

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

Meat mincer

HR2726

HR2727

HR2728



English 3

Română 25

Русский 47

Українська 71

PHILIPS

Содержание

1	Важная информация	48
	Система безопасности	48
	Электромагнитные поля (ЭМП)	49
	Утилизация	49
2	Введение	49
3	Комплект поставки	50
4	Приготовление фарша	52
	Сборка	52
	Приготовление фарша	53
	Демонтаж	53
	Рецепт	54
5	Приготовление сосисок	55
	Сборка	55
	Приготовление сосисок	56
	Демонтаж	56
	Рецепт	57
6	Приготовление кеббе	58
	Сборка	58
	Приготовление кеббе	59
	Демонтаж	59
	Рецепт	59
7	Приготовление печени (только для модели HR2728)	60
	Сборка	60
	Приготовление печени	61
	Демонтаж	62
8	Нарезка овощей и колка льда (только для модели HR2728)	62
	Сборка	63
	Нарезка овощей	63
	Колка льда	64
	Демонтаж	64
9	Очистка и уход	66
	Интенсивный	66
	Замена втулки	67
	Хранение прибора	67
10	Устранение неисправностей	68

1 Важная информация

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

Опасно!

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

Внимание!

- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на его нижней панели, соответствует напряжению местной электросети.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания, вики или других деталей.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Для безопасности детей не позволяйте им играть с прибором.
- Соблюдайте осторожность при обращении с режущим блоком, особенно при его извлечении из вала шнека и во время очистки. Режущие края очень острые!

- Перед извлечением любой насадки выключите прибор и отключите его от электросети.
- Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами (например, лопаточкой) при включенном приборе. Для этого разрешается использовать только толкатели.
- Не вставляйте пальцы в металлический барабан при включенном приборе.

Предупреждение

- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что он собран должным образом.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Выключайте прибор только с помощью кнопки **O / I**.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Продолжительность непрерывной работы прибора в любом режиме не должна превышать 10 минут.
- Не используйте кнопку **◀◀** совместно с пластиковой загрузочной частью мясорубки.
- Уровень шума: $L_c = 87$ дБ (A)

Система безопасности

В данном приборе предусмотрена защита от перегрева. Прибор автоматически отключается при перегреве. Отключите прибор от сети и позвольте ему охладиться до комнатной температуры. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания защиты от перегрева обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

Для прибора также предусмотрена механическая защита. Для защиты электродвигателя используется пластиковая втулка, которая повреждается при попадании в прибор косточек или кухонных принадлежностей. В данном случае извлеките и замените втулку.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильной эксплуатации в соответствии с инструкциями в данном руководстве прибор абсолютно безопасен в использовании, что подтверждается имеющимися на сегодня научными данными.

Утилизация



Изделие разработано и изготовлено с применением высококачественных деталей и компонентов, которые подлежат переработке и повторному использованию. Если изделие маркировано значком с изображением перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие директивы Европейского Парламента и Совета 2002/96/ЕС:



Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимы сведения о местной системе отдельной утилизации отходов. Правильная утилизация отработавшего изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

