

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 kebbe
- 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 • Press and hold it when you remove the hopper.	⑬ Cutter/Knife
② Motor unit	⑭ Sausage horns • A: Large sausage horn (diameter of 22 mm) • B: Small sausage horn (diameter of 12 mm)
③ O / I • Switch off or on the appliance.	⑮ Sausage separator
④ R (Reverse) • Switch it to reverse the motor. (only active when the O / I switch is in the " O " position) • Release it to stop the motor reverse.	⑯ Kebbe maker • A: Kebbe separator • B: Kebbe shaper
⑤ Power cord	⑰ Cookie maker (for HR2727 WEU and HR2728) • A: Cookie separator • B: Cookie shaper
⑥ Feeding tray	⑱ Pusher for the plastic hopper (HR2728, HR2729, HR2526 only)
⑦ Pusher for the metal hopper	⑲ Plastic hopper (HR2728, HR2729, HR2526 only)
⑧ Metal hopper	⑳ Metal drums (HR2728, HR2729, HR2526 only) • A: Coarse grater drum • B: Fine grater drum • C: Slicer drum • D: Ice drum (HR2728 only)
⑨ Extra gear for the worm shaft	㉑ Dust cover (HR2726, HR2727, HR2728,HR2526 only)
⑩ Worm shaft	㉒ Accessories tray (HR2726, HR2727, HR2526 only)
⑪ Screw ring	㉓ Accessories tray (for HR2728)
⑫ Grinding discs • A: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm) • B: Fine grinding disc (diameter of 5 mm)	㉔ Innovative cleaning tool

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:

- 4,500 g ground pork
- 5 Tbsp. of salt
- 1 Tbsp. of ground white pepper
- 2 Tbsp. of rubbed sage
- 1 tsp. of ginger
- 1 Tbsp. of nutmeg
- 1 Tbsp. of thyme
- 470 ml ice water
- 1 Tbsp. of ground hot red pepper

Directions:

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

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

Note

- Only use the plastic hopper in combination with the metal drums and the pusher for plastic hopper.
- Do not switch the appliance to Reverse mode when using the plastic hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

Crush ice (HR2728 only)

1 Switch on the appliance.
2 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)

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 / I.
- 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 (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 значком с изображением перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие Директивы ЕС 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.
Данный прибор позволяет выполнять следующие операции:
- приготовить фарш;
- приготовить колбаски;
- приготовить кеббе.
- приготовить печенье (только для модели HR2728);
- нарезать овощи и натереть сыр (только для моделей HR2728, HR2729, HR2526);
- измельчить лед (только для модели HR2728).

Совет

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

3 Комплект поставки (рис. 1)

① Кнопка отсоединения загрузочной части мясорубки • Нажмите и удерживайте при извлечении загрузочной части мясорубки.	⑬ Режущий блок/нож
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 / I • Включение и выключение прибора.	⑮ Разделитель для колбасок
④ R (реверс) • Переключение в режим реверсивного хода. (эта функция активна, только если переключатель O / I находится в положении " O ") • Отпустите переключатель, чтобы выключить режим реверсивного хода.	⑯ Насадка для кеббе • A: разделитель для кеббе • B: насадка для формования кеббе
⑤ Шнур питания	⑰ Насадка для печенья (для моделей HR2727 WEU и HR2728) • A: диск для нарезки печенья • B: диск для формования печенья
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) • 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 Пылезащитная 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 Диски 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.

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 мелкого фарша его можно пропустить через мясорубку несколько раз.

