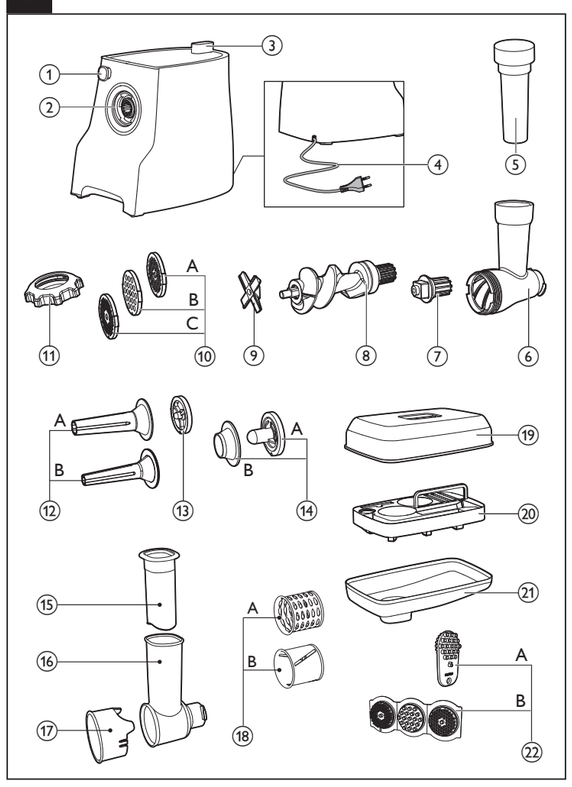
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR2730
HR2731
HR2732
HR2733
HR2734
HR2735

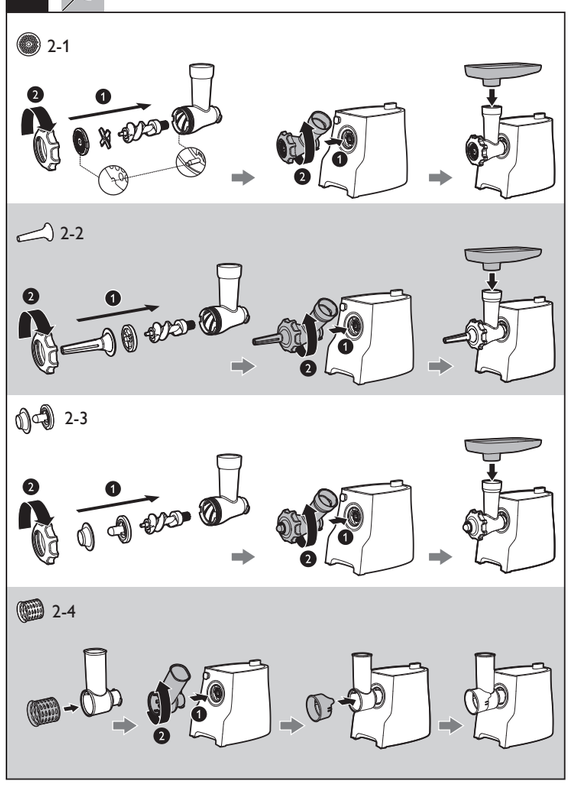
EN User manual
BG Ръководство за потребителя
CS Příručka pro uživatele
EL Εγχειρίδιο χρήσης
ET Kasutusjuhend
HR Korisnički priručnik
HU Felhasználói kézikönyv
KK Қолданушының нұсқасы
LT Vartotojo vadovas
LV Lietotāja rokasgrāmata
PL Instrukcja obsługi
RO Manual de utilizare
SK Príručka užívateľa
SL Uporabniški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

PHILIPS

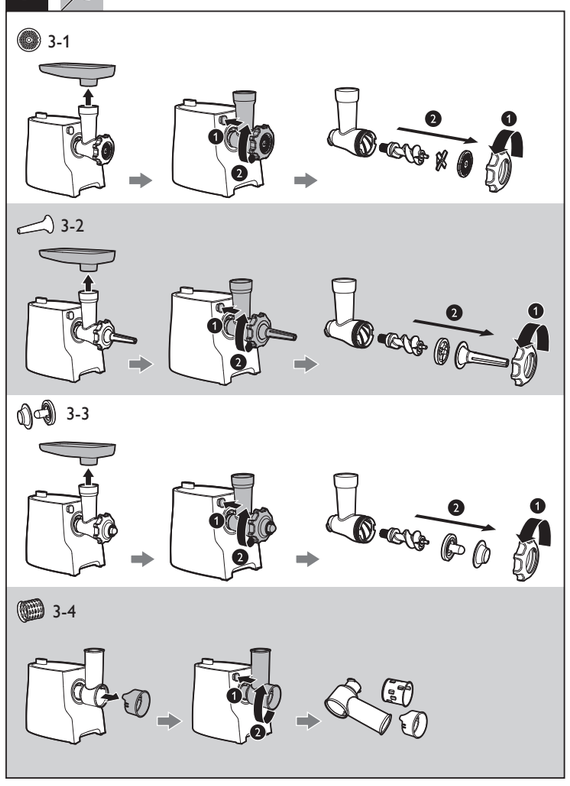
1



2



3

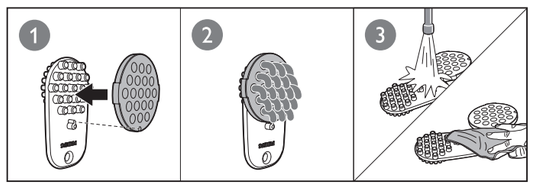


4

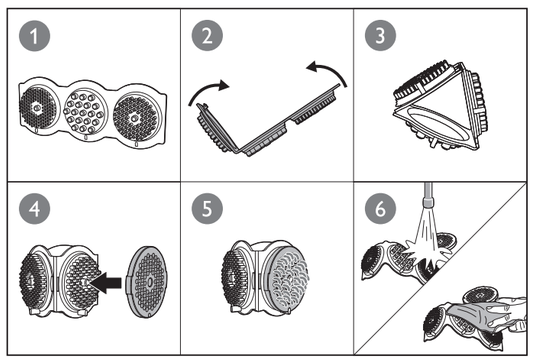
	✗	✗	✓		✓	✗	✓
(HR2732, HR2733 HR2734, HR2735)	✓	✓	✓	(HR2732, HR2733 HR2734, HR2735)	✓	✗	✓
	✓	✗	✓	(HR2732, HR2733 HR2734, HR2735)	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	(HR2730, HR2731)	✓	✓	✓
(HR2730_MEA, HR2732, HR2733 HR2734, HR2735)	✓	✓	✓	(HR2731, HR2733, HR2735)	✓	✓	✓
	✓	✗	✓	(HR2731, HR2733, HR2735)	✓	✗	✓

5

(HR2730, HR2731)

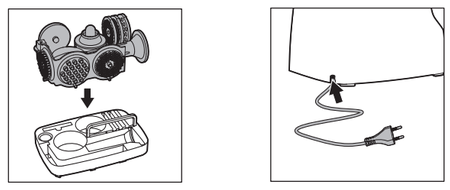


(HR2732, HR2733, HR2734, HR2735)

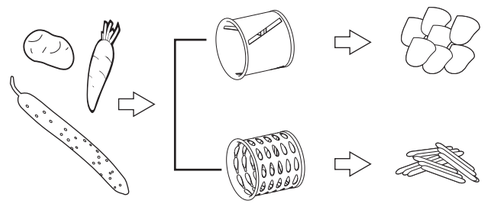


6

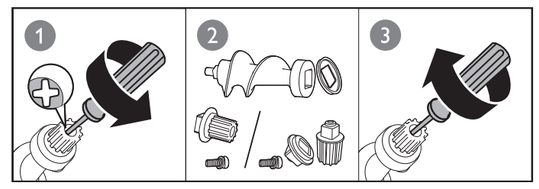
(HR2732, HR2733, HR2734, HR2735)



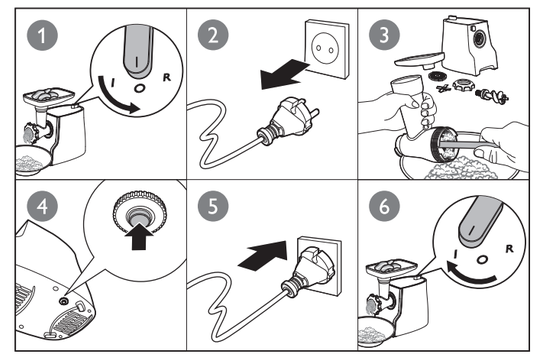
7



8



9



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

HR2730_2731_2732_2733_2734_2735_UM_CEE_V2.0

English

1 Important

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

Danger

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

Warning

- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or a 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 turning the switch knob to O.
- Do not let the appliance run unattended.
- Do not exceed the maximum operating time of 4 minutes under heavy load applications. Let the appliance cool down to room temperature before next operation.
- Do not use the R button with the plastic hopper.
- Noise level: Lc = 87 dB [A]

Safety system (Fig. 9)

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.

HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only

The appliance is fitted with a safety feature which safeguards against overloading. In case the appliance is overloaded, it automatically activates the overload protection and switches off. If this occurs, set the switch knob to O, unplug the appliance and let it cool down for 15 minutes. Remove the residue inside the hopper and then press the overload reset button on the bottom of the motor unit (Fig. 9).

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling

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

2 Introduction

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

With this meat mincer, you can
- mince meat
- make sausages
- make kebbe (HR2730 Middle East Asia, HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)
- cut vegetables (HR2731, HR2733 and HR2735 only)

Tip

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

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

1. Hopper release button
   - Press and hold it when you remove the hopper.
2. Motor unit
3. Switch knob for power and reverse modes O / I / R
   - Switch off (O) or on (I) the meat mincer.
   - Switch to R to reverse the motor.
4. Power cord
5. Pusher for the metal hopper
6. Metal hopper
7. Extra gear for the worm shaft (HR2730, HR2731, HR2733 and HR2735 only)
8. Worm shaft
9. Cutter/Knife
10. Hygienic stainless steel grinding discs
    - A: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm)
    - B: Medium grinding disc (diameter of 5 mm)
    - C: Fine grinding disc (diameter of 3 mm) (HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)
11. Screw ring
12. Sausage horns
    - A: Large sausage horn (diameter of 22 mm)
    - B: Small sausage horn (diameter of 12 mm)
13. Sausage separator
14. Kebbe maker (HR2730 Middle East Asia, HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)
    - A: Kebbe separator
    - B: Kebbe shaper
15. Pusher for the plastic hopper (HR2731, HR2733 and HR2735 only)
16. Plastic hopper (HR2731, HR2733 and HR2735 only)
17. Shield (HR2731, HR2733 and HR2735 only)
18. Metal drums (HR2731, HR2733 and HR2735 only)
    - A: Coarse grater drum
    - B: Slicer drum
19. Dust cover (HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)
20. Accessories tray (HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)
21. Metal meat tray
22. Innovative cleaning tool
    - A: (HR2730 and HR2731 only)
    - B: (HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)

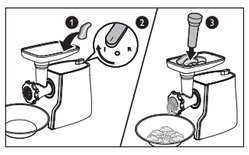
4 Mince meat

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

Mince meat

Note

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



Tip

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

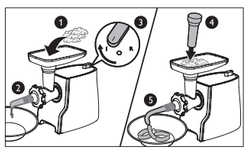
5 Make sausages

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

Make sausages

Note

- Do not block the air outlet grooves of the sausage horn.
- Do not make the sausages too thick in case the sausage skin is overstretched.
- Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.



Recipe

Sausages

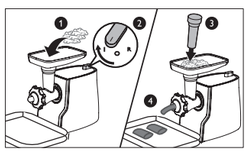
Ingredients:
- 800 g pork belly
- 1.6 kg pork shoulder
- 4 m of pork sausage skin (wet)
- Seasoning such as Salt, pepper, spices and herbs of your choice

Directions:
1. Chop pork into pieces to fit the hopper of the meat mincer.
2. Grind the pork belly and shoulder together using the coarse screen.
3. Add seasoning and mix well (tip: fry a spoonful of the mixture to check the taste).
4. Apply the wet sausage skin to the sausage horn, and attach to the meat mincer (no blade needed).
5. Leave adequate sausage skin at the beginning before turning on the meat mincer.

6 Make kebbe (HR2730 Middle East Asia, HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)

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

Make kebbe



Recipe

Kebbe

Yield: 5-8 servings

Ingredients:
- Outer casing
  - 500 g lamb or fat-free mutton, cut into strips
  - 500 g bulgur wheat, washed and drained
  - 1 small onion and cooked
- 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 medium 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 Cut vegetables (HR2731, HR2733 and HR2735 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. 2-4.
For disassembly, refer to Fig. 3-4.
Fig. 7 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 press the R button during use of the plastic hopper.

Cut vegetables

Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper.
1 Switch on the appliance.
2 Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

8 Cleaning and maintenance (Fig. 4, Fig. 5 and Fig. 6)

Note

- Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.
- Before you remove accessories or clean the motor unit, switch off and unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not clean the metal parts in a dishwasher.
- Clean the main unit with a moist cloth.
- Pass pieces of bread through the cutter housing to remove any meat left.
- Wash removable parts with a soft brush in soapy water, rinse them with clear water, and then dry them with soft cloth or tissues immediately.
- Lightly brush the metal parts with fat or oil to prevent rusting.
- Store the appliance according to Fig. 6.

Tip

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

9 Replace the gear (Fig. 8) (HR2730, HR2731, HR2733 and HR2735 only)

When you mince sticky or fatty meat, use the supplied plastic coupling. For instructions on how to replace the coupling, see fig 8.

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 при работа с режещия блок, особено когато го изваждате от червяка и при почистване. Остриетата са много остри!
- Преди разглобяване на приставките изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
- Не натискайте съставките във фунията за подаване с пръсти или някакъв предмет (например шпатула), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използва само тласкачът.
- 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 изрично препоръчвани от Philips. При използване на такива принадлежности или части вашата гаранция става невалидна.
- Винаги изключвайте уреда, като завъртите копчето за включване в положение **O**.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Не превишавайте максималното време за работа от 4 минути при голямо натоварване. Оставете уреда да се охлади до стайна температура, преди да го използвате отново.
- Не използвайте бутона **R** с пластмасовата фуния за подаване.
- Ниво на шума: Lc = 87 dB [A]

Система за безопасност (фиг. 9)

Този уред е снабден с устройство за защита срещу прегряване. При прегряване уредът се изключва автоматично. Изключете го от контакта и го оставете да изстине до стайна температура. След това отново включете щепсела в контакта и включете уреда. Обърнете се към вашия търговец на уреди Philips или упълномощен сервизен център на Philips, ако защитата срещу прегряване се задейства прекалено често.

Само HR2732, HR2733 HR2734 и HR2735

Уредът е снабден с предпазна функция, която го защитава от претоварване. В случай че бъде претоварен, това автоматично включва защитата от претоварване и уредът се изключва. Ако това се случи, завъртете копчето за включване в положение **O**, изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади за 15 минути. Отстранете остатъците от фунията за подаване и след това натиснете бутона за нулиране на претоварването на дъното на задвижващия блок (фиг. 9).

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните полета (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, 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: Не изхвърляйте продукта си заедно с другите битови отпадъци. Моля, осведомете се относно местната система за разделно събиране на електрически и електронни изделия. Правилният начин на изхвърляне на старите изделия ще спомогне за предотвратяване на потенциални отрицателни последствия за околната среда и човешкото здраве.

2 Въведение

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com.

С тази месомелачка можете
- да мелите месо
- да правите наденици
- да правите кебе (само за HR2730 Близък Изток, HR2732, HR2733 HR2734 и HR2735)
- да режете зеленчуци (само за HR2731, HR2733 и HR2735)

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

3 Какво има в кутията (Фиг. 1)

① **Бутон за освобождаване на фунията за подаване**
- Натиснете и задръжте бутона, когато сваляте фунията за подаване.

② **Задвижващ блок**

③ **Копче за включване на уреда и за режим "заден ход" O / I / R**
- Изключване (**O**) или включване (**I**) на месомелачката.
- Превключете на **R** за да задействате мотора на "заден ход".

④ **Захранващ кабел**

⑤ **Тласкач за металната фуния за подаване**

⑥ **Метална фуния за подаване**

⑦ **Допълнителни инструменти за червяка (само за HR2730, HR2731, HR2733 и HR2735)**

⑧ **Червяк**

⑨ **Острие/нож**

⑩ **Хигиенични дискове за смилане от неръждаема стомана**
- **A:** Диск за едро смилане (диаметър 8 мм)
- **Б:** Диск за средно смилане (диаметър 5 мм)
- **B**: Диск за фино смилане (диаметър 3 мм) (само за HR2732, HR2733 HR2734 и HR2735)

⑪ **Винтов пръстен**

⑫ **Фунии за наденици**
- **A:** Голяма фуния за наденици (диаметър 22 мм)
- **Б:** Малка фуния за наденици (диаметър 12 мм)

⑬ **Сепаратор за наденици**

⑭ **Приставка за кебе (само за HR2730 Близък Изток, HR2732, HR2733 HR2734 и HR2735)**
- A: Сепаратор за кебе
- B: Форма за кебе

⑮ **Тласкач за пластмасовата фуния за подаване (само за HR2731, HR2733 и HR2735)**

⑯ **Пластмасова фуния за подаване (само за HR2731, HR2733 и HR2735)**

⑰ **Предпазител (само за HR2731, HR2733 и HR2735)**

⑱ **Метални цилиндри (само за HR2731, HR2733 и HR2735)**
- A: Цилиндър за едро настъргване
- Б: Цилиндър за нарязване

⑲ **Капак за прах (само за HR2732, HR2733 HR2734 и HR2735)**

⑳ **Тавичка за принадлежности (само за HR2732, HR2733 HR2734 и HR2735)**

㉑ **Метална тавичка за месо**

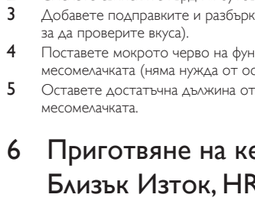
㉒ **Иновационен инструмент за почистване**
- A: (само за HR2730 HR2731)
- Б: (само за HR2732, HR2733 HR2734 и HR2735)

4 Смилане на месо

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

Забележка
- Никога не мелете кости, ядки или други твърди продукти.
- Никога не използвайте замразено месо! Размразете го, преди да го мелите.
- Не претоварвайте уреда с прекалено много месо във фунията за подаване.
- В зависимост от това, доколко ситно желаете да смелите месото, изберете подходящ диск за смилане. Можете също така да мелите повече от веднъж за по-фина текстура.