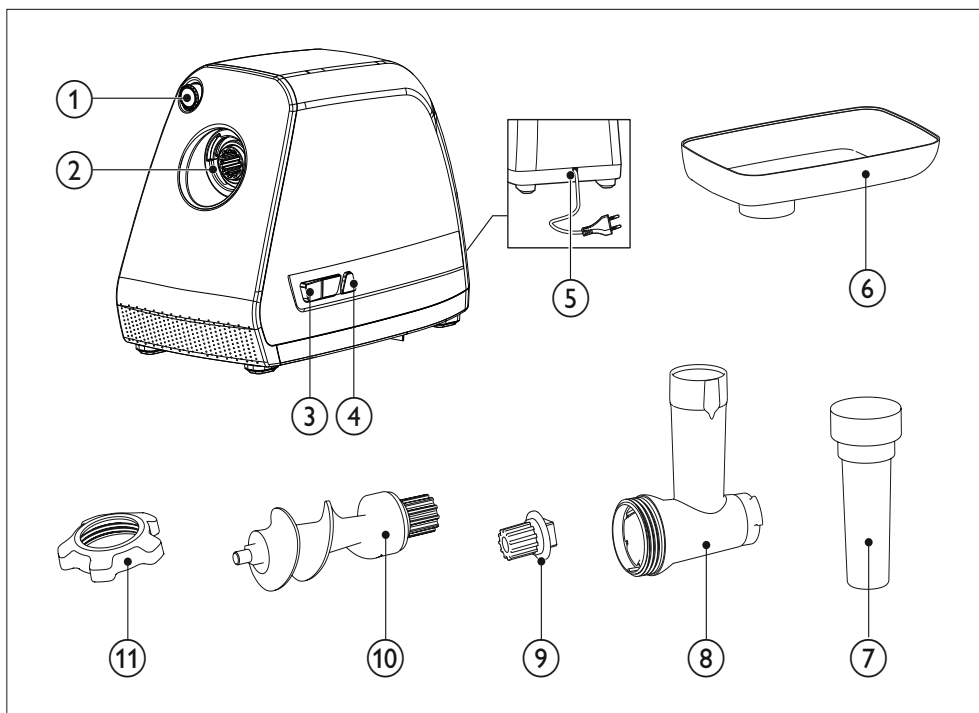
2 Введение

Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на продукции Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Данный прибор позволяет выполнять следующие операции:

- приготовить фарш;
- приготовить сосиски;
- приготовить кеббе;
- приготовить печенье (**только для модели HR2728**);
- нарезать овощи и натереть сыр (**только для модели HR2728**);
- измельчить лед (**только для модели HR2728**).

3 Комплект поставки



① **Кнопка отсоединения загрузочной части мясорубки**

- Нажмите и удерживайте при извлечении загрузочной части мясорубки.

② **Блок электродвигателя**

③ **0 / I**

- Включение и выключение прибора.

④ **◀ / реверс**

- Нажмите для включения функции реверсивного хода электродвигателя. (Функция активна, только если выключатель находится в положении "0".)

⑤ **Шнур питания**

⑥ **Загрузочный поддон**

- Модель HR2726 — пластиковый
- Модели HR2727 и HR2728 — металлический

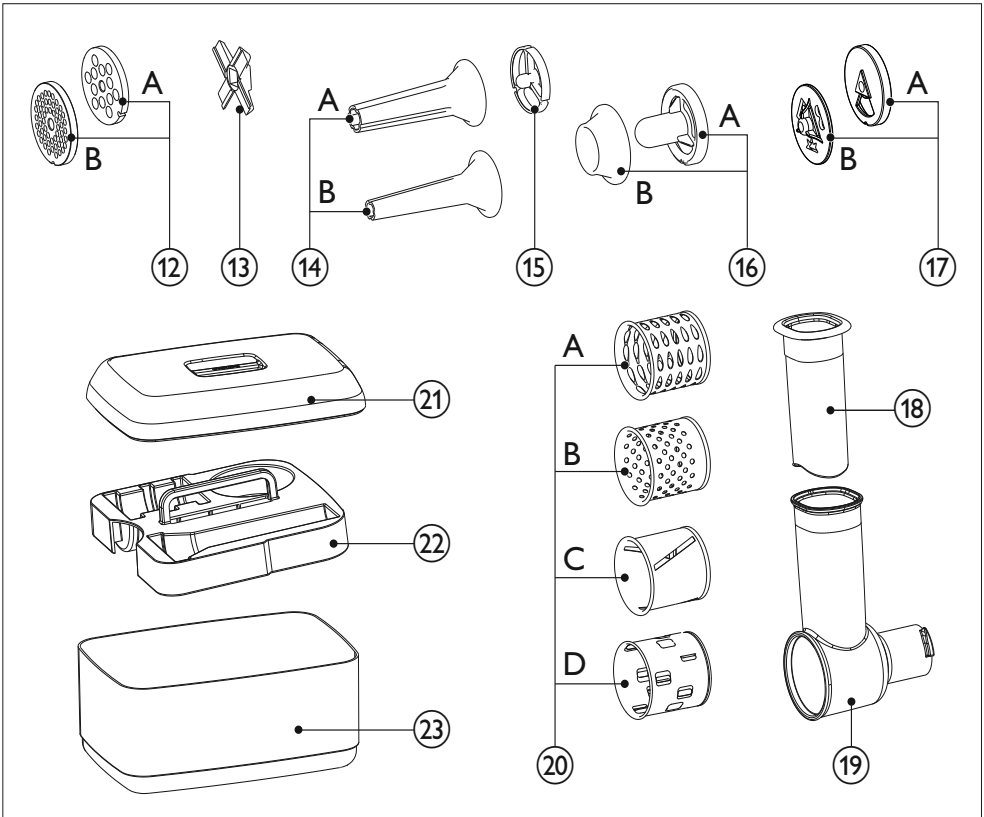
⑦ **Толкатель для металлической загрузочной части мясорубки**

