# Always there to help you

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

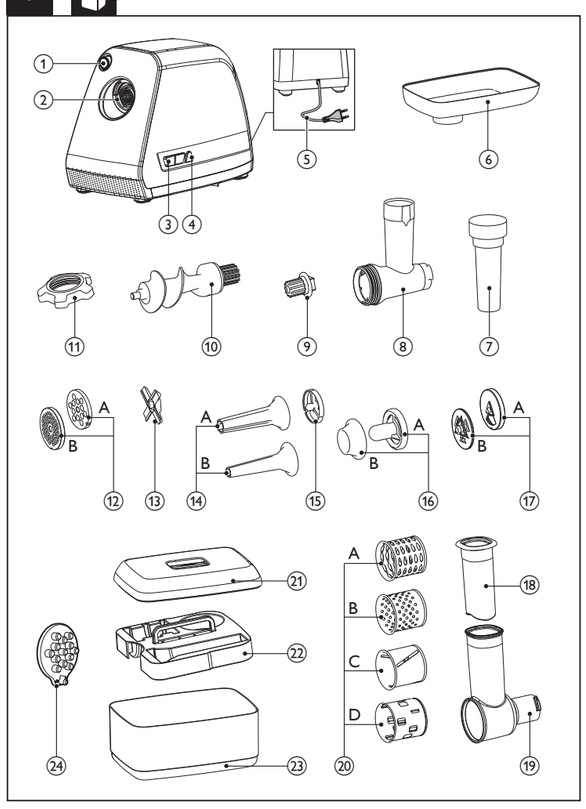
Question? Contact Philips

HR2726
HR2727
HR2728
HR2729
HR2526

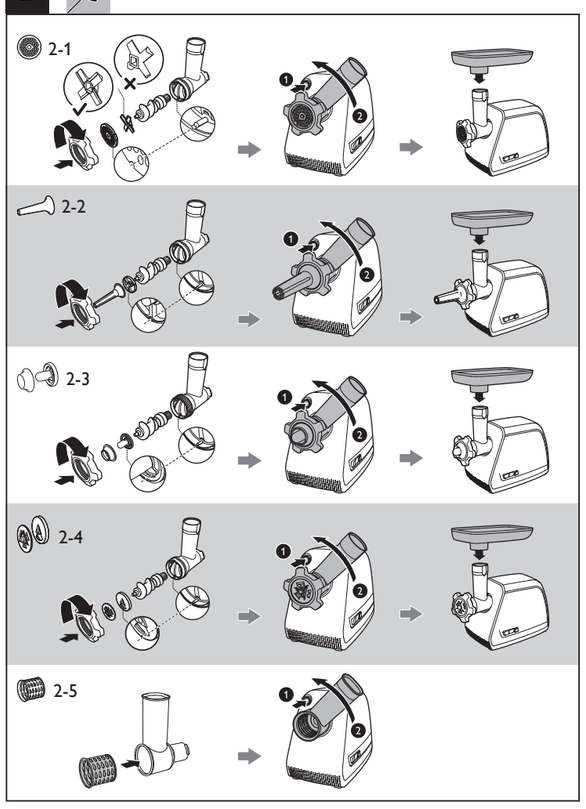
| | | | |
|---|---|---|---|
| EN | User manual | LT | Vartotojo vadovas |
| BG | Ръководство за потребителя | LV | Lietotāja rokasgrāmata |
| CS | Příručka pro uživatele | PL | Instrukcja obsługi |
| EL | Εγχειρίδιο χρήσης | RO | Manual de utilizare |
| ET | Kasutusjuhend | SK | Príručka užívateľa |
| HR | Korisnički priručnik | SL | Uporabniški priročnik |
| HU | Felhasználói kézikönyv | SR | Korisnički priručnik |
| KK | Қолданушының нұсқасы | | |

PHILIPS

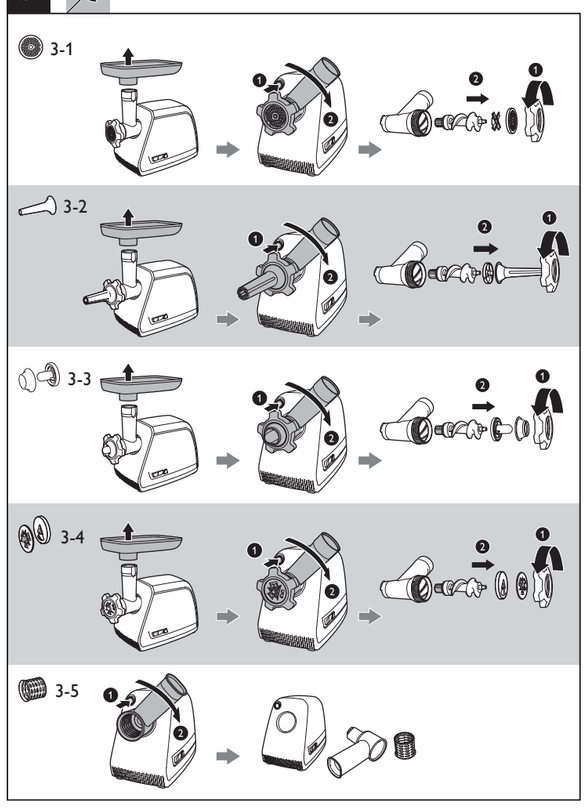
1



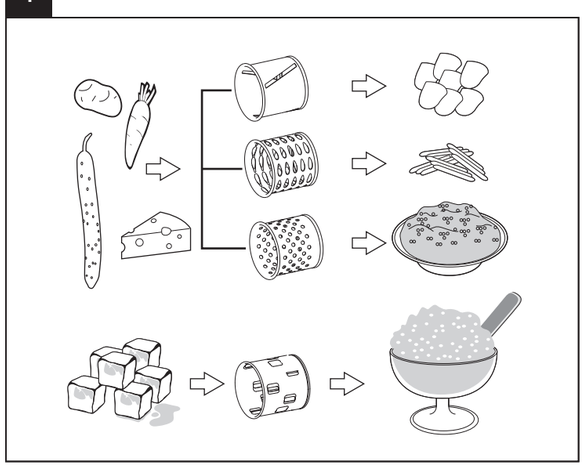
2



3



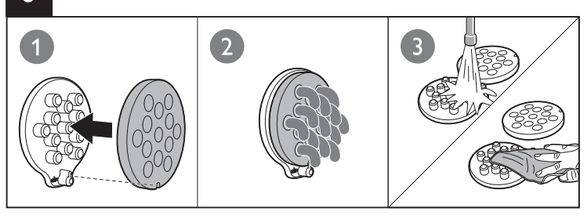
4



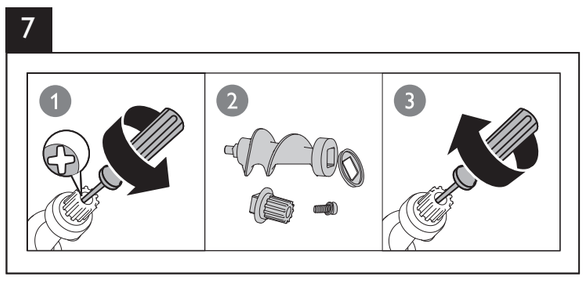
5

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| HR2726, HR2526, HR2727, HR2728 | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✗ | ✓ |
| HR2726, 2727, 2526 | | | | HR2727 WEU, HR2728 | ✓ | ✓ | ✓ |
| HR2728 | | | | | ✓ | ✓ | ✓ |
| HR2726, 2729, 2526 | ✓ | ✓ | ✓ | HR2727, HR2728 | ✓ | ✗ | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✗ | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✗ | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✓ | HR2728, 2729, 2526<br>HR2728 | ✓ | ✗ | ✓ |
| HR2728, 2729, 2526 | ✓ | ✓ | ✓ | | ✗ | ✗ | ✓ |

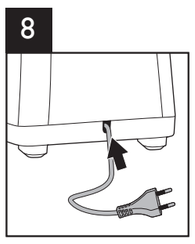
6



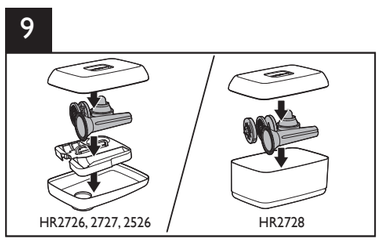
7



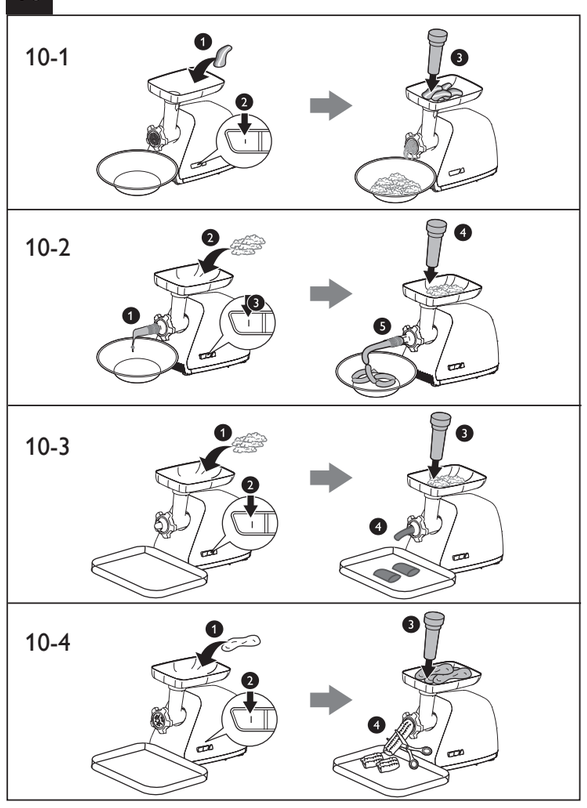
8



9




10




Specifications are subject to change without notice
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

## 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<br>• Press and hold it when you remove the hopper. | ⑬ Cutter/Knife |
| ② Motor unit | ⑭ Sausage horns<br>• A: Large sausage horn (diameter of 22 mm)<br>• B: Small sausage horn (diameter of 12 mm) |
| ③ O / I<br>• Switch off or on the appliance. | ⑮ Sausage separator |
| ④ R (Reverse)<br>• Switch it to reverse the motor. (only active when the O / I switch is in the " O " position)<br>• Release it to stop the motor reverse. | ⑯ Kebbe maker<br>• A: Kebbe separator<br>• B: Kebbe shaper |
| ⑤ Power cord | ⑰ Cookie maker (for HR2727 WEU and HR2728)<br>• A: Cookie separator<br>• 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)<br>• A: Coarse grater drum<br>• B: Fine grater drum<br>• C: Slicer drum<br>• 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<br>• A: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm)<br>• 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 throug h 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)

# български

## 1 Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

### Опасност

- В никакъв случай не потапяйте задвижващия блок във вода и не го изплаквайте с течаща вода.
- Не свързвайте уреда към таймерен ключ.

### Предупреждение

- Преди да включите уреда в електрически контакт, проверете дали напрежението, показано на дъното на уреда, отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, щепселът или други части са повредени.
- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в захранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически възприятия или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- За тяхната безопасност не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Бъдете много внимателни, когато боравите с ножа, особено когато го изваждате от червяка и при почистване. Режещите ръбове са много остри!
- Преди разглобяване на приставките изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- Не натискайте продуктите във фунията за подаване с пръсти или предмет (например шпатула), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използват само тласкачите.
- Не бъркайте с пръсти в металния цилиндър, докато уредът работи.

### Внимание

- Уредът е предназначен само за домашна употреба.
- Уверете се, че уредът е сглобен правилно, преди да го включите в електрическия контакт.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Винаги изключвайте уреда, като натиснете бутона o / I.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Не превишавайте максимално допустимото време за непрекъсната работа от 10 минути в никой от режимите.
- Не включвайте уреда на заден ход, когато използвате пластмасовата фуния за подаване.
- Ниво на шума: Lc = 87 dB [A]

### Система за безопасност

Този уред е съоръжен със защита срещу прегряване. При прегряване уредът се изключва автоматично. Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади до стайна температура. След това отново включете щепсела в контакта и включете уреда. Свържете се с вашия търговец на уреди на Philips или с упълномощен сервизен център на Philips, ако защитата срещу прегряване се задейства прекалено често.
Уредът също е съоръжен и с механична защита. За предпазване на мотора е предвидено пластмасово зъбно колело, което да се счупи, ако в уреда попаднат кости или прибори. Когато това се случи, просто отстранете зъбното колело и го сменете.

### Електромагнитни полета (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съгласно указанията в това ръководство за потребителя, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

### Рециклиране

Продуктът е разработен и произведен от висококачествени материали и компоненти, които могат да бъдат рециклирани и използвани повторно.
Когато видите символа на зачеркнатата кръгла кофа за боклук, прикрепен към продукта, това означава, че продуктът се покрива от Директива 2002/96/ЕО: Никога не изхвърляйте този продукт заедно с битовите отпадъци.
Информирайте се за местните правила относно разделното събиране на електрически и електронни продукти. С правилното изхвърляне на стария продукт се предотвратяват потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

## 2 Въведение

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com.
С този продукт можете

- да мелите месо
- да правите наденици
- да правите кебе
- да правите бисквити (само за HR2728)
- да режете зеленчуци и да стържете сирене (само за HR2728, HR2729, HR2526)
- да трошите лед (само HR2728)

Съвет

- За още рецепти отидете на www.kitchen.philips.com.

## 3 Какво има в кутията (фиг. 1)

| | |
|---|---|
| ① Бутон, освобождаващ фунията за подаване<br>• Натиснете и задържте бутона, когато сваляте фунията за подаване. | ⑬ Режещ блок/ Нож |
| ② Задвижващ блок | ⑭ Фунии за наденици<br>• A: Голяма фуния за наденици (диаметър 22 мм)<br>• Б: Малка фуния за наденици (диаметър 12 мм) |
| ③ O / I<br>• Изключване и включване на уреда. | ⑮ Сепаратор за наденици |
| ④ R (Заден ход)<br>• Натиснете бутона, за да включите мотора на заден ход. (възможно е само когато превключвателят O / I е в положение " O ")<br>• Отпуснете бутона, за да спрете работата на мотора на заден ход. | ⑯ Уред за приготвяне на кебе<br>• A: Сепаратор за кебе<br>• B: Форма за кебе |
| ⑤ Захранващ кабел | ⑰ Уред за бисквити (само за HR2727 WEU и HR2728)<br>• A: Сепаратор за бисквити<br>• Б: Форма за бисквити |
| ⑥ Тавичка за подаване | ⑱ Тласкач за пластмасовата фуния за подаване (само за HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑦ Тласкач за металната фуния за подаване | ⑲ Пластмасова фуния за подаване (само за HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑧ Метална фуния за подаване | ⑳ Метални цилиндри (само за HR2728, HR2729, HR2526)<br>• A: Цилиндър за едро настъргване<br>• Б: Цилиндър за фино настъргване<br>• B: Цилиндър за рязане<br>• Г: Цилиндър за лед (само за HR2728) |
| ⑨ Допълнително зъбно колело за червяка | ㉑ Капак за прах (само за HR2726, HR2727, HR2728,HR2526) |
| ⑩ Червяк | ㉒ Тавичка за принадлежности (само заHR2726, HR2727, HR2526) |
| ⑪ Пръстен с резба | ㉓ Тавичка за принадлежности (за HR2728) |
| ⑫ Мелещи дискове<br>• A: Диск за едро смилане (диаметър 8 мм)<br>• Б: Диск за фино смилане (диаметър 5 мм) | ㉔ Иновативен инструмент за почистване |

## 4 Смилане на месо

Преди да използвате уреда за пръв път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната.
Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 2-1.
За разглобяване, вижте фиг. 3-1.

### Смилане на месо (фиг. 10-1)

Забележка

- Никога не мелете кости, ядки или други твърди продукти.
- Никога не използвайте замразено месо! Размразете месото преди смилане.
- Не претоварвайте уреда с прекалено много месо във фунията за подаване.
- Можете да изберете подходящия диск за смилане, поред това колко едро искате да смелите месото. Можете също да смелите месото няколко пъти, за по-фино смилане.

Съвет

- Доколкото е възможно, отстранете от месото костите, хрущялите и сухожилията.
- Когато правите наденици, първо смелете месото. (вж. "Правене на наденици")
- Ако фунията за подаване се задръсти, изключете уреда и го включете на заден ход, за да отстраните заседналото месо.

## 5 Приготвяне на наденици

Преди да използвате уреда за пръв път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната.
Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 2-2.
За разглобяване, вижте фиг. 3-2.

### Приготвяне на наденици (фиг. 10-2)

Забележка

- Уверете се, че издатините на фунията са подравнени с жлебовете на задвижващия блок.
- Не блокирайте отворите за въздух на фунията за наденици.
- Не правете наденициите прекалено дебели, ако червото се разтяга прекалено много.
- Внимавайте червото да е мокро, за да не залепва за фунията за наденици.

### Рецепта

**Наденици**

**Продукти:**

- 4,500 кг свинско месо
- 5 супени лъжици сол
- 1 супена лъжица смлян бял пипер
- 2 супени лъжици стрит градински чай
- 1 чаена лъжичка джинджифил
- 1 супена лъжица индийско орехче
- 1 супена лъжица мащерка
- 470 мл вода с лед
- 1 супена лъжица смлян лют червен пипер

**Приготвяне:**

1 Смелете месото с диска за грубо смилане.
2 Размесете добре смляното месо и останалите продукти.
3 Следвайте указанията по-горе, за да си направите наденици у дома.

## 6 Приготвяне на кебе

Преди да използвате уреда за пръв път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната.
Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 2-3.
За разглобяване, вижте фиг. 3-3.

### Приготвяне на кебе (фиг. 10-3)

### Рецепта

**Кебе**

**Количество**: 5-8 порции

**Продукти:**

- За коричката
  - 500 г агнешко или нетлъсто овнешко, нарязано на ленти
  - 500 г булгур, измит и подсушен
  - 1 малка глава лук
- Пълнка
  - 400 г агнешко, нарязано на ленти
  - 15 мл олио
  - 2 средни глави лук, ситно нарязани
  - 5-10 мл (1-2 чаени лъжички) смлян бахар
  - 15 мл (1 супена лъжица) бяло брашно
  - сол и пипер

**Приготвяне:**

- За коричката
  1) Смелете заедно месото, булгура и лука с диска за фино смилане.
  2) Размесете добре смлените продукти и след това смелете отново сместа.
  3) Използвайте приставката за кебе, за да оформите сместа.
- Пълнка
  1) Смелете месото с диска за фино смилане.
  2) Изпържете нарязания лук до златисто-кафяво.
  3) Прибавете смляното месо и останалите продукти и пържете 1-2 минути.
  4) Отцедете излишната мазнина и охладете пълнката.
- Готвене
  1) Вземете от сместа за коричката, сложете от пълнката и прищипете в двата края, за да затворите.
  2) Нагрейте олиото за дълбоко пържене (190°C).
  3) Изпържете кебето за 3-4 минути или до златисто-кафяво.

## 7 Приготвяне на бисквити (HR2727 WEU и HR2728)

Преди да използвате уреда за пръв път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната.
Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 2-4.
За разглобяване, вижте фиг. 3-4.

### Правене на бисквити (фиг. 10-4)

Съвет

- Подравнете съответните отвори на формата за бисквити с отворите на сепаратора за бисквити, за да направите бисквити с различна форма.

## 8 Рязане на зеленчуци (само HR2728, HR2729, HR2526) и трошене на лед (само за HR2728)

Преди да използвате уреда за пръв път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната.
Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 2-5.
За разглобяване, вижте фиг. 3-5.
фиг. 4 показва храните, за които е подходящ всеки цилиндър, и формите на нарязване.

Забележка

- Използвайте пластмасовата фуния за подаване само в комбинация с металните цилиндри и тласкача за пластмасовата фуния.
- Не включвайте уреда на заден ход, когато използвате пластмасовата фуния за подаване.

Съвет

- Можете също да стържете сирене.

### Да трошите лед (само HR2728)

1 Включете уреда.
2 Натиснете натрошения лед във фунията за подаване.

## 9 Почистване и поддръжка (фиг. 5 и фиг. 6)

- Преди да използвате уреда за пръв път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната.
- Винаги изключвайте уреда от контакта преди сваляне на принадлежностите и почистване на задвижващия блок.
- В никакъв случай не потапяйте задвижващия блок във вода и не го изплаквайте с течаща вода.
- Не мийте никоя от металните части в съдомиялна машина.
- Почиствайте главното устройство с влажна кърпа.
- Поставяйте късчета хляб да преминават през корпуса на режещия блок, за да отстраните евентуално останали парченца месо.
- Мийте разглобяемите части с мека четка в сапунена вода, изплаквайте ги с чиста вода и след това незабавно ги подсушавайте с мека кърпа или салфетки.
- Леко изтърквайте металните части с мазнина или олио, за да предотвратите ръждясване.

Забележка

- Използвайте иновационния инструмент за почистване, за да отстраните остатъците, заседнали в дисковете за смилане. Изплакнете ги с чиста вода и веднага ги подсушете с мека кърпа или салфетки.

## 10 Смяна на зъбното колело (фиг. 7)

## 11 Съхранение на уреда (фиг. 8 и фиг. 9)

# Čeština

## 1 Důležité informace

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod a uschovejte ho pro případné pozdější nahlédnutí.

### Nebezpečí

- Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.
- Nepřipojujte přístroj k časovému spínači.

### Upozornění

- Než přístroj připojíte do elektrické sítě, přesvědčte se, zda napětí uvedené v dolní části přístroje odpovídá napětí ve vaší elektrické síti.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, zástrčky nebo jiné části přístroje, přestaňte přístroj používat.
- Je-li poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Z důvodu bezpečnosti nedovolte, aby si s přístrojem hrály děti.
- Při manipulaci s nožovou jednotkou buďte velmi opatrní, zejména při sundávání ze šnekové hřídele a během čištění. Řezací hrany jsou velmi ostré.
- Před sundáním jakéhokoli příslušenství přístroj vypněte a vytáhněte ze zásuvky.
- Když je přístroj v provozu, netlačte ingredience do násypky mlýnku pomocí prstů ani žádného předmětu (např. stěrky). Pro tento účel se smí používat pouze pěchovač.
- Když je přístroj v provozu, nestrkejte prsty do kovového válce.

### Pozor

- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Před připojením přístroje do napájení zkontrolujte, zda je správně sestaven.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Přístroj vždy vypněte stisknutím tlačítka o / I.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Při všech způsobech použití nesmí být překročena maximální doba provozu, která je 10 minut.
- Pokud používáte plastovou násypku, nepřepínejte přístroj do režimu zpětného chodu.
- Hladina hluku: Lc = 87 dB [A].