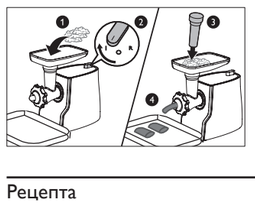
Съвет
- Доколкото е възможно, отстранете от месото костите, хрущялите и сухожилията.
- Ако във фунията за подаване заседне месо, превключете на **R**, за да включите мотора на заден ход и да извадите заседналото месо.

5 Приготвяне на наденици

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

Забележка
- 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:
- 800 г свински гърди
- 1,6 кг свински бут
- 4 м свински черва (мокри)
- Подправки като сол, черен пипер и други по избор

Приготвяне:
1. Нарежете свинското на парчета, които да се поберат във фунията за подаване на месомелачката.
2. Смелете свинските гърди и бутове заедно на едро.
3. Добавете подправките и разбъркайте добре (съвет: опитайте с лъжица от сместа, за да проверите вкуса).
4. Поставете мокрото черво на фунията за наденици и я прикрепете към месомелачката (няма нужда от острие).
5. Оставете достатъчна дължина от червото в началото, преди да включите месомелачката.

6 Приготвяне на кебе (само за HR2730 Близък Изток, HR2732, HR2733 HR2734 и HR2735)

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

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, печен
- **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 средно 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 Рязане на зеленчуци (само за HR2731, HR2733 и HR2735)

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.
Фиг. 7 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 натискайте бутона **R**, докато използвате пластмасовата фуния за подаване.

Рязане на зеленчуци

Нарежете зеленчуците на парчета или ленти, които могат лесно да влязат във фунията за подаване.
1 Включете уреда.
2 Натиснете зеленчуците във фунията за подаване.

Съвет
- Можете също да стържете сирене.

8 Почистване и поддръжка (фиг. 4, фиг. 5 и фиг. 6)

Забележка
- 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 изтъркайте металните части с мазнина или олио, за да предотвратите ръждясване.
- Съхранявайте уреда, както е показано на фиг. 6.

Съвет
- Използвайте иновационния инструмент за почистване, за да премахнете заседналите остатъци в дисковете за смилане. Изплаквайте ги с чиста вода и след това незабавно ги подсушавайте с мека кърпа или салфетки.

9 Смяна на инструмента (фиг. 8) (само за HR2730, HR2731, HR2733 и HR2735)

Когато мелите лепкаво или мазно месо, използвайте пластмасовото съединение от комплекта. За инструкции как да го смените вижте фиг 8.

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.

Varování

- 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 kvalifikovaný pracovník, 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 práci s nožovou jednotkou je třeba dbát zvýšené opatrnosti, především při vyjmutí ze šnekového hřídele a během čištění. Břity jsou velmi ostré!
- Před sundáním jakéhokoli příslušenství přístroj vypněte a vytáhněte ze zásuvky.
- Pokud je přístroj v provozu, nikdy nestrkejte prsty nebo nějaký jiný předmět (např. stěrku) do násypky. Pro vtlačení ingrediencí je třeba použít výhradně pěchovač.
- Když je přístroj v provozu, nestrkejte prsty do kovového válce.

Upozornění

- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Před připojením přístroje do napájení zkontrolujte, zda je správně sestaven.
- Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství ani díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly výslovně doporučeny společností Philips. Pokud použijete takové díly či příslušenství, pozbývá záruka platnosti.
- Přístroj vždy vypínejte otočením ovladače do polohy **O**.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Při použití s vysokým zatížením nepřekračujte maximální provozní dobu 4 minuty. Před zpracováním další dávky nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte tlačítko **R** s plastovou násypkou mlýnku.
- Hladina hluku: Lc = 87 dB [A].

Bezpečnostní systém (obr. 9)

Tento přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí. Pokud se přístroj přehřeje, automaticky se vypne. Odpojte přístroj ze zásuvky a nechte jej vychladnout na pokojovou teplotu. Potom připojte zástrčku opět do zásuvky a zapněte přístroj. Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje příliš často, obraťte se na prodejce výrobků Philips nebo na autorizované servisní středisko společnosti Philips.

Pouze modely HR2732, HR2733 HR2734 a HR2735

Přístroj je vybaven bezpečnostním funkcí, která brání přetížení.V případě přílišného zatížení přístroj automaticky aktivuje ochranu proti přetížení a vypne se. Pokud k tomu dojde, nastavte otočný ovladač do polohy **O**, odpojte přístroj ze sítě a nechte jej po dobu 15 minut vychladnout. Odstraňte zbytky z násypky a poté stiskněte tlačítko resetování po přetížení na dolní části motorové jednotky (obr. 9).

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

Tento výrobek je navržen a vyroben z materiálů a komponentů nejvyšší kvality, které je možné recyklovat a opětovně použít.
Je-li výrobek označen tímto symbolem přeškrtnuté popelnice, znamená to, že se na něj vztahuje směrnice EU 2002/96/ES:
Výrobek nikdy nevyhazujte do běžného komunálního odpadu. Informujte se o místních směrnicích týkajících se sběru baterií a elektrických a elektronických výrobků. Správná likvidace starého výrobku pomůže předcházet případným nepříznivým účinkům na životní prostředí a lidské zdraví.

2 Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com.

Tento mlýnek na maso umožňuje
- mlít maso
- připravovat klobásy
- připravovat kebbe (HR2730 Střední východ, pouze modely HR2732, HR2733 HR2734 a HR2735)
- nasekat zeleninu (pouze modely HR2731, HR2733 a HR2735)

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

3 Obsah balení (obr. 1)

① **Tlačítko pro uvolnění násypky**
- Stiskněte a podržte, pokud chcete vyjmout násypku mlýnku.

② **Motorová jednotka**

③ **Chcete-li přístroj zapnout nebo použít zpětný chod, přepněte ovladač O / I / R**
- Vypnutí (**O**) nebo zapnutí (**I**) mlýnku na maso.
- Přepnutím do polohy **R** přepnete motor na zpětný chod.

④ **Napájecí kabel**

⑤ **Pěchovač pro kovovou násypku mlýnku**

⑥ **Kovová násypka mlýnku**

⑦ **Vybavení navíc pro šnekový hřídel (pouze modely HR2730, HR2731, HR2733 a HR2735)**

⑧ **Šnekový hřídel**

⑨ **Nožová jednotka**

⑩ **Hygienické mlecí kotouče z nerezové oceli**
- A: **Hrubý mlecí kotouč (průměr 8 mm)**
- B: **Středně hrubý mlecí kotouč (průměr 5 mm)**
- **C**: Jemný mlecí kotouč (průměr 3 mm) (pouze modely HR2732, HR2733 HR2734 a HR2735)

⑪ **Závitový kroužek**

⑫ **Nástavec na plnění klobás**
- A: **Velký nástavec na klobásy (průměr 22 mm)**
- B: **Malý nástavec na klobásy (průměr 12 mm)**

⑬ **Oddělovač klobás**

⑭ **Nástavec na kebbe (HR2730 Střední východ, pouze modely HR2732, HR2733 HR2734 a HR2735)**
- A: Oddělovač kebbe
- B: Tvarovač kebbe

⑮ **Pěchovač pro plastovou násypku (pouze modely HR2731, HR2733 a HR2735)**

⑯ **Plastová násypka (pouze modely HR2731, HR2733 a HR2735)**

⑰ **Kryt (pouze modely HR2731, HR2733 a HR2735)**

⑱ **Kovové válce (pouze modely HR2731, HR2733 a HR2735)**
- A: Hrubý strouhací válec
- B: Krájecí válec

⑲ **Kryt proti prachu (pouze modely HR2732, HR2733 HR2734 a HR2735)**

⑳ **Schránka na příslušenství (pouze modely HR2732, HR2733 HR2734 a HR2735)**

㉑ **Kovová nádoba na maso**

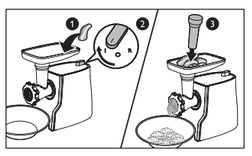
㉒ **Inovativní nástroj na čištění**
- A: (pouze modely HR2730 a HR2731)
- B: (pouze modely HR2732, HR2733 HR2734 a HR2735)

4 Mletí masa

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 2–1.
Chcete-li přístroj rozebrat, postupujte podle obr. 3–1.

Mletí masa

Poznámka
- Nemelte kosti, ořechy ani jiné tvrdé ingredience.
- Nikdy nepoužívejte zmražené maso! Před mletím jej vždy nechte rozmrazit.
- Nepřetěžujte přístroj tím, že byste do násypky mlýnku tlačili příliš mnoho masa.
- Vyberte vhodný mlecí kotouč podle toho, jak jemně nebo hrubě chcete maso namlít. Další možností, jak dosáhnout jemnější hrubosti, je vícenásobné mletí.



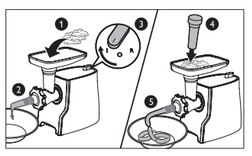
Upozornění
- Z masa co nejlépe odstraňte kosti, chrupavky a šlachy.
- Pokud se násypka mlýnku ucpe, přepnutím do polohy **R** přepněte motor na zpětný chod a vyčistěte přebytečné maso.

5 Příprava klobás

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 2–2.
Chcete-li přístroj rozebrat, postupujte podle obr. 3–2.

Výroba klobás

Poznámka
- 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

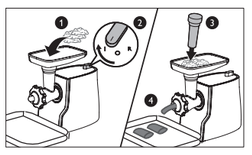
Ingredience:
- 800 g bůčku
- 1,6 kg vepřového ramínka
- 4 m střívka na klobásy (mokrá)
- Dochucení jako sůl, pepř, koření a bylinky podle chuti

Postup:
1. Nasekejte vepřové na kousky, aby se vešlo do násypky mlýnku na maso.
2. Namelte společně bůček s ramínkem za použití hrubého sítka.
3. Okořeňte a dobře promíchejte směs (tip: osmahněte lžíci směsi a vyzkoušejte chuť).
4. Nasaďte mokré střívko na plnicí nástavec a připojte jej k mlýnku na maso (bez nože).
5. Před spuštěním mlýnku na maso si ponechte adekvátní kus střívka volný.

6 Příprava kebbe (HR2730 Střední východ, pouze modely HR2732, HR2733 HR2734 a HR2735)

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 2–3.
Chcete-li přístroj rozebrat, postupujte podle obr. 3–3.

Příprava kebbe



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 a vařená
- 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 středně hrubého 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 Sekání zeleniny (pouze modely HR2731, HR2733 a HR2735)

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.
Obr. 7 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.
- Při používání plastové násypky mlýnku nemačkejte tlačítko **R**.

Krájení zeleniny

Zeleninu nakrájejte na kousky nebo proužky, které lze snadno vložit do násypky mlýnku.
1 Zapněte přístroj.
2 Zeleninu vložte do násypky mlýnku.

Upozornění
- Můžete také strouhat sýr.

8 Čištění a údržba (obr. 4, 5 a 6)

Poznámka
- 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.
- Přístroj skladujte podle obr. 6.

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

9 Výměna ozubeného ústrojí (obr. 8) (pouze modely HR2730, HR2731, HR2733 a HR2735)

Pokud budete mlít tuhé nebo tučné maso, použijte dodanou plastovou spojku. Pokyny k výměně spojky naleznete na obr. 8.

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 σημεία κοπής είναι πολύ κοφτερά!
- Πριν αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. μια σπάτουλα) για να σπρώξετε υλικά στη χοάνη ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Για να σπρώξετε τα υλικά στη χοάνη, 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 εξαρτήματα που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Αν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή γυρνώντας το διακόπτη στη θέση O .
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Μην υπερβαίνετε το μέγιστο χρόνο λειτουργίας των 4 λεπτών σε εφαρμογές μεγάλων ποσοτήτων. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και να επανέλθει σε θερμοκρασία δωματίου πριν από την επόμενη χρήση της.
- Μην χρησιμοποιείτε το κουμπί R με την πλαστική χοάνη.
- Στάθμη θορύβου: Lc = 87dB [A]

Σύστημα ασφαλείας (Εικ. 9)

Η συσκευή αυτή διαθέτει προστασία από υπερθέρμανση. Αν υπερθερμανθεί, απενεργοποιείται αυτόματα. Αποσυνδέστε την από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει ώστε να επανέλθει σε θερμοκρασία δωματίου. Στη συνέχεια, συνδέστε πάλι το φις στην πρίζα και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Αν η προστασία από υπερθέρμανση ενεργοποιείται πολύ συχνά, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Philips ή με κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.

Μόνο HR2732, HR2733 HR2734 και HR2735

Η συσκευή διαθέτει μια λειτουργία ασφαλείας που την προστατεύει από την υπερφόρτωση. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης της συσκευής, ενεργοποιείται αυτόματα η προστασία από υπερφόρτωση και η συσκευή απενεργοποιείται. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, γυρίστε το διακόπτη στο O, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 15 λεπτά. Απομακρύνετε τα υπολείμματα από τη χοάνη και, στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί επαναφοράς υπερφόρτωσης στο κάτω μέρος της μονάδας μοτέρ (Εικ. 9).

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Αν γίνει σωστός χειρισμός 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 το προϊόν σας μαζί με τα άλλα οικιακά απορρίμματα. Ενημερωθείτε σχετικά με τους τοπικούς κανόνες για την ξεχωριστή συλλογή ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη των παλιών σας προϊόντων θα βοηθήσει στη μείωση των πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

2 Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com.

Χρησιμοποιήστε αυτή τη μηχανή κιμά για
- παρασκευή κιμά
- παρασκευή λουκάνικων
- παρασκευή κέμπε (μόνο HR2730 Μέση Ανατολή-Ασία, HR2732, HR2733 HR2734 και HR2735)
- κοπή λαχανικών (μόνο HR2731, HR2733 και HR2735)

Συμβουλή

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

3 Τι περιέχει η συσκευασία (Εικ. 1)

① Κουμπί απασφάλισης χοάνης
- Πατήστε αυτό το κουμπί παρατεταμένα όταν αφαιρείτε τη χοάνη.

② Μονάδα μοτέρ

③ Διακόπτης λειτουργίας και αντίστροφης κίνησης O / I / R
- Απενεργοποιήστε (O) ή ενεργοποιήστε (I) τη μηχανή κιμά.
- Γυρίστε το διακόπτη στη θέση R για αντίστροφη κίνηση του μοτέρ.

④ Καλώδιο ρεύματος

⑤ Εξάρτημα ώθησης για τη μεταλλική χοάνη

⑥ Μεταλλική χοάνη

⑦ Πρόσθετος εξοπλισμός για τον ελικοειδή άξονα (μόνο HR2730, HR2731, HR2733 και HR2735)

⑧ Ελικοειδής άξονας

⑨ Κόφτης/μαχαίρι

⑩ Δίσκοι αλέσματος από ανοξείδωτο ατσάλι
- A: Δίσκος για χοντρό άλεσμα (διάμετρος 8 χιλ.)
- B: Δίσκος για μεσαίο άλεσμα (διάμετρος 5 χιλ.)
- Γ: Δίσκος για λεπτό άλεσμα (διάμετρος 3 χιλ.) (μόνο HR2732, HR2733, HR2734 και HR2735)

⑪ Βιδωτός δακτύλιος

⑫ Κεφαλές παρασκευής λουκάνικων
- A: Μεγάλη κεφαλή παρασκευής λουκάνικων (διάμετρος 22 χιλ.)
- B: Μικρή κεφαλή παρασκευής λουκάνικων (διάμετρος 12 χιλ.)

⑬ Εξάρτημα διαχωρισμού λουκάνικων

⑭ Παρασκευαστής κέμπε (μόνο HR2730 Μέση Ανατολή-Ασία, HR2732, HR2733 HR2734 και HR2735)
- A: Εξάρτημα διαχωρισμού κέμπε
- B: Εξάρτημα διαμόρφωσης κέμπε

⑮ Εξάρτημα ώθησης για την πλαστική χοάνη (μόνο HR2731, HR2733 και HR2735)

⑯ Πλαστική χοάνη (μόνο HR2731, HR2733 και HR2735)

⑰ Περίβλημα (μόνο HR2731, HR2733 και HR2735)

⑱ Μεταλλικά τύμπανα (μόνο HR2731, HR2733 και HR2735)
- A: Τύμπανο για χοντρό τρίψιμο
- B: Τύμπανο κοπής σε φέτες

⑲ Κάλυμμα σκόνης (μόνο HR2732, HR2733 HR2734 και HR2735)

⑳ Δίσκος εξαρτημάτων (μόνο HR2732, HR2733 HR2734 και HR2735)

㉑ Μεταλλικός δίσκος για το κρέας

㉒ Πρωτοποριακό εργαλείο καθαρισμού
- A: (μόνο HR2730 και HR2731)
- B: (μόνο HR2732, HR2733 HR2734 και HR2735)

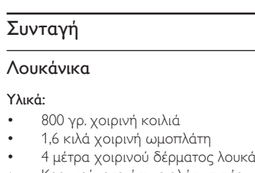
4 Παρασκευή κιμά

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την Εικ. 2-1.
Για την αποσυναρμολόγηση, ανατρέξτε στην Εικ. 3-1.