⑧ **Металлическая загрузочная часть мясорубки**

⑨ **Дополнительная втулка для вала шнека**

⑩ **Вал шнека**

⑪ **Фиксирующее кольцо**



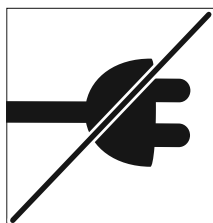
- 12 Диск для шинковки
- А: диск для крупной шинковки (диаметр 8 мм)
 - В: диск для мелкой шинковки (диаметр 4 мм)
- 13 Режущий блок/нож
- 14 Насадка для сосисок
- А: насадка для больших сосисок (диаметром 22 мм)
 - В: насадка для небольших сосисок (диаметром 12 мм)
- 15 Диск для нарезки сосисок
- 16 Насадка для кеббе
- А: диск для нарезки кеббе
 - В: диск для формования кеббе
- 17 Насадка для печенья (для модели HR2728)
- А: диск для нарезания печенья
 - В: диск для формования печенья
- 18 Толкатель для пластиковой загрузочной части мясорубки (для модели HR2728)
- 19 Пластиковая загрузочная часть мясорубки (для модели HR2728)
- 20 Металлические барабаны (для модели HR2728)
- А: барабан для крупной терки
 - В: барабан для мелкой терки
 - С: барабан для нарезки ломтиками
 - D: барабан для колки льда
- 21 Пылезащитная крышка
- 22 Поддон для насадок (для моделей HR2726 и HR2727)
- 23 Поддон для насадок (для модели HR2728)

4 Приготовление фарша

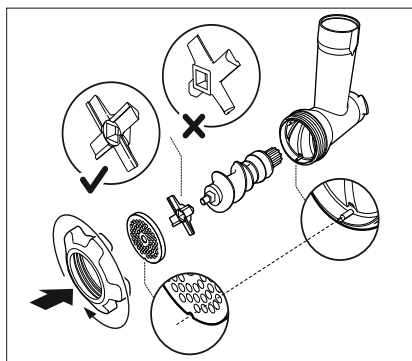
Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.

Сборка

Перед сборкой отключите прибор от розетки.

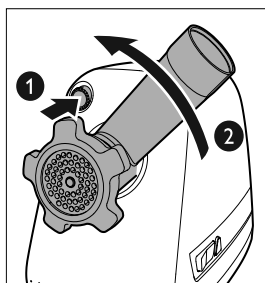



- 1 Соберите загрузочную часть мясорубки и насадки.