### Bezpečnostní systém

Tento přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí. Pokud se přístroj přehřeje, automaticky se vypne. Přístroj vytáhněte ze zásuvky a nechte jej vychladnout na pokojovou teplotu. Pak zástrčku znovu zapojte do napájecí zásuvky a přístroj opět zapněte. Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje příliš často, kontaktujte svého prodejce výrobků Philips nebo autorizovaný servis společnosti Philips.
Přístroj je rovněž vybaven mechanickou ochranou. Kvůli ochraně motoru je plastové ozubené ústrojí navrženo tak, aby se zlomilo, pokud do přístroje zasunete kosti nebo náčiní. Pokud k tomu dojde, stačí ústrojí vyjmout a vyměnit je za nové.

### Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

### Recyklace

Výrobek je navržen a vyroben z vysoce kvalitního materiálu a součástí, které lze recyklovat a znovu používat.
Je-li výrobek označen tímto symbolem přeškrtnuté popelnice, znamená to, že se na něj vztahuje směrnice EU 2002/96/ES:
Nevyhazujte tento výrobek do běžného domácího odpadu. Informujte se o místních předpisech týkajících se odděleného sběru elektrických a elektronických výrobků.
Správnou likvidací starého výrobku pomůžete předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí.

## 2 Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme Vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips! Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách www.philips.com.
S tímto výrobkem lze

- mlít maso
- připravovat klobásy
- připravovat kebbe
- vyrábět cukroví (pouze model HR2728)
- krájet zeleninu a strouhat sýr (pouze model HR2728, HR2729, HR2526)
- drtit led (pouze model HR2728)

Tip

- Více receptů naleznete na webu www.kitchen.philips.com.

## 3 Obsah balení (obr. 1)

| | |
|---|---|
| ① Tlačítko pro uvolnění násypky<br>• Stiskněte a podržte, pokud chcete vyjmout násypku mlýnku. | ⑬ Nožová jednotka |
| ② Motorová jednotka | ⑭ Nástavec na klobásy<br>• A: Velký nástavec na klobásy (průměr 22 mm)<br>• B: Malý nástavec na klobásy (průměr 12 mm) |
| ③ O / I<br>• Vypnutí nebo zapnutí přístroje. | ⑮ Oddělovač klobás |
| ④ R (zpětný chod)<br>• Přepnutím přejdete na zpětný chod motoru. (je aktivní pouze v případě, že přepínač O / I je v poloze „O ")<br>• Uvolněním zrušíte zpětný chod motoru. | ⑯ Nástavec na kebbe<br>• A: Oddělovač kebbe<br>• B: Tvarovač kebbe |
| ⑤ Napájecí kabel | ⑰ Nástavec na cukroví (pro modely HR2727 WEU a HR2728)<br>• A: Oddělovač cukroví<br>• B: Tvarovač cukroví |
| ⑥ Podávací zásobník | ⑱ Pěchovač pro plastovou násypku (pouze modely HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑦ Pěchovač pro kovovou násypku | ⑲ Plastová násypka (pouze modely HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑧ Kovová násypka | ⑳ Kovové válce (pouze modely HR2728, HR2729, HR2526)<br>• A: Hrubý strouhací válec<br>• B: Jemný strouhací válec<br>• C: Krájecí válec<br>• D: Válec na led (pouze model HR2728) |
| ⑨ Náhradní ozubené ústrojí pro šnekový hřídel | ㉑ Kryt proti prachu (pouze modely HR2726, HR2727, HR2728, HR2526) |
| ⑩ Šnekový hřídel | ㉒ Schránka na příslušenství (pouze modely HR2726, HR2727, HR2526) |
| ⑪ Závitový kroužek | ㉓ Schránka na příslušenství (pro model HR2728) |
| ⑫ Mlecí kotouče<br>• A: Hrubý mlecí kotouč (průměr 8 mm)<br>• B: Jemný mlecí kotouč (průměr 5 mm) | ㉔ Inovativní čisticí nástroj |

## 4 Mletí masa

Před prvním použitím přístroje důkladně očistěte části, které přichází do styku s jídlem.
Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 2–1.
Chcete-li přístroj rozebrat, postupujte podle obr. 3–1.

### Mletí masa (obr. 10-1)

Poznámka

- Nemelte kosti, ořechy ani jiné tvrdé ingredience.
- Nikdy nepoužívejte zmrzlé maso! Maso před mletím nechte rozmrznout.
- Nepřetěžujte přístroj tím, že byste do násypky mlýnku tlačili příliš mnoho masa.
- Chcete-li dosáhnout preferované hrubosti mletého masa, vyberte adekvátní mlecí kotouč. Další možností, jak dosáhnout jemnější hrubosti, je vícenásobné mletí.

Tip

- Z masa co nejlépe odstraňte kosti, chrupavky a šlachy.
- Před přípravou klobás maso nejprve namelte. (viz „Výroba klobás")
- Pokud se násypka ucpe, vypněte přístroj a přepněte jej do režimu zpětného chodu, abyste ingredienci v násypce uvolnili.

## 5 Příprava klobás

Před prvním použitím přístroje důkladně očistěte části, které přichází do styku s jídlem.
Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 2–2.
Chcete-li přístroj rozebrat, postupujte podle obr. 3–2.

### Výroba klobás (obr. 10-2)

Poznámka

- Zkontrolujte, zda výstupky na násypce mlýnku zapadly do zářezů motoru.
- Neblokujte drážky pro výstup vzduchu na nástavci na klobásy.
- Klobásy nedělejte příliš tlusté, aby střívko nebylo příliš napjaté.
- Střívko udržujte vlhké, aby se nepřilepilo k nástavci na klobásy.

### Recepty

**Klobásy**

**Ingredience:**

- 4 500 g mletého vepřového
- 5 polévkových lžic soli
- 1 polévková lžíce mletého bílého pepře
- 2 polévkové lžíce mleté šalvěje
- 1 čajová lžička zázvoru
- 1 polévková lžíce muškátového oříšku
- 1 polévková lžíce tymiánu
- 470 ml ledové vody
- 1 polévková lžíce mleté pálivé červené papriky

**Postup:**

1 Maso namelte pomocí hrubého mlecího kotouče.
2 Maso důkladně smíchejte s ostatními přísadami.
3 Chcete-li připravovat vlastní klobásy, postupujte podle výše uvedených pokynů.

## 6 Příprava kebbe

Před prvním použitím přístroje důkladně očistěte části, které přichází do styku s jídlem.
Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 2–3.
Chcete-li přístroj rozebrat, postupujte podle obr. 3–3.

### Příprava kebbe (obr. 10-3)

### Recepty

**Kebbe**

**Počet porcí:** 5–8

**Ingredience:**

- Obal
  - 500 g jehněčího nebo libového skopového, nakrájeného na proužky
  - 500 g bulguru, propraného a osušeného
  - 1 malá cibule
- Náplň
  - 400 g jehněčího, nakrájeného na proužky
  - 15 ml oleje
  - 2 střední cibule, najemno nasekané
  - 5-10 ml mletého nového koření
  - 15 ml polohrubé mouky
  - sůl a pepř

**Postup:**

- Obal
  1) Namelte dohromady maso, bulgur a cibuli pomocí jemného mlecího kotouče.
  2) Namleté ingredience důkladně promíchejte a směs ještě dvakrát namelte.
  3) Pomocí tvarovače kebbe vytvořte ze směsi obal na kebbe.
- Náplň
  1) Namelte maso pomocí jemného mlecího kotouče.
  2) Nakrájenou cibuli osmahněte dozlatova.
  3) Přidejte mleté maso a ostatní ingredience a 1–2 minuty povařte.
  4) Přebytečný tuk slijte a náplň nechte vychladnout.
- Vaření
  1) Do obalu vložte trochu náplně a zmáčknutím na obou koncích uzavřete.
  2) Ohřejte olej na fritování (190 °C).
  3) Kebbe fritujte 3–4 minuty dozlatova.

## 7 Výroba cukroví (modely HR2727 WEU a HR2728)

Před prvním použitím přístroje důkladně očistěte části, které přichází do styku s jídlem.
Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 2–4.
Chcete-li přístroj rozebrat, postupujte podle obr. 3–4.

### Výroba cukroví (obr. 10-4)

Tip

- Nasunutím různých otvorů tvarovače cukroví na otvor oddělovače cukroví lze vytvářet cukroví různých tvarů.

## 8 Krájení zeleniny (pouze modely HR2728, HR2729, HR2526) a drcení ledu (pouze model HR2728)

Před prvním použitím přístroje důkladně očistěte části, které přichází do styku s jídlem.
Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 2–5.
Chcete-li přístroj rozebrat, postupujte podle obr. 3–5.
Obr. 4 zobrazuje suroviny, na které je určen každý z válců a tvary, které je možné s nimi připravit.

Poznámka

- Používejte pouze plastovou násypku mlýnku v kombinaci s kovovými válci a pěchovačem pro plastovou násypku mlýnku.
- Pokud používáte plastovou násypku, nepřepínejte přístroj do režimu zpětného chodu.

Tip

- Můžete také strouhat sýr.

### Drcení ledu (pouze model HR2728)

1 Zapněte přístroj.
2 Do násypky mlýnku dejte kousky ledu.

## 9 Čištění a údržba (obr. 5 a obr. 6)

- Před prvním použitím přístroje důkladně očistěte části, které přichází do styku s jídlem.
- Před odejmutím příslušenství nebo čištěním motorové jednotky přístroj vypněte a vytáhněte ze zásuvky.
- Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.
- Kovové části nemyjte v myčce.
- Hlavní jednotku čistěte navlhčeným hadříkem.
- Násypku mlýnku vyčistěte od zbytků masa pomocí kousků pečiva.
- Oddělitelné části umyjte pomocí jemného kartáče ve vodě s mycím prostředkem, opláchněte je čistou vodou a ihned je osušte měkkou utěrkou nebo ubrousky.
- Kovové části lehce potřete tukem nebo olejem, abyste zabránili rezavění.

Poznámka

- Zbytky přichycené na mlecích kotoučích odstraňte pomocí inovativního čisticího nástroje. Mlecí kotouče důkladně opláchněte čistou vodou, a poté je ihned osušte měkkým hadříkem nebo kuchyňskými utěrkami.

## 10 Výměna ozubeného ústrojí (obr. 7)

## 11 Skladování přístroje (obr. 8 a obr. 9)

# Ελληνικά

## 1 Σημαντικό

Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

### Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Μην συνδέετε τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη.

### Προειδοποίηση

- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φις ή άλλα μέρη της συσκευής είναι φθαρμένα.
- Αν φθαρεί το καλώδιο τροφοδοσίας, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από ένα κέντρο επισκευών εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από κάποιο εξίσου εξειδικευμένο άτομο, προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και αν την χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Για την ασφάλειά τους, μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τον κόφτη, ιδιαίτερα όταν τον αφαιρείτε από τον ελικοειδή άξονα και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού. Τα άκρα κοπής είναι πολύ αιχμηρά!
- Πριν αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) για να σπρώξετε υλικά στο εσωτερικό της χοάνης, ενώ η συσκευή είναι σε λειτουργία. Για το σκοπό αυτό, πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα ώθησης.
- Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας στο μεταλλικό τύμπανο ενώ λειτουργεί η συσκευή.

### Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά, πριν την συνδέσετε στο ρεύμα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips δεν συνιστά ρητώς. Αν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πατώντας το κουμπί O / I.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Μην υπερβαίνετε το μέγιστο χρόνο λειτουργίας των 10 λεπτών σε όλες τις εφαρμογές.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στη λειτουργία αντίστροφης κίνησης όταν χρησιμοποιείτε την πλαστική χοάνη.
- Στάθμη θορύβου: Lc = 87dB [A]

### Σύστημα ασφαλείας

Η συσκευή αυτή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. Εάν η συσκευή υπερθερμανθεί, απενεργοποιείται αυτόματα. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Στη συνέχεια, συνδέστε ξανά το φις στην πρίζα και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Αν η προστασία από την υπερθέρμανση ενεργοποιείται πολύ συχνά, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Philips ή με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της Philips.
Η συσκευή διαθέτει επίσης προστασία των μηχανικών εξαρτημάτων. Για την προστασία του μοτέρ, το πλαστικό γρανάζι έχει σχεδιαστεί να σπάσει σε περίπτωση που τροφοδοτηθούν κόκκαλα ή σκεύη στο εσωτερικό της συσκευής. Όταν συμβεί κάτι τέτοιο, αφαιρέστε απλά το γρανάζι και αντικαταστήστε το.

### Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Αν ο χειρισμός γίνει σωστά και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

### Ανακύκλωση

Το προϊόν σας έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί με υλικά και εξαρτήματα υψηλής ποιότητας, τα οποία μπορούν να ανακυκλωθούν και να ξαναχρησιμοποιηθούν.
Όταν δείτε το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου με ρόδες πάνω σε προϊόν, τότε αυτό το προϊόν καλύπτεται από την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ:
Μην απορρίπτετε ποτέ αυτό το προϊόν μαζί με άλλα απορρίμματα του σπιτιού σας. Ενημερωθείτε για τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη του παλιού σας προϊόντος θα βοηθήσει στην αποτροπή τυχόν αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία.

## 2 Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλωσορίσατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που προσφέρει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com.
Χρησιμοποιήστε αυτό το προϊόν για τα εξής:

- παρασκευή κιμά
- παρασκευή λουκάνικων
- παρασκευή κέμπε
- παρασκευή μπισκότων (HR2728 μόνο)
- κοπή λαχανικών και τρίψιμο τυριού (HR2728, HR2729, HR2526 μόνο)
- θρυμματισμός πάγου (HR2728 μόνο)

Συμβουλή

- Για περισσότερες συνταγές, επισκεφτείτε τη διεύθυνση www.kitchen.philips.com.

## 3 Τι περιέχει η συσκευασία (εικ. 1)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Κουμπί απασφάλισης χοάνης<br>• Πατήστε αυτό το κουμπί παρατεταμένα όταν αφαιρείτε τη χοάνη. | ⑬ | Κόφτης/μαχαίρι |
| ② | Μονάδα μοτέρ | ⑭ | Κεφαλές παρασκευής λουκάνικων<br>• A: Μεγάλη κεφαλή παρασκευής λουκάνικων (διάμετρος 22 χιλ.)<br>• B: Μικρή κεφαλή παρασκευής λουκάνικων (διάμετρος 12 χιλ.) |
| ③ | O / I<br>• Απενεργοποίηση ή ενεργοποίηση της συσκευής. | ⑮ | Εξάρτημα διαχωρισμού λουκάνικων |
| ④ | R (Reverse - Αντιστροφή)<br>• Χρησιμοποιήστε το για αντίστροφη κίνηση του μοτέρ. (ενεργοποιείται μόνο όταν ο διακόπτης O / I είναι στη θέση " O ")<br>• Ελευθερώστε το κουμπί για να διακόψετε την αντίστροφη κίνηση του μοτέρ. | ⑯ | Παρασκευαστής κέμπε<br>• A: Εξάρτημα διαχωρισμού κέμπε<br>• B: Εξάρτημα διαχωρισμού κέμπε |
| ⑤ | Καλώδιο ρεύματος | ⑱ | Παρασκευαστής μπισκότων (για τους τύπους HR2727 WEU και HR2728)<br>• A: Εξάρτημα διαχωρισμού μπισκότων<br>• B: Εξάρτημα διαμόρφωσης μπισκότων |
| ⑥ | Δίσκος τροφοδοσίας | ⑲ | Εξάρτημα ώθησης για την πλαστική χοάνη (HR2728, HR2729, HR2526 μόνο) |
| ⑦ | Εξάρτημα ώθησης για τη μεταλλική χοάνη | ⑳ | Πλαστική χοάνη (HR2728, HR2729, HR2526 μόνο) |
| ⑧ | Μεταλλική χοάνη | ㉑ | Μεταλλικά τύμπανα (HR2728, HR2729, HR2526 μόνο)<br>• A: Τύμπανο για χοντρό τρίψιμο<br>• B: Τύμπανο για λεπτό τρίψιμο<br>• Γ: Τύμπανο για κόψιμο σε φέτες<br>• Δ: Τύμπανο για θρυμματισμό πάγου (HR2728 μόνο) |
| ⑨ | Ανταλλακτικό γρανάζι για τον ελικοειδή άξονα | ㉒ | Κάλυμμα σκόνης (HR2726, HR2727, HR2728, HR2526 μόνο) |
| ⑩ | Ελικοειδής άξονας | ㉓ | Δίσκος εξαρτημάτων (HR2726, HR2727, HR2526 μόνο) |
| ⑪ | Βιδωτός δακτύλιος | ㉔ | Δίσκος εξαρτημάτων (για το HR2728) |
| ⑫ | Δίσκοι αλέσματος<br>• A: Δίσκος για χοντρό άλεσμα (διάμετρος 8 χιλ.)<br>• B: Δίσκος για λεπτό άλεσμα (διάμετρος 5 χιλ.) | ㉕ | Πρωτοποριακό εργαλείο καθαρισμού |

## 4 Παρασκευή κιμά

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά , καθαρίστε καλά όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 2-1.
Για την αποσυναρμολόγηση, ανατρέξτε στην εικ. 3-1.

### Παρασκευή κιμά (εικ. 10-1)

Σημείωση

- Μην αλέθετε ποτέ κόκκαλα, καρπούς με κουκούτσια ή άλλα σκληρά υλικά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ κατεψυγμένο κρέας! Πριν αλέσετε το κρέας, θα πρέπει πρώτα να το ξεπαγώσετε.
- Μην υπερφορτώνετε τη συσκευή τοποθετώντας μεγάλη ποσότητα κρέατος στη χοάνη.
- Μπορείτε να επιλέξετε τον κατάλληλο δίσκο αλέσματος, ανάλογα με την υφή που προτιμάτε να έχει ο κιμάς. Μπορείτε επίσης να αλέσετε τα υλικά περισσότερες από μία φορές για λεπτότερη υφή.

Συμβουλή

- Αφαιρέστε τα κόκκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα από το κρέας όσο το δυνατόν καλύτερα.
- Αλέστε το κρέας πριν παρασκευάσετε λουκάνικα. (ανατρέξτε στην ενότητα "Παρασκευή λουκάνικων")
- Αν η χοάνη έχει μπλοκάρει, απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αντίστροφης κίνησης για να καθαρίσετε τα υλικά που έχουν κολλήσει.

## 5 Παρασκευή λουκάνικων

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά , καθαρίστε καλά όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την Εικ. 2-2.
Για την αποσυναρμολόγηση, ανατρέξτε στην εικ. 3-2.

### Παρασκευή λουκάνικων (εικ. 10-2)

Σημείωση

- Βεβαιωθείτε ότι οι προεξοχές στη χοάνη είναι ευθυγραμμισμένες με τις εγκοπές στο μοτέρ.
- Μην εμποδίζετε τις αυλακώσεις εξόδου αέρα στην κεφαλή παρασκευής λουκάνικων.
- Μην παρασκευάζετε λουκάνικα πολύ μεγάλου πάχους, για να αποφύγετε το υπερβολικό τέντωμα της μεμβράνης του λουκάνικου.
- Διατηρείτε υγρή τη μεμβράνη, ώστε να μην κολλά στην κεφαλή παρασκευής των λουκάνικων.

### Συνταγή

**Λουκάνικα**

**Υλικά:**

- 4.500 γρ. αλεσμένο χοιρινό κρέας
- 5 κ.σ. αλάτι
- 1 κ.σ. αλεσμένο λευκό πιπέρι
- 2 κ.σ. τριμμένο φασκόμηλο
- 1 κ.γ. τζίντζερ
- 1 κ.σ. μοσχοκάρυδο
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 470 ml παγωμένο νερό
- 1 κ.σ. αλεσμένη καυτερή κόκκινη πιπεριά

**Οδηγίες:**

1 Αλέστε το κρέας με το δίσκο για χοντρό άλεσμα.
2 Ανακατέψτε πολύ καλά τον κιμά και τα υπόλοιπα υλικά.
3 Ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες για να φτιάξετε τα δικά σας λουκάνικα.

## 6 Παρασκευή κέμπε

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά , καθαρίστε καλά όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 2-3.
Για την αποσυναρμολόγηση, ανατρέξτε στην εικ. 3-3.

### Παρασκευή κέμπε (εικ. 10-3)

### Συνταγή

**Κέμπε**

**Απόδοση:** 5-8 μερίδες

**Υλικά:**

- **Περίβλημα**
  - 500 γρ. αρνί ή άπαχο πρόβειο κρέας, κομμένο σε λωρίδες
  - 500 γρ. σταρένιο πλιγούρι, πλυμένο και στραγγισμένο
  - 1 μικρό κρεμμύδι
- **Γέμιση**
  - 400 γρ. αρνί, κομμένο σε λωρίδες
  - 15 ml λάδι
  - 2 μεσαία κρεμμύδια ψιλοκομμένα
  - 5-10 ml αλεσμένο μπαχάρι
  - 15 ml αλεύρι για όλες τις χρήσεις
  - αλάτι και πιπέρι

**Οδηγίες:**

- **Περίβλημα**
  1) Αλέστε μαζί το κρέας, το σιτάρι και το κρεμμύδι με το δίσκο για λεπτό άλεσμα.
  2) Ανακατέψτε πολύ καλά τα αλεσμένα υλικά και κατόπιν αλέστε το μείγμα δύο φορές ακόμη.
  3) Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα παρασκευής κέμπε για να δώσετε στο μείγμα το σχήμα του περιβλήματος των κέμπε.
- **Γέμιση**
  1) Αλέστε το κρέας με το δίσκο για λεπτό άλεσμα.
  2) Σοτάρετε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια μέχρι να ροδίσουν.
  3) Προσθέστε τον κιμά και τα άλλα υλικά και μαγειρέψτε για 1-2 λεπτά.
  4) Στραγγίστε το υπερβολικό λίπος και αφήστε τη γέμιση να κρυώσει.
- **Μαγείρεμα**
  1) Τοποθετήστε λίγη γέμιση στο εξωτερικό περίβλημα και τσιμπήστε τα δύο άκρα για να το ενώσετε.
  2) Ζεστάνετε το λάδι για τηγάνισμα (190°C).
  3) Τηγανίστε τα κέμπε για 3-4 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρυσοκάστανο χρώμα.

## 7 Παρασκευή μπισκότων (HR2727 WEU και HR2728)

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά , καθαρίστε καλά όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 2-4.
Για την αποσυναρμολόγηση, ανατρέξτε στην εικ. 3-4.

### Παρασκευή μπισκότων (εικ. 10-4)

Συμβουλή

- Ευθυγραμμίστε τις διάφορες οπές του εξαρτήματος παρασκευής μπισκότων με την οπή του εξαρτήματος διαμόρφωσης μπισκότων για να φτιάξετε μπισκότα με διαφορετικά σχήματα.