Παρασκευή κιμά

Σημείωση

- Μην αλέθετε ποτέ κόκκαλα, καρπούς με κουκούτσια ή άλλα σκληρά υλικά.
- Μην χρησιμοποιείτε κρέας κατευθείαν από την κατάψυξη! Αποψύχετε το κρέας πριν από το άλεσμα.
- Μην υπερφορτώνετε τη συσκευή τοποθετώντας μεγάλη ποσότητα κρέατος στη χοάνη.
- Επιλέξτε τον κατάλληλο δίσκο αλέσματος, ανάλογα με το πάχος που θέλετε να έχει ο κιμάς. Για πιο λεπτοκομμένο κιμά, μπορείτε να αλέσετε το κρέας περισσότερες από μία φορές.



Συμβουλή

- Αφαιρέστε τα κόκκαλα, τους χόνδρους και τα νεύρα από το κρέας όσο το δυνατόν καλύτερα.
- Αν μπλοκάρει η χοάνη, γυρίστε το διακόπτη στη θέση R για να αντιστρέψετε την κίνηση του μοτέρ και να καθαρίσετε τα υπολείμματα κρέατος.

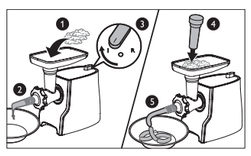
5 Παρασκευή λουκάνικων

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την Εικ. 2-2.
Για την αποσυναρμολόγηση, ανατρέξτε στην Εικ. 3-2.

Παρασκευή λουκάνικων

Σημείωση

- 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:
- 800 γρ. χοιρινή κοιλιά
- 1,6 κιλά χοιρινή ωμοπλάτη
- 4 μέτρα χοιρινού δέρματος λουκάνικου (υγρό)
- Καρυκεύματα όπως αλάτι, πιπέρι, μπαχαρικά και βότανα της επιλογής σας

Οδηγίες:
1 Κόψτε το χοιρινό σε κομμάτια ώστε να χωράει στη χοάνη της μηχανής του κιμά.
2 Αλέστε μαζί τη χοιρινή κοιλιά και την ωμοπλάτη χρησιμοποιώντας το πλέγμα χοντρού αλέσματος.
3 Προσθέστε καρυκεύματα και ανακατέψτε καλά (συμβουλή: πηγανίστε μια κουταλιά από το μείγμα για να δοκιμάσετε τη γεύση).
4 Τοποθετήστε το υγρό δέρμα στην κεφαλή παρασκευής λουκάνικων και τοποθετήστε την στη συσκευή κοπής κιμά (δεν χρειάζεται λεπίδα).
5 Αφήστε μια επαρκή ποσότητα δέρματος στην αρχή προτού θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή του κιμά.

6 Παρασκευή κέμπε (μόνο HR2730 Μέση Ανατολή-Ασία, HR2732, HR2733 HR2734 και HR2735)

Πριν ξεκινήσετε, βεβαιωθείτε ότι έχετε κάνει τη συναρμολόγηση σύμφωνα με την Εικ. 2-3.
Για την αποσυναρμολόγηση, ανατρέξτε στην Εικ. 3-3.

Παρασκευή κέμπε

Συνταγή

Κέμπε

Απόδοση: 5-8 μερίδες

Υλικά:
- **Περίβλημα**
  - 500 γρ. αρνί ή άπαχο πρόβειο κρέας, κομμένο σε λωρίδες
  - 500 γρ. στάρενιο πλιγούρι, πλυμένο και στραγγισμένο
  - 1 μικρό κρεμμύδι (μαγειρεμένο)
- **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 μεσαίο 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 Κοπή λαχανικών (μόνο HR2731, HR2733 και HR2735)

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.
Η Εικ. 7 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 πατάτε το κουμπί R ενώ χρησιμοποιείτε την πλαστική χοάνη.

Κοπή λαχανικών

Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια ή λωρίδες που μπορείτε να σπρώξετε εύκολα μέσα στη χοάνη.
1 Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2 Σπρώξτε τα λαχανικά μέσα στη χοάνη.

Συμβουλή

- Μπορείτε επίσης να τρίψετε τυρί.

8 Καθαρισμός και συντήρηση (Εικ. 4, Εικ. 5 και Εικ. 6)

Σημείωση

- 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.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σύμφωνα με την Εικ. 6.

Συμβουλή

- Χρησιμοποιήστε το πρωτοποριακό εργαλείο καθαρισμού για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα που έχουν κολλήσει στους δίσκους αλέσματος. Ξεπλύνετε τους δίσκους με καθαρό νερό και, στη συνέχεια, στεγνώστε τους αμέσως με μαλακό πανί ή χαρτομάντιλα.

9 Αντικατάσταση του εξοπλισμού (Εικ. 8) (μόνο HR2730, HR2731, HR2733 και HR2735)

Όταν αλέθετε κολλώδες ή λιπαρό κρέας, χρησιμοποιείτε την πλαστική σύνδεση που παρέχεται. Για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο αντικατάστασης της σύνδεσης, βλ. εικ 8.

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 see vahetada Philipsis, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või samaväärset kvalifikatsiooni omaval isikul.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, meele- või vaimse häirega isikud ega ka ebapiisavate kogemuste või teadmistega isikud (kaasa arvatud lapsed), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid seadme kasutamise juures valvab või on neid selleks juhendanud.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge laske neil seadmega mängida.
- Olge eriti hoolikad lõikuri käsitsemisel, eriti aga tiguvõlli eemaldamisel ja puhastamise ajal. Lõikeservad on väga teravad.
- Enne mis tahes tarviku eemaldamist lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust.
- Ärge lükake toiduaineid sõrmede ega esemete (näit spaatli) abil täitekolusse seadme töötamise ajal. 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 firma Philips ei ole eriliselt soovitanud. Kui kasutate selliseid tarvikuid või osi, siis kaotab te seadme garantii kehtivuse.
- Lülitage seade alati välja, keerates lülitusnupp asendisse O.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Ärge ületage suure koormusega töötamisel neljaminutilist maksimaalset kasutusaega. Enne järgmist kasutuskorda laske seadmel toatemperatuurini jahtuda.
- Ärge kasutage nuppu R plastist täitekolu puhul.
- Müratase: Lc = 87 dB (A).

Ohutussüsteem (joonis 9)

Seade on varustatud ülekuumenemiskaitsega. Ülekuumenemise korral lülitub seade automaatselt välja. Eemaldage pistik vooluvõrgust ja laske seadmel toatemperatuurini jahtuda. Seejärel sisestage toitepistik seinakontakti ja lülitage seade uuesti sisse. Kui ülekuumenemiskaitse rakendub liiga sageli, võtke ühendust Philipsi edasimüüja või Philipsi volitatud hoolduskeskusega.

Üksnes mudelitel HR2732, HR2733 HR2734 ja HR2735

Seadmel on ohutusfunktsioon, mis kaitseb seda ülekoormuse eest. Seadme ülekoormuse korral aktiveerub automaatselt ülekoormuskaitse ja seade lülitub välja. Sellisel juhul seadke nupp asendisse O , eemaldage pistik vooluvõrgust ning laske seadmel 15 minutit jahtuda. Eemaldage täitekolus olevad jäägid ja seejärel vajutage mootorisektsiooni alumises osas olevat ülekoormuskaitse lähtestamisnuppu (joonis 9).

Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäevaste teaduslike tõendite alusel ohutu kasutada.

Ringlussevõtt

Teie toode on kavandatud ja toodetud kvaliteetsetest materjalidest ning detailidest, mida saab ümber töötada ja taaskasutada.
Kui näete toote külge kinnitatud maha tõmmatud prügikasti sümbolit, siis kehtib tootele Euroopa direktiiv 2002/96/EÜ:
Ärge visake kasutatud tooteid tavaliste majapidamisjäätmete hulka. Palun viige ennast kurssi elektriliste ja elektrooniliste toodete eraldi kogumist reguleerivate kohalike eeskirjadega. Kasutatud toodete õigel viisil kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

2. Sissejuhatus

Õnnitleme ostu puhul ja tere tulemast kasutama Philipsit! Philipsi tootetoe paremaks kasutamiseks registreerige oma toode saidil www.philips.com/welcome.

Selle hakklihamasinaga saate
- hakkida liha;
- teha vorste;
- teha kebbe lihapalle (üksnes mudelitel HR2730 Lähis-Ida ja Aasia, HR2732, HR2733 HR2734 ja HR2735);
- tükeldada köögivilju (üksnes mudelitel HR2731, HR2733 ja HR2735)

Näpunäide

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

3. Pakendi sisu (joonis 1)

① Täitekolu vabastusnupp
- Täitekolu eemaldamiseks vajutage ja hoidke seda all.

② Mootor

③ Lülitusnupp toite- ja pöördreziimi jaoks O / I / R
- Lülitage hakklihamasin välja (O) või sisse (I).
- Lülitage mootori tagurpidi käitamiseks asendisse R.

④ Toitejuhe

⑤ Tõukur metallist täitekolu jaoks

⑥ Metallist täitekolu

⑦ Lisahammasratas tiguvõlli jaoks (üksnes mudelitel HR2730, HR2731, HR2733 ja HR2735)

⑧ Tiguvõll

⑨ Lõikur/nuga

⑩ Hügieenilised roostevabast terasest hakkimiskettad
- A: jäme hakkimisketas (läbimõõt 8 mm)
- B: keskmine hakkimisketas (läbimõõt 5 mm)
- C: peen hakkimisketas (läbimõõt 3 mm) (üksnes mudelitel HR2732, HR2733, HR2734 ja HR2735)

⑪ Keermega rõngas

⑫ Vorstisarved
- A: suur vorstisarv (läbimõõt 22 mm)
- B: väike vorstisarv (läbimõõt 12 mm)

⑬ Vorstieraldaja

⑭ Kebbe lihapallide tegija (üksnes mudelitel HR2730 (Lähis-Ida ja Aasia), HR2732, HR2733 HR2734 ja HR2735)
- A: kebbe lihapallide eraldaja
- B: kebbe lihapallide vormija

⑮ Tõukur plastist täitekolu jaoks (üksnes mudelitel HR2731, HR2733 ja HR2735)

⑯ Plastist täitekolu (üksnes mudelitel HR2731, HR2733 ja HR2735)

⑰ Kaitse (üksnes mudelitel HR2731, HR2733 ja HR2735)

⑱ Metalltrumlid (üksnes mudelitel HR2731, HR2733 ja HR2735)
- A: jäme riivimistrummel
- B: viilutustrummel

⑲ Tolmukate (üksnes mudelitel HR2732, HR2733 HR2734 ja HR2735)

⑳ Tarvikute alus (üksnes mudelitel HR2732, HR2733 HR2734 ja HR2735)

㉑ Metallist lihaalus

㉒ Uuenduslik puhastusseade
- A: (üksnes mudelitel HR2730 ja HR2731)
- B: (üksnes mudelitel HR2732, HR2733 HR2734 ja HR2735)

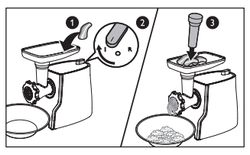
4. Hakkliha

Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 2-1.
Seadme lahti võtmisel tuginege joonisele 3-1.

Hakkliha valmistamine

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.
- Olenevalt hakkliha teralisusest valige sobiv hakkimisketas. Peenema tekstuuri saamiseks võite hakkida ka rohkem kui üks kord.



Näpunäide

- Eemaldage lihast nii palju konte, krõmpsluud ja kõõluseid kui võimalik.
- Kui täitekolu on blokeeritud, lülitage nupp mootori tagurpidi käitamiseks asendisse R ja eemaldage lihajäänused.

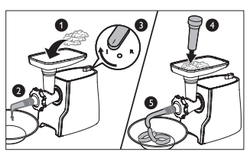
5. Vorstide valmistamine

Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 2-2.
Seadme lahti võtmisel tuginege joonisele 3-2.

Vorstide valmistamine

Märkus

- Ärge blokeerige vorstisarve õhuväljutussooni.
- Ärge tehke liiga pakse vorste, kui nahk on liiga pingul.
- Hoidke vorstinahk märg, et vältida selle kleepumist vorstisarvele.



Retsept

Vorstid

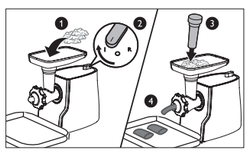
Koostisained:
- 800 g sea kõhutükki
- 1,6 kg sea abatükki
- 4 m vorstinahka (märga)
- Meelepärased maitseained, nt sool pipar, vürtsid ja maitsetaimed

Valmistamine
1 Täitekolusse mahtumiseks hakkige sealiha tükkideks.
2 Peenestage sea kõhu- ja abatükki koos, kasutades jämedat sõela.
3 Lisage maitseained ja segage hoolikalt (nõuanne: maitse proovimiseks praadige lusikatäis segu).
4 Paigaldage märg vorstinahk vorstisarve külge ja kinnitage see hakklihamasina külge (tera pole vaja).
5 Enne hakklihamasina käivitamist jätke algusesse piisavalt vorstinahka.

6. Kebbe lihapallide tegemine (üksnes mudelitel HR2730 (Lähis-Ida ja Aasia), HR2732, HR2733 HR2734 ja HR2735)

Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 2-3.
Seadme lahti võtmisel tuginege joonisele 3-3.

Kebbe lihapallide tegemine



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, küpsetatuna
- 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 keskmise 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.**
- Toiduvalmistamine
  1) **Pange veidi täidist kattele ja pigistage mõlemad otsad kinni.**
  2) **Kuumutage friittimiseks õli (190 °C).**
  3) **Frittige kebbe lihapalle 3–4 minutit või kuni need on muutunud kuldpruuniks.**

7. Köögiviljade tükeldamine (üksnes mudelitel HR2731, HR2733 ja HR2735)

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.
Joonisel 7 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 vajutage plastist täitekolu kasutamise ajal nuppu R.

Köögiviljade tükeldamine

Lõigake köögiviljad tükkideks või ribadeks, mida saab hõlpsasti täitekolusse lükata.
1 Lülitage seade sisse.
2 Pange köögiviljad täitekolusse.

Näpunäide

- Võite riivida ka juustu.

8. Puhastamine ja hooldus (joonised 4, 5 ja 6)

Märkus

- 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.
- Hoidke seadet vastavalt joonisele 6.

Näpunäide

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

9. Hammasratta asendamine (joonis 8) (üksnes mudelitel HR2730, HR2731, HR2733 ja HR2735)

Kleepuva või rasvase liha hakkimisel kasutage kaasasolevat plastist liitmikku. Liitmiku asendamise juhised leiate jooniselt 8.

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 uporabu aparata.
- Djeci, radi njihove sigurnosti, nemojte dopuštati da se igraju s aparatom.
- Budite vrlo oprezni dok rukujete rezačem, naročito dok ga vadite iz spiralne osovine i tijekom čišćenja. Rubovi su vrlo oštri!
- Prije odvajanja nekog od nastavaka isključite aparat i iskopčajte ga iz napajanja.
- Nemojte prstima ili predmetima (primjerice lopaticom) gurati sastojke u cijev dok aparat radi. Za tu namjenu koristite samo 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 koristiti dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako koristite takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Aparat uvijek isključite okretanjem regulatora u položaj O.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Nemojte prekoračiti maksimalno vrijeme rada od 4 minute kada obrađujete velike količine. Prije sljedeće obrade aparat ostavite da se ohladi do sobne temperature.
- Nemojte koristiti gumb R u kombinaciji s plastičnom cijevi.
- Razina buke: Lc = 87 dB [A]

Sigurnosni sustav (slika 9)

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 utikač vratite u strujnu utičnicu i ponovo uključite aparat. Ako se zaštita od pregrijavanja prečesto uključuje, obratite se distributeru proizvoda tvrtke Philips ili ovlaštenom Philips servisnom centru.

Samo HR2732, HR2733 HR2734 i HR2735

Ovaj aparat ima sigurnosnu značajku koja štiti od pregrijavanja uslijed prevelikog opterećenja. U slučaju prevelikog opterećenja, automatski se aktivira zaštita i aparat se isključuje. Ako se to dogodi, postavite regulator na O, iskopčajte aparat i ostavite ga da se hladi 15 minuta. Uklonite ostatke iz cijevi, a zatim pritisnite gumb za ponovno postavljanje u slučaju preopterećenja koji se nalazi na donjoj strani motorne jedinice (slika 9).

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete pravilno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za uporabu.

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 nikada nemojte odlagati s drugim kućanskim otpadom. Slijedite lokalne propise o zasebnom prikupljanju električnih i elektroničkih proizvoda. Pravilno odlaganje starih proizvoda pridonosi sprječavanju potencijalno negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje.