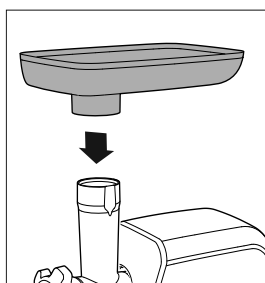


- 1) Протолкните вал шнека в режущий блок.
- 2) Закрепите режущий блок на валу шнека.
- 3) Закрепите диск для шинковки на валу шнека и загрузочной части мясорубки.
- 4) Поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке, чтобы закрепить его.

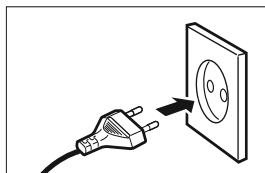
- 2 Закрепите загрузочную часть мясорубки на блоке электродвигателя.



- 1) Нажмите и удерживайте кнопку .
- 2) Надавите на загрузочную часть мясорубки в сторону электродвигателя и поворачивайте против часовой стрелки, пока не прозвучит щелчок.
- 3) Закрепите загрузочный поддон на загрузочной части мясорубки.



- 4) Подключите сетевую вилку к источнику питания.



Совет

- Убедитесь, что выступы на загрузочной части мясорубки совмещены с пазами электродвигателя.
- Не используйте режущий блок вместе с пластиковой насадкой.
- Перед использованием снимите с режущего блока защитную крышку.
- Убедитесь, что режущий край направлен наружу.

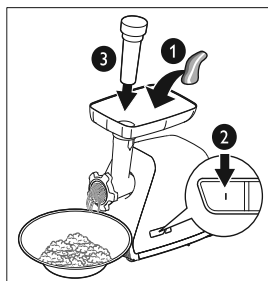
Совет

- По возможности удалите все косточки, хрящи и сухожилия.
- Перед приготовлением сосисок необходимо приготовить фарш (см. раздел "Приготовление сосисок").
- Если загрузочная часть мясорубки забита, выключите прибор, затем нажмите кнопку ◀◀ для удаления содержимого.

Приготовление фарша

Примечание

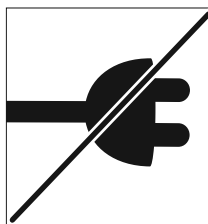
- Не используйте прибор для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов.
- Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.
- Во время работы прибора не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть мясорубки слишком много мяса.
- Выберите диск для крупной или мелкой шинковки в зависимости от нужной степени измельчения фарша. Шинковку можно выполнять в несколько подходов.



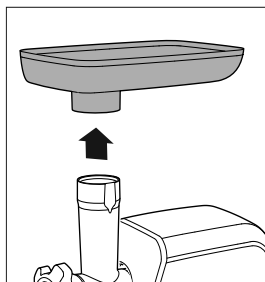
- 1 Положите подготовленные куски мяса (10 см длиной и 2 см толщиной) на загрузочный поддон.
- 2 Включите прибор.
- 3 Осторожно надавливая на толкатель, протолкните мясо в режущий блок.

Демонтаж

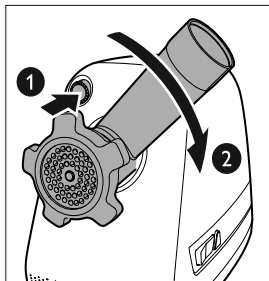
Перед разборкой отключите прибор от розетки.




- 1 Извлеките загрузочный поддон.

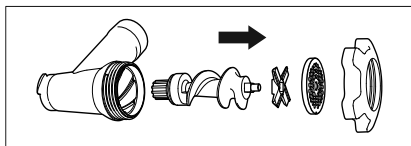


2 Извлеките загрузочную часть мясорубки.



- 1) Нажмите и удерживайте кнопку .
- 2) Поверните загрузочную часть мясорубки по часовой стрелке.

3 Открутите фиксирующее кольцо, затем извлеките диск для шинковки, режущий блок и вал шнека.