## 8 Κοπή λαχανικών (HR2728, HR2729, HR2526 μόνο) και θρυμματισμός πάγου (HR2728 μόνο)

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά , καθαρίστε καλά όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την εικ. 2-5.
Για την αποσυναρμολόγηση, ανατρέξτε στην εικ. 3-5.
Η εικ. 4 υποδεικνύει τα τρόφιμα που είναι κατάλληλα για κάθε τύμπανο και τα σχήματα κοπής.

Σημείωση

- Να χρησιμοποιείτε την πλαστική χοάνη μόνο σε συνδυασμό με τα μεταλλικά τύμπανα και το εξάρτημα ώθησης για την πλαστική χοάνη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στη λειτουργία αντίστροφης κίνησης όταν χρησιμοποιείτε την πλαστική χοάνη.

Συμβουλή

- Μπορείτε επίσης να τρίψετε τυρί.

### Θρυμματισμός πάγου (HR2728 μόνο)

1 Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2 Ωθήστε τον σπασμένο πάγο στο εσωτερικό της χοάνης.

## 9 Καθαρισμός και συντήρηση (εικ. 5 και εικ. 6)

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά , καθαρίστε καλά όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
- Πριν αφαιρέσετε τα εξαρτήματα ή καθαρίσετε τη μονάδα του μοτέρ, απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα.
- Μην βυθίζετε το μοτέρ σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Μην πλένετε τα μεταλλικά μέρη σε πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε την κύρια μονάδα με ένα υγρό πανί.
- Περάστε κομμάτια ψωμιού μέσα από το περίβλημα του κόφτη για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα κρέατος.
- Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με μαλακή βούρτσα σε νερό με σαπούνι, ξεπλύνετέ τα με καθαρό νερό και, στη συνέχεια, στεγνώστε τα αμέσως με μαλακό ύφασμα ή χαρτί κουζίνας.
- Αλείψτε ελαφρώς τα μεταλλικά μέρη με λίπος ή λάδι για να αποφύγετε τη δημιουργία σκουριάς.

Σημείωση

- Χρησιμοποιήστε το πρωτοποριακό εργαλείο καθαρισμού για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα που έχουν κολλήσει στους δίσκους αλέσματος. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και κατόπιν στεγνώστε τα αμέσως με μαλακό ύφασμα ή χαρτί κουζίνας.

## 10 Αντικατάσταση του γραναζιού (εικ. 7)

## 11 Αποθήκευση της συσκευής (εικ. 8 και εικ. 9)

# Eesti

## 1 Tähtis

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke alles edaspidiseks.

### Oht

- Ärge kunagi kastke mootorit vette ega loputage seda kraani all.
- Ärge ühendage seadet taimerlülitiga.

### Hoiatus

- Enne seadme elektrivõrku ühendamist veenduge, et seadme põhjal märgitud pinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Kui toitejuhe, pistik või muud osad on kahjustunud, ärge seadet kasutage.
- Kui toitejuhe on rikutud, siis ohtlike olukordade vältimiseks tuleb lasta toitejuhe vahetada Philipsi hoolduskeskuses, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- Seda seadet ei tohiks füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud (k.a lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu seni kasutada, kuni nende ohutuse eest vastutav isik neid ei valva või pole seadme kasutamise kohta juhiseid andnud.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge laske neil seadmega mängida.
- Olge lõikuri käsitsemisel väga ettevaatlik, eriti seda tiguvõllilt eemaldades ja puhastamise ajal. Lõikeservad on väga teravad!
- Enne mis tahes tarviku eemaldamist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Ärge lükake toiduaineid sõrmede ega esemete (nt spaatli) abil täitekolusse, kui seade töötab. Selleks võib kasutada ainult tõukureid.
- Ärge sisestage oma sõrmi metalltrumlisse, kui seade töötab.

### Ettevaatust

- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrguga veenduge, et seade on õigesti kokku pandud.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- Lülitage seade alati välja nuppu O / I vajutades.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Ärge kunagi ületage ükskõik millises rakenduses 10-minutilist maksimaalset kasutusaega.
- Ärge lülitage seadet pöördrežiimile, kui kasutate plastist täitekolu.
- Müratase: Lc = 87 dB (A).

### Ohutussüsteem

See seade on varustatud ülekuumenemiskaitsega. Ülekuumenemisel lülitub seade automaatselt välja. Lülitage seade välja ja laske sel toatemperatuurini jahtuda. Seejärel sisestage pistik uuesti elektrikontakti ja lülitage seade sisse. Kui ülekuumenemiskaitse aktiveerub liiga sageli, võtke ühendust oma Philipsi edasimüüja või Philipsi volitatud hoolduskeskusega.
Seade on varustatud ka mehaanilise kaitsega. Mootori kaitsmiseks on plastist hammasratas kujundatud nii, et see murdub, kui kondid või köögiriistad satuvad seadmesse. Sellisel juhul eemaldage lihtsalt hammasratas ja vahetage see välja.

### Elektromagnetilised väljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seda tänapäeval käibelolevate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

### Ringlussevõtt

Teie toode on kavandatud ja toodetud kvaliteetsetest materjalidest ja osadest, mida on võimalik ringlusse võtta ning uuesti kasutada.
Kui näete toote külge kinnitatud maha tõmmatud prügikasti sümbolit, siis kehtib tootele Euroopa direktiiv 2002/96/EÜ:
Ärge kunagi visake seda toodet muude majapidamisjäätmete hulka. Palun viige ennast kurssi elektriliste ja elektrooniliste toodete eraldi kogumist reguleerivate kohalike eeskirjadega. Toote õige kõrvaldamine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

## 2 Sissejuhatus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Philipsi pakutava tootetoe eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebisaidil www.philips.com.
Selle toote abil saate:

- hakkida liha;
- teha vorste;
- teha kebbe lihapalle;
- valmistada küpsiseid (ainult HR2728 );
- tükeldada köögivilju ja riivida juustu (ainult HR2728, HR2729, HR2526);
- purustada jääd (ainult HR2728).

Näpunäide

- Lisaretsepte leiate aadressilt www.kitchen.philips.com.

## 3 Pakendi sisu (joon. 1)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ① | Täitekolu vabastusnupp<br>• Täitekolu eemaldamiseks vajutage ja hoidke seda all. | ⑬ | Lõikur/nuga |
| ② | Mootor | ⑭ | Vorstisarved<br>• A: suur vorstisarv (läbimõõt 22 mm)<br>• B: väike vorstisarv (läbimõõt 12 mm) |
| ③ | O / I<br>• Seadme sisse- või väljalülitamine. | ⑮ | Vorstieraldaja |
| ④ | R (Pöördrežiim)<br>• Lülitage seda mootori tagurpidi käitamiseks. (aktiivne ainult siis, kui O / I lüliti on asendis „ O ".)<br>• Laske nupust lahti, et lõpetada mootori tagurpidi käitamine. | ⑯ | Kebbe lihapallide tegija<br>• A: kebbe lihapallide eraldaja<br>• B: kebbe lihapallide vormija |
| ⑤ | Toitejuhe | ⑰ | Küpsisevalmistaja(mudelil HR2727 WEU ja HR2728)<br>• A: küpsiseeraldaja<br>• B: küpsisevormija |
| ⑥ | Sisestamisalus | ⑱ | Tõukur plastist täitekolu jaoks (ainult mudelitel HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑦ | Tõukur metallist täitekolu jaoks | ⑲ | Plastist täitekolu (ainult mudelitel HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑧ | Metallist täitekolu | ⑳ | Metalltrumlid(ainult mudelitel HR2728, HR2729, HR2526)<br>• A: jäme riivimistrummel<br>• B: peen riivimistrummel<br>• C: viilutustrummel<br>• D: jäätrummel (ainult mudelil HR2728) |
| ⑨ | Lisahammasratas tiguvõlli jaoks | ㉑ | Tolmukate(ainult mudelitel HR2726, HR2727, HR2728,HR2526) |
| ⑩ | Tiguvõll | ㉒ | Tarvikute alus (ainult mudelitel HR2726, HR2727, HR2526) |
| ⑪ | Keermega rõngas | ㉓ | Tarvikute alus (mudelil HR2728) |
| ⑫ | Hakkimiskettad<br>• A: jäme hakkimisketas (läbimõõt 8 mm)<br>• B: peen hakkimisketas (läbimõõt 5 mm) | ㉔ | Uuenduslik puhastusseade |

## 4 Hakkliha

Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad hoolikalt puhtaks.
Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 2-1.
Seadme lahti võtmisel tuginege joonisele 3-1.

### Hakkliha valmistamine (joon. 10-1)

Märkus

- Ärge hakkige konte, pähkleid ega muud kõva materjali.
- Ärge hakkige külmutatud liha! Enne liha hakkimist sulatage see üles.
- Ärge laadige seadet üle täitekolusse liiga palju liha lükates.
- Valige soovitud teralisusest lähtuvalt sobiv hakkimisketas. Peenema tekstuuri saavutamiseks võite liha ka korduvalt masinast läbi ajada.

Näpunäide

- Eemaldage lihast nii palju konte, krõmpsluud ja kõõluseid kui võimalik.
- Enne vorstide valmistamist hakkige liha. (Vt jaotist „Vorstide valmistamine".)
- Kui täitekolu on ummistunud, lülitage seade välja ja seejärel lülitage see kinnijäänud massi kättesaamiseks pöördrežiimile.

## 5 Vorstide valmistamine

Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad hoolikalt puhtaks.
Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 2-2.
Seadme lahti võtmisel tuginege joonisele 3-2.

### Vorstide valmistamine (joon. 10-2)

Märkus

- Veenduge, et täitekolul olevad nagad joonduvad mootoril olevate sälkudega.
- Ärge blokeerige vorstisarve õhuväljutussooni.
- Ärge tehke liiga pakse vorste, kui nahk on liiga pingul.
- Hoidke vorstinahk märg, et vältida selle kleepumist vorstisarvele.

### Retsept

**Vorstid**

**Koostisained:**

- 4500 g seahakkliha
- 5 spl soola
- 1 spl jahvatatud valget pipart
- 2 spl peenekshõõrutud salveid
- 1 tl ingverit
- 1 spl muskaatpähklit
- 1 spl tüümiani
- 470 ml jäävett
- 1 spl jahvatatud tšillipipart

**Valmistamine**

1 Hakkige liha jämeda hakkimiskettaga.
2 Segage hakkliha hoolikalt teiste koostisainetega läbi.
3 Vorstide valmistamiseks järgige ülal toodud juhendeid.

## 6 Kebbe lihapallide tegemine

Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad hoolikalt puhtaks.
Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 2–3
Seadme lahti võtmisel tuginege joonisele 3-3.

### Kebbe lihapallide tegemine (joon. 10-3)

### Retsept

**Kebbe lihapallid**

**Portsjoneid:** 5-8

**Koostisained:**

- **Kate**
  - 500 g rasvata või tavalist lambaliha, lõigatuna ribadeks
  - 500 g pestud ja nõrutatud bulgur-nisu
  - 1 väike sibul
- **Täidis**
  - 400 g lambaliha, lõigatuna ribadeks
  - 15 ml õli
  - 2 keskmist sibulat, peeneks hakitud
  - 5–10 ml jahvatatud nelkpipart
  - 15 ml tavalist jahu
  - soola ja pipart

**Valmistamine**

- **Kate**
  **1)** Hakkige liha, nisu ja sibul korraga peene hakkimisketta abil.
  **2)** Segage hakitud koostisained korralikult läbi ja seejärel hakkige segu veel kaks korda.
  **3)** Segu vormimiseks kebbe katteks kasutage kebbe-vormijat.
- **Täidis**
  **1)** Hakkige liha peene hakkimisketta abil.
  **2)** Praadige sibulatükid kuldpruuniks.
  **3)** Lisage hakitud liha ja muud koostisained, seejärel küpsetage 1–2 minutit.
  **4)** Nõrutage välja liigne rasv ja jahutage segu maha.
- **Küpsetamine**
  **1)** Pange veidi täidist kattele ja pigistage mõlemad otsad kinni.
  **2)** Kuumutage frittimiseks õli (190 °C).
  **3)** Frittige kebbe lihapalle 3–4 minutit või kuni need on muutunud kuldpruuniks.

## 7 Küpsiste valmistamine (HR2727 WEU ja HR2728)

Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad hoolikalt puhtaks.
Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 2–4
Seadme lahti võtmisel tuginege joonisele 3–4

### Küpsiste valmistamine (joon. 10-4)

Näpunäide

- Erineva kujuga küpsiste tegemiseks joondage küpsisevormija augud küpsiseeraldaja auguga.

## 8 Köögiviljade tükeldamine (ainult mudelid HR2728, HR2729, HR2526) ja jää purustamine (ainult HR2728)

Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad hoolikalt puhtaks.
Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 2–5
Seadme lahti võtmisel tuginege joonisele 3–5
Jn 4 on ära toodud toidud, mille jaoks iga trummel sobib, samuti lõikevormid.

Märkus

- Kasutage plastist täitekolu ainult koos metalltrumlite ja plastikust täitekolu jaoks mõeldud tõukuriga.
- Ärge lülitage seadet pöördrežiimile, kui kasutate plastist täitekolu.

Näpunäide

- Võite riivida ka juustu.

### Jää purustamine (ainult HR2728)

1 Lülitage seade sisse.
2 Lükake jäätükid täitekolusse.

## 9 Puhastamine ja hooldus (joon. 5 ja joon. 6)

- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad hoolikalt puhtaks.
- Enne tarvikute eemaldamist või mootorisektsiooni puhastamist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Ärge kunagi kastke mootorit vette ega loputage seda kraani all.
- Ärge peske metallosi nõudepesumasinas.
- Puhastage põhiseadet niiske lapiga.
- Lihajäänuste eemaldamiseks laske lõikuri korpusest läbi paar saiaviilu.
- Peske eemaldatavaid osi seebivees pehme harjaga, loputage puhta veega ja kuivatage kohe pehme lapi või salvrättidega.
- Harjake metallosi roostetamise vältimiseks kergelt rasva või õliga.

Märkus

- Kasutage uuenduslikku puhastusseadet hakkimisketaste vahele kinni jäänud jäänuste eemaldamiseks. Loputage kettaid puhta veega ja kuivatage kohe pehme lapi või salvrättidega.

## 10 Hammasratta asendamine (joon. 7)

## 11 Seadme hoidmine (joon. 8 ja joon. 9)

# Hrvatski

## 1 Važno

Prije uporabe aparata pažljivo pročitajte ove upute za uporabu i spremite ih za buduće potrebe.

### Opasnost

- Jedinicu motora nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode.
- Aparat nemojte spajati na prekidač kojim upravlja mjerač vremena.

### Upozorenje

- Prije priključivanja aparata na napajanje provjerite odgovara li napon naznačen na donjem dijelu aparata naponu lokalne električne mreže.
- Ako se ošteti kabel za napajanje, utikač ili neki drugi dio, nemojte koristiti aparat.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Djeci, radi njihove sigurnosti, nemojte dopuštati da se igraju s aparatom.
- Budite vrlo pažljivi dok rukujete s rezačem, naročito kada ga vadite iz spiralne osovine i tijekom čišćenja. Rubovi rezača vrlo su oštri!
- Prije odvajanja nekog od nastavaka isključite aparat i iskopčajte ga iz napajanja.
- Nemojte koristiti prste ili neki predmet (npr. lopaticu) za guranje sastojaka u cijev dok aparat radi. U tu svrhu treba koristiti isključivo potiskivač.
- Nemojte umetati prste u metalni bubanj dok aparat radi.

### Oprez

- Aparat je namijenjen isključivo uporabi u kućanstvu.
- Prije priključivanja aparata na napajanje provjerite je li ispravno sastavljen.
- Nikada nemojte upotrebljavati dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako upotrebljavate takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Aparat isključujte isključivo pritiskom gumba O / I.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Nemojte prekoračiti maksimalno vrijeme rada od 10 minuta kod svake primjene.
- Prilikom korištenja plastične cijevi nemojte uključivati obrnuti način rada aparata.
- Razina buke: Lc = 87 dB [A]

### Sigurnosni sustav

Ovaj aparat ima zaštitu od pregrijavanja. Ako se aparat pregrije, automatski će se isključiti. Iskopčajte aparat i ostavite ga da se ohladi do sobne temperature. Zatim vratite utikač u utičnicu i ponovo uključite aparat. Ako se zaštita od pregrijavanja previše često aktivira, obratite se prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili ovlaštenom Philips servisnom centru.
Aparat ima i mehaničku zaštitu. Kako bi se zaštitio motor, plastični zupčanik dizajniran je tako da se slomi ako se u aparat umetnu kosti ili kuhinjski pribor. Ako se to dogodi, jednostavno odvojite i zamijenite zupčanik.

### Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj aparat tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku, prema dostupnim znanstvenim dokazima aparat će biti siguran za korištenje.

### Recikliranje

Proizvod je proizveden od vrlo kvalitetnih materijala i komponenti, pogodnih za recikliranje i ponovnu uporabu.
Kada na proizvodu vidite simbol prekrižene kante za otpad, to znači da je uređaj obuhvaćen direktivom EU-a 2002/96/EC:
Proizvod nipošto nemojte odlagati s drugim kućanskim otpadom. Raspitajte se o lokalnim propisima o zasebnom prikupljanju električnih i elektroničkih proizvoda. Pravilno odlaganje starih proizvoda pridonosi sprječavanju potencijalno negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje.

## 2 Uvod

Čestitamo vam na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na www.philips.com.

Ovim proizvodom možete sljedeće:
- mljeti meso
- praviti kobasice
- praviti kebbeh
- praviti kekse (samo HR2728)
- rezati povrće i ribati sir (samo HR2728, HR2729, HR2526)
- drobiti led (samo HR2728)

Savjet

- Više recepata pronađite na web-stranici www.kitchen.philips.com.

## 3 Sadržaj pakiranja (slika 1)

| | |
|---|---|
| ① Gumb za otpuštanje cijevi<br>• Pritisnite i zadržite prilikom odvajanja cijevi. | ⑬ Rezač/nož |
| ② Jedinica motora | ⑭ Cijevi za kobasice<br>• A: velika cijev za kobasice (promjer 22 mm)<br>• B: mala cijev za kobasice (promjer 12 mm) |
| ③ O / I<br>• Isključivanje ili uključivanje aparata. | ⑮ Razdjelnik za kobasice |
| ④ R (unatrag)<br>• Uključite kako bi motor radio unatrag. (aktivno samo kada je prekidač O / I u položaju " O ")<br>• Otpustite kako biste zaustavili rad motora unatrag. | ⑯ Nastavak za kebbeh<br>• A: Razdjelnik za kebbeh<br>• B: Nastavak za oblikovanje za kebbeh |
| ⑤ Kabel za napajanje | ⑰ Nastavak za kekse (za HR2727 WEU i HR2728)<br>• A: Razdjelnik za kekse<br>• B: Nastavak za oblikovanje za kekse |
| ⑥ Pladanj | ⑱ Potiskivač za plastičnu cijev (samo HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑦ Potiskivač za metalnu cijev | ⑲ Plastična cijev (samo HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑧ Metalna cijev | ⑳ Metalni bubnjevi (samo HR2728, HR2729, HR2526)<br>• A: Bubanj za krupno ribanje<br>• B: Bubanj za sitno ribanje<br>• C: Bubanj za rezanje<br>• D: Bubanj za led (samo HR2728) |
| ⑨ Dodatni zupčanik za spiralnu osovinu | ㉑ Poklopac za zaštitu od prašine (samo HR2726, HR2727, HR2728, HR2526) |
| ⑩ Spiralna osovina | ㉒ Podložak za nastavke (samo HR2726, HR2727, HR2526) |
| ⑪ Prsten s navojem | ㉓ Podložak za nastavke (za HR2728) |
| ⑫ Diskovi za mljevenje<br>• A: disk za krupno mljevenje (promjer 8 mm)<br>• B: disk za sitno mljevenje (promjer 5 mm) | ㉔ Inovativni alat za čišćenje |

## 4 Mljevenje mesa

Prije prve uporabe aparata temeljito očistite njegove dijelove koji dolaze u kontakt s hranom.
Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 2-1.
Ilustraciju rastavljanja potražite na sl. 3-1.

### Mljevenje mesa (slika 10-1)

Napomena

- Nikada nemojte mljeti kosti, orašaste plodove niti druge tvrde sastojke.
- Nikada ne koristite smrznuto meso! Prije mljevenja mesa najprije ga odmrznite.
- Nemojte previše opterećivati aparat tako da gurate previše mesa u cijev.
- Možete odabrati disk za mljevenje koji odgovara željenoj granuliranosti mljevenog mesa. Možete i mljeti više puta kako biste dobili glađu teksturu.

Savjet

- Iz mesa uklonite što je moguće više kostiju, hrskavice i žilica.
- Prije pripreme kobasica meso najprije sameljite. (pogledajte "Priprema kobasica")
- Ako se cijev zaglavi, isključite aparat i zatim ga postavite u obrnuti način rada kako bi se uklonio uzrok zaglavljivanja.

## 5 Priprema kobasica

Prije prve uporabe aparata temeljito očistite njegove dijelove koji dolaze u kontakt s hranom.
Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 2-2.
Ilustraciju rastavljanja potražite na sl. 3-2.

### Priprema kobasica (slika 10-2)

Napomena

- Pazite da izbočine na cijevi budu poravnate s utorima na motoru.
- Nemojte blokirati otvore za zrak na cijevi za kobasice.
- Pazite da kobasice ne budu previše debele u slučaju da je crijevo previše rastegnuto.
- Pazite da crijevo bude vlažno kako se ne bi zalijepilo na cijev za kobasice.

### Recept

Kobasice

Sastojci:
- 4500 g mljevene svinjetine
- 5 jušnih žlica soli
- 1 jušna žlica mljevenog bijelog papra
- 2 jušne žlice mrvljene kadulje
- 1 čajna žlica đumbira
- 1 jušna žlica muškatnog oraščića
- 1 jušna žlica timijana
- 470 ml hladne vode
- 1 jušna žlica mljevene ljute paprike

Upute:
1 Meso sameljite pomoću diska za krupno mljevenje.
2 Temeljito izmiješajte mljeveno meso i druge sastojke.
3 Kako biste sami napravili kobasice, slijedite upute iznad.

## 6 Priprema kebbeha

Prije prve uporabe aparata temeljito očistite njegove dijelove koji dolaze u kontakt s hranom.
Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 2-3.
Ilustraciju rastavljanja potražite na sl. 3-3.