2 Uvod

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

Pomoću ovog aparata za mljevenje mesa možete
- mljeti meso
- praviti kobasice
- praviti kebbeh (samo HR2730 za Srednju i Istočnu Aziju, HR2732, HR2733 HR2734 i HR2735)
- rezati povrće (samo HR2731, HR2733 i HR2735)

Savjet

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

3 Sadržaj pakiranja (slika 1)

1. Gumb za otpuštanje cijevi
   - Pritisnite i zadržite prilikom odvajanja cijevi.
2. Jedinica motora
3. Regulator za napajanje i obrnute načine rada O / I / R
   - Isključivanje (O) ili uključivanje (I) aparata za mljevenje mesa.
   - Postavite ga na R kako bi se motor okretao u obrnutom smjeru.
4. Kabel za napajanje
5. Potiskivač za metalnu cijev
6. Metalna cijev
7. Dodatni zupčanik za spiralnu osovinu (samo HR2730, HR2731, HR2733 i HR2735)
8. Spiralna osovina
9. Rezač/nož
10. Higijenski diskovi za mljevenje od nehrđajućeg čelika
    - A: Disk za krupno mljevenje (promjer 8 mm)
    - B: Disk za srednje mljevenje (promjer 5 mm)
    - C: Disk za sitno mljevenje (promjer 3 mm) (samo HR2732, HR2733 HR2734 i HR2735)
11. Prsten s navojem
12. Cijevi za kobasice
    - A: Velika cijev za kobasice (promjer od 22 mm)
    - B: Mala cijev za kobasice (promjer od 12 mm)
13. Razdjelnik za kobasice
14. Nastavak za kebbeh (samo HR2730 za Srednju i Istočnu Aziju, HR2732, HR2733 HR2734 i HR2735)
    - A: Razdjelnik za kebbeh
    - B: Nastavak za oblikovanje za kebbeh
15. Potiskivač za plastičnu cijev (samo HR2731, HR2733 i HR2735)
16. Plastična cijev (samo HR2731, HR2733 i HR2735)
17. Štitnik (samo HR2731, HR2733 i HR2735)
18. Metalni bubnjevi (samo HR2731, HR2733 i HR2735)
    - A: Bubanj za krupno ribanje
    - B: Bubanj za rezanje
19. Poklopac za zaštitu od prašine (samo HR2732, HR2733 HR2734 i HR2735)
20. Podložak za nastavke (samo HR2732, HR2733 HR2734 i HR2735)
21. Metalni podložak za meso
22. Inovativni alat za čišćenje
    - A: (samo HR2730 i HR2731)
    - B: (samo HR2732, HR2733 HR2734 i HR2735)

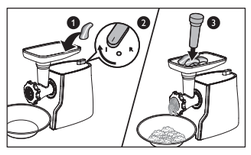
4 Mljevenje mesa

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno slici 2-1.
Ilustraciju rastavljanja potražite na slici 3-1.

Mljevenje mesa

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.
- Ovisno o željenoj granuliranosti mljevenog mesa, odaberite odgovarajući disk za mljevenje. Možete i mljeti više puta kako biste dobili glađu teksturu.



Savjet

- Iz mesa uklonite što je moguće više kostiju, hrskavice i žilica.
- Ako se cijev začepi, okrenite regulator u položaj R kako bi se motor okretao u suprotnom smjeru i uklonite ostatke mesa.

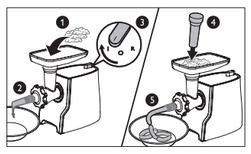
5 Priprema kobasica

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno slici 2-2.
Ilustraciju rastavljanja potražite na slici 3-2.

Priprema kobasica

Napomena

- 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

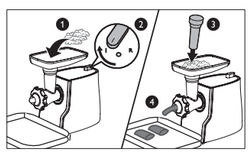
Sastojci:
- 800 g carskog mesa
- 1,6 kg svinjske lopatice
- 4 m svinjskog crijeva za kobasice (vlažnog)
- Sol, papar, razni začini i začinsko bilje

Upute:
1. Svinjetinu narežite na komade koji mogu stati u cijev aparata za mljevenje mesa.
2. Zajedno sameljite carsko meso i lopaticu koristeći rešetku sa širim prorezima.
3. Dodajte začine i dobro promiješajte (savjet: jednu žlicu smjese ispržite kako biste provjerili okus).
4. Navucite vlažno crijevo na cijev za kobasice i pričvrstite za aparat za mljevenje mesa (rezač nije potreban).
5. Na početku ostavite dovoljno crijeva prije uključivanja aparata.

6 Priprema kebbeha (samo HR2730 za Srednju i Istočnu Aziju, HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)

Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno slici 2-3.
Ilustraciju rastavljanja potražite na slici 3-3.

Priprema kebbeha



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, kuhan
- 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 srednje 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 Rezanje povrća (samo HR2731, HR2733 i HR2735)

Prije prvog korištenja aparata temeljito očistite njegove dijelove koji dolaze u kontakt s hranom.
Prije početka provjerite jeste li sastavili dijelove sukladno slici 2-4.
Ilustraciju rastavljanja potražite na slici 3-4.
Slika 7 naznačuje vrste hrane za koje se upotrebljava svaki bubanj i oblike izrezivanja.

Napomena

- Plastičnu cijev koristite samo u kombinaciji s metalnim bubnjevima i potiskivačem za plastičnu cijev.
- Nemojte pritiskati gumb R dok koristite plastičnu cijev.

Rezanje povrća

Povrće režite na dijelove ili trake koje se lako mogu gurnuti u cijev.
1. Uključite aparat.
2. Gurnite povrće u cijev.

Savjet

- Možete i ribati sir.

8 Čišćenje i održavanje (slike 4, 5 i 6)

Napomena

- 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.
- Spremite aparat sukladno uputama na slici 6.

Savjet

- 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.

9 Zamjena zupčanika (slika 8) (samo HR2730, HR2731, HR2733 i HR2735)

Kada meljete ljepljivo ili masno meso, koristite isporučenu plastičnu spojnicu. Upute o zamjeni spojnice potražite na slici 8.

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.
- A készülék használatát nem javasoljuk csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkező, tapasztalatlan vagy kellő ismerettel nem rendelkező személyeknek (beleértve a gyermekeket is), csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, 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 vágókések 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.

Figyelmeztetés!

- 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 tartozékot vagy alkatrészt, illetve olyat, amelyet a Philips nem hagyott jóvá, ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- A készüléket mindig a kapcsológomb O pozícióba való elfordításával kapcsolja ki.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket.
- Nehezebben feldolgozható anyagok esetében ne üzemeltesse a készüléket megállás nélkül 4 percnél hosszabb ideig. Új művelet megkezdése előtt hagyja lehűlni a készüléket szobahőmérsékletűre.
- A műanyag vágóház esetében ne használja a R gombot.
- Zajszint: Lc = 87 dB [A]

Biztonsági rendszer (9. ábra)

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Túlmelegedés esetén a készülék automatikusan kikapcsol. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja lehűlni szobahőmérsékletűre. Ezután ismét csatlakoztassa ismét a csatlakozódugót a fali aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket. Ha a túlmelegedés elleni védelem túl gyakran lép működésbe, forduljon Philips márkakereskedőhöz vagy Philips szakszervizhez.

Kizárólag a HR2732, HR2733 HR2734 és HR2735 modellek esetében

A készülék biztonsági funkcióval van ellátva, mely védelmet nyújt a túlterhelés ellen. Túlterhelés esetén a túlterhelés-védelem funkció automatikusan aktiválódik, és a készülék kikapcsol. Ebben az esetben állítsa a kezelőgombot O helyzetbe, húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból, és hagyja hűlni 15 percig. Távolítsa el a vágóházban maradt maradékot, majd nyomja meg a túlterhelés-visszaállító gombot a motoregység alján (9. ábra).

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a 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

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com oldalon.

A húsdarálóval a következőket teheti:
- húsdarálás
- kolbászkészítés
- kebbekészítés (kizárólag a HR2730 Közel-Kelet, HR2732, HR2733 HR2734 és HR2735 modellek esetében)
- zöldségek aprítása (kizárólag a HR2731, HR2733 és HR2735 modellek esetében)

Ötlet

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

3 A doboz tartalma (1. ábra)

1. Vágóház kioldógombja
   - Nyomja be és tartsa benyomva a vágóház eltávolításakor.
2. Motoregység
3. Kapcsológomb a be- és kikapcsoláshoz, valamint a fordított üzemmód bekapcsolásához: O / I / R
   - A húsdaráló kikapcsolása (O) és bekapcsolása (I).
   - A kapcsoló R pozícióba állításával a motor ellentétes irányba forog.
4. Hálózati tápkábel
5. Nyomórúd a fém vágóházhoz
6. Fém vágóház
7. Tartalék fogaskerék a csigatengelyhez (kizárólag a HR2730, HR2731, HR2733 és HR2735 modellek esetében)
8. Csigatengely
9. Vágóegység/Kés
10. Higiénikus, rozsdamentes acél darálótárcsák
    - A: Durva darálótárcsa (8 mm-es átmérő)
    - B: Közepesen durva darálótárcsa (5 mm-es átmérő)
    - C: Finom darálótárcsa (3 mm-es átmérő) (kizárólag a HR2732, HR2733 HR2734 és HR2735 modellek esetében)
11. Leszorító gyűrű
12. Kolbásztöltő rátétek
    - A: Nagy kolbásztöltő rátét (22 mm-es átmérő)
    - B: Kis kolbásztöltő rátét (12 mm-es átmérő)
13. Kolbászelválasztó
14. Kebbekészítő (kizárólag a HR2730 Közel-Kelet, HR2732, HR2733 HR2734 és HR2735 modellek esetében)
    - A: Kebbe-elválasztó
    - B: Kebbeformázó
15. Nyomórúd a műanyag vágóházhoz (kizárólag a HR2731, HR2733 és HR2735 modellek esetében)
16. Műanyag vágóház (kizárólag a HR2731, HR2733 és HR2735 modellek esetében)
17. Védőburkolat (kizárólag a HR2731, HR2733 és HR2735 modellek esetében)
18. Fémdobok (kizárólag a HR2731, HR2733 és HR2735 modellek esetében)
    - A: Durva reszelődob
    - B: Szeletelődob
19. Porvédő fedél (kizárólag a HR2732, HR2733 HR2734 és HR2735 modellek esetében)
20. Tartozéktároló tálca (kizárólag a HR2732, HR2733 HR2734 és HR2735 modellek esetében)
21. Fém hústálca
22. Innovatív tisztítóeszköz
    - A: (kizárólag a HR2730 és HR2731 modellek esetében)
    - B: kizárólag a HR2732, HR2733 HR2734 és HR2735 modellek esetében)

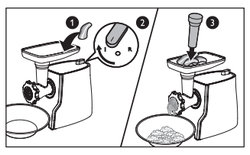
4 Húsdarálás

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a készüléket a 2-1. ábra szerint rakja össze.
A szétszerelésnél vegye figyelembe a 3-1. ábrát.

Húsdarálás

Megjegyzés

- Soha ne daráljon csontot, diófélét vagy egyéb kemény tárgyakat.
- Soha ne használjon fagyasztott húst! Darálás előtt olvassza ki.
- Ne terhelje túl a készüléket úgy, hogy túl sok húst présel a vágóházba.
- A darált hús kívánt szemcseméretétől függően válassza a megfelelő darálótárcsát. Ha finomabb textúrát szeretne, többször is átdarálhatja a húst.



Ötlet

- Amennyire csak lehetséges, távolítsa el a húsból a csontokat, porcokat és inakat.
- Ha a vágóház eltömődött, állítsa a kapcsológombot R pozícióba, így a motor ellentétes irányba fog forogni és el lehet távolítani a maradék húst.

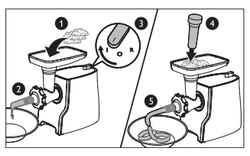
5 Kolbászkészítés

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a készüléket a 2-2. ábra szerint rakja össze.
A szétszerelésnél vegye figyelembe a 3-2. ábrát.

Kolbászkészítés

Megjegyzés

- 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

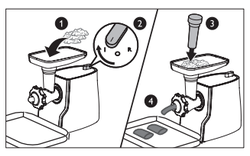
Hozzávalók:
- 80 dkg hasaalja szalonna
- 1,6 kg sertéstarja
- 4 méter kolbászbél (nedves)
- fűszerek: só, bors, egyéb fűszerek és zöldfűszerek ízlés szerint

Elkészítés:
1. Vágja fel a sertéshúst kis darabokra, hogy beleférjen a húsdaráló vágóházába.
2. A durva tárcsa használatával darálja meg a hasaalja szalonnát és a tarját.
3. Fűszerezze és keverje jól össze (tipp: pirítson meg egy kanálnyi keveréket, hogy ellenőrizze az ízét).
4. Illessze a kolbászbelet a kolbásztöltő rátétre, és csatlakoztassa a húsdarálóhoz (nincs szükség vágópengére).
5. Mielőtt bekapcsolná a húsdarálót, a kezdésnél hagyjon elegendő kolbászbelet.

6 Kebbekészítés (kizárólag a HR2730 Közel-Kelet, HR2732, HR2733 HR2734 és HR2735 modellek esetében)

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a készüléket a 2-3. ábra szerint rakja össze.
A szétszerelésnél vegye figyelembe a 3-3. ábrát.

Kebbekészítés



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 kis hagyma, megfőzve
- 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.
  3) A kebbekészítő segítségével formázza a keveréket kebbeburok formájúra.
- Töltelék
  1) Darálja le a húst a közepesen durva 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.
- Sütés-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 Zöldségek aprítása (kizárólag a HR2731, HR2733 és HR2735 modellek esetében)

A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket.
Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a készüléket a 2-4. ábra szerint rakja össze.
A szétszerelésnél vegye figyelembe a 3-4. ábrát.
A 7. ábra 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.
- A műanyag vágóház használata közben ne nyomja meg a R gombot.

Zöldségek aprítása

Vágja fel a zöldségeket olyan darabokra vagy csíkokra, amelyek könnyen benyomhatók a vágóházba.
1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Tolja be a zöldségeket a vágóházba.

Ötlet

- Sajtot is reszelhet.

8 Tisztítás és karbantartás (4., 5. és 6. ábra)

Megjegyzés

- 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.
- Tárolja a készüléket a 6. ábrának megfelelően.

Ötlet

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

9 A fogaskerék cseréje (8. ábra) (kizárólag a HR2730, HR2731, HR2733 és HR2735 modellek esetében)

Ha ragadós vagy zsíros húst darál, használja a tartozék műanyag csatlakozóelemet. A csatlakozóelem cseréjének lépéseivel kapcsolatban tanulmányozza a 8. ábrát.

Қазақша

1 Маңызды ақпарат

Құрылғыны қолданар алдында, осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз, әрі болашақта қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Мотор бөлігін суға салуға немесе оны ағын су астында шайюға 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.
- Бұл құрал физикалық, сезімталдық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдардың (оның ішінде балалар), тәжірибесі және білімі жоқ адамдардың қолдануына арналмаған, олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адам оларға жетекшілік етіп, құралды қалай қолдану керектігін түсіндіруі тиіс.
- Қауіпсіздік мақсатында балалардың құралмен ойнауына жол бермеңіз.
- Турағышпен жұмыс жасап жатқанда өте абай болыңыз (әсіресе оны шиыршық өзектен шығарып немесе тазалап жатқанда). Турайтын бөлшектің жиектері өте өткір!
- Кез келген қосалқы құралды шешпес бұрын, құралды өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Құрал жұмыс жасап тұрғанда, ингредиенттерді түтікке салу үшін саусағыңызбен немесе басқа затпен (мысалы, күрекшемен) тығуға болмайды. Ингредиенттерді салу үшін итергішті қолданыңыз.
- Құрал қосылып тұрғанда, темір барабанға саусақтарыңызды салмаңыз.

Абайлаңыз

- Құрал тек үй ішінде қолдануға арналған.
- Розеткаға қоспас бұрын, құралдың дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.
- Басқа өндірушілердің бөлшектерін немесе қосымша қондырғыларын, немесе Philips арнайы кеңес ретінде ұсынбаған бөлшектерді қолдануға болмайды. Егер сіз сондай бөлшектерді немесе қосымша қондырғыларды қолданған болсаңыз, онда сіздің кепілдігіңіз өз күшін жоғалтады.
- Құрылғыны әрқашан қосқыш тұтқасын O позициясына бұрау арқылы өшіріңіз.
- Құралды қадағалаусыз істеп тұрған күйде қалдыруға болмайды.
- 4 минуттан артық толық қуатпен жұмыс істемеңіз. Келесі қолданар алдында құралды бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Пластикалық түтікпен бірге R түймесін пайдаланбаңыз.
- Шу деңгейі: Lc = 87 дБ [A]

Қауіпсіздік жүйесі (9-сурет)

Бұл құралда қызып кетуден сақтайтын қорғау механизмі бар. Қатты қызып кетсе, құрал автоматты түрде өшеді. Құралды розеткадан ажыратып, бөлме температурасына дейін суытып алыңыз. Содан соң, қуат сымын розеткаға жалғап, құралды қайта қосыңыз. Егер қызып кетуден сақтайтын қорғауы тым жиі іске қосылатын болса, Philips дилеріне немесе Philips қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Тек HR2732, HR2733 HR2734 және HR2735

Құралда тым көп азық салынғанда құралды қызып кетуден сақтайтын қауіпсіздік мүмкіндігі бар. Құралды шамадан тыс жүктегенде, асыра жүктеуден қорғау мүмкіндігі автоматты түрде қосылып, құрал өзі өшеді. Мұндай жағдайда қосқыш тұтқасын O мәніне орнатып, құрылғыны токтан суырыңыз және оны 15 минуттай суытып алыңыз. Түтік ішіндегі қалдықтарды алып, мотор бөлігінің астыңғы жағындағы асыра жүктеуді қайта орнату түймесін басыңыз (Fig. 9).

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құралы Электромагниттік өрісте (ЭМӨ) байланысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Егер осы құралды қосымша берілген нұсқаудағыдай ұқыпты қолданған болса, онда бұл құрал, бүгінгі таңдағы белгілі ғылыми зерттеулер бойынша, қолдануға қауіпсіз болып келеді.

Қайта өңдеу

Өнім қайта өңдеуге және қайта пайдалануға болатын жоғары сапалы материалдардан және бөлшектерден жасалған.
Өнімде үсті сызылған дөңгелекті қоқыс жәшігінің белгісі болса, өнім Еуропалық 2002/96/EC директивасына киретінін білдіреді.
Өнімді еш уақытта тұрмыстық қалдықпен бірге тастамаңыз. Электр және электрондық өнімдерді бөлек жинау туралы хабардар болу үшін жергілікті ережелерді қараңыз. Ескірген өнімнің дұрыс тасталуы қоршаған орта мен адам денсаулығына тиюі мүмкін кері әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

2 Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philipsқа қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толығымен қолдану үшін, өзіңіздің өніміңізді www.philips.com/welcome сайтында тіркеуге отырғызыңыз.