Рецепт

Пожарские котлеты (куриные котлеты)

Количество: 4 порции

Ингредиенты

- 1 фунт куриной грудки (или 1 фунт куриного фарша)
- 7–8 унций пшеничного хлеба без добавок
- 1/2 чашки теплого молока
- 6 ст. ложек несоленого сливочного масла
- 1/2 ч. ложки соли
- 1 щепотка черного перца
- 1/2 чашки панировочных сухарей, при необходимости можно использовать больше
- 1 зубок рубленого чеснока (не обязательный ингредиент)

- 1 ст. ложка растительного масла (не обязательный ингредиент)
- 4 унции сыра моцарелла или мюнстер; порезать ломтиками длиной 2 дюйма и шириной 1/2 дюйма (не обязательный ингредиент)

Способ приготовления

- 1 Окуните хлеб в теплое молоко на несколько минут.
- 2 Пропустите через мясорубку пропитавшийся хлеб, установив диск для мелкой шинковки.
- 3 Пропустите через мясорубку куриное филе, установив диск для мелкой шинковки.
- 4 Пропустите через мясорубку перемолотые хлеб и куриное филе.
- 5 Добавьте в полученную смесь соль и перец (а также рубленый чеснок по вкусу), затем тщательно перемешайте ингредиенты.
- 6 Намочите руки водой, возьмите порцию, приблизительно равную размеру мяча для гольфа или теннисного мяча. Положите в центр кусочек сыра и придайте форму котлеты. Убедитесь, что сыр полностью закрыт.
- 7 Обваляйте котлету в панировочных сухарях.
- 8 Включите средний огонь, растопите масло и обжаривайте котлету со всех сторон в течение трех минут или до образования золотистой корочки.
- 9 Запекайте обжаренные котлеты в духовке (предварительно нагретой до 177 °C или 350 °F) в течение 15 минут.
- 10 Подавайте на стол с гарниром по вкусу.



Совет

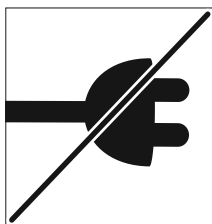
- Дополнительные рецепты смотрите на веб-сайте www.kitchen.philips.com.

5 Приготовление сосисок

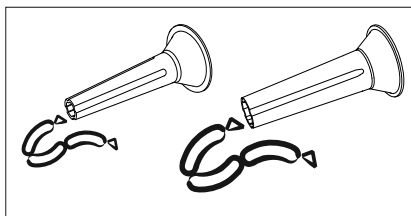
Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.

Сборка

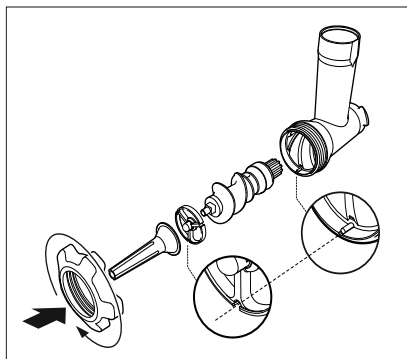
Перед сборкой отключите прибор от розетки.



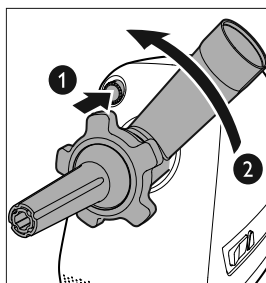
- 1 Выберите насадку для приготовления больших или малых сосисок.




- 2 Соберите загрузочную часть мясорубки и насадки.

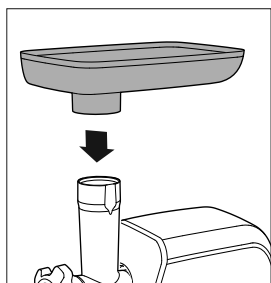


- 1) Протолкните вал шнека в режущий блок.
 - 2) Закрепите диск для нарезки сосисок на вале шнека и загрузочной части мясорубки.
 - 3) Закрепите насадку для приготовления сосисок на диске для нарезки сосисок.
 - 4) Поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке, чтобы закрепить его.
- 3 Закрепите загрузочную часть мясорубки на блоке электродвигателя.