### Priprema kebbeha (slika 10-3)

### Recept

Kebbeh
**Količina:** 5 – 8 porcija

Sastojci:
- Vanjski dio
  - 500 g janjetine ili nemasne ovčetine, narezane na trake
  - 500 g bulgura, opranog i iscijeđenog
  - 1 mali luk
- Nadjev
  - 400 g janjetine, narezane na trake
  - 15 ml ulja
  - 2 srednja luka, sitno nasjeckana
  - 5 - 10 ml mljevenog pimenta
  - 15 ml običnog brašna
  - sol i papar

Upute:
- Vanjski dio
  1) Sameljite meso, bulgur i luk zajedno pomoću diska za sitno mljevenje.
  2) Temeljito izmiješajte mljevene sastojke i zatim smjesu još dva puta sameljite.
  3) Pomoću nastavka za kebbeh oblikujte smjesu u kebbeh.
- Nadjev
  1) Sameljite meso pomoću diska za sitno mljevenje.
  2) Pržite nasjeckani luk dok ne postane zlatno-smeđe boje.
  3) Dodajte mljeveno meso i ostale sastojke, a zatim kuhajte 1 - 2 minute.
  4) Iscijedite suvišnu masnoću i ostavite nadjev da se ohladi.
- Kuhanje
  1) Jedan dio nadjeva umetnite u vanjski dio, a zatim spojite oba kraja kako biste ih zatvorili.
  2) Zagrijte ulje za duboko prženje (190°C).
  3) Duboko pržite kebbeh 3 - 4 minute ili dok ne postane zlatno-smeđe boje.

## 7 Priprema keksa (HR2727 WEU i HR2728)

Prije prve uporabe aparata temeljito očistite njegove dijelove koji dolaze u kontakt s hranom.
Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 2-4.
Ilustraciju rastavljanja potražite na sl. 3-4.

### Priprema keksa (slika 10-4)

Savjet

- Različite otvore na nastavku za oblikovanje keksa poravnajte s rupama na razdjelniku za kekse kako biste napravili kekse različitih oblika.

## 8 Rezanje povrća (samo HR2728, HR2729, HR2526) i drobljenje leda (samo HR2728)

Prije prve uporabe aparata temeljito očistite njegove dijelove koji dolaze u kontakt s hranom.
Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno sl. 2-5.
Ilustraciju rastavljanja potražite na sl. 3-5.
Sl. 4 naznačuje vrste hrane za koje se koristi svaki bubanj i oblike izrezivanja.

Napomena

- Plastičnu cijev koristite samo u kombinaciji s metalnim bubnjevima i potiskivačem za plastičnu cijev.
- Prilikom korištenja plastične cijevi nemojte uključivati obrnuti način rada aparata.

Savjet

- Možete i ribati sir.

### Drobljenje leda (samo HR2728)

1 Uključite aparat.
2 Razlomljeni led gurnite u cijev.

## 9 Čišćenje i održavanje (sl. 5 i sl. 6)

- Prije prve uporabe aparata temeljito očistite njegove dijelove koji dolaze u kontakt s hranom.
- Prije odvajanja nastavaka ili čišćenja jedinice motora isključite i iskopčajte aparat.
- Jedinicu motora nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode.
- Metalne dijelove aparata nemojte prati u stroju za pranje posuđa.
- Očistite glavnu jedinicu vlažnom krpom.
- Protisnite komade kruha kroz rezač kako biste uklonili ostatke mesa.
- Dijelove koji se mogu prati operite mekom četkom u vodi sa sredstvom za pranje posuđa, temeljito ih isperite čistom vodom i odmah obrišite mekom krpom ili kuhinjskim ručnicima.
- Metalne dijelove lagano premažite mašću ili uljem kako biste spriječili hrđanje.

Napomena

- Inovativni alat za čišćenje koristite za uklanjanje ostataka koji su zapeli u diskovima za mljevenje. isperite ih čistom vodom i odmah ih osušite mekanom krpom ili ubrusima.

## 10 Zamjena zupčanika (sl. 7)

## 11 Spremanje aparata (sl. 8 i sl. 9)

# Magyar

## 1. Fontos tudnivalók

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.

### Vigyázat!

- Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le folyó víz alatt.
- Ne csatlakoztassa a készüléket időzítőkapcsolóhoz.

### Figyelmeztetés

- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az áramforráshoz, ellenőrizze, hogy a készülék alján feltüntetett feszültségérték azonos-e a helyi feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a kábel, a csatlakozó vagy egyéb alkatrész megsérült.
- Ha a tápkábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében cseréltesse ki azt egy Philips szakszervizben, egy hivatalos márkaszervizben, vagy egy villanyszerelő szakemberrel.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismeretekkel rendelkező személyeknek (beleértve a gyermekeket is), kivéve a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, illetve felügyelet mellett.
- A biztonság érdekében ne engedje, hogy gyermekek a készülékkel játsszanak.
- A vágórészt mindig óvatosan kezelje, különösen akkor, amikor eltávolítja azt a csigatengelyről, valamint amikor megtisztítja. A vágóélek nagyon élesek!
- A tartozékok eltávolítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból.
- Ha működésben van a készülék, ne nyúljon kézzel vagy más tárggyal (például kenőlapáttal) a vágóházba azért, hogy belenyomja az alapanyagokat. Erre a célra kizárólag a nyomórudakat használja.
- A készülék működése közben ne nyúljon be a fémdobba.

### Figyelem

- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Mielőtt csatlakoztatja a készüléket a hálózathoz, ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e összeszerelve.
- Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által jóvá nem hagyott tartozékot vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- A készüléket mindig a O / I gomb megnyomásával kapcsolja ki.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket.
- Ne üzemeltesse a készüléket megállás nélkül 10 percnél hosszabb ideig.
- Ne kapcsolja a készüléket fordított üzemmódba a műanyag vágóház használatakor.
- Zajszint: Lc = 87 dB [A]

### Biztonsági rendszer

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Túlhevülés esetén a készülék automatikusan kikapcsol. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja a készüléket szobahőmérsékletre lehűlni. Ezt követően csatlakoztassa ismét a csatlakozódugót a fali aljzathoz, és kapcsolja be készüléket. Ha a túlmelegedés elleni védelem túl gyakran kapcsol be, forduljon Philips márkakereskedéshez vagy Philips szakszervizhez.
A készülék mechanikai védelemmel is rendelkezik. A motor védelme érdekében a műanyag fogaskereket úgy tervezték, hogy eltörjön, ha csontok vagy különböző eszközök kerülnek a készülékbe. Ilyen esetben egyszerűen távolítsa el a törött fogaskereket, és cserélje ki egy másikra.

### Elektromágneses mezők (EMF)

Jelen Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

### Újrahasznosítás

Ez a termék kiváló minőségű anyagok és alkatrészek felhasználásával készült, amelyek újrahasznosíthatók és újra felhasználhatók.
A terméken található áthúzott kerekes kuka szimbólum azt jelenti, hogy a termék megfelel a 2002/96/EK európai irányelvnek.
Ne kezelje a készüléket háztartási hulladékként. Tájékozódjon az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó helyi törvényekről. A feleslegessé vált készülék helyes kiselejtezésével segít megelőzni a környezet és az emberi egészség károsodását.

## 2 Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz! A Philips által biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja a terméket a www.Philips.com weboldalon.

Ezzel a készülékkel az alábbi műveleteket hajthatja végre:
- húsdarálás
- kolbászkészítés
- kebbekészítés
- édes keksz készítése (csak a HR2728 modell esetében)
- zöldségek aprítása és sajtreszelés (csak a HR2728, HR2729 és a HR2526 modell esetében)
- jégaprítás (csak a HR2728 modell esetében)

Tipp:

- További recepteket a www.kitchen.philips.com weboldalon talál.

## 3 A doboz tartalma (Ábra: 1)

| | |
|---|---|
| ① Vágóház kioldógombja<br>• Nyomja be és tartsa benyomva a vágóház eltávolításakor. | ⑬ Vágóegység/Kés |
| ② Motoregység | ⑭ Kolbásztöltő rátétek<br>• A: Nagy kolbásztöltő rátét (22 mm-es átmérő)<br>• B: Kis kolbásztöltő rátét (12 mm-es átmérő) |
| ③ O / I<br>• A készülék ki- vagy bekapcsolása. | ⑮ Kolbászelválasztó |
| ④ R (Ellentétes irány)<br>• A gombot lenyomva a motor ellentétes irányba forog. (csak akkor aktív, ha a O / I kapcsoló „ O " pozícióban van)<br>• Engedje el a motor ellentétes irányba forgásának megállításához. | ⑯ Kebbe készítő<br>• A: Kebbe-elválasztó<br>• B: Kebbeformázó |
| ⑤ Hálózati tápkábel | ⑰ Édeskeksz-készítő (a HR2727 WEU és HR2728 modell esetében)<br>• A: Kekszszétválasztó<br>• B: Kekszformázó |
| ⑥ Adagolótálca | ⑱ Nyomórúd a műanyag vágóházhoz (csak a HR2728, HR2729 és a HR2526 modell esetében) |
| ⑦ Nyomórúd a fém vágóházhoz | ⑲ Műanyag vágóház (csak a HR2728, HR2729 és a HR2526 modell esetében) |
| ⑧ Fém vágóház | ⑳ Fémdobok (csak a HR2728, HR2729 és a HR2526 modell esetében)<br>• A: Durva reszelődob<br>• B: Finom reszelődob<br>• C: Szeletelődob<br>• D: Jégdob (csak a HR2728 modell esetében) |
| ⑨ Tartalék fogaskerék a csigatengelyhez | ㉑ Fedél (csak a HR2726, HR2727, HR2728 és a HR2526 modell esetében) |
| ⑩ Csigatengely | ㉒ Tartozéktároló tálca (csak a HR2726, HR2727 és a HR2526 modell esetében) |
| ⑪ Csavarmenetes gyűrű | ㉓ Tartozéktároló tálca (a HR2728 modellhez) |
| ⑫ Darálótárcsák<br>• A: Durva darálótárcsa (8 mm-es átmérő)<br>• B: Finom darálótárcsa (4,5 mm-es átmérő) | ㉔ Innovatív tisztítóeszköz |

## 4 Húsdarálás

A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket.
Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 2-1.
A szétszerelésnél vegye figyelembe a következő ábrát: 3-1.

### Húsdarálás (Ábra: 10-1)

Megjegyzés

- Soha ne daráljon csontot, dióféléket vagy egyéb kemény tárgyakat.
- Ne daráljon fagyott húst! Csak kiolvadt húst daráljon a készülékkel.
- Ne terhelje túl a készüléket úgy, hogy túl sok húst présel a vágóházba.
- Kiválaszthatja a megfelelő darálótárcsát a kívánt szemcseméretű darált húshoz. Többször is megdarálhatja, ha finomabb állagot szeretne.

Tipp:

- Amennyire csak lehetséges, távolítsa el a húsból a csontokat, porcokat és inakat.
- Kolbászkészítés előtt először darálja le a húst. (lásd: „Kolbászkészítés")
- Ha a vágóház eldugul, kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja fordított üzemmódba az elakadt részek eltávolításához.

## 5 Kolbászkészítés

A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket.
Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a 2-2. ábra szerint rakja össze.
A szétszerelésnél vegye figyelembe a következő ábrát: 3-2.

### Kolbászkészítés (Ábra: 10-2)

Megjegyzés

- Ügyeljen arra, hogy a vágóházon lévő csapok illeszkedjenek a motoron látható rovátkákhoz.
- Ügyeljen arra, hogy ne zárja el a kolbásztöltő rátét légkiengedő nyílásait.
- Ne töltse a kolbászokat túl vastagra, hogy a kolbásztöltéshez használt bél ne feszüljön meg túlságosan.
- Tartsa nedvesen a belet, hogy az ne tapadjon hozzá a kolbásztöltő rátéthez.

### Recept

Kolbász

Hozzávalók:
- 450 dkg darált sertéshús
- 5 evőkanál só
- 1 evőkanál őrölt fehérbors
- 2 evőkanál összemorzsolt zsálya
- 1 teáskanál gyömbér
- 1 evőkanál szerecsendió
- 1 evőkanál kakukkfű
- 470 ml jeges víz
- 1 evőkanál őrölt pirospaprika

Elkészítés:
1 Darálja le a húst a durva darálótárcsával.
2 Alaposan keverje össze a darált húst a többi hozzávalóval.
3 Saját kolbász készítéséhez kövesse a fentebbi utasításokat.

## 6 Kebbekészítés

A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket.
Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 2-3.
A szétszerelésnél vegye figyelembe a következő ábrát: 3-3.

### Kebbekészítés (Ábra: 10-3)

### Recept

Kebbe
**Mennyiség:** 5-8 személyre

Hozzávalók:
- Külső burok
  - 50 dkg bárány- vagy sovány birkahús, csíkokra vágva
  - 50 dkg bulgur búza, megmosva és lecsöpögtetve
  - 1 db kis fej vöröshagyma
- Töltelék
  - 40 dkg bárányhús, csíkokra vágva
  - 15 ml olaj
  - 2 db közepes méretű vöröshagyma, apróra vágva
  - 5-10 ml őrölt szegfűbors
  - 15 ml liszt
  - só és bors

Elkészítés:
- Külső burok
  1) Darálja meg együtt a hús, a búzát és a vöröshagymát a finom darálótárcsával.
  2) Alaposan keverje össze a ledarált hozzávalókat, majd újra darálja át a keveréket kétszer.
  3) A kebbekészítő segítségével formázza a keveréket kebbeburok formájúra.
- Töltelék
  1) Darálja le a húst a finom darálótárcsával.
  2) Pirítsa aranybarnára a felkockázott vöröshagymát.
  3) Adja hozzá a darált húst és az egyéb hozzávalókat, majd párolja 1-2 percig.
  4) Távolítsa el a felesleges zsiradékot, majd hűtse le a tölteléket.
- Főzés
  1) Helyezzen tölteléket a külső burokba, majd kézzel összenyomogatva zárja le a két végét.
  2) Hevítse fel az olajat a sütéshez (190 °C-ra).
  3) Süsse a kebbét 3-4 percig, vagy addig, amíg aranybarna nem lesz.

## 7 Édes keksz készítése (a HR2727 WEU és a HR2728 modell esetében)

A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket.
Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 2-4.
A szétszerelésnél vegye figyelembe a következő ábrát: 3-4.

### Édes keksz készítése (Ábra: 10-4)

Tipp:

- Különböző formájú kekszek készítéséhez a kekszformázó különböző lyukait igazítsa a kekszszétválasztón található lyukhoz.

## 8 Zöldségek aprítása (csak a HR2728, HR2729 és a HR2526 modell esetében) és jégaprítás (csak a HR2728 modell esetében)

A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket.
Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 2-5.
A szétszerelésnél vegye figyelembe a következő ábrát: 3-5.
ábra 4. az egyes ételekhez használható dobokat és a vágási alakzatokat tünteti fel.

Megjegyzés

- A műanyag vágóházat csak a fém dobokkal együtt és a műanyag vágóházhoz való nyomórúddal használja.
- Ne kapcsolja a készüléket fordított üzemmódba a műanyag vágóház használatakor.

Tipp:

- Sajtot is reszelhet.

### Jégaprítás (csak a HR2728 modell esetében)

1 Kapcsolja be a készüléket.
2 Tegye az összetört jeget a vágóházba.

## 9 Tisztítás és karbantartás (Ábra: 5 és Ábra: 6)

- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket.
- A tartozékok eltávolítása vagy a motoregység tisztítása előtt, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki annak hálózati csatlakozódugóját.
- Ne merítse a motoregységet vízbe, és ne öblítse le folyó víz alatt.
- A fém részeket ne tisztítsa mosogatógépben.
- A főegységet nedves ruhával tisztítsa.
- A készülékben maradt hús eltávolításához engedjen át kenyérdarabokat a vágóházon.
- A levehető alkatrészeket puha kefével, mosogatószeres vízben mossa el, öblítse le tiszta vízzel, majd azonnal törölje őket szárazra puha ronggyal vagy papírtörlővel.
- A rozsdásodás megelőzése érdekében kenje be vékonyan a fém részeket zsírral vagy olajjal.

Megjegyzés

- Használja az innovatív tisztítóeszközt a darálótárcsákba ragadt maradékok eltávolításához. öblítse le őket tiszta vízzel, majd azonnal törölje őket szárazra puha ronggyal vagy papírtörlővel.

## 10 A fogaskerék cseréje (Ábra: 7)

## 11 Készülék tárolása (Ábra: 8 és Ábra: 9)

# Қазақша

## 1 Маңызды ақпарат

Құрылғыны қолданар алдында, осы нұсқауды ықыласпен 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 розетканың 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 қадағалауынсыз немесе 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 пайдаланса, құралдың кепілдігі өз күшін жояды.
- Құралды әрдайым O / I түймесін басып өшіріңіз.
- Құралды қадағалаусыз істеп тұрған күйде қалдыруға болмайды.
- Кез келген қолданыста 10 минуттан артық істетпеңіз.
- Пластмасса түтікті қолданғанда, құрылғыны кері айналдыру 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, қуат сымын қайтадан розеткаға жалғап, құралды қайта қосыңыз. Шамадан тыс қызудан қорғау тым жиі қосылатын болса, Philips дилеріне немесе уәкілетті Philips қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Құралда механикалық қорғау да бар. Моторды қорғау үшін арнайы пластикалық тетік жасалған, ол құралға сүйектер немесе асүйлік құралдар салынғанда сынады. Бұндай жағдай орын алғанда, тетікті шешіп, ауыстырыңыз.

## Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құрылғысы электромагниттік өрістерге (EMF) қатысты барлық талаптарға сәйкес келеді. Нұсқаулықта көрсетілгендей және ұқыпты қолданылған жағдайда, құралды пайдалану қазіргі ғылыми дәлелдер негізінде қауіпсіз болып табылады.

## Қайта өңдеу

Бұл өнім қайта өңделіп, қайта пайдалануға болатын жоғары сапалы материалдар мен бөлшектерден жасалған.
Өнімде үсті сызылған дөңгелекті қоқыс жәшігінің белгісі болса, өнім Еуропалық 2002/96/EC директивасына кіретінін білдіреді.
Өнімді еш уақытта басқа тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Электр және электрондық өнімдердің бөлек жиналуы туралы жергілікті ережелермен танысыңыз. Ескі өнімді қоқысқа дұрыс әдіспен тастау арқылы 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, өнімді www.philips.com торабында тіркеңіз.
Осы өніммен мына әрекеттерді орындауға болады:
- ет тарту;
- шұжық жасау;
- кеббе жасау;
- печенье жасау (тек HR2728 үлгісінде);
- көкөністерді турау және ірімшікті үккіштен өткізу (тек HR2728, HR2729, HR2526 үлгісінде);
- мұзды бөлу (тек HR2728 үлгісінде).

Кеңес

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

## 3 Қорап ішіндегі заттар (1-сурет 1)

| | |
|---|---|
| ① Тығындағышты босату түймесі<br>• Түтікті шешкенде басып тұрыңыз. | ⑬ Турағыш/Пышақ |
| ② Мотор бөлігі | ⑭ Шұжық саптамалары<br>• A: Үлкен шұжық саптамасы (диаметрі: 22 мм)<br>• B: Кіші шұжық саптамасы (диаметрі: 12 мм) |
| ③ O / I<br>• Құралды өшіреді немесе қосады. | ⑮ Шұжықты бөлгіш |
| ④ R (Кері айналдыру)<br>• Мотордың айналу бағытын кері ауыстырыңыз. (O / I қосқышы « O » күйінде болғанда ғана жұмыс істейді)<br>• Мотордың кері айналуын тоқтату үшін босатыңыз. | ⑯ Кеббе жасау<br>• A: Кеббе бөлгіш<br>• B: Кеббе пішін беру құралы |
| ⑤ Қуат сымы | ⑰ Печенье жасау аспабы (HR2727 WEU және HR2728 үлгілері үшін)<br>• A: Печенье бөлгіш<br>• B: Печенье пішін беру құралы |
| ⑥ Салу науасы | 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)<br>• A: Ірі үккіштен өткізу барабаны<br>• B: Майда үккіштен өткізу барабаны<br>• C: Тілімдегіш барабан<br>• D:Мұзды бөлу барабаны (HR2728 үлгісінде) |
| ⑨ Шиыршық өзектің қосымша тетігі | ㉑ Шаңнан 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<br>• A: Ірі ұсақтау дискісі (диаметрі: 8 мм)<br>• B: Майда ұсақтау дискісі (диаметрі: 5 мм) | ㉔ Инновациялы тазалау құралы |

## 4 Ет тарту

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

### Ет тарту (Сурет: 10-1)

Ескертпе

- Сүйектерді, жаңғақтарды немесе басқа қатты заттарды ұсақтаушы болмаңыз.
- Мұздатылған етті ешқашан қолданбаңыз! Тартпас бұрын, еттің мұзын ерітіп алыңыз.
- Түтікке тым көп ет тығындап құралды шамадан тыс жүктемеңіз.
- Туралған еттің керекті түйіршік ірілігі үшін тиісті ұсақтау дискісін таңдауға болады. Сондай-ақ, ұсағырақ қылу үшін бірнеше рет тураға да болады.

Кеңес

- Еттен сүйектерді, шеміршектерді және сіңірлерді мүмкіндігінше алып тастаңыз.
- Шұжық жасамас бұрын, етті тартып алыңыз. («Шұжық жасау» бөлімін қараңыз)
- Түтік кептеліп қалса, құрылғыны өшіріп, кептелген азық-түліктерді алып тастау үшін кері айналдыру режиміне ауыстырыңыз.

## 5 Шұжық жасау

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

### Шұжық жасау (Сурет: 10-2)

Ескертпе

- Түтіктегі шығыңқы жерлер мотордың ойықтарына тураланғанын тексеріңіз.
- Шұжық саптамасындағы ауа шығаратын саңылауларды жаппаңыз.
- Шұжық қабығы қатты созылған жағдайда, шұжықтарды тым қалың жасамаңыз.
- Шұжық саптамасына жабыспауы үшін, шұжық қабығын сулап тұрыңыз.

### Рецептілер

**Шұжықтар**

**Азық түрлері:**

- 4500 г ұсақтап туралған шошқаның еті
- 5 ас қасық тұз
- 1 ас қасық ақ бұрыш
- 2 ас қасық үгілген сәлбен
- 1 кіші қасық жанжабіл
- 1 ас қасық жұпар жүзім дәні
- 1 ас қасық жебіршөп
- 470 мл мұздай су
- 1 ас қасық үгітілген ащы 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

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

### Кеббе жасау (Сурет: 10-3)

### Рецептілер

**Кеббе**

Көлемі: **5-8 кісілік**

**Азық түрлері:**

- **Сырты**
  - 500 г тілімдеп туралған бағлан еті немесе майсыз қой еті
  - 500 г жуылған және кептірілген булгур бидайы
  - 1 кіші өлшемді пияз
- **Салма**
  - 400 г тілімдеп туралған бағлан еті
  - 15 мл сұйық май
  - 2 орта өлшемді пияз, майдалап туралған
  - 5-10 мл ұнтақталған қалампыр бұрышы
  - 15 мл қоспасыз ұн
  - Тұз және бұрыш

**Нұсқаулар:**

- **Сырты**
  1) Етті, бидайды және пиязды майда ұсақтау дискімен тартыңыз.
  2) Тартылған азықты мұқият араластырыңыз, содан кейін қоспаны тағы екі рет тартыңыз.
  3) Кеббе жасау құралымен қоспаға кеббе пішінін беріңіз.
- **Салма**
  1) Етті майда ұсақтау дискімен тартыңыз.
  2) Пияз бөліктерін қызарғанша қуырыңыз.
  3) Тартылған етті және басқа азықтарды қосып, 1-2 минут пісіріңіз.
  4) Артық майды төгіп, салманы суытыңыз.
- **Пісіру**
  1) Сыртқы қабыққа біраз салма салып, екі жағында саусақпен қысып жабыстырыңыз.
  2) Қатты қуыру үшін майды қыздырыңыз (190°C).
  3) Кеббені 3-4 минут бойы немесе қызарғанша қатты қуырыңыз.