Бұл ет тартқышпен келесі әрекетті орындауға болады:
- ет тарту;
- шұжық жасау;
- кеббе жасау (HR2730 Орталық Шығыс Азия, тек HR2732, HR2733 HR2734 және HR2735);
- көкөністерді турау (тек HR2731, HR2733 және HR2735)

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

3 Қорап ішіндегі заттар (1-сурет)

① Түтікті шешу түймесі
- Түтікті шешкенде басып тұрыңыз.

② Мотор бөлігі

③ Қуат және аудару режимдері үшін қосқыш тұтқасы O / I / R
- Ет тартқышты өшіріңіз (O) немесе қосыңыз (I).
- Моторды аудару үшін R режиміне ауысыңыз.

④ Ток сымы

⑤ Темір түтіктің тығындағышы

⑥ Темір түтік

⑦ Шиыршық өзектің қосымша тетігі (тек HR2730, HR2731, HR2733 және HR2735)

⑧ Шиыршық өзек

⑨ Турағыш/пышақ

⑩ Таза тат баспайтын болаттан жасалған ұсақтағыш дискілер
- A: Ірі ұсақтау дискісі (диаметрі: 8 мм)
- B: Майда ұсақтау дискісі (диаметрі: 5 мм)
- C: Майда ұсақтау дискісі (диаметрі: 3 мм) (тек HR2732, HR2733 HR2734 және HR2735)

⑪ Бұрандалы сақина

⑫ Шұжық саптамалары
- A: Үлкен шұжық саптамасы (диаметрі: 22 мм)
- B: Кіші шұжық саптамасы (диаметрі: 12 мм)

⑬ Шұжық бөлгіш

⑭ Кеббе жасау (HR2730 Орталық Шығыс Азия, тек HR2732, HR2733 HR2734 және HR2735)
- A: Кеббе бөлгіш
- B: Кеббе пішін беру құралы

⑮ Пластикалық түтіктің тығындағышы (тек HR2731, HR2733 және HR2735)

⑯ Пластикалық түтік (тек HR2731, HR2733 және HR2735)

⑰ Қалқан (тек HR2731, HR2733 және HR2735)

⑱ Темір барабандар (тек HR2731, HR2733 және HR2735)
- A: Ірі үккіштен өткізу барабаны
- B: Тілімдегіш барабан

⑲ Шаңнан қорғайтын жапқыш (тек HR2732, HR2733 HR2734 және HR2735)

⑳ Қосалқы құралдар науасы (тек HR2732, HR2733 HR2734 және HR2735)

㉑ Металдан жасалған ет науасы

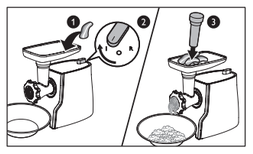
㉒ Инновациялы тазалау құралы
- A: (тек HR2730 және HR2731)
- B: (тек HR2732, HR2733 HR2734 және HR2735)

4 Ет тарту

Бастамастан бұрын, келесі 2-1 суретіне сай жинағаныңызды тексеріңіз.
Бөлшектеуді 3-1 суретінен қараңыз.

Ет тарту

Есте сақтаңыз
- Сүйектерді, жаңғақтарды немесе басқа қатты заттарды ұсақтаушы болмаңыз.
- Мұздатылған етті ешқашан қолданбаңыз! Етті ұсақтап турамас бұрын, оны алдымен ерітіп алыңыз.
- Түтікке тым көп ет тығындап құралды шамадан тыс жүктемеңіз.
- Еттің тартылу ұсақтығына байланысты тиісті ұсақтау дискісін таңдаңыз. Сондай-ақ, ұсағырақ ету үшін бірнеше рет тураға да болады.



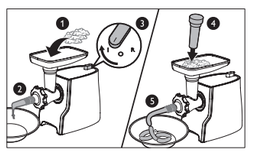
Кеңес
- Еттен сүйектерді, шеміршектерді және сіңірлерді мүмкіндігінше алып тастаңыз.
- Түтік бітеліп қалса, моторды аударып, қалған етті тазалау үшін R режиміне ауысыңыз.

5 Шұжық жасау

Бастамастан бұрын, келесі 2-2 суретіне сай жинағаныңызды тексеріңіз.
Бөлшектеуді 3-2 суретінен қараңыз.

Шұжық жасау

Есте сақтаңыз
- Шұжық саптамасындағы ауа шығаратын саңылауларды жаппаңыз.
- Шұжық қабығы қатты созылған жағдайда, шұжықтарды тым қалың жасамаңыз.
- Шұжық саптамасына жабыспауы үшін, шұжық қабығын сулап тұрыңыз.



Рецепттер

Шұжықтар

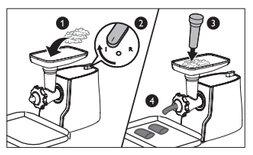
Қосылатын заттар:
- 800 г бекон
- 1,6 кг шошқа жауырыны
- 4 м шоша шұжығына арналған пленка (ылғал)
- Талғамыңызға сай тұз, бұрыш, дәмдеуіштер мен шөптер қосыңыз

Нұсқаулар:
1 Ет тартқыштың түтігіне сыйдыру үшін шошқа етін тураңыз.
2 Үлкен көздісін пайдаланып бекон мен шошқа жауырынын бірге тураңыз.
3 Дәмдеуіш қосып, жақсылап араластырыңыз (кеңес: дәмін көру үшін қоспаның бір қасығын татып көріңіз).
4 Шұжық ішегін шұжық саптамасына кигізіп, ет тартқышқа кигізіңіз (пышақтың қажеті жоқ).
5 Ет тартқышты бұрамас бұрын қажетінше шұжық ішегін қалдырыңыз.

6 Кеббе жасау (HR2730 Орталық Шығыс Азия, тек HR2732, HR2733 HR2734 және HR2735);

Бастамастан бұрын, келесі 2-3 суретіне сай жинағаныңызды тексеріңіз.
Бөлшектеуді 3-3 суретінен қараңыз.

Кеббе жасау



Рецепттер

Кеббе

Көлемі: **5-8 кісілік**

Қосылатын заттар:
- **Сырты**
  - 500 г тілімдеп туралған бағлан етті немесе майсыз қой етті
  - 500 г жуылған және кептірілген бұлгур бидайы
  - 1 кіші өлшемді пияз және пісірілген
- **Салма**
  - 400 г тілімдеп туралған бағлан етті
  - 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) **Тартылғанды мұқият араластырыңыз, содан кейін қоспаны тағы екі рет тартыңыз.**
  3) **Кеббе жасау құралымен қоспаға кеббе пішінін беріңіз.**
- **Салма**
  1) **Етті орташа 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 Көкөністерді турау (тек HR2731, HR2733 және HR2735)

Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында, тағамға тиген бөліктерді мұқият тазалаңыз.
Бастамастан бұрын, келесі 2-4 суретіне сай жинағаныңызды тексеріңіз.
Бөлшектеуді 3-4 суретінен қараңыз.
7-суретте әр барабан қолданылатын азық-түліктер мен кесу пішіндері көрсетілген.

Есте сақтаңыз
- Пластикалық түтікті тек темір барабандармен және пластикалық түтіктің тығындағышымен бірге пайдаланыңыз.
- Пластикалық түтікті пайдаланған кезде, R түймесін баспаңыз.

Көкөністерді турау

Көкөністерді түтікке онай салуға болатын бөліктерге немесе тілімдерге тураңыз.
1 Құралды қосыңыз.
2 Көкөністерді түтікке салыңыз.

Кеңес
- Ірімшікті де үккіштен өткізуге болады.

8 Тазалау және техникалық қызмет көрсету (4, 5 және 6-сурет)

Есте сақтаңыз
- Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында, тағамға тиген бөліктерді мұқият тазалаңыз.
- Қосалқы құралдарды шешпес немесе моторды тазаламас бұрын, құралды өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін суға салуға немесе оны ағын су астында шайюға 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 ысқылаңыз.
- Құралды 6-суретке сай сақтаңыз.

Кеңес
- Ұсақтағыш дискілерге жабысқан қалдықтарды кетіру үшін инновациялы тазалау құралын пайдаланыңыз. Оларды таза сумен шайып, жұмсақ шүберекпен немесе қағаз сүлгілермен бірден құрғатыңыз.

9 Тетікті ауыстыру (8-сурет) (тек HR2730, HR2731, HR2733 және HR2735)

Жабысқақ немесе майлы етті турағанда, жинақпен берілген пластмасса жалғағышты қолданыңыз. Жалғағышты алмастыру туралы нұсқауларды 8-суреттен қараңыз.

Lietuvių

1 Svarbu

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

Pavojus

- Niekada nemerkite variklio 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“ darbuotojas, ,,Philips“ įgaliotasis paslaugų centras arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Saugumo sumetimais neleiskite vaikams žaisti prietaisu.
- Būkite labai atsargūs su peiliuku, ypač nuimdami jį nuo sraigto ašies ir valydami. Pjovimo ašmenys labai aštrūs!
- Prieš nuimdami bet kokius priedus, išjunkite prietaisą ir ištraukite iš maitinimo lizdo jo kištuką.
- Nestumkite maisto į piltuvą pirštais ar kitu daiktu (pvz., mentele) prietaisui veikiant. Tam galima naudoti tik stūmiklį.
- 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.
- Niekada nenaudokite jokių kitų gamintojų arba ,,Philips“ specialiai nerekomenduojamų priedų arba dalių. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Prietaisą visada išjunkite pasukdami valdymo rankenėlę į O padėtį.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Esant didelei apkrovai neviršykite maksimalaus naudojimo laiko – 4 min. Leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros prieš atlikdami kitą operaciją.
- Nenaudokite mygtuko R su plastmasiniu piltuvu.
- Triukšmo lygis: Lc = 87 dB [A]

Saugos sistema (9 pav.)

Šiame prietaise yra apsauga nuo perkaitimo. Kai prietaisas perkaista, jis automatiškai išsijungia. Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo ir palikite, kad atvėstų iki kambario temperatūros. Tada vėl įkiškite kištuką į elektros lizdą ir įjunkite prietaisą. Kreipkitės į ,,Philips“ prekybos atstovą ar įgaliotąjį ,,Philips“ techninės priežiūros centrą, jei apsauga nuo perkaitimo per dažnai įsijungia.

Tik HR2732, HR2733 HR2734 ir HR2735

Prietaise yra saugos funkcija, kuri saugo prietaisą nuo per didelės apkrovos. Jei prietaisas per daug apkrautas, automatiškai įjungiama apsauga nuo per didelės apkrovos ir prietaisas išjungiamas. Jei taip nutiktų, nustatykite valdymo rankenėlę į O , išjunkite prietaisą ir palikite 15 minučių, kad atvėstų. Pašalinkite maisto likučius iš piltuvo, tada paspauskite apkrovos atkūrimo mygtuką variklio apačioje (9 pav.).

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis ,,Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EML) standartus. Remiantis dabartine moksline informacija, prietaisą naudojant tinkamai ir pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, jį naudoti saugu.

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:
Niekada neišmeskite šio prietaiso su buitinėmis atliekomis. Susipažinkite su vietiniais reikalavimais dėl atskiro elektros ir elektroninių produktų surinkimo. Tinkamai išmetus seną produktą padedama apsisaugoti nuo galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmogaus sveikatai.

2 Įvadas

Sveikiname Jus įsigijus mūsų gaminį ir sveiki atvykę į ,,Philips“! Kad galėtumėte pasinaudoti visa ,,Philips“ siūloma parama, užregistruokite produktą adresu www.philips.com/welcome.

Šia mėsmale galite
- malti mėsą
- gaminti dešras
- gaminti maltinius (tik HR2730 Vidurio Azija, HR2732, HR2733 HR2734 ir HR2735)
- pjaustyti daržoves (tik HR2731, HR2733 ir HR2735)

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

3 Dėžutėje pateikiama (1 pav.)

① Piltuvo atleidimo mygtukas
- Paspauskite ir palaikykite nuspaudę, nuimdami piltuvą.

② Variklio įtaisas

③ Valdymo rankenėlė maitinimo ir atvirkštiniam režimams O / I / R
- Išjungti (O) arba įjungti (I) mėsmalę.
- Įjunkite R , kad variklis pradėtų veikti atbuline eiga.

④ Maitinimo laidas

⑤ Stūmiklis metaliniam piltuvui

⑥ Metalinis piltuvas

⑦ Papildomas krumpliaratis sraigto ašiai (tik HR2730, HR2731, HR2733 ir HR2735)

⑧ Sraigto ašis

⑨ Malimo peiliukai

⑩ Higieniški nerūdijančio plieno malimo diskai
- A: rupaus malimo diskas (8 mm skersmens)
- B: vidutinio smulkumo malimo diskas (5 mm skersmens)
- C: smulkaus malimo diskas (3 mm skersmens) (tik HR2732, HR2733 HR2734 ir HR2735)

⑪ Sukamasis žiedas

⑫ Dešrų kimšimo vamzdeliai
- A: storų dešrų kimšimo vamzdelis (22 mm skersmens)
- B: plonų dešrų kimšimo vamzdelis (12 mm skersmens)

⑬ Dešrų atskyrimo įrankis

⑭ Maltinių gaminimo įrankis (tik HR2730 Vidurio Azija, HR2732, HR2733 HR2734 ir HR2735)
- A: maltinių atskyrimo įrankis
- B: maltinių formavimo įrankis

⑮ Stūmiklis plastikiniam piltuvui (tik HR2731, HR2733 ir HR2735)

⑯ Plastikinis piltuvas (tik HR2731, HR2733 ir HR2735)

⑰ Skydelis (tik HR2731, HR2733 ir HR2735)

⑱ Metaliniai būgnai (tik HR2731, HR2733 ir HR2735)
- A: stambaus trynimo būgnas
- B: pjaustymo būgnas

⑲ Dangtelis nuo dulkių (tik HR2732, HR2733 HR2734 ir HR2735)

⑳ Priedų padėklas (tik HR2732, HR2733 HR2734 ir HR2735)

㉑ Metalinis mėsos dėklas

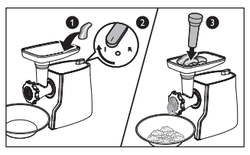
㉒ Naujoviškas valymo įrankis
- A: (tik HR2730 ir HR2731)
- B: (tik HR2732, HR2733 HR2734 ir HR2735)

4 Mėsos malimas

Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2–1 pav.
Norėdami išardyti prietaisą vadovaukitės 3–1 pav.

Sumalkite mėsą

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



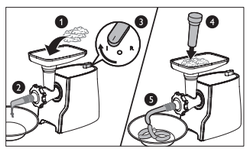
Patarimas
- Kiek įmanoma iš mėsos pašalinkite kaulus, kremzles ir sausgysles.
- Jei piltuvas užsikimšo, įjunkite R , kad variklis pradėtų veikti atbuline eiga ir išsivalytų mėsos likučiai.

5 Dešrelių gaminimas

Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2–2 pav.
Norėdami išardyti prietaisą vadovaukitės 3–2 pav.

Gaminkite dešreles

Pastaba
- 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

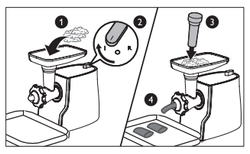
Sudėtis:
- 800 g kiaulienos šoninės
- 1,6 kg kiaulienos mentės
- 4 m kiaulių žarnų (šlapios)
- Prieskoniai pagal skonį: druska, pipirai, žalumynai ir kiti prieskoniai

Gaminimas:
1 Supjaustykite kiaulieną gabalėliais, kad tilptų į mėsmalės piltuvą.
2 Sumalkite kiaulienos šoninę ir mentę kartu naudodami stambaus malimo diską.
3 Pagardinkite prieskoniais ir gerai sumaišykite (patarimas: pakepkite vieną šaukštą mišinio ir paragaukite).
4 Užmaukite šlapią kiaulės žarną ant dešrų kimšimo vamzdelio ir prijunkite prie mėsmalės (peiliukų nereikia).
5 Prieš įjungdami mėsmalę vamzdelio pradžioje palikite pakankamai kiaulės žarnos.

6 Maltinių gaminimas (tik HR2730 Vidurio Azija, HR2732, HR2733 HR2734 ir HR2735)

Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2–3 pav.
Norėdami išardyti prietaisą vadovaukitės 3–3 pav.

Gaminkite maltinius



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 keptas 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 vidutinio smulkumo 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.**
- **Gaminimas**
  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 Daržovių pjaustymas (tik HR2731, HR2733 ir HR2735)

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

Pastaba
- Naudokite tik plastmasinį piltuvą su metaliniais būgnais ir stūmiklį plastmasiniam piltuvui.
- Naudodami plastmasinį piltuvą, nespauskite mygtuko R.

Pjaustyti daržoves

Supjaustykite daržoves gabalais ar juostomis, kad galėtumėte jas lengvai įstumti į piltuvą.
1 Įjunkite prietaisą.
2 Stumkite daržoves į piltuvą.

Patarimas
- Galite sutarkuoti ir sūrį.

8 Valymas ir priežiūra (4, 5 ir 6 pav.)

Pastaba
- 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 variklio 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 išsluostykite minkštu audiniu arba servetėlėmis.
- Šiek tiek sutepkite metalines detales riebalais arba aliejumi, kad nerūdytų.
- Prietaisą laikykite, kaip parodyta 6 pav.

Patarimas
- Naudokite naujovišką valymo įrankį malimo diskuose įstrigusiems likučiams šalinti. Išskalaukite juos švariu vandeniu ir iš karto išdžiovinkite nuvalydami sausa šluoste arba servetėlėmis.

9 Krumpliaračio keitimas (8 pav.) (tik HR2730, HR2731, HR2733 ir HR2735)

Maldami lipnią ar riebią mėsą, naudokite pridedamą plastikinę movą. Jei norite sužinoti, kaip pakeisti movą, žr. 8 pav.