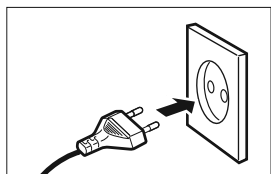


- 1) Нажмите и удерживайте кнопку .
- 2) Надавите на загрузочную часть мясорубки в сторону электродвигателя и поворачивайте против часовой стрелки, пока не прозвучит щелчок.

- 4 Закрепите загрузочный поддон на загрузочной части мясорубки.



- 5 Подключите сетевую вилку к источнику питания.



Примечание

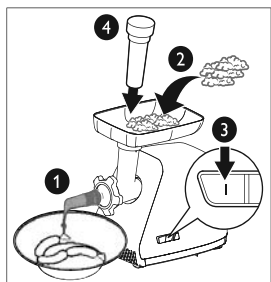
- Выступ на диске для нарезки сосисок должен совпадать с пазом на режущем блоке.

- 1 Окуните оболочку для колбасных изделий в теплую воду на 10 минут. Наденьте влажную оболочку поверх насадки для сосисок и завяжите на конце узел. Не закрывайте отверстие для выпуска воздуха на насадке.
- 2 Поместите фарш на загрузочный поддон.
- 3 Включите прибор.
- 4 Осторожно надавливая на толкатель, протолкните фарш в режущий блок.
- 5 Медленно стягивайте оболочку с насадки для сосисок для полного ее заполнения.
- 6 Сжимайте и перекручивайте оболочку, соблюдая выбранный интервал.

Примечание

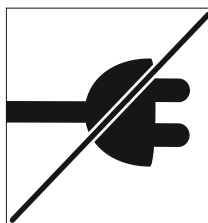
- Убедитесь, что выступы на загрузочной части мясорубки совмещены с пазами электродвигателя.
- Не закрывайте отверстия для выпуска воздуха на насадке для сосисок.
- Следите за толщиной сосисок, чтобы оболочка не была натянута слишком туго.
- Оболочка должна быть все время влажной, что предотвратит ее прилипание к насадке для сосисок.

Приготовление сосисок

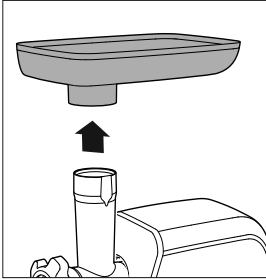


Демонтаж

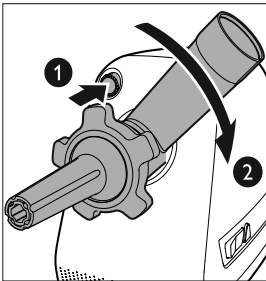
Перед разборкой отключите прибор от розетки.



- 1 Извлеките загрузочный поддон.



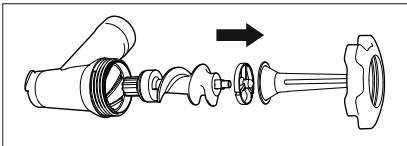
- 2 Извлеките загрузочную часть мясорубки.



1) Нажмите и удерживайте кнопку .

2) Поверните загрузочную часть мясорубки по часовой стрелке.

- 3 Открутите фиксирующее кольцо, затем извлеките насадку для сосисок, диск для нарезки сосисок и вал шнека.



Рецепт

Сосиски

Ингредиенты

- 10 фунтов свиного фарша
- 5 ст. ложек соли
- 1 ст. ложка молотого белого перца
- 2 ст. ложки тертого шалфея
- 1 ч. ложка имбиря
- 1 ст. ложка мускатного ореха
- 1 ст. ложка чабреца
- 1 пинта пресной воды
- 1 ст. ложка молотого острого красного перца

Способ приготовления

- 1 Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для крупной шинковки.
- 2 Тщательно смешайте фарш с остальными ингредиентами.
- 3 Для самостоятельного приготовления сосисок следуйте инструкциям раздела "Приготовление сосисок".