## 7 Печенье жасау (HR2727 WEU және HR2728)

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

### Печенье жасау (Сурет: 10-4)

Кеңес

- Әр түрлі пішіндегі печенье жасау үшін, печенье пішін беру құралының әр түрлі тесіктерін печенье бөлгіштегі тесікпен тураланыз.

## 8 Көкөністерді турау (тек HR2728, HR2729, HR2526 үлгілерінде) және мұзды бөлу (тек HR2728 үлгісінде)

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

Ескертпе

- Пластикалық түтікті тек темір барабандармен және пластикалық түтіктің тығындағышымен бірге пайдаланыңыз.
- Пластмасса түтікті қолданғанда, құрылғыны кері айналдыру режиміне ауыстырмаңыз.

Кеңес

- Ірімшікті де үккіштен өткізуге болады.

### Мұзды бөлу (тек HR2728 үлгісінде)

1 Құралды қосыңыз.
2 Бөлінген мұзды түтікке салыңыз.

## 9 Тазалау және техникалық қызмет көрсету (5-сурет және 6-сурет 6)

- Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында, тағамға тиген бөліктерді мұқият тазалаңыз.
- Қосалқы құралдарды шешпес немесе моторды тазаламас бұрын, құралды өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Мотор бөлімін суға салуға немесе оны ағын су астында шаюға болмайды.
- Темір бөліктерді ыдыс жуғышта жууға болмайды.
- Корпусты дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Қалған етті шығару үшін, турағыштан нан тілімдерін өткізіңіз.
- Алынбалы бөліктерді жұмсақ щеткамен сабынды суда жуып, таза сумен шайыңыз да, жұмсақ шүберекпен немесе майлықтармен дереу құрғатыңыз.
- Тот баспау үшін, темір бөліктерге аздап май жағып, щеткамен ысқыланыз.

Ескертпе

- Ұсақтағыш дискілерге жабысқан қалдықтарды кетіру үшін инновациялы тазалау құралын пайдаланыңыз. оларды таза сумен шайып, жұмсақ шүберекпен немесе талшықпен бірден құрғатыңыз.

## 10 Тетікті ауыстыру (7-сурет 7)

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

# Lietuvių

## 1 Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

### Pavojus

- Niekada nemerkite prietaiso su varikliu į vandenį, ir neplaukite jo iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Nejunkite prietaiso prie jungiklio su laikmačiu.

### Įspėjimas

- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio įsitikinkite, kad prietaiso apačioje nurodyta įtampa sutampa su vietine maitinimo įtampa.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, kištukas arba kitos dalys, prietaiso nenaudokite.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, kad išvengtumėte pavojaus, jį privalo pakeisti ,,Philips'' darbuotojai, ,,Philips'' įgaliotasis paslaugų centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra riboti, arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent už jų saugą atsakingas asmuo prižiūri arba nurodo, kaip naudoti prietaisą.
- Saugumo sumetimais neleiskite vaikams žaisti prietaisu.
- Būkite labai atsargūs su malimo peiliukais, ypač traukdami juos nuo sraigto ašies ir plaudami. Pjaunamieji paviršiai yra labai aštrūs!
- Prieš nuimdami bet kokius priedus, išjunkite prietaisą ir ištraukite iš maitinimo lizdo jo kištuką.
- Prietaisui veikiant, nebandykite į piltuvą įstumti maisto produktų pirštais ar kitu objektu (pvz., mentele). Šiam tikslui turi būti naudojami tik stūmikliai.
- Veikiant prietaisui, nekiškite pirštų į metalinį būgną.

### Dėmesio

- Prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą, įsitikinkite, kad prietaisas yra tinkamai surinktas.
- Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų bendrovių arba nerekomenduojamų ,,Philips''. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Visada išjunkite prietaisą, paspausdami mygtuką O / I.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Kad ir ką bedarytumėte, niekada neviršykite maksimalaus naudojimo laiko – 10 minučių.
- Naudodami plastmasinį piltuvą nenustatykite atvirkštinio prietaiso režimo.
- Triukšmo lygis: Lc = 87 dB [A]

## Saugos sistema

Šiame prietaise įrengta apsaugos nuo perkaitimo funkcija. Kai prietaisas perkaista, jis išsijungia automatiškai. Ištraukite iš maitinimo lizdo prietaiso kištuką ir palikite prietaisą atvėsti iki kambario temperatūros. Tada vėl įkiškite kištuką į maitinimo lizdą ir įjunkite prietaisą. Jei perkaitimo funkcija įsijungia pernelyg dažnai, kreipkitės į ,,Philips'' pardavėją arba įgaliotąjį ,,Philips'' paslaugų centrą.
Prietaise sumontuota ir mechaninė apsauga. Yra numatyta, kad jei į prietaisą pateks kaulai ar virtuvės reikmenys, šis plastmasinis krumpliaratis sulūš. Jei taip nutiktų, tiesiog išimkite krumpliaratį ir pakeiskite jį kitu.

## Elektromagnetiniai laukai (EMF)

Šis ,,Philips'' prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai pagal šiame naudotojo vadove pateiktus nurodymus eksploatuojamas prietaisas, remiantis dabartine moksline informacija, yra saugus naudoti.

## Perdirbimas

Gaminys sukurtas ir pagamintas naudojant aukštos kokybės medžiagas ir komponentus, kuriuos galima perdirbti ir naudoti pakartotinai.
Jei matote perbrauktos šiukšlių dėžės su ratukais simbolį, pritvirtintą prie produkto, tai reiškia, kad produktui galioja Europos Sąjungos direktyva 2002/96/EB:
Neišmeskite šio produkto su kitomis buitinėmis atliekomis. Sužinokite, kokios vietinės taisyklės taikomos atskiram elektrinių ir elektroninių produktų surinkimui. Tinkamas senų produktų išmetimas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

## 2 Įvadas

Sveikiname įsigijus ,,Philips'' gaminį ir sveiki atvykę! Jei norite pasinaudoti ,,Philips'' siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu www.philips.com.
Su šiuo gaminiu galite
- malti mėsą
- gaminti dešras
- gaminti maltinius
- gaminti sausainius (tik HR2728)
- pjaustyti daržoves ir tarkuoti sūrį (tik HR2728, HR2729, HR2526)
- smulkinti ledą (tik HR2728)

Patarimas

- Daugiau receptų rasite www.kitchen.philips.com.

## 3 Kas dėžutėje (1 pav.)

| | |
|---|---|
| ① Piltuvo atleidimo mygtukas<br>• Paspauskite ir palaikykite nuspaudę, nuimdami piltuvą. | ⑬ Pjaustyklė / peilis |
| ② Variklis | ⑭ Dešrelių kimšimo vamzdeliai<br>• A: storų dešrų kimšimo vamzdelis (22 mm skersmens)<br>• B: plonų dešrelių kimšimo vamzdelis (12 mm skersmens) |
| ③ O / I<br>• Išjunkite arba įjunkite prietaisą. | ⑮ Dešrelių atskyrimo įrankis |
| ④ R (Atbulinė eiga)<br>• Įjunkite, kad variklis pradėtų veikti atbuline eiga. (veikia tik tada, kai O / I jungiklis yra padėtyje ,, O ‘‘)<br>• Atlaisvinkite jį, kad variklis nustotų veikti atbuline eiga. | ⑯ Maltinių gaminimo įrankis<br>• A: maltinių atskyrimo įrankis<br>• B: maltinių formavimo įrankis |
| ⑤ Maitinimo laidas | ⑰ Sausainių gaminimo įrankis (skirtas HR2727 WEU ir HR2728)<br>• A: sausainių atskyrimo įrankis<br>• B: sausainių formavimo įrankis |
| ⑥ Tiekimo padėklas | ⑱ Plastikinio piltuvo stūmiklis (tikHR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑦ Metalinio piltuvo stūmiklis | ⑲ Plastikinis piltuvas (tikHR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑧ Metalinis piltuvas | ⑳ Metaliniai būgnai (tikHR2728, HR2729, HR2526)<br>• A: stambaus trynimo būgnas<br>• B: smulkaus trynimo būgnas<br>• C: pjaustymo būgnas<br>• D: ledo būgnas (tik HR2728) |
| ⑨ Papildomas sraigto ašies krumpliaratis | ㉑ Dangtelis nuo dulkių (tikHR2726, HR2727, HR2728,HR2526) |
| ⑩ Sraigto ašis | ㉒ Priedų padėklas (tikHR2726, HR2727, HR2526) |
| ⑪ Užsukamas žiedas | ㉓ Priedų padėklas (skirtas HR2728) |
| ⑫ Malimo diskai<br>• A: stambaus malimo diskas (8 mm skersmens)<br>• B: smulkaus malimo diskas (5 mm skersmens) | ㉔ Naujoviškas valymo įrankis |

## 4 Mėsos malimas

Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.
Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2–1 pav.
Norėdami išardyti žr. 3–1 pav.

### Sumalkite mėsą (10–1 pav.)

Pastaba

- Niekada nemalkite kaulų, riešutų ar kitų kietų produktų.
- Nenaudokite šaldytos mėsos! Prieš maldami mėsą, ją atitirpinkite.
- Negrūskite per daug mėsos į prietaisą, kad jo neperkrautumėte.
- Galite pasirinkti tinkamą malimo diską, kad malta mėsa būtų norimo smulkumo. Jei norite, kad mėsa būtų dar smulkiau sumalta, malkite ją keletą kartų.

Patarimas

- Kiek įmanoma iš mėsos pašalinkite kaulus, kremzles ir sausgysles.
- Prieš kimšdami dešras, visų pirma sumalkite mėsą. (žr. ,,Gaminkite dešreles'')
- Jei piltuvas užsikimšo, išjunkite prietaisą ir įjunkite atvirkštinį režimą, kad išvalytumėte užsikimšusią masę.

## 5 Dešrelių gaminimas

Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.
Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2–2 pav.
Norėdami išardyti žr. 3–2 pav.

### Gaminkite dešreles (10-2 pav.)

Pastaba

- Įsitikinkite, kad iškyšos ant piltuvo sutampa su variklio įtaiso įrantomis.
- Neuždenkite ant dešrų kimšimo vamzdelio esančių oro išleidimo griovelių.
- Nekimškite dešrų per stipriai, jei dešrų odelė yra per daug įtempta.
- Prižiūrėkite, kad dešrų odelė būtų šlapia, antraip ji gali prilipti prie dešrų kimšimo vamzdelio.

### Receptas

**Dešrelės**

**Sudėtis:**

- 4 500 g maltos kiaulienos
- 5 valg. š. druskos
- 1 valg. š. maltų baltųjų pipirų
- 2 valg. š. trinto šalavijo
- 1 arbat. š. imbiero
- 1 valg. š. muskato riešuto
- 1 valg. š. čiobrelių
- 470 ml ledinio vandens
- 1 valg. š. maltos aštriosios raudonosios paprikos

**Gaminimas:**

1 Sumalkite mėsą stambaus malimo disku.
2 Kruopščiai išmaišykite mėsą ir kitas sudedamąsias dalis.
3 Norėdami patys pagaminti dešrelių, laikykitės pirmiau pateiktų instrukcijų.

## 6 Maltinių gaminimas

Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.
Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2–3 pav.
Norėdami išardyti žr. 3–3 pav.

### Gaminkite maltinius (10-3 pav.)

### Receptas

**Maltiniai**

**Išeiga:** 5–8 porcijos

**Sudėtis:**

- **Pagrindas**
  - 500 g ėrienos arba avienos be taukų, supjaustytos juostelėmis
  - 500 g ,,Bulgur'' miltų, praplautų ir nuvarvintų
  - 1 mažas svogūnas
- **Įdaras**
  - 400 g ėrienos, supjaustytos juostelėmis
  - 15 ml aliejaus
  - 2 vidutinio dydžio svogūnai, smulkiai sukapoti
  - 5-10 ml maltų kvapiųjų pipirų
  - 15 ml paprastų miltų
  - druska ir pipirai

**Gaminimas:**

- **Pagrindas**
  1) Kartu sumalkite mėsą, kviečius ir svogūnus smulkaus malimo disku.
  2) Kruopščiai išmaišykite sumaltus produktus ir dar du kartus permalkite mišinį.
  3) Naudokite maltinių gaminimo įrankį pagrindui suformuoti.
- **Įdaras**
  1) Sumalkite mėsą stambaus malimo disku.
  2) Pakepinkite sukapotą svogūną, kol jis įgys aukso rudumo spalvą.
  3) Suberkite sumaltą mėsą ir kitas sudedamąsias dalis ir pakepkite 1–2 minutes.
  4) Nupilkite riebalų perteklių ir atvėsinkite įdarą.
- **Kepimas**
  1) Įspauskite šiek tiek įdaro į pagrindą ir suspauskite abi dalis, kad sandariai uždarytumėte įdarą viduje.
  2) Įkaitinkite aliejų gilioje keptuvėje (190 °C).
  3) 3–4 minutes kepkite maltinius gilioje keptuvėje, kol jie taps geltonai rudi.

## 7 Sausainių gaminimas (HR2727 WEU ir HR2728)

Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.
Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2–4 pav.
Norėdami išardyti žr. 3–4 pav.

### Gaminkite sausainius (10-4 pav.)

Patarimas

- Sulygiuokite skirtingas sausainių formavimo įrankio angas su sausainių atskyrimo įrankio anga, kad gautumėte skirtingos formos sausainius.

## 8 Daržovių pjaustymas (tik HR2728, HR2729, HR2526) ir ledo smulkinimas (tik HR2728)

Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.
Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2–5 pav.
Norėdami išardyti žr. 3–5 pav.
Pav. 4 rodomi maisto produktai, tinkami kiekvienam būgnui, ir pjaustymo formelės.

Pastaba

- Naudokite tik plastmasinį piltuvą su metaliniais būgnais ir stūmiklį plastmasiniam piltuvui.
- Naudodami plastmasinį piltuvą nenustatykite atvirkštinio prietaiso režimo.

Patarimas

- Galite sutarkuoti ir sūrį.

### Smulkinti ledą (tik HR2728)

1 Įjunkite prietaisą.
2 Įstumkite skaldytą ledą į piltuvą.

## 9 Valymas ir priežiūra ( 5 pav. ir 6)

- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu.
- Prieš nuimdami priedus ar valydami variklio įtaisą, išjunkite prietaisą ir ištraukite jo kištuką iš maitinimo lizdo.
- Niekada nemerkite prietaiso su varikliu į vandenį, ir neplaukite jo iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Metalinių dalių neplaukite indų plovyklėje.
- Pagrindinį įtaisą nuvalykite drėgna šluoste.
- Praleiskite duonos gabaliukus per pjaustyklės korpusą, kad pašalintumėte bet kokią likusią mėsą.
- Plaukite nuimamas dalis minkštu šepečiu muiliname vandenyje, praskalaukite švariame vandenyje ir nedelsiant iššluostykite minkštu audiniu arba servetėlėmis.
- Šiek tiek sutepkite metalines detales riebalais arba aliejumi, kad nerūdytų.

Pastaba

- Norėdami pašalinti prie malimo diskų prilipusius likučius, naudokite naujovišką valymo įrankį. Praskalaukite juos švariame vandenyje ir nedelsdami nusausinkite minkštu audiniu arba servetėlėmis.

## 10 Krumpliaračio keitimas (7 pav.)

## 11 Prietaiso laikymas ( 8 pav. ir 9)

# Latviešu

## 1 Svarīga informācija

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

### Briesmas

- Nekādā gadījumā nemērciet motora bloku ūdenī, un neskalojiet to zem krāna.
- Nepievienojiet šo ierīci taimera slēdzim.

### Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces apakšdaļas, atbilst vietējam strāvas spriegumam.
- Ja strāvas vads, kontaktdakša vai citas daļas ir bojātas, neizmantojiet ierīci.
- Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamām situācijām, tas jānomaina Philips autorizētā servisa centrā vai pie citām līdzīgi kvalificētam personām.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi šo ierīci izmantot.
- Drošības nolūkā neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Esiet ļoti uzmanīgi, rīkojoties ar griezēju, it īpaši, noņemot to no gliemežvārpstas un tīrīšanas laikā. Griezējmalas ir ļoti asas!
- Pirms piederumu noņemšanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Ierīces darbības laikā, neizmantojiet priekšmetus (piem., lāpstiņu) vai pirkstus, lai padevējcaurulē ievietotu sastāvdaļas. Šo darbību veikšanai drīkst lietot vienīgi bīdni.
- Ierīces darbības laikā nebāziet pirkstus metāla tvertnē.

### Ievērībai

- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, ka tā ir salikta pareizi.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Vienmēr izslēdziet ierīci, nospiežot pogu O / I.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Nevienā darbības režīmā nedarbiniet ierīci ilgāk par 10 minūtēm.
- Neieslēdziet reversa režīmu, ja izmantojat plastmasas smalcinātāju.
- Trokšņa līmenis: Lc = 87 dB [A]

### Drošības sistēma

Šajā ierīcē ir iestrādāta aizsardzība pret pārkaršanu. Ja ierīce pārkarst, tā automātiski izslēdzas. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist līdz istabas temperatūrai. Pēc tam pieslēdziet ierīci elektrotīklam un ieslēdziet to vēlreiz. Ja aizsardzība pret pārkaršanu ieslēdzas pārāk bieži, sazinieties ar savu Philips izplatītāju vai Philips pilnvarotu servisa centru.
Ierīce ir aprīkota arī ar mehānisko aizsardzību. Motora aizsardzību nodrošina plastmasas zobrats, kas salūzt, ja ierīcē tiek ielikti kauli vai priekšmeti. Ja tas notiek, vienkārši noņemiet šo zobratu un nomainiet to.

### Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskajiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar šīs rokasgrāmatas instrukcijām, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

### Otrreizējā pārstrāde

Jūsu produkts ir konstruēts un izgatavots no augstas kvalitātes materiāliem un sastāvdaļām, kuras ir iespējams pārstrādāt un izmantot atkārtoti.
Ja redzat pārsvītrotu atkritumu urnas simbolu uz produkta, tas nozīmē, ka uz šo produktu attiecas ES direktīva 2002/96/EK:
Nekad neutilizējiet šo produktu kopā ar pārējiem sadzīves atkritumiem. Lūdzam iepazīties ar vietējiem noteikumiem attiecībā uz elektrisko un elektronisko produktu atsevišķu savākšanu. Pareiza jūsu vecā produkta utilizācija palīdz novērst potenciālo negatīvo ietekmi uz vidi un cilvēka veselību.

## 2 Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvāto atbalstu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.philips.com.
Izmantojot šo ierīci varat:

- malt gaļu;
- gatavot desas;
- taisīt gaļas bumbiņas;
- gatavot cepumus (tikai HR2728);
- griezt dārzeņus un rīvēt sieru (tikai HR2728, HR2729, HR2526);
- smalcināt ledu (tikai HR2728).

Padoms

- Vairāk recepšu meklējiet vietnē www.kitchen.philips.com.

## 3 Kas iekļauts komplektā 1)

| | |
|---|---|
| ① Piltuves atvienošanas poga<br>• Nospiediet un turiet to, kad atvienojat piltuvi. | ⑬ Grieznis/nazis |
| ② Motora bloks | ⑭ Desu radziņi<br>• A: Lielais desu radziņš (22 mm diametrs)<br>• B: Mazais desu radziņš (12 mm diametrs) |
| ③ O / I<br>• Izslēdz vai ieslēdz ierīci. | ⑮ Desu atdalītājs |
| ④ R (Reverss)<br>• Ieslēdziet , lai motors darbotos reversā. (aktivizēts tikai tad, ja slēdzis O / I ir pozīcijā " O ")<br>• Atlaidiet slēdzi, lai apturētu motora reversu darbību. | ⑯ Gaļas bumbiņu gatavotājs<br>• A: Gaļas bumbiņu atdalītājs<br>• B: Gaļas bumbiņu veidotājs |
| ⑤ Strāvas vads | ⑰ Cepumu gatavotājs (modeļiem HR2727 WEU un HR2728)<br>• A: Cepumu atdalītājs<br>• B: Cepumu veidotājs |
| ⑥ Padeves paplāte | ⑱ Plastmasas piltuves bīdnis (tikai HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑦ Metāla piltuves bīdnis | ⑲ Plastmasas piltuve (tikai HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑧ Metāla piltuve | ⑳ Metāla cilindri (tikai HR2728, HR2729, HR2526)<br>• A: Rupjā maluma cilindrs<br>• B: Smalkā maluma cilindrs<br>• C: Šķēlēšanas cilindrs<br>• D: Ledus cilindrs (tikai HR2728) |
| ⑨ Papildu zobrats gliemežvārpstai | ㉑ Putekļu aizsargs (tikai HR2726, HR2727, HR2728, HR2526) |
| ⑩ Gliemežvārpsta | ㉒ Piederumu paplāte (tikai HR2726, HR2727, HR2526) |
| ⑪ Uzskrūvējams gredzens | ㉓ Piederumu paplāte (tikai HR2728) |
| ⑫ Malšanas diski<br>• A: Rupjā maluma disks (8 mm diametrs)<br>• B: Smalkā maluma disks (5 mm diametrs) | ㉔ Novatorisks tīrīšanas rīks |

## 4 Gaļas malšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet daļas, kas saskarsies ar pārtikas produktiem.
Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši attēlam.
Lai izjauktu ierīci, skatiet attēlu.

### Gaļas malšana (10-1. att.)

Piezīme

- Nekad nesmalciniet kaulus, riekstus un citus cietus produktus.
- Nekad nemaliet sasalušu gaļu! Pirms gaļas malšanas atsaldējiet to.
- Nestumiet piltuvē pārāk daudz gaļas, lai nepārslogotu ierīci.
- Varat izvēlēties piemērotu malšanas disku, lai samaltu gaļu ar atbilstošu rupjumu. Varat arī malt vairākas reizes, lai iegūtu smalkāku malumu.