Совет

- 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
1 Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для крупной шинковки.
2 Тщательно смешайте фарш с остальными ингредиентами.
3 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 ягненка или нежирной баранины, нарезанного полосками
  - 500 г булгура, промытого 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 молотой гвоздики
  - 15 мл муки
  - соль и перец

Способ приготовления
- **Внешний слой**
  1) Пропустите через мясорубку мясо вместе с пшеницей и луком, установив диск для мелкой шинковки.
  2) Тщательно смешайте ингредиенты, затем полученную смесь снова пропустите через мясорубку.
  3) С помощью насадок для кеббе придайте полученной смеси форму.
- **Начинка**
  1) Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для мелкой шинковки.
  2) Поджарьте нарезанный лук до золотистого цвета.
  3) Добавьте фарш и остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут.
  4) Дайте жиру стечь и охладите начинку.
- **Тепловая обработка пищи**
  1) Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сожмите края.
  2) Разогрейте масло для глубокой прожарки (190 °C).
  3) 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 печенья (рис. 10-4)

Совет

- Чтобы получить печенье различной формы, выравнивайте разные отверстия диска для формования печенья с отверстием на диске для нарезки печенья.

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)

1 Включите прибор.
2 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 щеточки 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 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 належною 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 обережними з ножем, 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 проштовхуйте 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 / I.
- 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'єднайте 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.
Пристрій також обладнано механічним захистом. Щоб захистити двигун, спеціально розроблений пластиковий зубцюватий механізм зламається, якщо у пристрій потраплять кістки чи предмети посуду. Якщо таке станеться, просто вийміть механізм і замініть його.

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 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 перекресленого контейнера для сміття на виробі означає, що на цей виріб поширюється дія Директиви Ради Європи 2002/96/EC:
Не утилізуйте цей виріб з іншими побутовими відходами. Дізнайтеся про місцеву систему роздільного збору електричних та електронних пристроїв. Належна 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 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 печиво (лише HR2728)
- нарізати овочі та натирати сир (лише HR2728, HR2729, HR2526)
- кришити лід (лише HR2728)

Підказка

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

3 Комплектація упаковки (мал. 1)

① Кнопка розблокування корпусу м'ясорубки • Натисніть та утримуйте її для від'єднання корпусу м'ясорубки.	⑬ Ніж
② Блок двигуна	⑭ Насадки для ковбасок • A: Товста насадка для ковбасок (діаметром 22 мм) • B: Тонка насадка для ковбасок (діаметром 12 мм)
③ O / I • Вимкнення або увімкнення пристрою.	⑮ Сепаратор для ковбасок
④ R (зворотній рух) • Натискайте для зміни напрямку руху двигуна. (активно лише коли перемикач O / I знаходиться у положенні " O ") • Відпускайте для вимкнення режиму зворотного ходу.	⑯ Насадка для кеббе • A: Сепаратор для кеббе • B: Формуюча деталь для кеббе
⑤ Кабель живлення	⑰ Насадка для печива (для HR2727 WEU та HR2728) • A: Сепаратор для печива • B: Формуюча деталь для печива
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) • 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 приладь (лише HR2726, HR2727, HR2526)
⑪ Гвинтове кільце	㉓ Лоток для приладь (для HR2728)
⑫ Подрібнюючі диски • 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)

Примітка

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

Підказка

- Повиймайте кістки, хрящі та сухожилля з м'яса, наскільки це можливо.
- Перед тим як виготовляти ковбаски, спочатку перемеліть м'ясо (див. розділ "Виготовлення ковбасок").
- Якщо в корпусі м'ясорубки забилося м'ясо, вимкніть пристрій та увімкніть режим реверсивного ходу, щоб видалити застрягання.

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)

Примітка

- Виступи на корпусі м'ясорубки повинні бути вирівняні з пазами на блоці двигуна.
- Не блокуйте отвори для виходу повітря з насадки для ковбасок.
- Не робіть надто товсті ковбаски, щоб шкірка не перетягувалася.
- Шкірка для ковбасок має бути вологою, щоб вона не прилипала до насадки.

Рецепт

Ковбаски

Інгредієнти:
- 4,5 кг меленої свинини
- 5 стол. ложок солі
- 1 стол. ложка меленого білого перцю
- 2 стол. ложки тертого шалфею
- 1 чайна ложка імбиру
- 1 стол. ложка мускатного горіха
- 1 стол. ложка тим'яну
- 470 мл холодної води
- 1 стол. ложка меленого гострого червоного перцю

Спосіб приготування:
1 Перемеліть м'ясо через диск для грубого подрібнення.
2 Ретельно перемішайте змелене м'ясо з іншими продуктами.
3 Щоб приготувати ковбаски, виконайте вказівки, описані вище.