Совет

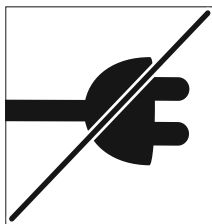
- Дополнительные рецепты смотрите на веб-сайте www.kitchen.philips.com.

6 Приготовление кеббе

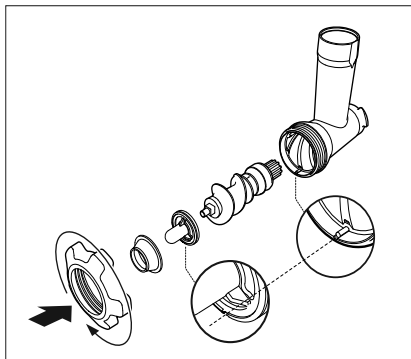
Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.

Сборка

Перед сборкой отключите прибор от розетки.

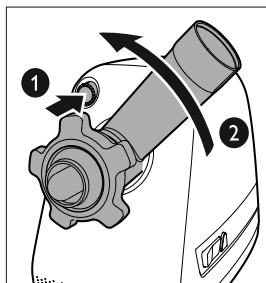


- 1 Соберите загрузочную часть мясорубки и насадки.

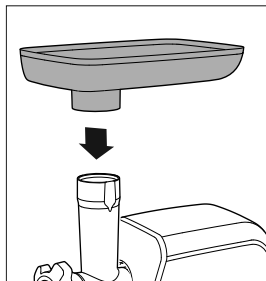


- 1) Протолкните вал шнека в режущий блок.
- 2) Закрепите диск для нарезки кеббе на вале шнека и загрузочной части мясорубки.
- 3) Прикрепите диск для формирования кеббе к диску для нарезки кеббе.
- 4) Поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке, чтобы закрепить его.

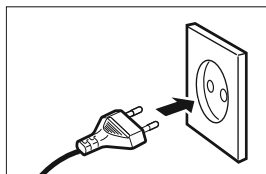
- 2 Закрепите загрузочную часть мясорубки на блоке электродвигателя.



- 1) Нажмите и удерживайте кнопку **ф**.
 - 2) Надавите на загрузочную часть мясорубки в сторону электродвигателя и поворачивайте против часовой стрелки, пока не прозвучит щелчок.
- 3 Закрепите загрузочный поддон на загрузочной части мясорубки.



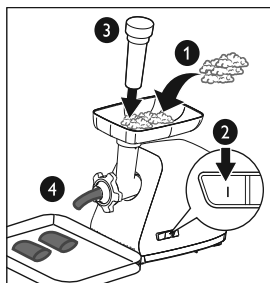
- 4 Подключите сетевую вилку к источнику питания.



Примечание

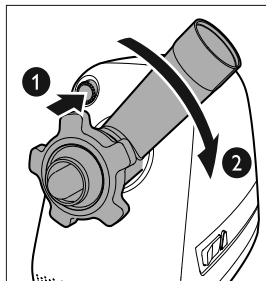
- Выступ на диске для нарезки кеббе должен совпадать с пазом на загрузочной части мясорубки.
- Убедитесь, что выступы на загрузочной части мясорубки совмещены с пазами электродвигателя.


Приготовление кеббе



- 1 Положите приправленный фарш в загрузочный поддон.
- 2 Включите прибор.
- 3 Осторожно надавливая на толкатель, протолкните фарш в режущий блок.

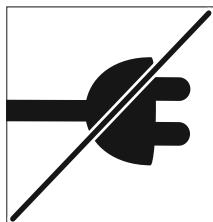
- 2 Извлеките загрузочную часть мясорубки.