Padoms

- Pēc iespējas rūpīgāk izgrieziet no gaļas kaulus, skrimšļus un cīpslas.
- Pirms desu gatavošanas vispirms samaliet gaļu (skatiet nodaļu „Desu gatavošana").
- Ja piltuve ir iestrēgusi, izslēdziet ierīci un pēc tam ieslēdziet reversa režīmu, lai iztīrītu nosprostojumu.

## 5 Desu gatavošana

Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet daļas, kas saskarsies ar pārtikas produktiem.
Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 2-2. attēlam.
Lai izjauktu ierīci, skatiet 3-2. att.

### Desu gatavošana (10-2. att.)

Piezīme

- Pārbaudiet, vai padevējcaurules izciļņi ir ievietoti ar motora rievās.
- Neaizsprostojiet desu uzgaļa gaisa izejas rievas.
- Netaisiet desas pārāk resnas, ja apvalks ir pārāk izstiepts.
- Desu apvalkam jābūt mitram, lai tas neliptu pie desu uzgaļa.

### Recepte

**Desas**

**Sastāvdaļas:**

- 4500 g maltas cūkgaļas
- 5 ēd.k. sāls
- 1 ēd.k. maltu balto piparu
- 2 tējk. sasmalcinātas salvijas
- 1 tējk. ingvera
- 1 ēd.k. muskatriekstu
- 1 ēd.k. timiāna
- 470 ml auksta ūdens
- 1 ēd.k. maltu sarkano aso piparu

**Pagatavošana:**

1 Samaliet gaļu, izmantojot disku rupjai malšanai.
2 Rūpīgi sajauciet malto gaļu un pārējās sastāvdaļas.
3 Izpildiet iepriekš minētos norādījumus, lai pagatavotu desiņas.

## 6 Gaļas bumbiņu gatavošana

Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet daļas, kas saskarsies ar pārtikas produktiem.
Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši attēlam.
Lai izjauktu ierīci, skatiet attēlu.

### Gaļas bumbiņu gatavošana (10-3. att.)

### Recepte

**Gaļas bumbiņas**

**Daudzums**: 5-8 porcijas

**Sastāvdaļas:**

- **Apvalks**
  - 500 g jēra vai taukus nesaturošas gaļas, kas sagriezta strēmelēs
  - 500 g noskalota un nožāvēta bulgura
  - 1 neliels sīpols
- **Pildījums**
  - 400 g strēmelēs sagrieztas jēra gaļas
  - 15 ml eļļas
  - 2 vidēja izmēra sīpoli, smalki sasmalcināti
  - 5-10 ml samaltu smaržīgo piparu
  - 15 ml smalku miltu
  - sāls un pipari

**Pagatavošana:**

- **Apvalks**
  1) Samaliet gaļu, graudus un sīpolus, izmantojot disku smalkai malšanai.
  2) Rūpīgi samaisiet samaltās sastāvdaļas un tad vēl divas reizes izmaliet masu.
  3) Izmantojiet uzgali gaļas bumbiņu gatavošanai, lai masai piešķirtu gaļas bumbiņu formu.
- **Pildījums**
  1) Samaliet gaļu, izmantojot disku smalkai malšanai.
  2) Apcepiet sasmalcināto sīpolu līdz tas kļūst zeltaini brūns.
  3) Pievienojiet samalto gaļu un citas sastāvdaļas un cepiet 1–2 min.
  4) Izlejiet liekos taukus un atdzesējiet pildījumu.
- **Grili, taukvāres katli un tvaicētāji**
  1) Iestumiet pildījumu apvalkā un aizspiediet abus galus.
  2) Uzkarsējiet eļļu cepšanai (190 °C).
  3) 3–4 min. vāriet gaļas bumbiņas eļļā vai līdz tās kļūst zeltaini brūnas.

## 7 Cepumu gatavošana (HR2727 WEU un HR2728)

Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet daļas, kas saskarsies ar pārtikas produktiem.
Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši attēlam.
Lai izjauktu ierīci, skatiet attēlu.

### Cepumu gatavošana (10-4. att.)

Padoms

- Pievienojiet dažādas cepumu veidotāja formas cepumu atdalītājam, lai iegūtu dažādu formu cepumus.

## 8 Dārzeņu griešana (tikai HR2728, HR2729, HR2526) un ledus smalcināšana (tikai HR2728)

Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet daļas, kas saskarsies ar pārtikas produktiem.
Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši attēlam.
Lai izjauktu ierīci, skatiet attēlu.
4. zīm. norādīts, kādiem ēdieniem piemērots katrs cilindrs un griešanas formas.

Piezīme

- Izmantojiet plastmasas piltuvi tikai kopā ar metāla cilindriem un plastmasas piltuvei paredzēto bīdni.
- Neieslēdziet reversa režīmu, ja izmantojat plastmasas smalcinātāju.

Padoms

- Varat rīvēt arī sieru.

### Ledus smalcināšana (tikai HR2728)

1 Ieslēdziet ierīci.
2 Ievietojiet ledus gabaliņus padevējcaurulē.

## 9 Tīrīšana un apkope (5. att. un 6)

- Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet daļas, kas saskarsies ar pārtikas produktiem.
- Pirms piederumu noņemšanas vai motora bloka tīrīšanas, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Nekādā gadījumā nemērciet motora bloku ūdenī, un neskalojiet to zem krāna.
- Nemazgājiet ierīces metāla daļas trauku mazgājamajā mašīnā.
- Noslaukiet ierīces galveno bloku ar mitru drānu.
- Izlaidiet caur griezēja korpusu maizes gabaliņus, lai no tā iztīrītu atlikušo gaļu.
- Mazgājiet noņemamās daļas, izmantojot mīkstu suku un ziepjūdeni, noskalojiet tīrā ūdenī un nekavējoties noslaukiet ar mīkstu drāniņu vai salvetēm.
- Pārklājiet metāla daļas ar plānu tauku vai eļļas kārtiņu, lai aizsargātu tās pret rūsu.

Piezīme

- Izmantojiet novatorisko tīrīšanas rīku, lai noņemtu malšanas diskos iestrēgušos pārpalikumus. Noskalojiet ar tīru ūdeni un pēc tam tūlīt noslaukiet ar mīkstu drānu vai audumu.

## 10 Zobrata nomaiņa 7)

## 11 Ierīces uzglabāšana (8. att. un 9)

# Polski

## 1 Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

### Niebezpieczeństwo

- Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie opłukuj pod bieżącą wodą.
- Nie podłączaj urządzenia do włącznika czasowego.

### Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sprawdź, czy napięcie podane na spodzie urządzenia jest zgodne z napięciem w domowej instalacji elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód sieciowy, wtyczka lub inne części są uszkodzone.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób i zrozumiałe związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Nie powinno być wykonywane czyszczenie i konserwacja urządzenia przez dzieci bez nadzoru.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu elementu tnącego, zwłaszcza w czasie zdejmowania go z wału ślimakowego i podczas czyszczenia. Krawędzie tnące są bardzo ostre!
- Przed zdjęciem jakichkolwiek akcesoriów wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wpychaj produktów do komory mielenia palcami ani przy użyciu innych przedmiotów (np. łopatki). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- Nie wkładaj palców do metalowego bębna podczas pracy urządzenia.

### Uwaga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej upewnij się, że jest ono poprawnie złożone.
- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, ani takich, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Zawsze włączaj i wyłączaj urządzenie, naciskając przycisk O / I.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie przekraczaj maksymalnego czasu pracy urządzenia (10 minut) w przypadku jakiegokolwiek zastosowania.
- Nie przełączaj urządzenia w tryb odwrotny, gdy korzystasz z plastikowej komory mielenia.
- Poziom hałasu: Lc = 87 dB [A]

### System bezpieczeństwa

To urządzenie jest wyposażone w ochronę przed przegrzaniem. Jeśli dojdzie do przegrzania urządzenia, wyłączy się ono automatycznie. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej. Następnie włóż wtyczkę z powrotem do gniazdka elektrycznego i ponownie włącz urządzenie. Jeśli ochrona przed przegrzaniem włącza się zbyt często, skontaktuj się ze sprzedawcą produktów firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.
Urządzenie jest także wyposażone w zabezpieczenie mechaniczne. W celu ochrony silnika zaprojektowano plastikowe koło zębate, które pęknie, jeśli do urządzenia zostaną włożone kości lub przyrządy kuchenne. Gdy zdarzy się taka sytuacja, wyjmij to koło zębate i wymień je.

### Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

### Ochrona środowiska – recykling

Ten produkt został wykonany z wysokiej jakości materiałów i elementów, które nadają się do ponownego wykorzystania. Zużytego produktu nie należy wyrzucać wraz z pozostałymi odpadami gospodarstwa domowego i nie należy go traktować jako odpad komunalny. Należy dostarczyć go do punktu zbiórki selektywnej sprzętu elektrycznego i elektronicznego zorganizowanego przez administrację publiczną. Poprawna selektywna zbiórka przekazywanych produktów gwarantuje specyficzne przetwarzanie oraz recykling co wpływa na zmniejszenie skutków dla ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego oraz sprzyja odzyskowi materiałów i komponentów z których wyprodukowany był produkt.
Symbol przekreślonego kontenera na śmieci umieszczony na produkcie, opakowaniu, instrukcji obsługi itp. wskazuje, że podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2002/96/WE

## 2 Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips! Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com.
Za pomocą tego urządzenia można

- mielić mięso
- robić kiełbasy
- robić kebbe
- robić ciastka (tylko model HR2728)
- kroić warzywa i trzeć ser (tylko modele HR2728, HR2729 i HR2526)
- rozdrabniać lód (tylko model HR2728)

Wskazówka

- Więcej przepisów można znaleźć na stronie www.kitchen.philips.com.

## 3 Zawartość opakowania (rys. 1)

| | |
|---|---|
| ① Przycisk zwalniający komorę mielenia<br>• Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk podczas zdejmowania komory mielenia. | ⑬ Nożyk |
| ② Część silnikowa | ⑭ Nasadki masarskie<br>• A: Duża nasadka masarska (średnica 22 mm)<br>• B: Mała nasadka masarska (średnica 12 mm) |
| ③ O / I<br>• Włączanie i wyłączanie urządzenia. | ⑮ Separator do kiełbas |
| ④ R (tryb odwrotny)<br>• Naciśnij, aby zmienić kierunek pracy silnika (działa wyłącznie wtedy, gdy przełącznik O / I jest ustawiony w pozycji „ O ").<br>• Zwolnij, aby zatrzymać odwrotne działanie silnika. | ⑯ Przyrząd do robienia kebbe<br>• A: Separator do kebbe<br>• B: Nasadka do formowania kebbe |
| ⑤ Przewód sieciowy | ⑰ Przyrząd do robienia ciastek (modele HR2727 WEU i HR2728)<br>• A: Separator do ciastek<br>• B: Nasadka do formowania ciastek |
| ⑥ Taca podająca | ⑱ Popychacz do plastikowej komory mielenia (tylko modele HR2728, HR2729 i HR2526) |
| ⑦ Popychacz do metalowej komory mielenia | ⑲ Plastikowa komora mielenia (tylko modele HR2728, HR2729 i HR2526) |
| ⑧ Metalowa komora mielenia | ⑳ Metalowe bębny (tylko modele HR2728, HR2729 i HR2526)<br>• A: Bęben do tarcia na grubo<br>• B: Bęben do tarcia na drobno<br>• C: Bęben do krojenia<br>• D: Bęben do lodu (tylko model HR2728) |
| ⑨ Dodatkowe koło zębate do wału ślimakowego | ㉑ Pokrywka chroniąca przed kurzem (tylko modele HR2726, HR2727, HR2728 i HR2526) |
| ⑩ Wał ślimakowy | ㉒ Tacka na akcesoria (tylko modele HR2726, HR2727 i HR2526) |
| ⑪ Pierścień mocujący | ㉓ Tacka na akcesoria (model HR2728) |
| ⑫ Tarcze mielące<br>• A: Tarcza grubo mieląca (średnica 8 mm)<br>• B: Tarcza drobno mieląca (średnica 5 mm) | ㉔ Innowacyjne narzędzie do czyszczenia |

## 4 Mielenie mięsa

Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj wszystkie części, które stykają się z żywnością.
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2-1.
Aby je zdemontować, postępuj zgodnie z rys. 3-1.

### Mielenie mięsa (rys. 10-1)

Uwaga

- Nigdy nie rozdrabniaj kości, orzechów ani innych twardych składników.
- Nigdy nie używaj zamrożonego mięsa! Przed rozpoczęciem mielenia trzeba je rozmrozić.
- Nie przeładuj urządzenia przez wpychanie zbyt dużej ilości mięsa do komory mielenia.
- Możesz zmielić mięso na żądaną grubość, wybierając odpowiednią tarczę mielącą. Możesz również zmielić mięso więcej niż jeden raz, aby było bardziej delikatne.

Wskazówka

- W miarę możliwości usuń z mięsa wszystkie kości, kawałki chrząstek i ścięgna.
- Przed przystąpieniem do robienia kiełbas najpierw zmiel mięso (zapoznaj się z częścią „Robienie kiełbas").
- Jeśli komora mielenia się zablokuje, wyłącz urządzenie, a następnie przełącz je w tryb odwrotny, aby je odblokować.

## 5 Robienie kiełbasy

Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj wszystkie części, które stykają się z żywnością.
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2-2.
Aby je zdemontować, postępuj zgodnie z rys. 3-2.

### Robienie kiełbasy (rys. 10-2)

Uwaga

- Upewnij się, że wystające części na komorze mielenia znajdują się w jednej linii z nacięciami na części silnikowej.
- Nie blokuj rowków odpowietrzających znajdujących się na nasadce masarskiej.
- Nie rób zbyt grubych kiełbas, aby osłonka nie była nadmiernie naciągnięta.
- Osłonka na kiełbasy powinna być przez cały czas wilgotna, aby nie przywierała do nasadki masarskiej.

### Przepis

**Kiełbaski**

**Składniki:**

- 4500 g mielonej wieprzowiny
- 5 łyżek soli
- 1 łyżka mielonego białego pieprzu
- 2 łyżki roztartej szałwii
- 1 łyżeczka imbiru
- 1 łyżka gałki muszkatołowej
- 1 łyżka tymianku
- 470 ml lodowatej wody
- 1 łyżka mielonej ostrej czerwonej papryki

**Wskazówki:**

1 Zmiel mięso przy pomocy tarczy mielącej na grubo.
2 Dokładnie wymieszaj zmielone mięso z resztą składników.
3 Aby przygotować domowe kiełbasy, postępuj zgodnie z powyższymi instrukcjami.

## 6 Robienie kebbe

Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj wszystkie części, które stykają się z żywnością.
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2-3.
Aby je zdemontować, postępuj zgodnie z rys. 3-3.

### Robienie kebbe (rys. 10-3)

### Przepis

**Kebbe**

**Liczba porcji:** 5–8

**Składniki:**

- **Zewnętrzna osłonka**
  - 500 g jagnięciny lub chudej baraniny, pokrojonej w paski
  - 500 g kaszy z ziarna pszennego, umytej i wysuszonej
  - 1 mała cebula
- **Nadzienie**
  - 400 g jagnięciny pociętej w paski
  - 15 ml oleju
  - 2 średnie cebule, drobno posiekane
  - 5–10 ml zmielonego ziela angielskiego
  - 15 ml zwykłej mąki
  - Sól i pieprz

**Wskazówki:**

- **Zewnętrzna osłonka**
  **1)** Zmiel razem mięso, kaszę i cebulę za pomocą tarczy drobno mielącej.
  **2)** Dokładnie wymieszaj zmielone składniki, a następnie zmiel całą masę jeszcze dwa razy.
  **3)** Za pomocą przyrządu do robienia kebbe uformuj masę w osłonkę kebbe.
- **Nadzienie**
  **1)** Zmiel mięso przy pomocy tarczy mielącej na drobno.
  **2)** Usmaż posiekaną cebulę, aż się przyrumieni.
  **3)** Dodaj mielone mięso oraz pozostałe składniki i smaż przez 1–2 minuty.
  **4)** Odsącz nadmiar tłuszczu i poczekaj, aż nadzienie ostygnie.
- **Gotowanie**
  **1)** Włóż trochę nadzienia do osłonki, a następnie ściśnij oba jej końce, aby ją zamknąć.
  **2)** Rozgrzej olej do smażenia w głębokim tłuszczu (do 190°C).
  **3)** Smaż kebbe w głębokim tłuszczu przez 3–4 minuty lub do czasu, aż stanie się złocistobrązowe.

## 7 Robienie ciastek (modele HR2727 WEU i HR2728)

Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj wszystkie części, które stykają się z żywnością.
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2-4.
Aby je zdemontować, postępuj zgodnie z rys. 3-4.

### Robienie ciastek (rys. 10-4)

Wskazówka

- Ustawiaj otwory w nasadce do formowania ciastek w jednej linii z otworem w separatorze ciastek, aby zrobić ciastka w różnych kształtach.

## 8 Krojenie warzyw (tylko modele HR2728, HR2729 i HR2526) i rozdrabnianie lodu (tylko model HR2728)

Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj wszystkie części, które stykają się z żywnością.
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2-5.
Aby je zdemontować, postępuj zgodnie z rys. 3-5.
Rys. 4 pokazuje, jakie składniki mogą być przetwarzane przy użyciu poszczególnych bębnów, i informuje o uzyskiwanych kształtach.

Uwaga

- Z metalowymi bębnami używaj wyłącznie plastikowej komory mielenia oraz popychacza do plastikowej komory mielenia.
- Nie przełączaj urządzenia w tryb odwrotny, gdy korzystasz z plastikowej komory mielenia.

Wskazówka

- Można także trzeć ser.

### Rozdrabnianie lodu (tylko model HR2728)

1 Włącz urządzenie.
2 Włóż kawałki lodu do komory mielenia.

## 9 Czyszczenie i konserwacja (rys. 5 i rys. 6)

- Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj wszystkie części, które stykają się z żywnością.
- Przed zdejmowaniem akcesoriów i czyszczeniem części silnikowej wyłącz urządzenie i wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Nie zanurzaj części silnikowej w wodzie ani nie opłukuj pod bieżącą wodą.
- Nie myj metalowych części urządzenia w zmywarce.
- Czyść jednostkę główną wilgotną szmatką.
- Przepuść kawałki chleba przez moduł tnący, aby usunąć pozostałe w nim mięso.
- Myj odłączane części miękką szczotką w wodzie z płynem do mycia naczyń, płucz je w czystej wodzie, a następnie natychmiast wycieraj miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem.
- Lekko przetrzyj metalowe części tłuszczem lub olejem, aby zapobiec ich rdzewieniu.

Uwaga

- Użyj innowacyjnego narzędzia do czyszczenia, aby usunąć pozostałości mięsa z tarcz mielących. Opłucz je w czystej wodzie, a następnie natychmiast wytrzyj miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem.

## 10 Wymiana koła zębatego (rys. 7)

## 11 Przechowywanie urządzenia (rys. 8 i rys. 9)

# Română

## 1 Important

Citiţi aceste instrucţiuni de utilizare cu atenţie înainte de a folosi aparatul şi păstraţi-le pentru consultare ulterioară.

### Pericol

- Nu introduceţi blocul motor în apă şi nici nu îl clătiţi la robinet.
- Nu conectaţi aparatul la un întrerupător comandat de un ceas electronic.

### Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul la alimentare, asiguraţi-vă că tensiunea indicată în partea inferioară a aparatului corespunde tensiunii de alimentare locale.
- În cazul în care cablul de alimentare, ştecherul sau alte componente sunt deteriorate, nu utilizaţi aparatul.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau o persoană calificată în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacităţi fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experienţă şi cunoştinţe, cu excepţia cazului în care sunt supravegheaţi sau instruiţi cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranţa lor.
- Pentru siguranţa lor, nu le permiteţi copiilor să se joace cu aparatul.
- Aveţi mare atunci când manevraţi cuţitul, în special atunci când îl îndepărtaţi de pe axul melcului sau în timpul curăţării. Marginile tăioase sunt foarte ascuţite!
- Înainte de a îndepărta orice accesoriu, opriţi aparatul şi scoateţi-l din priză.
- Nu vă utilizaţi degetele sau un obiect (de ex. o spatulă) pentru a împinge ingredientele în recipient în timp ce aparatul funcţionează. În acest scop trebuie utilizate numai elementele de împingere.
- Nu vă introduceţi degetele în tamburul din metal în timp ce aparatul funcţionează.

### Precauţie

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Înainte de a conecta aparatul la alimentare, asiguraţi-vă că aparatul este asamblat corect.
- Nu utilizaţi niciodată accesorii sau componente de la alţi producători sau nerecomandate explicit de Philips. Dacă utilizaţi aceste accesorii sau componente, garanţia se anulează.
- Opriţi întotdeauna aparatul apăsând butonul O / I.
- Nu lăsaţi aparatul să funcţioneze nesupravegheat.
- Nu depăşiţi timpul maxim de funcţionare de 10 minute pentru toate dispozitivele.
- Nu comutaţi aparatul în modul de funcţionare inversă atunci când utilizaţi recipientului din plastic.
- Nivel de zgomot: Lc = 87 dB [A]

### Sistem de siguranţă

Acest aparat este echipat cu protecţie la supraîncălzire. Aparatul se opreşte automat în cazul supraîncălzirii. Scoateţi aparatul din priză şi lăsaţi-l să se răcească până la temperatura camerei. Apoi introduceţi ştecherul de alimentare înapoi în priza de alimentare şi porniţi din nou aparatul. Contactaţi furnizorul dvs. Philips sau un centru de service Philips dacă protecţia la supraîncălzire se activează prea des.
De asemenea, aparatul este prevăzut cu un sistem de protecţie mecanică. Pentru a proteja motorul, mecanismul din plastic a fost conceput să se rupă dacă în aparat sunt introduse oase sau ustensile. În acest caz, scoateţi mecanismul şi înlocuiţi-l.

### Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător şi în conformitate cu instrucţiunile din acest manual de utilizare, aparatul este sigur, conform dovezilor ştiinţifice disponibile în prezent.

### Reciclarea

Produsul dumneavoastră este proiectat şi fabricat din materiale şi componente de înaltă calitate, care pot fi reciclate şi reutilizate.
Când vedeţi simbolul unei pubele cu un X peste ea, aceasta înseamnă că produsul face obiectul Directivei europene CEE 2002/96/EC:
Nu evacuaţi niciodată acest produs împreună cu gunoiul menajer. Vă rugăm să vă informaţi despre regulamentele locale referitoare la colectarea separată a produselor electrice şi electronice. Scoaterea din uz corectă a produselor vechi ajută la prevenirea consecinţelor potenţial negative asupra mediului şi a sănătăţii umane.