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 darbiniekiem, Philips pilnvarotā servisa centrā vai 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 viņus īpaši apmācījusi šo ierīci izmantot.
- Drošības nolūkā neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Rīkojoties ar griezni, esiet ļoti uzmanīgs, jo īpaši, noņemot to no gliemežvārpstas un tīrīšanas laikā. Griezējmalas ir ļoti asas!
- Pirms piederumu noņemšanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Nekad nebīdiet produktus piltuvē ar pirkstiem vai priekšmetiem (piemēram, lāpstiņu) ierīces darbības laikā. Šim nolūkam izmantojiet tikai bīdītāju.
- 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 aksesuārus vai detaļas, vai kuras īpaši nav ieteicis Philips. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā esoša.
- Vienmēr izslēdziet ierīci, pagriežot pogu pozīcijā O .
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Nepārsniedziet maksimālo darbības laiku 4 minūtes, ja izmantojat ierīci lielas noslodzes apstākļos. Ļaujiet ierīcei atdzist līdz telpas temperatūrai, pirms veikt nākamo darbību.
- Nelietojiet pogu R, izmantojot plastmasas piltuvi.
- Trokšņa līmenis: Lc = 87 dB [A]

Drošības sistēma (9. att.)

Šī ierīce ir aprīkota ar aizsardzību pret pārkaršanu. Ja ierīce pārkarst, tā automātiski izslēdzas. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist līdz istabas temperatūrai. Pēc tam pievienojiet strāvas kontaktdakšu sienas kontaktligzdai un ieslēdziet ierīci. Ja aizsardzība pret pārkaršanu tiek aktivizēta pārāk bieži, lūdzu, sazinieties ar Philips izplatītāju vai Philips pilnvarotu servisa centru.

Tikai modeļiem HR2732, HR2733, HR2734 un HR2735

Ierīce ir aprīkota ar drošības līdzekli, kas aizsargā pret pārslodzi. ja ierīce tiek pārslogota, tā automātiski aktivizē aizsardzību pret pārslodzi un izslēdzas. Ja tā notiek, iestatiet grozāmslēdzi pozīcijā O, atvienojiet ierīci no strāvas un ļaujiet tai atdzist 15 minūtes. Izņemiet atliekas no piltuves un pēc tam nospiediet pārslodzes atiestatīšanas pogu motora bloka apakšā (9. att.).

Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EML). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Otrreizējā pārstrāde

Šī ierīce ir konstruēta un izgatavota no augstas kvalitātes materiāliem un sastāvdaļām, ko var pārstrādāt un izmantot atkārtoti.
Ja redzat pārsvītrotu atkritumu urnas simbolu uz produkta, tas nozīmē, ka uz šo produktu attiecas ES direktīva 2002/96/EK:
Nekādā gadījumā nenododiet šo produktu kopā ar sadzīves atkritumiem. Lūdzu, ievērojiet vietējos noteikumus par nolietoto elektrisko un elektronisko ierīču atsevišķu savākšanu. Pareiza nolietoto produktu likvidēšana palīdz novērst iespējami negatīvo ietekmi uz vidi un cilvēku veselību.

2 Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izbaudītu Philips piedāvātā atbalsta priekšrocības, reģistrējiet savu produktu vietnē www.philips.com/welcome.

Ar šo gaļasmašīnu varat
- malt gaļu;
- gatavot desas;
- gatavot gaļas bumbiņas (tikai modeļiem HR2730 Vidusaustrumu Āzija, HR2732, HR2733, HR2734 un HR2735)
- sagriezt dārzeņus (tikai modeļiem HR2731, HR2733 un HR2735)

Padoms

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

3 Kas iekļauts komplektā (1. att.)

1. Piltuves atvienošanas poga
   - Nospiediet un turiet to, kad atvienojat piltuvi.
2. Motora bloks
3. Strāvas un reversa režīma slēdzis O / I / R
   - Izslēdziet (O) vai ieslēdziet (I) gaļasmašīnu.
   - Ieslēdziet R, lai motors darbotos reversā.
4. Strāvas vads
5. Metāla piltuves bīdnis
6. Metāla piltuve
7. Papildu zobrats gliemežvārpstai (tikai modeļiem HR2730, HR2731, HR2733 un HR2735)
8. Gliemežvārpsta
9. Griezējs/nazis
10. Higiēniski nerūsējošā tērauda diski malšanai
    - A: disks rupjai malšanai (diametrs 8 mm)
    - B: disks vidēji rupjai malšanai (diametrs 5 mm)
    - C: disks smalkai malšanai (diametrs 3 mm) (tikai modeļiem HR2732, HR2733, HR2734 un HR2735)
11. Uzskrūvējams gredzens
12. Desu veidošanas radziņi
    - A: lielais uzgalis desu gatavošanai (diametrs: 22 mm)
    - B: mazais uzgalis desu gatavošanai (diametrs: 12 mm)
13. Desu atdalītājs
14. Gaļas bumbiņu gatavotājs (tikai modeļiem HR2730 Vidusaustrumu Āzija, HR2732, HR2733, HR2734 un HR2735)
    - A: gaļas bumbiņu atdalītājs
    - B: gaļas bumbiņu veidotājs
15. Plastmasas piltuves bīdnis (tikai modeļiem HR2731, HR2733 un HR2735)
16. Plastmasas piltuve (tikai modeļiem HR2731, HR2733 un HR2735)
17. Aizsargs (tikai modeļiem HR2731, HR2733 un HR2735)
18. Metāla cilindri (tikai modeļiem HR2731, HR2733 un HR2735)
    - A: cilindrs rupjai rīvēšanai
    - B: šķēlēšanas cilindrs
19. Putekļu aizsargs (tikai modeļiem HR2732, HR2733, HR2734 un HR2735)
20. Piederumu paliktnis (tikai modeļiem HR2732, HR2733, HR2734 un HR2735)
21. Metāla gaļas paliktnis
22. Novatorisks tīrīšanas rīks
    - A: (tikai modeļiem HR2730 un HR2731)
    - B: (tikai modeļiem HR2732, HR2733, HR2734 un HR2735)

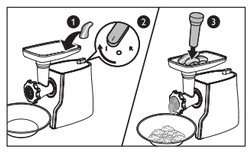
4 Gaļas malšana

Pirms darba sākšanas samontējiet ierīci atbilstoši 2-1. att.
Lai izjauktu ierīci, skatiet 3-1. att.

Gaļas malšana

Piezīme

- Nekad nesmalciniet kaulus, riekstus un citus cietus produktus.
- Nekad neizmantojiet sasaldētu gaļu! Pirms gaļas malšanas vispirms to atkausējiet.
- Nestumiet piltuvē pārāk daudz gaļas, lai nepārslogotu ierīci.
- Atkarībā no maltas gaļas rupjuma izvēlieties atbilstošo malšanas disku. Varat arī malt vairākas reizes, lai iegūtu smalkāku malumu.



Padoms

- Pēc iespējas rūpīgāk izgrieziet no gaļas kaulus, skrimšļus un cīpslas.
- Ja piltuve ir nosprostota, pārslēdziet uz R, lai reversētu motoru un iztīrītu gaļas pārpalikumus.

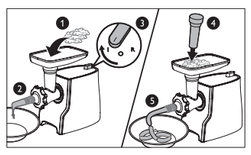
5 Desu gatavošana

Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 2-2. attēlam.
Lai izjauktu ierīci, skatiet 3-2. att.

Desu gatavošana

Piezīme

- 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

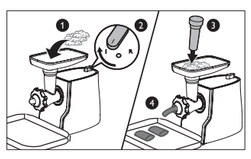
Sastāvdaļas:
- 800 g cūkgaļas liemeņa
- 1,6 kg cūkgaļas pleca
- 4 m cūkgaļas desu ādas (mitras)
- Garšvielas, piemēram, sāls, pipari un garšaugi pēc jūsu izvēles

Pagatavošana:
1. Sagrieziet cūkgaļu gabalos, lai tie ietilptu gaļasmašīnas piltuvē.
2. Maliet cūkgaļas liemeni un plecu kopā, izmantojot rupjo sietu.
3. Pievienojiet garšvielas un rūpīgi sajauciet (padoms: uzsildiet karoti maisījuma, lai pārbaudītu garšu).
4. Uzklājiet mitro desu ādu uz desu caurules un piestipriniet pie gaļasmašīnas (nav nepieciešams asmens).
5. Atstājiet pietiekami daudz desu ādas pašā sākumā, pirms ieslēgt gaļasmašīnu.

6 Gaļas bumbiņu gatavošana (tikai modeļiem HR2730 Vidusaustrumu Āzija, HR2732, HR2733, HR2734 un HR2735)

Pirms darba sākšanas samontējiet ierīci atbilstoši 2-3. att.
Lai izjauktu ierīci, skatiet 3-3. att.

Gaļas bumbiņu gatavošana



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 mazs apcepts 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 vidēji rupjai 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 Dārzeņu griešana (tikai modeļiem HR2731, HR2733 un HR2735)

Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi notīriet daļas, kas saskarsies ar pārtikas produktiem.
Pirms darba sākšanas samontējiet ierīci atbilstoši 2-4. att.
Lai izjauktu ierīci, skatiet 3-4. att.
7. att.: norādīts, kādiem ēdieniem piemērots katrs cilindrs un griešanas formas.

Piezīme

- Izmantojiet plastmasas piltuvi tikai kopā ar metāla cilindriem un plastmasas piltuvei paredzēto bīdni.
- Plastmasas piltuves izmantošanas laikā nespiediet pogu R.

Dārzeņu griešana

Sagrieziet dārzeņus gabaliņos vai strēmelēs, ko ērti ievietot piltuvē.
1 Ieslēdziet ierīci.
2 Ievietojiet dārzeņus piltuvē.

Padoms

- Varat rīvēt arī sieru.

8 Tīrīšana un kopšana (4., 5. un 6. att.)

Piezīme

- 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.
- Uzglabājiet ierīci atbilstoši 6. att.

Padoms

- Izmantojiet novatorisko tīrīšanas rīku, lai iztīrītu malšanas diskos iestrēgušās atliekas. Noskalojiet tos tīrā ūdenī un pēc tam nekavējoties noslaukiet ar mīkstu drānu vai audumu.

9 Zobrata nomaiņa (8. att.) (tikai modeļiem HR2730, HR2731, HR2733 un HR2735)

Maļot lipīgu vai treknu gaļu, izmantojiet piegādāto plastmasas savienojumu. Norādījumus par savienojuma nomaiņu skatiet 8. att.

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.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- W trosce o bezpieczeństwo dzieci nie należy pozwalać im na zabawę urządzeniem.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu elementu tnącego, zwłaszcza w czasie zdejmowania go z wału ślimakowego i podczas czyszczenia. Ostrza są bardzo ostre!
- Przed zdjęciem jakichkolwiek akcesoriów wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Gdy urządzenie jest włączone, nie wpychaj produktów do komory mielenia palcami lub innymi przedmiotami (np. łopatką). W tym celu używaj wyłącznie popychaczy.
- 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.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani części zamiennych innych producentów ani takich, które nie są zalecane przez firmę Philips. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, ustawiając pokrętło w pozycji O.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku przetwarzania dużej ilości składników nie przekraczaj maksymalnego czasu pracy urządzenia (4 minuty). Przed przetworzeniem kolejnej porcji składników odczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
- Nie używaj przycisku R w przypadku korzystania z plastikowej komory mielenia.
- Poziom hałasu: Lc = 87 dB [A]

System bezpieczeństwa (rys. 9)

To urządzenie jest wyposażone w ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania urządzenie wyłącza się automatycznie. Należy wówczas wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej. Następnie można włożyć wtyczkę przewodu sieciowego z powrotem do gniazdka elektrycznego i ponownie włączyć urządzenie. Jeśli ochrona przed przegrzaniem włącza się zbyt często, skontaktuj się ze sprzedawcą produktów firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.

Tylko modele HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735

Urządzenie jest wyposażone w funkcję zabezpieczającą, chroniącą je przed nadmiernymi obciążeniami. W przypadku nadmiernego obciążenia automatycznie włącza się funkcja ochrony przed przeciążeniem i urządzenie wyłącza się. Należy wówczas ustawić pokrętło w pozycji O, wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie (15 minut). Należy usunąć pozostałości z wnętrza komory mielenia i nacisnąć przycisk zerowania u dołu części silnikowej (rys. 9).

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy 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.

Recykling

Ten produkt został wykonany z wysokiej jakości materiałów i elementów, które nadają się do ponownego wykorzystania.
Jeśli produkt został opatrzony symbolem przekreślonego pojemnika na odpady, oznacza to, że podlega on postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2002/96/WE. Nigdy nie należy wyrzucać tego produktu wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Należy zapoznać się z lokalnymi przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa utylizacja zużytych produktów pomaga chronić środowisko naturalne i ludzkie zdrowie.

2 Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com.

Za pomocą tej maszynki do mięsa można:
- mielić mięso
- robić kiełbasy
- robić kebbe (tylko modele: HR2730 — kraje Bliskiego Wschodu, HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)
- kroić warzywa (tylko modele HR2731, HR2733 i HR2735)

Wskazówka

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

3 Zawartość opakowania (rys. 1)

1. Przycisk zwalniający komorę mielenia
   - Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk podczas zdejmowania komory mielenia.
2. Część silnikowa
3. Pokrętło trybu zasilania i trybu odwrotnego O / I / R
   - Wyłączanie (O) lub włączanie (I) maszynki do mięsa.
   - Ustaw pokrętło w pozycji R, aby włączyć tryb odwrotny silnika.
4. Przewód zasilający
5. Popychacz do metalowej komory mielenia
6. Metalowa komora mielenia
7. Dodatkowe koło zębate dla wału ślimakowego (tylko modele HR2730, HR2731, HR2733 i HR2735)
8. Wał ślimakowy
9. Element tnący/nożyk
10. Higieniczne tarcze mielące ze stali szlachetnej
    - A: Tarcza grubo mieląca (średnica 8 mm)
    - B: Tarcza średnio mieląca (średnica 5 mm)
    - C: Tarcza drobno mieląca (średnica 3 mm) (tylko modele HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)
11. Pierścień mocujący
12. Nasadki masarskie
    - A: Duża nasadka masarska (średnica 22 mm)
    - B: Mała nasadka masarska (średnica 12 mm)
13. Separator kiełbas
14. Przyrząd do robienia kebbe (tylko modele: HR2730 — kraje Bliskiego Wschodu, HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)
    - A: Separator do kebbe
    - B: Nasadka do formowania kebbe
15. Popychacz do plastikowej komory mielenia (tylko modele HR2731, HR2733 i HR2735)
16. Plastikowa komora mielenia (tylko modele HR2731, HR2733 i HR2735)
17. Osłona (tylko modele HR2731, HR2733 i HR2735)
18. Metalowe bębny (tylko modele HR2731, HR2733 i HR2735)
    - A: Bęben do tarcia na grubo
    - B: Bęben do krojenia
19. Pokrywka chroniąca przed kurzem (tylko modele HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)
20. Tacka na akcesoria (tylko modele HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)
21. Metalowa tacka do mięsa
22. Innowacyjny sposób czyszczenia
    - A: (tylko modele HR2730 i HR2731)
    - B: (tylko modele HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)

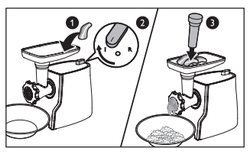
4 Mielenie mięsa

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2-1.
Demontaż przedstawiono na rys. 3-1.

Mielenie mięsa

Uwaga

- Nigdy nie rozdrabniaj kości, orzechów ani innych twardych składników.
- Nigdy nie używaj zamrożonego mięsa! Przed rozpoczęciem mielenia mięsa rozmroź je.
- Nie przeładuj urządzenia przez wpychanie zbyt dużej ilości mięsa do komory mielenia.
- Aby zmielić mięso na żądaną grubość, wybierz 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.
- Jeśli komora mielenia jest zablokowana, ustaw pokrętło w pozycji R, aby włączyć tryb odwrotny silnika i usunąć pozostałe mięso.

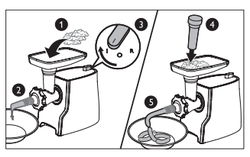
5 Robienie kiełbasy

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2-2.
Demontaż przedstawiono na rys. 3-2.

Robienie kiełbasy

Uwaga

- 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

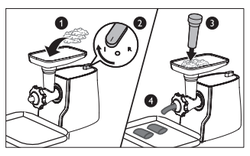
Składniki:
- 800 g boczku
- 1,6 kg łopatki wieprzowej
- 4 m osłonki wieprzowej (wilgotnej)
- Przyprawy, takie jak sól, pieprz i zioła

Wskazówki:
1. Posiekaj wieprzowinę na kawałki, które zmieszczą się do komory mielenia maszynki do mięsa.
2. Zmiel razem boczek i łopatkę, korzystając z sitka do mielenia na grubo.
3. Dodaj przyprawy i dobrze wymieszaj (wskazówka: usmaż łyżkę masy, aby sprawdzić jej smak).
4. Nałóż wilgotną osłonkę na nasadkę masarską, a następnie załóż nasadkę na maszynkę do mięsa (nie jest wymagane żadne ostrze).
5. Przed włączeniem maszynki do mięsa pozostaw na początku odpowiedni odcinek osłonki.

6 Robienie kebbe (tylko modele: HR2730 — kraje Bliskiego Wschodu, HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2-3.
Demontaż przedstawiono na rys. 3-3.

Robienie kebbe



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, ugotowana
- 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 użyciu tarczy średnio mielącej.
  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 Krojenie warzyw (tylko modele HR2731, HR2733 i HR2735)

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.
Demontaż przedstawiono na rys. 3-4.
Rys. 7 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 naciskaj przycisku R w przypadku korzystania z plastikowej komory mielenia.