6 Виготовлення кеббе

Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею.
Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-3.
Як розібрати пристрій, зображено на мал. 3-3.

Виготовлення кеббе (мал. 10-3)

Рецепт

Кеббе

Кількість порцій: 5–8 порцій

Інгредієнти:
- **Зовнішня оболонка**
  - 500 г молодої або нежирної баранини, порізаної на смужки
  - 500 г пшениці булгур, помитої та відцідженої
  - 1 маленька цибулина
- **Начинка**
  - 400 г баранини, порізаної на смужки
  - 15 мл олії
  - 2 середні цибулі, дрібно нарізані
  - 5-10 мл меленої гвоздики
  - 15 мл звичайного борошна
  - сіль і перець

Спосіб приготування:
- **Зовнішня оболонка**
  1) Перемеліть м'ясо, пшеницю та цибулю разом через диск для дрібного подрібнення.
  2) Ретельно перемішайте змелені продукти і ще раз перемеліть їх.
  3) За допомогою насадки для кеббе надайте суміші форми оболонки кеббе.
- **Начинка**
  1) Перемеліть м'ясо через диск для дрібного подрібнення.
  2) Зісмажте подрібнену цибулю до золотистого кольору.
  3) Додайте змелене м'ясо та інші продукти, потім тушіть протягом 1-2 хвилин.
  4) Відцідіть зайвий жир та охолодіть начинку.
- **Приготування**
  1) Наповніть зовнішню оболонку начинкою і затисніть обидва кінці, щоб запечатати кеббе.
  2) Підігрійте олію для глибокого смаження (190 °C).
  3) Глибоко просмажте кеббе протягом 3-4 хвилини або до підрум'янення.

7 Виготовлення печива (HR2727 WEU та HR2728)

Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею.
Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-4.
Як розібрати пристрій, зображено на мал. 3-4.

Виготовлення печива (мал. 10-4)

Підказка

- Вирівняйте різні отвори формуючої деталі для печива із отвором на сепараторі, щоб виготовити печиво різних форм.

8 Нарізання овочів (лише HR2728, HR2729, HR2526) і кришення льоду (лише HR2728)

Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею.
Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-5.
Як розібрати пристрій, зображено на мал. 3-5.
Мал. 4 показує продукти, які підходять для барабанів, і форми нарізання.

Примітка

- Використовуйте лише пластиковий корпус разом із металевими барабанами і штовхачем для пластикового корпусу.
- Не перемикайте пристрій у режим зворотного ходу під час використання пластикового корпусу.

Підказка

- Можна також натирати сир.

Кришення льоду (лише HR2728)

1 Увімкніть пристрій.
2 Проштовхуйте шматки льоду в корпус.

9 Чищення і догляд (мал. 5 і мал. 6)

- Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею.
- Перед тим як від'єднувати приладдя або чистити блок двигуна, вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі.
- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.
- Не мийте металеві частини пристрою у посудомийній машині.
- Головний блок чистіть вологою ганчіркою.
- Пропустіть через корпус шматки хліба, щоб видалити м'ясо, що могло залишитися.
- Помийте знімні частини м'якою щіткою у воді з миючим засобом, сполосніть чистою водою і негайно витріть сухою ганчіркою чи тканиною.
- Металеві частини легко почистіть щіткою з жиром чи олією для запобігання ржавінню.

Примітка

- За допомогою інноваційної насадки для чищення видаліть залишки продуктів із дисків для подрібнення. Сполосніть диски чистою водою та одразу витріть м'якою ганчіркою чи серветкою.

10 Заміна муфти (мал. 7)

11 Зберігання пристрою (мал. 8 і мал. 9)