## 2 Introducere

Felicitări pentru achiziţie şi bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistenţa oferită de Philips, înregistraţi-vă produsul la www.philips.com.
Cu acest produs, puteţi
- să tocaţi carne
- să preparaţi cârnaţi
- să preparaţi Kebbe
- să preparaţi prăjituri (numai HR2728)
- să tăiaţi legume şi să radeţi brânză (numai HR2728, HR2729, HR2526)
- să zdrobiţi gheaţă (numai HR2728)

Sfat
- Pentru mai multe reţete, accesaţi www.kitchen.philips.com.

## 3 Ce se află în cutie (Fig. 1)

| | |
|---|---|
| ① Buton de eliberare a recipientului<br>• Ţineţi-l apăsat atunci când îndepărtaţi recipientul. | ⑬ Dispozitiv de tăiere/Cuţit |
| ② Bloc motor | ⑭ Pâlnie pentru cârnaţi<br>• A: Pâlnie mare pentru cârnaţi (diametru de 22 mm)<br>• B: Pâlnie mică pentru cârnaţi (diametru de 12 mm) |
| ③ O / I<br>• Opriţi sau porniţi aparatul. | ⑮ Separator de cârnaţi |
| ④ R (Inversare)<br>• Comutaţi-l pentru a inversa motorul. (este activ numai atunci când comutatorul O / I se află în poziţia „ O ”)<br>• Eliberaţi-l pentru a opri funcţionarea inversă a motorului. | ⑯ Aparat pentru Kebbe<br>• A: Separator Kebbe<br>• B: Dispozitiv de modelare Kebbe |
| ⑤ Cablu de alimentare | ⑰ Aparat pentru prăjituri (pentru HR2727 WEU şi HR2728)<br>• A: Separator prăjituri<br>• B: Dispozitiv de modelare prăjituri |
| ⑥ Tavă de alimentare | ⑱ Împingător pentru recipientul din plastic (numai HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑦ Împingător pentru recipientul din metal | ⑲ Recipient din plastic (numai HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑧ Recipient din metal | ⑳ Tamburi metalici (numai HR2728, HR2729, HR2526)<br>• A: Tambur pentru radere mare<br>• B: Tambur pentru radere măruntă<br>• C: Tambur accesoriu de feliat<br>• D: Tambur pentru gheaţă (numai HR2728) |
| ⑨ Mecanism suplimentar pentru axul melcului | ㉑ Capac de protecţie împotriva prafului (numai HR2726, HR2727, HR2728,HR2526) |
| ⑩ Axul melcului | ㉒ Tavă pentru accesorii (numai HR2726, HR2727, HR2526) |
| ⑪ Inel filetat | ㉓ Tavă pentru accesorii (pentru HR2728) |
| ⑫ Discuri pentru tocat<br>• A: Disc pentru tocare mare (diametru de 8 mm)<br>• B: Disc pentru tocare măruntă (diametru de 5 mm) | ㉔ Dispozitiv de curăţare inovator |

## 4 Tocarea cărnii

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară, curăţaţi foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele.
Înainte de a începe, asiguraţi-vă că asamblaţi în conformitate cu Fig. 2-1.
Pentru a dezasambla, consultaţi Fig. 3-1.

### Tocare carne (Fig. 10-1)

Notă
- Nu măcinaţi niciodată oase, nuci sau alte alimente dure.
- Nu utilizaţi carne congelată! Înainte să tocaţi carnea, dezgheţaţi-o mai întâi.
- Nu supraîncărcaţi aparatul împingând prea multă carne în recipient.
- Puteţi selecta discul de tocare corespunzător pentru granulaţia preferată a cărnii tocate. De asemenea, puteţi toca mai mult de o dată pentru o textură mai fină.

Sfat
- Îndepărtaţi pe cât posibil oasele, cartilagiile şi zgârciurile din carne.
- Înainte de a prepara cârnaţi, tocaţi mai întâi carnea. (consultaţi „Prepararea cârnaţilor")
- Dacă se blochează recipientul, opriţi aparatul şi apoi porniţi-l la modul de funcţionare inversă pentru a goli elementele blocate.

## 5 Prepararea cârnaţilor

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară, curăţaţi foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele.
Înainte de a începe, asiguraţi-vă că asamblaţi în conformitate cu Fig.2-2.
Pentru a dezasambla, consultaţi Fig. 3-2.

### Prepararea cârnaţilor (Fig. 10-2)

Notă
- Asiguraţi-vă că proeminenţele de pe recipient se aliniază cu canelurile de pe motor.
- Nu blocaţi canelurile de ieşire a aerului din pâlnia pentru cârnaţi.
- Nu faceţi cârnaţii prea groşi în cazul în care membrana pentru cârnaţi este întinsă prea mult.
- Menţineţi umedă membrana pentru cârnaţi pentru a împiedica lipirea acesteia de pâlnia pentru cârnaţi.

### Reţetă

**Cârnaţi**

**Ingrediente:**
- 4.500 g carne de porc tocată
- 5 linguri de sare
- 1 lingură de piper alb măcinat
- 2 linguri de salvie strivită
- 1 linguriţă de ghimbir
- 1 lingură de nucşoară
- 1 lingură de cimbru
- 470 ml de apă de la frigider
- 1 lingură de ardei iute roşu măcinat

**Indicaţii:**
1 Tocaţi carnea cu discul pentru tocare mare.
2 Omogenizaţi bine carnea tocată şi celelalte ingrediente.
3 Urmaţi instrucţiunile de mai sus pentru a vă prepara proprii cârnaţi.

## 6 Preparare kebbe

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară, curăţaţi foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele.
Înainte de a începe, asiguraţi-vă că asamblaţi în conformitate cu Fig. 2-3.
Pentru a dezasambla, consultaţi Fig. 3-3.

### Prepararea Kebbe (Fig. 10-3)

### Reţetă

**Kebbe**
**Rezultă:** 5-8 porţii

**Ingrediente:**
- Carcasă exterioară
  - 500 g carne de miel sau de oaie, tăiată în fâşii
  - 500 g grâu bulgur, spălat şi scurs
  - 1 ceapă mică
- Umplutură
  - 400 g carne de miel, tăiată în fâşii
  - 15 ml ulei
  - 2 cepe medii, tocate fin
  - 5-10 ml cuişoare englezeşti măcinate
  - 15 ml făină simplă
  - sare şi piper

**Indicaţii:**
- Carcasă exterioară
  1) Tocaţi împreună carnea, grâul şi ceapa cu discul pentru tocare măruntă.
  2) Omogenizaţi bine ingredientele tocate şi apoi tocaţi din nou compoziţia de două ori.
  3) Utilizaţi aparatul pentru Kebbe pentru a da formă compoziţiei în carcasa Kebbe.
- Umplutură
  1) Tocaţi carnea cu discul pentru tocare măruntă.
  2) Prăjiţi ceapa tăiată până când capătă o culoare brun-aurie.
  3) Adăugaţi carnea tocată şi alte ingrediente şi apoi ţineţi pe foc timp de 1-2 minute.
  4) Scurgeţi excesul de grăsime şi răciţi umplutura.
- Gătire
  1) Introduceţi nişte umplutură în carcasa exterioară şi apoi prindeţi ambele capete pentru a o închide etanş.
  2) Încingeţi uleiul pentru prăjire în baie de ulei (190°C).
  3) Prăjiţi Kebbe în baie de ulei timp de 3-4 minute sau până când capătă o culoare brun-aurie.

## 7 Prepararea prăjiturilor (HR2727 WEU şi HR2728)

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară, curăţaţi foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele.
Înainte de a începe, asiguraţi-vă că asamblaţi în conformitate cu Fig. 2-4.
Pentru a dezasambla, consultaţi Fig. 3-4.

### Prepararea prăjiturilor (Fig. 10-4)

Sfat
- Aliniaţi diferitele orificii ale dispozitivului de modelare prăjituri cu orificiul de pe separatorul prăjituri pentru a prepara prăjituri de diferite forme.

## 8 Tăierea legumelor (numai HR2728, HR2729, HR2526) şi zdrobirea gheţii (numai HR2728)

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară, curăţaţi foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele.
Înainte de a începe, asiguraţi-vă că asamblaţi în conformitate cu Fig. 2-5.
Pentru a dezasambla, consultaţi Fig. 3-5.
fig. 4 indică alimentele la care se aplică fiecare tambur şi formele de tăiere.

Notă
- Utilizaţi recipientul din plastic numai în combinaţie cu tambururile din metal şi elementul de împingere pentru recipientul din plastic.
- Nu comutaţi aparatul în modul de funcţionare inversă atunci când utilizaţi recipientului din plastic.

Sfat
- Puteţi de asemenea să radeţi brânză.

### Zdrobirea gheţii (numai HR2728)

1 Porniţi aparatul.
2 Introduceţi bucăţelele de gheaţă în recipient.

## 9 Curăţare şi întreţinere (Fig. 5 şi Fig. 6)

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară, curăţaţi foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele.
- Înainte de a îndepărta accesoriile sau de a curăţa blocul motor, opriţi aparatul şi scoateţi-l din priză.
- Nu introduceţi blocul motor în apă şi nici nu îl clătiţi la robinet.
- Nu curăţaţi nicio piesă din metal în maşina de spălat vase.
- Curăţaţi unitatea principală cu o cârpă umedă.
- Treceţi bucăţi de pâine prin carcasa cuţitului pentru a îndepărta resturile de carne.
- Spălaţi piesele detaşabile cu o perie moale în apă cu săpun, clătiţi-le cu apă limpede şi apoi uscaţi-le imediat cu o cârpă moale sau cu şerveţele.
- Ungeţi uşor piesele din metal cu grăsime sau cu ulei pentru a împiedica ruginirea.

Notă
- Utilizaţi dispozitivul de curăţare inovator pentru a elimina resturile blocate în discurile de tocare. Clătiţi-le cu apă curată şi apoi ştergeţi-le cu o lavetă moale sau şerveţele imediat.

## 10 Înlocuirea mecanismului (Fig. 7)

## 11 Depozitarea aparatului (Fig. 8 şi Fig. 9)

# Slovensky

## 1 Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny na použitie a uschovajte ich pre referenciu do budúcnosti.

### Nebezpečenstvo

- Pohonnú jednotku neponárajte do vody ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.
- Zariadenie nepripájajte k časovému spínaču.

### Varovanie

- Kým spotrebič pripojíte k zdroju napájania, uistite sa, že napätie uvedené na jeho spodnej časti zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- Ak sa napájací kábel, zástrčka alebo iný diel poškodí, spotrebič nepoužívajte.
- Poškodený napájací kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Z bezpečnostných dôvodov nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
- Pri manipulácii s mlecím nožom buďte veľmi opatrní, najmä keď ho vyberáte zo závitového hriadeľa a pri čistení. Čepele sú mimoriadne ostré!
- Pred odpojením akéhokoľvek príslušenstva zariadenie vypnite a odpojte od siete.
- Kým je zariadenie zapnuté, na tlačenie prísad do násypníka nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku). Na tento účel sa smú použiť iba priložené piesty na zatláčanie.
- Kým je zariadenie zapnuté, nevkladajte prsty do kovového valca.

### Upozornenie

- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Pred pripojením zariadenia k sieti skontrolujte, či je správne zostavené.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčiastky od iných výrobcov ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stráca platnosť.
- Zariadenie vždy vypínajte stlačením tlačidla O / I.
- Počas prevádzky nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Pri akomkoľvek použití nikdy neprekročte maximálny prevádzkový čas 10 minút.
- Neprepínajte zariadenie do režimu spätného chodu, keď používate plastový násypník.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 87 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

### Bezpečnostný systém

Zariadenie je vybavené ochranou proti prehriatiu. Ak sa zariadenie prehreje, automaticky sa vypne. Odpojte zariadenie a nechajte ho vychladnúť na izbovú teplotu. Potom zariadenie znova pripojte k elektrickej zásuvke a zapnite ho. Ak sa ochrana proti prehriatiu aktivuje príliš často, obráťte sa na svojho predajcu výrobkov Philips alebo na autorizované servisné stredisko výrobkov Philips.
Zariadenie je vybavené aj mechanickou ochranou. V záujme ochrany motora je plastové ozubené koleso navrhnuté tak, aby sa zlomilo, ak sa do zariadenia dostanú kosti alebo príbor. Ak k tomu dôjde, stačí vybrať ozubené koleso a vymeniť ho za nové.

### Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič od spoločnosti Philips je v súlade so všetkými normami v spojitosti s elektromagnetickými poľami (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

### Recyklácia

Pri navrhovaní a výrobe produktu sa použili vysokokvalitné materiály a súčasti, ktoré možno recyklovať a znova využiť.
Produkt označený symbolom preškrtnutého odpadkového koša je v súlade so smernicou EÚ č. 2002/96/EC:
Tento produkt sa nesmie nikdy likvidovať s iným domovým odpadom. Oboznámte sa s miestnymi predpismi pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správnou likvidáciou použitých produktov pomáhate znižovať potenciálne negatívne následky na životné prostredie a ľudské zdravie.

## 2 Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips. Ak chcete naplno využiť podporu poskytovanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte výrobok na lokalite www.philips.com.
Pomocou tohto výrobku môžete
- mliať mäso
- robiť klobásy
- robiť mäsové fašírky (napr. kebbe)
- pripraviť koláčiky (len model HR2728)
- krájať zeleninu a strúhať syr (len modely HR2728, HR2729, HR2526)
- drviť ľad (len model HR2728)

Tip
- Ďalšie recepty nájdete na stránke www.kitchen.philips.com.

## 3 Obsah balenia (obr. 1)

| | |
|---|---|
| ① Tlačidlo na uvoľnenie násypníka<br>• Stlačte a podržte toto tlačidlo, keď skladáte násypník. | ⑬ Rezná jednotka/Nôž |
| ② Pohonná jednotka | ⑭ Nástavce na klobásy<br>• A: Veľký nástavec na klobásy (priemer 22 mm)<br>• B: Malý nástavec na klobásy (priemer 12 mm) |
| ③ O / I<br>• Vypnutie alebo zapnutie zariadenia. | ⑮ Oddeľovač klobás |
| ④ R (Spätný chod)<br>• Prepnutím zapnete spätný chod motora. (tlačidlo je aktívne iba vtedy, keď je spínač O / I v polohe „ O ”)<br>• Uvoľnením zastavíte spätný chod motora. | ⑯ Nástavec na mäsové fašírky (kebbe)<br>• A: Oddeľovač mäsových fašírok<br>• B: Tvarovač mäsových fašírok |
| ⑤ Napájací kábel | ⑰ Nástavec na koláčiky (pre modely HR2727 WEU a HR2728)<br>• A: Oddeľovač koláčikov<br>• B: Tvarovač koláčikov |
| ⑥ Hrdlo mlynčeka | ⑱ Piest na zatláčanie pre plastový násypník (len pre modely HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑦ Piest na zatláčanie pre kovový násypník | ⑲ Plastový násypník (len pre modely HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑧ Kovový násypník | ⑳ Kovové valce (len pre modely HR2728, HR2729, HR2526)<br>• A: Valec na hrubé strúhanie<br>• B: Valec na jemné strúhanie<br>• C: Valec na krájanie<br>• D: Valec na ľad (len pre model HR2728) |
| ⑨ Náhradné ozubené koleso pre závitový hriadeľ | ㉑ Protiprachový kryt (len pre modely HR2726, HR2727, HR2728, HR2526) |
| ⑩ Závitový hriadeľ | ㉒ Priečinok na príslušenstvo (len pre modely HR2726, HR2727, HR2526) |
| ⑪ Krúžok so závitom | ㉓ Priečinok na príslušenstvo (pre model HR2728) |
| ⑫ Mlecie disky<br>• A: Disk na hrubé mletie (priemer 8 mm)<br>• B: Disk na jemné mletie (priemer 5 mm) | ㉔ Inovatívny nástroj na čistenie |

## 4 Mletie mäsa

Kým spotrebič použijete po prvýkrát, dôkladne vyčistite súčasti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.
Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 2-1.
Postup na rozobratie nájdete na obr. 3-1.

### Mletie mäsa (obr. 10-1)

Poznámka
- Nikdy nemeľte kosti, orechy ani žiadne iné tvrdé predmety.
- Nikdy nepoužívajte mrazené mäso! Pred mletím mäso najskôr rozmrazte.
- Nepreťažujte zariadenie tlačením príliš veľkého množstva mäsa do násypníka.
- Môžete vybrať príslušný mlecí disk na požadovanú konzistenciu mletého mäsa. Mäso môžete pomlieť aj viackrát, aby ste dosiahli jemnejšiu textúru.

Tip
- Čo najdôkladnejšie z mäsa odstráňte kosti, chrupavky a šľachy.
- Pred robením klobás najskôr pomeľte mäso. (pozrite si časť „Príprava klobás")
- Ak sa suroviny v násypníku zaseknú, vypnite zariadenie a prepnite ho do režimu spätného chodu, aby ste uvoľnili zaseknuté suroviny.

## 5 Výroba klobás

Kým spotrebič použijete po prvýkrát, dôkladne vyčistite súčasti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.
Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 2-2.
Postup na rozobratie nájdete na obr. 3-2.

### Výroba klobás (obr. 10-2)

Poznámka
- Dbajte na to, aby výstupky na násypníku zapadli do drážok na pohonnej jednotke.
- Nezakrývajte otvory na odvádzanie vzduchu na nástavci na klobásy.
- Nerobte príliš hrubé klobásy, aby nebolo klobásové črevo príliš napnuté.
- Klobásové črevo udržujte mokré, aby sa neprichytilo k nástavcu na klobásy.

### Recept

**Klobásy**

**Zloženie:**
- 4 500 g mletej bravčoviny
- 5 PL soli
- 1 PL mletého bieleho korenia
- 2 PL roztlačenej šalvie
- 1 ČL zázvoru
- 1 PL muškátového orieška
- 1 PL tymianu
- 470 ml ľadovo studenej vody
- 1 PL mletej štipľavej červenej papriky

**Príprava:**
1 Pomeľte mäso cez disk na hrubé mletie.
2 Dôkladne premiešajte mleté mäso s ďalšími prísadami.
3 Podľa vyššie uvedených pokynov vyrobte vlastné klobásky.

## 6 Príprava mäsových fašírok (kebbe)

Kým spotrebič použijete po prvýkrát, dôkladne vyčistite súčasti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.
Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 2-3.
Postup na rozobratie nájdete na obr. 3-3.

### Príprava mäsových fašírok (kebbe) (obr. 10-3)

### Recept

**Mäsové fašírky kebbe**
**Množstvo:** 5 – 8 porcií

**Zloženie:**
- Vonkajší obal
  - 500 g jahňacieho alebo chudého baranieho mäsa nakrájaného na pásiky
  - 500 g pšeničnej lámanky (Bulgur), prepláchnutej a precedenej
  - 1 malá cibuľa
- Plnka
  - 400 g jahňacieho mäsa nakrájaného na pásiky
  - 15 ml oleja
  - 2 stredne veľké cibule, jemne nakrájané
  - 5 – 10 ml mletého nového korenia
  - 15 ml polohrubej múky
  - soľ a čierne korenie

**Príprava:**
- Vonkajší obal
  1) Pomeľte mäso, pšeničnú lámanku a cibuľu cez disk na jemné mletie.
  2) Dôkladne premiešajte pomleté prísady a potom pomeľte zmes aj druhýkrát.
  3) Pomocou nástavca na mäsové fašírky kebbe vytvarujte zmes do tvaru puzdier mäsových fašírok kebbe.
- Plnka
  1) Pomeľte mäso cez disk na jemné mletie.
  2) Osmažte nakrájanú cibuľu do zlatisto hneda.
  3) Pridajte mleté mäso a ďalšie prísady a varte 1 – 2 minúty.
  4) Odstráňte prebytočnú masť a nechajte plnku vychladnúť.
- Varenie
  1) Vtlačte plnku do vonkajšieho puzdra a potom stlačením okrajov zavrite fašírku.
  2) Ohrejte olej na smaženie (190 °C).
  3) Fritujte mäsové fašírky kebbe 3 – 4 minúty alebo do zlatisto-hneda.

## 7 Príprava koláčikov (HR2727 WEU a HR2728)

Kým spotrebič použijete po prvýkrát, dôkladne vyčistite súčasti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.
Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 2-4.
Postup na rozobratie nájdete na obr. 3-4.

### Príprava koláčikov (obr. 10-4)

Tip
- Pred otvor oddeľovača koláčikov umiestnite rôzne otvory tvarovača a vytvorte tak koláčiky rôznych tvarov.

## 8 Krájanie zeleniny (len pre modely HR2728, HR2729, HR2526) a drvenie ľadu (len pre model HR2728)

Kým spotrebič použijete po prvýkrát, dôkladne vyčistite súčasti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.
Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 2-5.
Postup na rozobratie nájdete na obr. 3-5.
Obr. 4 znázorňuje jedlá, ktoré možno pripraviť pomocou daného valca, a tvar jedla pri narezaní.

Poznámka
- Plastový násypník používajte len v kombinácii s kovovými valcami a piestom na zatláčanie pre plastový násypník.
- Neprepínajte zariadenie do režimu spätného chodu, keď používate plastový násypník.

Tip
- Môžete tiež strúhať syr.

### Rozdrvte ľad (len model HR2728)

1 Zapnite zariadenie.
2 Rozbitý ľad potlačte do násypníka.

## 9 Čistenie a údržba (obr. 5 a obr. 6)

- Kým spotrebič použijete po prvýkrát, dôkladne vyčistite súčasti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.
- Pred odstránením príslušenstva a čistením pohonnej jednotky vypnite a odpojte zariadenie zo siete.
- Pohonnú jednotku neponárajte do vody ani ju neoplachujte pod tečúcou vodou.
- Kovové časti neumývajte v umývačke na riad.
- Hlavnú jednotku očistite navlhčenou tkaninou.
- Odstráňte zvyšky mäsa z tela mlynčeka pomocou kúskov chleba.
- Umyte oddeliteľné časti jemnou kefou v mydlovej vode, opláchnite ich čistou vodou a okamžite ich vysušte jemnou tkaninou alebo obrúskami.
- Jemne potrite kovové časti masťou alebo olejom, aby ste predišli hrdzaveniu.

Poznámka
- Pomocou inovatívneho nástroja na čistenie odstráňte zvyšky zachytené v mlecích diskoch. Opláchnite ich čistou vodou a okamžite ich vysušte jemnou tkaninou alebo obrúskami.

## 10 Výmena ozubeného kolesa (obr. 7)

## 11 Skladovanie zariadenia (obr. 8 a obr. 9)

# Slovenščina

## 1 Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo.

### Nevarnost

- Motorne enote ne potapljajte v vodo, niti je ne spirajte pod tekočo vodo.
- Aparata ne priklapljajte na časovno stikalo.