Krojenie warzyw

Pokrój warzywa na kawałki lub paski, które można z łatwością włożyć do komory mielenia.
1 Włącz urządzenie.
2 Włóż warzywa do komory mielenia.

Wskazówka

- Można także trzeć ser.

8 Czyszczenie i konserwacja (rys. 4, 5 i 6)

Uwaga

- 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.
- Przechowuj urządzenie zgodnie z rys. 6.

Wskazówka

- Skorzystaj z innowacyjnego sposobu czyszczenia, aby usunąć resztki, które utknęły w tarczach mielących. Opłucz tarcze czystą wodą, a następnie osusz je natychmiast miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem.

9 Wymiana koła zębatego (rys. 8) (tylko modele HR2730, HR2731, HR2733 i HR2735)

Do mielenia klejącego się lub tłustego mięsa użyj dołączonego plastikowego elementu łączącego. Instrukcje dotyczące wymiany elementu łączącego znajdują się na rys. 8.

Română

1 Important

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

Pericol

- Nu introduceţi unitatea motor în apă şi nici nu o 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, un centru de service autorizat de Philips sau o persoană cu calificare similară, pentru a evita orice pericol.
- 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 grijă când mânuiţi dispozitivul de tăiere, mai ales când îl scoateţi de pe axul melcului şi în timpul curăţării. Marginile tăioase sunt foarte ascuţite!
- Înainte de a îndepărta orice accesoriu, opriţi aparatul şi scoateţi-l din priză.
- Nu împingeţi ingredientele în recipient cu degetele sau cu un obiect (cum ar fi o spatulă) în timp ce aparatul funcţionează. În acest scop se utilizează numai împingătoarele.
- 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 care nu au fost recomandate special de Philips. Dacă utilizaţi astfel de accesorii sau componente, garanţia dvs. devine nulă.
- Opriţi întotdeauna aparatul rotind butonul rotativ la O .
- Nu lăsaţi aparatul să funcţioneze nesupravegheat.
- Nu depăşiţi durata maximă de funcţionare de 4 minute pentru aplicaţiile foarte solicitante. Lăsaţi aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de următoare utilizare.
- Nu utilizaţi butonul R cu recipientul din plastic.
- Nivel de zgomot: Lc = 87 dB [A]

Sistem de siguranţă (Fig. 9)

Acest aparat este dotat cu un dispozitiv de protecţie la supraîncălzire. Dacă aparatul se supraîncălzeşte, se va opri automat. Scoateţi aparatul din priză şi lăsaţi-l să se răcească la temperatura camerei. Apoi introduceţi cablul de alimentare în priză şi reporniţi aparatul. Vă rugăm să contactaţi furnizorul dvs. Philips sau un centru de service Philips autorizat dacă protecţia la supraîncălzire se activează prea des.

numai HR2732, HR2733 HR2734 şi HR2735

Aparatul este prevăzut cu o funcţie de siguranţă care protejează împotriva supraîncărcării. În cazul în care aparatul este supraîncărcat, acesta activează automat protecţia la supraîncărcare şi se opreşte. Dacă se întâmplă acest lucru, setaţi butonul rotativ la O , scoateţi aparatul din priză şi lăsaţi-l să se răcească timp de 15 minute. Scoateţi reziduurile din interiorul recipientului şi apoi apăsaţi butonul de resetare la supraîncărcare din partea inferioară a blocului motor (Fig. 9).

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.

Reciclare

Produsul dvs. 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 eliminaţi 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 produsului dvs. vechi ajută la prevenirea consecinţelor potenţial negative asupra mediului şi sănătăţii omului.

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 această maşină de tocat, puteţi
- să tocaţi carne
- să preparaţi cârnaţi
- să preparaţi kebbe (numai HR2730 Orientul Mijlociu, HR2732, HR2733 HR2734 şi HR2735)
- să tăiaţi legume (numai HR2731, HR2733 şi HR2735)

Sugestie

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

3 Ce se află în cutie (Fig. 1)

1. Buton de eliberare a recipientului
   - Ţineţi-l apăsat atunci când îndepărtaţi recipientul.
2. Bloc motor
3. Buton rotativ pentru modurile de alimentare şi funcţionare inversă O / I / R
   - Opriţi ((O) sau porniţi ((I) maşina de tocat carne.
   - Comutaţi la R pentru a inversa motorul.
4. Cablu de alimentare
5. Element de împingere pentru recipientul din metal
6. Recipient din metal
7. Mecanism suplimentar pentru axul melcului (numai HR2730, HR2731, HR2733 şi HR2735)
8. Ax al melcului
9. Element de tăiere/Cuţit
10. Discuri pentru tocat igienice din oţel inoxidabil
    - A: Disc pentru tocare mare (diametru de 8 mm)
    - B: Disc pentru tocare medie (diametru de 5 mm)
    - C: Disc pentru tocare măruntă (diametru de 3 mm) (numai HR2732, HR2733 HR2734 şi HR2735)
11. Inel filetat
12. Pâlnii pentru cârnaţi
    - A: Pâlnie mare pentru cârnaţi (diametru de 22 mm)
    - B: Pâlnie mică pentru cârnaţi (diametru de 12 mm)
13. Separator cârnaţi
14. Aparat pentru Kebbe (numai HR2730 Orientul Mijlociu, HR2732, HR2733 HR2734 şi HR2735)
    - A: Separator Kebbe
    - B: Dispozitiv de modelare Kebbe
15. Împingător pentru recipientul din plastic (numai HR2731, HR2733 şi HR2735)
16. Recipient din plastic (numai HR2731, HR2733 şi HR2735)
17. Disc (numai HR2731, HR2733 şi HR2735)
18. Tamburi metalici (numai HR2731, HR2733 şi HR2735)
    - A: Tambur pentru radere mare
    - B: Tambur de feliere
19. Capac de protecţie împotriva prafului (numai HR2732, HR2733 HR2734 şi HR2735)
20. Tavă pentru accesorii (numai HR2732, HR2733 HR2734 şi HR2735)
21. Tavă din metal pentru carne
22. Accesoriu pentru curăţare inovator
    - A: (numai HR2730 şi HR2731)
    - B: (numai HR2732, HR2733 HR2734 şi HR2735)

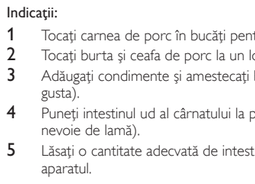
4 Tocarea cărnii

Înainte de a începe, asiguraţi-vă că asamblaţi în conformitate cu Fig. 2-1.
Pentru a dezasambla, consultaţi Fig. 3-1.

Tocare carne

Notă

- Nu măcinaţi niciodată oase, nuci sau alte alimente dure.
- Nu utilizaţi niciodată carne congelată! Decongelaţi carnea înainte de a o toca.
- Nu supraîncărcaţi aparatul împingând prea multă carne în recipient.
- În funcţie de granulaţia cărnii tocate, selectaţi discul pentru tocare adecvat. De asemenea, puteţi toca de mai multe ori pentru o textură mai fină.



Sugestie

- Îndepărtaţi pe cât posibil oasele, cartilagiile şi zgârciurile din carne.
- Dacă recipientul este blocat, comutaţi la R pentru a inversa motorul şi a curăţa carnea rămasă.

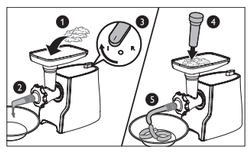
5 Prepararea cârnaţilor

Înainte de a începe, asiguraţi-vă că asamblaţi în conformitate cu Fig. 2-2.
Pentru a dezasambla, consultaţi Fig. 3-2.

Prepararea cârnaţilor

Notă

- 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

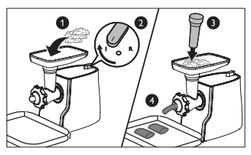
Ingrediente:
- 800 g burtă de porc
- 1,6 kg ceafă de porc
- 4 m de intestin de porc pentru cârnaţi (ud)
- Condimente precum sare, piper, condimente picante şi plante aromatice după gust

Indicaţii:
1. Tocaţi carnea de porc în bucăţi pentru a intra în recipientul maşinii de tocat carne.
2. Tocaţi burta şi ceafa de porc la un loc, folosind faţa de radere mare.
3. Adăugaţi condimente şi amestecaţi bine (sfat: prăjiţi o lingură de amestec pentru a gusta).
4. Puneţi intestinul ud al cârnatului la pâlnie şi ataşaţi la maşina de tocat carne (nu este nevoie de lamă).
5. Lăsaţi o cantitate adecvată de intestin pentru cârnaţi la început, înainte de a porni aparatul.

6 Prepararea kebbe (HR2730 Orientul Mijlociu, numai HR2732, HR2733 HR2734 şi HR2735)

Înainte de a începe, asiguraţi-vă că asamblaţi în conformitate cu Fig. 2-3.
Pentru a dezasambla, consultaţi Fig. 3-3.

Prepararea Kebbe



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, gătită
- **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 medie.
  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 Tăierea legumelor (numai HR2731, HR2733 şi HR2735)

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.
Fig. 7 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 apăsaţi butonul R în timpul utilizării recipientului din plastic.

Tăierea legumelor

Tăiaţi legumele în bucăţi sau fâşii care pot fi introduse cu uşurinţă în recipient.
1 Porniţi aparatul.
2 Introduceţi legumele în recipient.

Sugestie

- Puteţi de asemenea să radeţi brânză.

8 Curăţare şi întreţinere (Fig. 4, Fig. 5 şi Fig. 6)

Notă

- 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 unitatea motor în apă şi nici nu o 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.
- Depozitaţi aparatul n conformitate cu Fig. 6.

Sugestie

- 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.

9 Înlocuirea mecanismului (Fig. 8) (numai HR2730, HR2731, HR2733 şi HR2735)

Atunci când tocaţi carne lipicioasă sau grasă, utilizaţi cuplajul din plastic furnizat. Pentru instrucţiuni privind înlocuirea cuplajului, consultaţi Fig. 8.

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.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Z bezpečnostných dôvodov nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom.
- Pri narábaní s mlecím nožom buďte veľmi opatrní, hlavne vtedy, keď ho demontujete zo závitového hriadeľa a počas čistenia. Rezné hrany sú veľmi ostré!
- Pred odpojením akéhokoľvek príslušenstva zariadenie vypnite a odpojte od siete.
- Kým je zariadenie zapnuté, na tlačenie prísad do násypníka nepoužívajte prsty ani iné predmety (napr. varešku). Na tento účel sa smú použiť iba priložené piesty na zatláčanie.
- Kým je zariadenie zapnuté, nevkladajte prsty do kovového bubna.

Výstraha

- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Pred pripojením zariadenia k sieti skontrolujte, či je správne zostavené.
- Nepoužívajte príslušenstvo iných výrobcov ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stratí platnosť.
- Zariadenie vždy vypínajte otočením prepínača do polohy o.
- Počas prevádzky nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Pri spracovaní väčšieho množstva surovín neprekročte maximálny prevádzkový čas 4 minút. Pred spracovaním ďalšej dávky surovín nechajte zariadenie vychladnúť na izbovú teplotu.
- Nepoužívajte tlačidlo R s plastovým násypníkom.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 87 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Bezpečnostný systém (obr. 9)

Toto zariadenie je vybavené ochranou proti prehriatiu. Ak sa zariadenie prehreje, automaticky sa vypne. Zariadenie odpojte zo siete a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Potom zariadenie opätovne pripojte k elektrickej zásuvke a zapnite. Ak sa ochrana proti prehriatiu aktivuje príliš často, obráťte sa na svojho predajcu výrobkov Philips alebo na autorizované servisné stredisko výrobkov Philips.

Len modely HR2732, HR2733, HR2734 a HR2735

Zariadenie je vybavené bezpečnostnou funkciou, ktorá slúži ako ochrana proti preťaženiu. V prípade preťaženia sa automaticky aktivuje ochrana proti preťaženiu a zariadenie sa vypne. V takomto prípade nastavte prepínač do polohy O, odpojte zariadenie zo siete a nechajte ho 15 minút vychladnúť. Odstráňte zvyšky potravín z násypníka a stlačte tlačidlo vynulovania ochrany proti preťaženiu na spodnej časti pohonnej jednotky (obr. 9).

Elektromagnetické polia (EMF)

Toto zariadenie značky Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (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

Váš produkt bol navrhnutý a vyrobený pomocou vysokokvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa dajú recyklovať a znova využiť.
Produkt označený symbolom prešrtnutého odpadkového koša je v súlade so smernicou EÚ č. 2002/96/EC:
Výrobok nikdy nevyhadzujte spolu s iným domovým odpadom. Oboznámte sa s miestnymi predpismi pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správnou likvidáciou starých výrobkov pomáhate zabrániť možným negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

2 Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte v spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na www.philips.com.

Pomocou tohto mlynčeka na mäso môžete
- mlieť mäso
- robiť klobásy
- robiť mäsové fašírky kebbe (len modely HR2730 Blízky Východ – Ázia, HR2732, HR2733, HR2734 a HR2735)
- krájať zeleninu (len modely HR2731, HR2733 a HR2735)

Tip

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

3 Obsah balenia (obr. 1)

1. Tlačidlo na uvoľnenie násypníka
   - Stlačte a podržte toto tlačidlo, keď skladáte násypník.
2. Pohonná jednotka
3. Prepínač režimov zapnutia a spätného chodu O/I/ R
   - Vypnutie (O) alebo zapnutie (I) mlynčeka na mäso.
   - Prepnutím do polohy R zapnete spätný chod motora.
4. Sieťový napájací kábel
5. Piest na zatláčanie pre kovový násypník
6. Kovový násypník
7. Náhradné ozubené koleso pre závitový hriadeľ (len modely HR2730, HR2731, HR2733 a HR2735)
8. Závitový hriadeľ
9. Mlecí nôž
10. Disky na mletie z hygienickej nehrdzavejúcej ocele
    - A: Disk na hrubé mletie (priemer 8 mm)
    - B: Disk na stredne hrubé mletie (priemer 5 mm)
    - C: Disk na jemné mletie (priemer 3 mm) (len modely HR2732, HR2733, HR2734 a HR2735)
11. Závitový krúžok
12. Nástavce na klobásy
    - A: Veľký nástavec na klobásy (priemer 22 mm)
    - B: Malý nástavec na klobásy (priemer 12 mm)
13. Oddeľovač klobás
14. Nástavec na mäsové fašírky kebbe (len modely HR2730 Blízky Východ – Ázia, HR2732, HR2733, HR2734 a HR2735)
    - A: Oddeľovač mäsových fašírok
    - B: Tvarovač mäsových fašírok
15. Piest na zatláčanie pre plastový násypník (len modely HR2731, HR2733 a HR2735)
16. Plastový násypník (len modely HR2731, HR2733 a HR2735)
17. Ochranný štít (len modely HR2731, HR2733 a HR2735)
18. Kovové bubny (len modely HR2731, HR2733 a HR2735)
    - A: Bubon na hrubé strúhanie
    - B: Bubon na krájanie
19. Protiprachový kryt (len modely HR2732, HR2733, HR2734 a HR2735)
20. Priečinok na príslušenstvo (len modely HR2732, HR2733, HR2734 a HR2735)
21. Kovový podnos na mäso
22. Inovatívny nástroj na čistenie
    - A: (len modely HR2730 a HR2731)
    - B: (len modely HR2732, HR2733, HR2734 a HR2735)

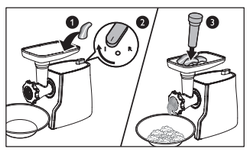
4 Mletie mäsa

Pred používaním poskladajte zariadenie podľa znázornenia na obr. 2-1.
Postup na rozobratie je znázornený na obr. 3-1.

Mletie mäsa

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.
- Podľa požadovanej konzistencie mletého mäsa vyberte príslušný mlecí disk. Ak chcete, aby bolo mäso jemnejšie, môžete ho pomlieť aj viackrát.



Tip

- Čo najdôkladnejšie z mäsa odstráňte kosti, chrupavky a šľachy.
- Ak sa v násypníku zasekne mäso, prepnutím prepínača do polohy R zapnite spätných chod motora a odstráňte zvyšky mäsa.

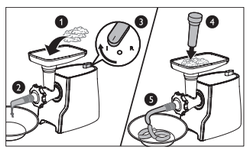
5 Výroba klobás

Pred používaním poskladajte zariadenie podľa znázornenia na obr. 2-2.
Postup na rozobratie je znázornený na obr. 3-2.

Výroba klobás

Poznámka

- 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

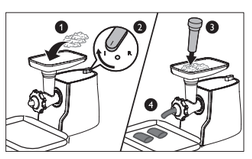
Zloženie:
- 800 g bravčového boku
- 1,6 kg bravčového pliecka
- 4 m bravčového klobásového čreva (mokré)
- Chuťové prísady, ako napr. soľ, čierne korenie, koreniny a bylinky podľa vlastného výberu

Príprava:
1. Bravčové mäso nakrájajte na kúsky, ktoré sa zmestia do násypníka mlynčeka na mäso.
2. Bravčový bok a bravčové pliecko pomeľte cez hrubé sito.
3. Pridajte chuťové prísady a dôkladne premiešajte (tip: lyžičku zmesi osmažte a skontrolujte chuť).
4. Klobásové črevo nasuňte na nástavec na klobásy a upevnite ho k mlynčeku na mäso (nie je potrebná žiadna čepeľ).
5. Pred zapnutím mlynčeka na mäso ponechajte na začiatku nástavca dostatočne dlhý kus klobásového čreva.

6 Príprava mäsových fašírok kebbe (len modely HR2730 Blízky Východ – Ázia, HR2732, HR2733, HR2734 a HR2735)

Pred používaním poskladajte zariadenie podľa znázornenia na obr. 2-3.
Postup na rozobratie je znázornený na obr. 3-3.