### Opozorilo

- Preden aparat priključite na napajanje, preverite, ali na dnu aparata navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Če so napajalni kabel, vtič ali drugi deli poškodovani, aparata ne uporabljajte.
- Poškodovani napajalni kabel sme zamenjati samo podjetje Philips, Philipsov pooblaščeni servis ali ustrezno usposobljena oseba.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otrokom zaradi varnosti ne dovolite, da bi se igrali z aparatom.
- Z rezilno enoto ravnajte zelo previdno, še posebej med odstranjevanjem s spiralaste gredi in čiščenjem. Rezilni robovi so zelo ostri.
- Pred odstranjevanjem kateregakoli nastavka izklopite aparat in ga izključite z napajanja.
- Med delovanjem aparata v zbiralnik nikoli ne potiskajte sestavin s prsti ali predmetom (npr. lopatico). V ta namen smete uporabljati samo potiskala.
- Med delovanjem aparata ne segajte s prsti v kovinski boben.

### Pozor

- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Preden aparat priključite na napajanje, se prepričajte, da je pravilno sestavljen.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips izrecno ne priporoča. Uporaba takšnih nastavkov razveljavi garancijo.
- Aparat vedno izklopite s pritiskom na gumb O / I.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Ne presezite maksimalnega časa obratovanja 10 minut.
- Če uporabljate plastični zbiralnik, aparata ne preklapljajte na vzvratni način.
- Raven hrupa: Lc = 87 dB [A].

### Varnostni sistem

Aparat je opremljen z zaščito pred pregrevanjem. Če se aparat pregreje, se samodejno izklopi. Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi na sobno temperaturo. Nato omrežni vtikač priključite na napajalno vtičnico in znova vklopite aparat. Če se zaščita pred pregrevanjem aktivira prepogosto, se obrnite na prodajalca izdelkov Philips ali Philipsov servisni center.
Aparat je opremljen tudi z mehansko zaščito. Z namenom zaščite motorja se uporablja plastični zobnik, ki se v primeru vnosa kosti ali orodja v aparat zlomi. V tem primeru zobnik preprosto zamenjajte z novim.

### Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

### Recikliranje

Ta izdelek je narejen iz visokokakovostnih materialov in sestavnih delov, ki jih je mogoče reciklirati in uporabiti znova.
Če je na izdelku prečrtan simbol posode za smeti s kolesi, je izdelek zajet v evropski direktivi 2002/96/ES:
Izdelka ne zavrzite skupaj z ostalimi gospodinjskimi odpadki. Pozanimajte se o lokalnih pravilih za ločeno zbiranje električnih in elektronskih izdelkov. Pravilna odstranitev starega izdelka pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

## 2 Uvod

Čestitamo vam ob nakupu. Dobrodošli pri Philipsu! Da bi izkoristili vse prednosti Philipsove podpore, izdelek registrirajte na www.philips.com.
Z izdelkom lahko:
- meljete meso,
- delate klobase,
- delate kibeh,
- delate piškote (samo HR2728),
- režete zelenjavo in ribate sir (samo HR2728, HR2729, HR2526)
- drobite led (samo HR2728).

Namig

- Več receptov si oglejte na spletni strani www.kitchen.philips.com.

## 3 Vsebina škatle (slika 1)

| | |
|---|---|
| ① Gumb za sprostitev zbiralnika<br>• Pritisnite in držite ga, da odstranite zbiralnik. | ⑬ Rezilna enota/nož |
| ② Motorna enota | ⑭ Cevi za klobase<br>• A: cev za velike klobase (premera 22 mm)<br>• B: cev za majhne klobase (premera 12 mm) |
| ③ O / I<br>• Izklop aparata. | ⑮ Ločevalnik za klobase |
| ④ R (Vzvratno)<br>• Za vzvratno delovanje motorja. (aktivno samo, če je stikalo O / I v položaju " O ")<br>• Sprostite, da prekinete vzvratno delovanje motorja. | ⑯ Nastavek za kibeh<br>• A: ločevalnik za kibeh<br>• B: oblikovalnik za kibeh |
| ⑤ Napajalni kabel | ⑰ Nastavek za piškote (za HR2727 WEU in HR2728)<br>• A: ločevalnik za piškote<br>• B: oblikovalnik za piškote |
| ⑥ Pladenj | ⑱ Potiskalo za plastični zbiralnik (samo HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑦ Potiskalo za kovinski zbiralnik | ⑲ Plastični zbiralnik (samo HR2728, HR2729, HR2526) |
| ⑧ Kovinski zbiralnik | ⑳ Kovinski bobni (samo HR2728, HR2729, HR2526)<br>• A: boben za grobo strganje<br>• B: boben za fino strganje<br>• C: boben za rezalnik<br>• D: boben za led (samo HR2728) |
| ⑨ Dodatna pogonska enota za spiralasto gred | ㉑ Protiprašni pokrov (samo HR2726, HR2727, HR2728, HR2526) |
| ⑩ Spiralasta gred | ㉒ Pladenj za nastavke (samo HR2726, HR2727, HR2526) |
| ⑪ Navojni obroč | ㉓ Pladenj za nastavke (za HR2728) |
| ⑫ Plošči za mletje<br>• A: plošča za grobo mletje (premera 8 mm)<br>• B: plošča za fino mletje (premera 5 mm) | ㉔ Inovativni pribor za čiščenje |

## 4 Mletje mesa

Pred prvo uporabo aparata temeljito očistite dele, ki bodo v stiku s hrano.
Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 2–1.
Razstavite ga, kot je prikazano na sl. 3–1.

### Mletje mesa (slika 10-1)

Opomba

- Ne meljite kosti, orehov ali drugih trdih živil.
- Nikoli ne uporabljajte zamrznjenega mesa! Meso pred mletjem odmrznite.
- V zbiralnik ne potiskajte preveč mesa, da ne preobremenite aparata.
- Izberete lahko ustrezno ploščo za mletje za želeno zrnatost zmletega mesa. Meso lahko zmeljete tudi večkrat, da bo zmleto fino.

Namig

- Iz mesa odstranite čim več kosti, hrustanca in kit.
- Pred izdelavo klobas zmeljite meso. (Oglejte si razdelek "Izdelava klobas".)
- Če se zbiralnik zatakne, aparat izključite z napajanja in preklopite na vzvratni način, da lahko odstranite, kar se je zataknilo.

## 5 Izdelava klobas

Pred prvo uporabo aparata temeljito očistite dele, ki bodo v stiku s hrano.
Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 2-2.
Razstavite ga, kot je prikazano na sl. 3–2.

### Izdelava klobas (slika 10-2)

Opomba

- Izbokline na zbiralniku morajo biti poravnane z zarezami na motorju.
- Ne blokirajte žlebov za odvod zraka na cevi za klobase.
- Klobase naj ne bodo predebele, da se ne ovoj ne raztegne preveč.
- Ovoj za klobase mora biti moker, da se ne prime na cev za klobase.

### Recept

**Klobase**

**Sestavine:**
- 4,500 g mlete svinjine
- 5 žličk soli
- 1 žlička mletega belega popra
- 2 žlički strtega žajblja
- 1 žlička ingverja
- 1 žlička muškatnega oreščka
- 1 žlička timijana
- 470 ml ledeno mrzle vode
- 1 žlička mletega rdečega feferona

**Navodila:**
1 Zmeljite meso s ploščo za grobo mletje.
2 Zmleto meso dobro zmešajte z ostalimi sestavinami.
3 Klobase pripravite v skladu z zgornjimi navodili.

## 6 Priprava kibeha

Pred prvo uporabo aparata temeljito očistite dele, ki bodo v stiku s hrano.
Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 2–3.
Razstavite ga, kot je prikazano na sl. 3–3.

### Izdelava kibeha (slika 10-3)

### Recept

**Kibeh**
**Količina:** za 5–8 oseb

**Sestavine:**
- Ovoj
  - 500 g jagnjetine ali nemastne ovčetine, narezane na trakove
  - 500 g bulgurja, opranega in odcejenega
  - 1 majhna čebula
- Nadev
  - 400 g jagnjetine, narezane na trakove
  - 15 ml olja
  - 2 srednje veliki čebuli, drobno sesekljani
  - 5–10 ml mletega pimeta
  - 15 ml navadne moke
  - sol in poper

**Navodila:**
- Ovoj
  1) S ploščo za fino mletje skupaj zmeljite meso, bulgur in čebulo.
  2) Dobro premešajte zmlete sestavine in nato zmes še dvakrat zmeljite.
  3) Z oblikovalnikom za kibeh zmes oblikujte v ovoj za kibeh.
- Nadev
  1) Zmeljite meso s ploščo za fino mletje.
  2) Pražite nasekljano čebulo, dokler ne postane zlatorjava.
  3) Dodajte zmleto meso in ostale sestavine in pražite 1−2 minuti.
  4) Odcedite odvečno maščobo in ohladite nadev.
- Cvrtje
  1) Potisnite nekaj nadeva v ovoj in nato stisnite ovoj na obeh koncih, da ga zatesnite.
  2) Olje segrejte za cvrtje (190 °C).
  3) Cvrite kibeh 3−4 minute ali dokler ne postane zlatorjav.

## 7 Priprava piškotov (HR2727 WEU in HR2728)

Pred prvo uporabo aparata temeljito očistite dele, ki bodo v stiku s hrano.
Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 2–4.
Razstavite ga, kot je prikazano na sl. 3–4.

### Izdelava piškotov (slika 10-4)

Namig

- Za izdelavo piškotov različnih oblik poravnajte različne odprtine oblikovalnika za piškote z odprtino na ločevalniku za piškote.

## 8 Rezanje zelenjave (samo HR2728, HR2729, HR2526) in drobljenje ledu (samo HR2728)

Pred prvo uporabo aparata temeljito očistite dele, ki bodo v stiku s hrano.
Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 2–5.
Razstavite ga, kot je prikazano na sl. 3–5.
Sl. 4 navaja primerno hrano za posamezen boben in oblike rezanja.

Opomba

- Plastični zbiralnik vedno uporabljajte skupaj s kovinskimi bobni in potiskalom za plastični zbiralnik.
- Če uporabljate plastični zbiralnik, aparata ne preklapljajte na vzvratni način.

Namig

- Lahko tudi strgate sir.

### Drobljenje ledu (samo HR2728)

1 Vklopite aparat.
2 Zdrobljen led potisnite v zbiralnik.

## 9 Čiščenje in vzdrževanje (slika 5 in slika 6)

- Pred prvo uporabo aparata temeljito očistite dele, ki bodo v stiku s hrano.
- Pred odstranitvijo dodatne opreme ali čiščenjem motorne enote, izklopite in izključite aparat.
- Motorne enote ne potapljajte v vodo, niti je ne spirajte pod tekočo vodo.
- Kovinskih delov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Glavno enoto očistite z vlažno krpo.
- Ostanke mesa odstranite tako, da potisnete kose kruha skozi ohišje rezilne enote.
- Snemljive dele očistite z mehko ščetko v milnici, jih sperite s čisto vodo in nato takoj obrišite z mehko krpico ali robčki.
- Rahlo namažite kovinske dele z mastjo ali oljem, da preprečite rjavenje.

Opomba

- Z inovativnim priborom za čiščenje iz plošč za mletje odstranite ostanke. Plošče sperite s čisto vodo in jih takoj obrišite z mehko krpo ali robčki.

## 10 Menjava pogonske enote (slika 7)

## 11 Shranjevanje aparata (slika 8 in slika 9)

# Srpski

## 1 Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

### Opasnost

- Jedinicu motora nikada ne uranjajte u vodu i ne perite je ispod slavine.
- Aparat nikada ne priključujte na prekidač kontrolisan tajmerom.

### Upozorenje

- Pre nego što aparat povežete na električnu mrežu, proverite da li napon naveden sa donje strane aparata odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen kabl za napajanje, utikač ili drugi delovi.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga zameni kompanija Philips, ovlašćeni Philips servisni centar ili na sličan način kvalifikovana osoba kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu uputstava za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Nemojte da dozvolite deci da se igraju aparatom radi njihove bezbednosti.
- Budite naročito oprezni kada rukujete rezačem, a posebno kada ga uklanjate iz pužne vodilice i u toku pranja. Sečiva su veoma oštra!
- Pre skidanja dodatnih delova, isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice.
- Kada je aparat uključen, ne upotrebljavajte prste niti predmete (npr. lopaticu) za ubacivanje namirnica u cev. Za ovu namenu upotrebljavajte isključivo potiskivač.
- Ne stavljajte prste u metalni bubanj dok je aparat uključen.

### Oprez

- Aparat je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Pre nego što uključite aparat u struju, proverite da li je aparat pravilno sastavljen.
- Nikada nemojte da koristite dodatke niti delove drugih proizvođača koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Aparat uvek isključite pritiskom na dugme o/I.
- Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Aparat ni za kakvu namenu ne upotrebljavajte duže od maksimalno dozvoljenih 10 minuta.
- Nemojte da prebacujete aparat u režim obrnutog rada prilikom upotrebe plastične cevi.
- Nivo buke: Lc = 87 dB [A]

### Bezbednosni sistem

Ovaj uređaj ima zaštitu od pregrevanja. Ako se aparat pregreje, automatski će se isključiti. Isključite aparat iz utičnice i ostavite ga da se ohladi do sobne temperature. Zatim vratite utikač u zidnu utičnicu i ponovo uključite aparat. Kontaktirajte distributera Philips proizvoda ili ovlašćeni Philips servisni centar ako se zaštita od pregrevanja aktivira suviše često.
Aparat je opremljen i mehaničkom zaštitom. Da bi se zaštitio motor, plastični zupčanik je dizajniran tako da pukne ako se u aparat umetnu kosti ili neki kuhinjski predmet. Ako se to dogodi, jednostavno skinite zupčanik i zamenite ga.

### Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat usklađen je sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, on je bezbedan za upotrebu prema trenutno dostupnim naučnim dokazima.

### Recikliranje

Proizvod je projektovan i proizveden uz upotrebu visokokvalitetnih materijala i komponenti koje mogu da se recikliraju i ponovo upotrebe.
Simbol precrtane kante za otpatke na proizvodu znači da se na taj proizvod odnosi Evropska direktiva 2002/96/EC.
Nikada nemojte da odlažete ovaj proizvod sa otpadom iz domaćinstva. Informišite se o lokalnoj regulativi u vezi sa zasebnim prikupljanjem otpadnih električnih i elektronskih proizvoda. Pravilno odlaganje starog proizvoda doprinosi sprečavanju potencijalno negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

## 2 Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte svoj proizvod na lokaciji www.philips.com.
Pomoću ovog proizvoda možete da
- sameljete meso
- napravite kobasice
- napravite kebbe (punjene libanske ćufte)
- napravite keks (samo HR2728)
- isečete povrće i izrendate sir (samo HR2728, HR2729 i HR2526)
- usitnite led (samo HR2728)

Savet

- Više recepata potražite na Web lokaciji www.kitchen.philips.com.

## 3 Sadržaj pakovanja (sl. 1)

| | |
|---|---|
| ① Dugme za oslobađanje cevi<br>• Pritisnite i držite da biste skinuli cev. | ⑬ Rezač/nož |
| ② Jedinica motora | ⑭ Cev za kobasice<br>• A: Velika cev za kobasice (prečnik 22 mm)<br>• B: Mala cev za kobasice (prečnik 12 mm) |
| ③ O / I<br>• Isključivanje ili uključivanje aparata. | ⑮ Separator za kobasice |
| ④ R (obrnuto)<br>• Pomerite za režim obrnutog rada motora. (dostupno je samo kada je prekidač O / I u položaju „O“)<br>• Otpustite da biste prekinuli režim obrnutog rada motora. | ⑯ Dodatak za kebbe<br>• A: Separator za kebbe<br>• B: Modla za kebbe |
| ⑤ Kabl za napajanje | ⑰ Dodatak za keks (za HR2727 WEU i HR2728)<br>• A: Separator za keks<br>• B: Modla za keks |
| ⑥ Podložak | ⑱ Potiskivač za plastičnu cev (samo HR2728, HR2729 i HR2526) |
| ⑦ Potiskivač za metalnu cev | ⑲ Plastična cev (samo HR2728, HR2729 i HR2526) |
| ⑧ Metalna cev | ⑳ Metalni bubnjevi (samo HR2728, HR2729 i HR2526)<br>• A: Bubanj za krupno rendanje<br>• B: Bubanj za sitno rendanje<br>• C: Bubanj za seckanje<br>• D: Bubanj za led (samo HR2728) |
| ⑨ Rezervni zupčanik za pužnu vodilicu | ㉑ Prekrivač protiv prašine (samo HR2726, HR2727, HR2728 i HR2526) |
| ⑩ Pužna vodilica | ㉒ Ležište za dodatke (samo HR2726, HR2727 i HR2526) |
| ⑪ Prsten sa navojem | ㉓ Ležište za dodatke (za HR2728) |
| ⑫ Diskovi za mlevenje<br>• A: Disk za krupno mlevenje (prečnik 8 mm)<br>• B: Disk za sitno mlevenje (prečnik 5 mm) | ㉔ Inovativna alatka za čišćenje |

## 4 Mlevenje mesa

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.
Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 2-1.
Uputstva za rastavljanje potražite na sl. 3-1.

### Mlevenje mesa (sl. 10-1)

Napomena

- Nikada nemojte da meljete kosti, koštunjavo voće ili druge tvrde predmete.
- Nikada ne koristite zamrznuto meso! Odmrznite meso pre mlevenja.
- Nemojte da preopteretite aparat tako što ćete gurnuti previše mesa u cev.
- Možete da izaberete odgovarajući disk za mlevenje za željeni nivo usitnjenosti mlevenog mesa. Možete i da ponovite mlevenje nekoliko puta kako biste dobili finiju teksturu.

Savet

- Odstranite iz mesa što je više moguće kostiju, žila i hrskavice.
- Pre pravljenja kobasica, prvo sameljite meso. (pogledajte odeljak „Pravljenje kobasica“)
- Ako je cev blokirana, isključite aparat, a zatim ga prebacite u režim obrnutog rada kako biste uklonili blokadu.

## 5 Pravljenje kobasica

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.
Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 2-2.
Uputstva za rastavljanje potražite na sl. 3-2.

### Pravljenje kobasica (sl. 10-2)

Napomena

- Vodite računa da ispupčenja na cevi budu poravnate sa žlebovima na motoru.
- Nemojte da blokirate otvore za vazduh cevi za kobasice.
- Nemojte da pravite predebele kobasice da se crevo ne bi previše rasteglo.
- Pazite da crevo za kobasice bude vlažno da se ne bi zalepilo za cev za kobasice.

### Recept

**Kobasice**

**Sastojci:**
- 4.500 g mlevene svinjetine
- 5 kašika soli
- 1 kašika mlevenog belog bibera
- 2 kašike mrvljene žalfije
- 1 kašičica đumbira
- 1 kašika muškatnog oraščića
- 1 kašika majčine dušice
- 470 ml ledene vode
- 1 kašika ljute aleve paprike

**Uputstvo:**
1 Sameljite meso pomoću diska za krupno mlevenje.
2 Dobro izmešajte mleveno meso sa ostalim sastojcima.
3 Pratite gore navedena uputstva da biste sami napravili kobasice.

## 6 Pravljenje punjenih libanskih ćufti (kebbe)

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.
Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 2-3.
Uputstva za rastavljanje potražite na sl. 3-3.

### Pravljenje punjenih libanskih ćufti (kebbe) (sl. 10-3)

### Recept

**Kebbe**
**Za:** 5–8 porcija

**Sastojci:**
- Spoljni deo
  - 500 g jagnjetine ili nemasne ovčetine, isečene na trake
  - 500 g bulgura, opranog i oceđenog
  - 1 mali crni luk
- Fil
  - 400 g jagnjetine, isečene na trake
  - 15 ml ulja
  - 2 srednja crna luka, sitno iseckana
  - 5–10 ml mlevenog pimenta
  - 15 ml običnog brašna
  - so i biber

**Uputstvo:**
- Spoljni deo
  1) Sameljite meso, bulgur i luk zajedno pomoću diska za sitno mlevenje.
  2) Dobro izmešajte samlevene sastojke, pa onda mešavinu sameljite još dvaput.
  3) Pomoću dodatka za kebbe oblikujte mešavinu u kebbe.
- Fil
  1) Sameljite meso pomoću diska za sitno mlevenje.
  2) Pržite seckani luk do ne postane zlatast.
  3) Dodajte mleveno meso i druge sastojke, pa pržite 1–2 minuta.
  4) Ocedite višak masnoće i ostavite da se fil ohladi.
- Priprema
  1) Gurnite nešto fila u koru, pa onda zatvorite koru s obe strane.
  2) Zagrejte ulje za duboko prženje (190°C).
  3) Pržite kebbe u mnogo ulja 3–4 minuta, ili dok ne postane zlatnosmeđ.

## 7 Pravljenje keksa (HR2727 WEU i HR2728)

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.
Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 2-4.
Uputstva za rastavljanje potražite na sl. 3-4.

### Pravljenje keksa (sl. 10-4)

Savet

- Podesite različite otvore na modli za keks sa otvorom na separatoru za kekse da napravite kekse drugačijih oblika.

## 8 Sečenje povrća (samo HR2728, HR2729 i HR2526) i drobljenje leda (samo HR2728)

Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.
Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 2-5.
Uputstva za rastavljanje potražite na sl. 3-5.
Sl. 4 pokazuje hranu za koju se koristi svaki bubanj i oblike koje možete kreirati.

Napomena

- Koristite samo plastičnu cev zajedno s metalnim bubnjevima i potiskivačem za plastičnu cev.
- Nemojte da prebacujete aparat u režim obrnutog rada prilikom upotrebe plastične cevi.

Savet

- Možete takođe i da rendate sir.

### Drobljenje leda (samo HR2728)

1 Uključite aparat.
2 Gurnite lomljeni led u cev.

## 9 Čišćenje i održavanje (sl. 5 i sl. 6)

- Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom.
- Pre nego što sklonite dodatke ili očistite jedinicu motora, isključite aparat i izvucite aparat iz utičnice.
- Jedinicu motora nikada ne uranjajte u vodu i ne perite je ispod slavine.
- Metalni delovi ne smeju se prati u mašini za sudove.
- Glavnu jedinicu čistite vlažnom krpom.
- Proterajte komade hleba kroz kućište rezača da odstranite ostatke mesa.
- Operite odvojive delove mekom četkom u sapunjavoj vodi, isperite ih čistom vodom pa ih odmah osušite mekanom krpom ili papirnim ubrusima.
- Blago namažite metalne delove uljem da sprečite rđanje.

Napomena

- Koristite inovativnu alatku za čišćenje da biste uklonili ostatke iz diskova za mlevenje, isperite ih čistom vodom, pa ih odmah osušite mekanom krpom ili papirnim ubrusima.

## 10 Zamena zupčanika (sl. 7)

## 11 Odlaganje aparata (sl. 8 i sl. 9)