Príprava mäsových fašírok (kebbe)



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 uvarená 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 stredne hrubé mletie.
  2) Osmažte nakrájanú cibuľu do zlatista 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 Krájanie zeleniny (len modely HR2731, HR2733 a HR2735)

Kým spotrebič použijete po prvýkrát, dôkladne vyčistite súčasti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.
Pred používaním poskladajte zariadenie podľa znázornenia na obr. 2-4.
Postup na rozobratie je znázornený na obr. 3-4.
Obr. 7 znázorňuje jedlá, ktoré možno pripraviť pomocou daného bubna, ako aj tvar jedla po narezaní.

Poznámka

- Plastový násypník používajte len v kombinácii s kovovými bubnami a piestom na zatláčanie pre plastový násypník.
- Počas používania plastového násypníka nestláčajte tlačidlo R.

Krájanie zeleniny

Nakrájajte zeleninu na kusy, ktoré je možné jednoducho zatlačiť do násypníka.
1 Zapnite zariadenie.
2 Zatlačte zeleninu do násypníka.

Tip

- Môžete tiež strúhať syr.

8 Čistenie a údržba (obr. 4, obr. 5 a obr. 6)

Poznámka

- 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.
- Zariadenie odkladajte podľa znázornenia na obr. 6.

Tip

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

9 Výmena ozubeného kolesa (obr. 8) (len modely HR2730, HR2731, HR2733 a HR2735)

Na mletie lepkavého alebo mastného mäsa použite dodanú plastovú spojku. Pokyny na výmenu spojky sú znázornené na obr. 8.

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 rezalnikom ravnajte zelo previdno, še posebej med odstranjevanjem s spiralaste gredi in med čiščenjem. Rezilni robovi so zelo ostri.
- Pred odstranjevanjem kateregakoli nastavka izklopite aparat in ga izključite z napajanja.
- Med delovanjem aparata sestavin v zbiralnik ne potiskajte s prsti ali predmetom (npr. lopatico). Za to uporabljajte samo potiskala.
- Med delovanjem aparata ne segajte s prsti v kovinski boben.

Previdno

- 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.
- Napravo vedno izklopite tako, da gumb preklopite na O.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Kadar je aparat močno obremenjen, ne prekoračite najdaljšega časa delovanja 4 minut. Pred naslednjo uporabo počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.
- Gumba R ne uporabljajte pri plastičnem zbiralniku.
- Raven hrupa: Lc = 87 dB [A].

Varnostni sistem (slika 9)

Aparat ima zaščito pred pregrevanjem. Če se aparat pregreje, se samodejno izklopi. Izključite ga z električnega omrežja in počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo. Nato vtikač ponovno vključite v stensko vtičnico in aparat vklopite. Če se zaščita pred pregrevanjem aktivira prepogosto, se obrnite na prodajalca izdelkov Philips ali Philipsov servisni center.

Samo HR2732, HR2733, HR2734 in HR2735

Aparat ima varnostno funkcijo, ki ga ščiti pred pregrevanjem v primeru preobremenitve. Če je aparat preobremenjen, se samodejno vklopi zaščita pred preobremenitvijo, aparat pa se izklopi.V tem primeru gumb premaknite na O, aparat izklopite iz električnega omrežja in počakajte 15 minut, da se ohladi. Odstranite ostanke iz zbiralnika in nato pritisnite gumb za ponastavitev po preobremenitvi na dnu motorne enote (slika 9).

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 drugimi gospodinjskimi odpadki. Pozanimajte se o lokalnih predpisih za ločeno zbiranje električnih in elektronskih izdelkov. Pravilno odlaganje starih izdelkov pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

2 Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com.

S to mesoreznico lahko:
- meljete meso,
- delate klobase,
- delate kibeh (HR2730 – srednjevzhodna Azija, samo HR2732, HR2733 HR2734 in HR2735),
- režete zelenjavo (samo HR2731, HR2733 in HR2735).

Nasvet

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

3 Vsebina škatle (slika 1)

① Gumb za sprostitev zbiralnika
- Pritisnite in držite ga, da odstranite zbiralnik.

② Motorna enota

③ Gumb za zmogljivo in vzvratno delovanje O / I / R
- Izklop (O) ali vklop (I) mesoreznice.
- Preklopite na R in obrnite delovanje motorja.

④ napajalni kabel

⑤ Potiskalo za kovinski zbiralnik

⑥ Kovinski zbiralnik

⑦ Dodatna pogonska enota za spiralasto gred (samo HR2730, HR2731, HR2733 in HR2735)

⑧ Spiralasta gred

⑨ Rezilna enota/nož

⑩ Plošče za mletje iz nerjavnega jekla
- A: plošča za grobo mletje (premer 8 mm)
- B: plošča za srednje grobo mletje (premer 5 mm)
- C: plošča za fino mletje (premer 3 mm) (samo HR2732, HR2733 HR2734 in HR2735)

⑪ Navojni obroč

⑫ Cevi za klobase
- A: cev za velike klobase (premer 22 mm)
- B: cev za majhne klobase (premer 12 mm)

⑬ Ločevalnik za klobase

⑭ Nastavek za kibeh (HR2730 – srednjevzhodna Azija, samo HR2732, HR2733 HR2734 in HR2735)
- A: ločevalnik za kibeh
- B: oblikovalnik za kibeh

⑮ Potiskalo za plastični zbiralnik (samo HR2731, HR2733 in HR2735)

⑯ Plastični zbiralnik (samo HR2731, HR2733 in HR2735)

⑰ Ščitnik (samo HR2731, HR2733 in HR2735)

⑱ Kovinski bobni (samo HR2731, HR2733 in HR2735)
- A: boben za grobo strganje
- B: boben za rezalnik

⑲ Protiprašni pokrov (samo HR2732, HR2733 HR2734 in HR2735)

⑳ Pladenj za nastavke (samo HR2732, HR2733 HR2734 in HR2735)

㉑ Kovinski pladenj za meso

㉒ Inovativni pribor za čiščenje
- A: (samo HR2730 in HR2731)
- B: (samo HR2732, HR2733 HR2734 in HR2735)

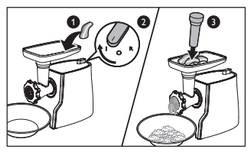
4 Mletje mesa

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sliki 2–1.
Razstavljanje si oglejte na sliki 3–1.

Mletje mesa

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.
- Glede na želeno zrnatost zmletega mesa izberite ploščo za ustrezno mletje. Meso lahko zmeljete tudi večkrat, da bo zmleto fino.



Nasvet

- Iz mesa odstranite čim več kosti, hrustanca in kit.
- Če je zbiralnik blokiran, preklopite na R in obrnite motor, da odstranite ostanke mesa.

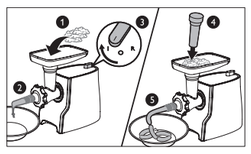
5 Izdelava klobas

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sliki 2-2.
Razstavljanje si oglejte na sliki 3–2.

Izdelava klobas

Opomba

- 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

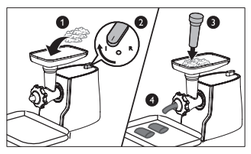
Sestavine:
- 800 g svinjskega želodca
- 1,6 kg svinjskih pleč
- 4 m svinjske kože za klobase (mokre)
- Začimbe, kot so sol, poper, začimbe in zelišča po izbiri

Navodila:
1 Svinjino narežite na kose primerne velikosti za zbiralnik mesoreznice.
2 Svinjski želodec in pleča zmeljite skupaj z grobim rešetom.
3 Dodajte začimbe in dobro premešajte (namig: ocvrite žlico mešanice, da preverite okus).
4 Na cev za klobase dajte mokro kožo za klobase in jo pritrdite na mesoreznico (rezilo ni potrebno).
5 Na začetku pustite dovolj kože za klobase, preden vklopite mesoreznico.

6 Izdelava kibeha (HR2730 – srednjevzhodna Azija, samo HR2732, HR2733 HR2734 in HR2735)

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sliki 2–3.
Razstavljanje si oglejte na sliki 3–3.

Izdelava kibeha



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 kuhana 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 srednje grobo 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.
- Kuhanje
  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 Rezanje zelenjave (samo HR2731, HR2733 in HR2735)

Pred prvo uporabo aparata temeljito očistite dele, ki bodo v stiku s hrano.
Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sliki 2–4.
Razstavljanje si oglejte na sliki 3–4.
Na sliki 7 je navedena primerna hrana za posamezen boben in oblike rezanja.

Opomba

- Plastični zbiralnik vedno uporabljajte skupaj s kovinskimi bobni in potiskalom za plastični zbiralnik.
- Med uporabo plastičnega zbiralnika ne pritiskajte gumba R.

Rezanje zelenjave

Zelenjavo narežite na kose ali trakove, ki jih boste zlahka potisnili v zbiralnik.
1 Vklopite aparat.
2 Zelenjavo potisnite v zbiralnik.

Nasvet

- Lahko tudi strgate sir.

8 Čiščenje in vzdrževanje (slike 4, 5 in 6)

Opomba

- 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.
- Aparat shranite, kot je prikazano na sliki 6.

Nasvet

- 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.

9 Menjava pogonske enote (slika 8) (samo HR2730, HR2731, HR2733 in HR2735)

Ko meljete lepljivo ali mastno meso, uporabite priloženi plastični spoj. Navodila za zamenjavo spoja si oglejte na sliki 8.

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 izuzetno pažljivi prilikom rukovanja rezačem, naročito kada ga vadite iz pužne vodilice i prilikom čišćenja. Ivice rezača su veoma oštre!
- Pre skidanja dodatnih delova, isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice.
- Kada je aparat uključen, ne upotrebljavajte prste ili predmete (npr. lopaticu) da biste namirnice ubacili u cev. Za ovu namenu koristite isključivo potiskivače.
- 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 koristiti dodatke ili delove drugih proizvođača koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Aparat uvek isključite okretanjem prekidača na O .
- Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Nemojte da prekoračite maksimalno vreme rada od 4 minuta prilikom velikog opterećenja. Ostavite aparat da se ohladi na sobnu temperaturu pre sledeće operacije.
- Nemojte koristiti dugme R sa plastičnom cevi.
- Nivo buke: Lc = 87 dB [A]

Bezbednosni sistem (sl. 9)

Ovaj aparat je opremljen zaštitom od pregrevanja. U slučaju da se pregreje, aparat će se automatski isključiti. Isključite aparat iz utičnice i ostavite ga da se ohladi na sobnu temperaturu. Zatim uključite utikač u zidnu utičnicu i ponovo pokrenite aparat. Ako se zaštita od pregrevanja aktivira suviše često, obratite se distributeru Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru.

Samo HR2732, HR2733 HR2734 i HR2735

Ovaj aparat je opremljen bezbednosnom funkcijom za zaštitu od preopterećenja. U slučaju da je aparat preopterećen, automatski aktivira zaštitu od preopterećenja i isključuje se. Ako dođe do ovoga, prekidač postavite u položaj O, isključite aparat i ostavite ga da se hladi 15 minuta. Uklonite ostatke iz cevi, a zatim pritisnite dugme za resetovanje zaštite od preopterećenja sa donje strane jedinice motora (sl. 9).

Elektromagnetna polja (EMF)

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

Recikliranje

Proizvod je dizajniran i proizveden uz upotrebu materijala i komponenti visokog kvaliteta koji se mogu reciklirati i ponovo upotrebiti.
Simbol precrtane kante za otpatke na proizvodu znači da se na taj proizvod odnosi Evropska direktiva 2002/96/EC.
Nikada nemojte odlagati ovaj proizvod sa otpadom iz domaćinstva. Informišite se o lokalnim propisima u vezi sa zasebnim prikupljanjem otpadnih električnih i elektronskih proizvoda. Pravilno odlaganje starog proizvoda doprinosi sprečavanju potencijalno negativnih posledica po životnu sredinu ili zdravlje ljudi.

2 Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte proizvod na www.philips.com.

Ovom mašinom za mlevenje mesa možete da
- sameljete meso
- napravite kobasice
- napravite kebbe (samo HR2730 (Bliski istok/Azija), HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)
- sečete povrće (samo HR2731, HR2733 i HR2735)

Savet

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

3 Sadržaj pakovanja (sl. 1)

① Dugme za oslobađanje cevi
- Pritisnite i držite da biste skinuli cev.

② Jedinica motora

③ Prekidač za režim snage i režim obrnutog rada O/I/ R
- Isključite (O) ili uključite (I) mašinu za mlevenje mesa.
- Prebacite na R za obrnuti rad motora.

④ Kabl za napajanje

⑤ Potiskivač za metalnu cev

⑥ Metalna cev

⑦ Dodatna oprema za pužnu vodilicu (samo HR2730, HR2731, HR2733 i HR2735)

⑧ Pužna vodilica

⑨ Rezač/nož

⑩ Higijenski diskovi za mlevenje od nerđajućeg čelika
- A: Disk za krupno mlevenje (prečnik 8 mm)
- B: Disk za srednje mlevenje (prečnik 5 mm)
- C: Disk za sitno mlevenje (prečnik 3 mm) (samo HR2732, HR2733 HR2734 i HR2735)

⑪ Prsten sa navojem

⑫ Cevi za kobasice
- A:Velika cev za kobasice (prečnik 22 mm)
- B: Mala cev za kobasice (prečnik 12 mm)

⑬ Separator za kobasice

⑭ Dodatak za kebbe (samo HR2730 (Bliski istok/Azija), HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)
- A: Separator za kebbe
- B: Modla za kebbe

⑮ Potiskivač za plastičnu cev (samo HR2731, HR2733 i HR2735)

⑯ Plastična cev (samo HR2731, HR2733 i HR2735)

⑰ Štitnik (samo HR2731, HR2733 i HR2735)

⑱ Metalni bubnjevi (samo HR2731, HR2733 i HR2735)
- A: Bubanj za krupno rendanje
- B: Bubanj za sečenje

⑲ Prekrivač protiv prašine (samo HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)

⑳ Ležište za dodatke (samo HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)

㉑ Metalni podložak za meso

㉒ Inovativna alatka za čišćenje
- A: (samo HR2730 i HR2731)
- B: (samo HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)

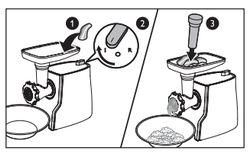
4 Mlevenje mesa

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 2-1.
Za rasklapanje pogledajte sl. 3-1.

Mlevenje mesa

Napomena

- Nikada nemojte da meljete kosti, koštunjavo voće ili druge tvrde predmete.
- Nikada nemojte da koristite zamrznuto meso! Odmrznite meso pre mlevenja.
- Nemojte da preopterećujete aparat tako što ćete gurnuti previše mesa u cev.
- U zavisnosti od željenog nivoa usitnjenosti mlevenog mesa, izaberite odgovarajući disk za mlevenje. Možete i da sameljete više puta kako biste dobili finiju teksturu.



Savet

- Odstranite iz mesa što je više moguće kostiju, žila i hrskavice.
- Ako dođe do zaglavljivanja u cevi, prebacite na R za obrnuti rad motora i očistite preostalo meso.

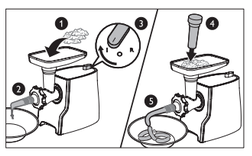
5 Pravljenje kobasica

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 2-2.
Za rasklapanje pogledajte sl. 3-2.

Pravljenje kobasica

Napomena

- 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

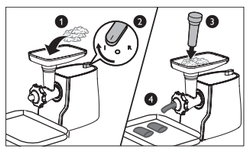
Sastojci:
- 800 g svinjskog paufleka
- 1,6 kg svinjske plećke
- 4 m svinjskih creva za kobasice (vlažno)
- Dodaci po izboru, kao što su so, biber, začini i začinske trave

Uputstvo:
1 Isecite svinjetinu na komade koji mogu da stanu u cev mašine za mlevenje mesa.
2 Zajedno sameljite svinjski pauflek i vrat pomoću rešetke za grubo mlevenje.
3 Začinite i dobro promešajte (savet: ispržite jednu kašiku smese kako biste proverili ukus).
4 Postavite vlažno crevo za kobasice na cev za kobasice, a zatim cev postavite na mašinu za mlevenje mesa (nije potrebno sečivo).
5 Ostavite dovoljno creva za kobasice na početku pre nego što uključite mašinu za mlevenje mesa.

6 Pravljenje punjenih libanskih ćufti (kebbe) (samo HR2730 (Bliski istok/Azija), HR2732, HR2733, HR2734 i HR2735)

Pre nego što počnete proverite da li ste sastavili aparat kao što je prikazano na sl. 2-3.
Za rasklapanje pogledajte sl. 3-3.

Pravljenje punjenih libanskih ćufti (kebbe)



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 luk (skuvan)
- 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 srednje 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 Sečenje povrća (samo HR2731, HR2733 i HR2735)

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.
Za rasklapanje pogledajte sl. 3-4.
Sl. 7 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.
- Ne pritiskajte dugme R za vreme korišćenja plastične cevi.

Seckanje povrća

Isecite povrće na komade koji se lako mogu gurnuti u cev.
1 Uključite aparat.
2 Gurnite povrće u cev.

Savet

- Možete takođe i da rendate sir.

8 Čišćenje i održavanje (sl. 4, sl. 5 i sl. 6)

Napomena

- 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.
- Odložite aparat kao što je prikazano na sl. 6.

Savet

- Pomoću inovativne alatke za čišćenje uklonite ostatke sa diskova za mlevenje. Isperite ih čistom vodom, a zatim ih odmah osušite mekom krpom ili ubrusima.

9 Zamena zupčanika (sl. 8) (samo HR2730, HR2731, HR2733 i HR2735)

Za mlevenje lepljivog ili masnog mesa koristite priloženu plastičnu spojnicu. Uputstva za zamenu spojnice potražite na sl. 8.