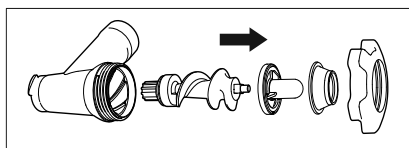
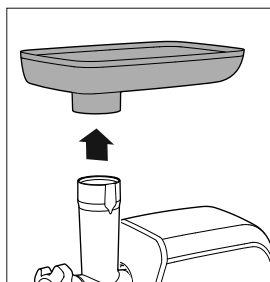
- 1) Нажмите и удерживайте кнопку .
- 2) Поверните загрузочную часть мясорубки по часовой стрелке.
- 3 Открутите фиксирующее кольцо, затем извлеките диск для формирования кеббе, диск для нарезки кеббе и вал шнека.

Демонтаж

Перед разборкой отключите прибор от розетки.



- 1 Извлеките загрузочный поддон.



Рецепт

Кеббе

Количество: 5–8 порций

Ингредиенты

- **Внешний слой**
 - 500 г (1 фунт 2 унции) мяса ягненка или обезжиренной баранины, порезать полосками
 - 500 г (1 фунт 2 унции) булгура, промытого и высушенного
 - 1 небольшая луковица
- **Начинка**
 - 400 г (10 унций) мяса ягненка, порезать полосками
 - 15 мл (1 ст. ложка) масла
 - 2 хорошо измельченных луковицы среднего размера

- 5–10 мл (1–2 ч. ложки) молотой гвоздики
- 15 мл (1 ст. ложка) муки без добавок
- соль и перец

Способ приготовления

- **Внешний слой**
 - 1) Пропустите через мясорубку мясо вместе с пшеницей и луком, установив диск для мелкой шинковки.
 - 2) Тщательно смешайте ингредиенты, затем полученную смесь снова пропустите через мясорубку.
 - 3) С помощью насадки для кеббе придайте полученной смеси форму.
- **Начинка**
 - 1) Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для мелкой шинковки.
 - 2) Поджарьте нарезанный лук до золотистого цвета.
 - 3) Добавьте фарш и остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут.
 - 4) Позвольте жиру стечь и охладите начинку.
- **Приготовление**
 - 1) Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сожмите края.
 - 2) Нагрейте масло для глубокого прожаривания (190 °C/374 °F).
 - 3) Обжаривайте кеббе в течение 3–4 минут или до появления золотистой корочки.



Совет

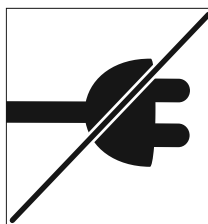
- Дополнительные рецепты смотрите на веб-сайте www.kitchen.philips.com.

7 Приготовление печенья (только для модели HR2728)

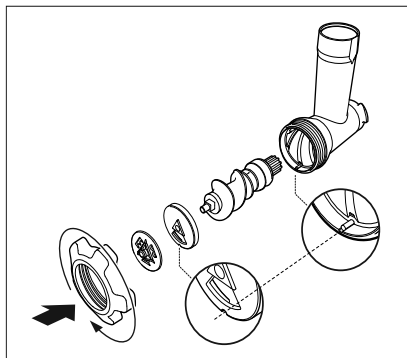
Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.

Сборка

Перед сборкой отключите прибор от розетки.



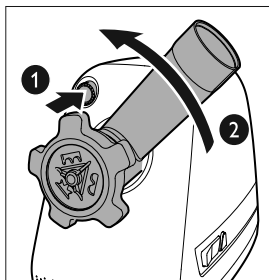
- 1) Соберите загрузочную часть мясорубки и насадки.




- 1) Протолкните вал шнека в режущий блок.

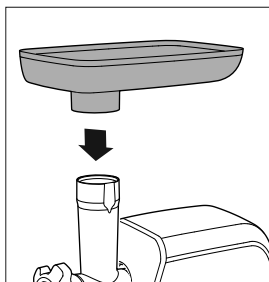
- 2) Закрепите диск для нарезания печенья на вале шнека и загрузочной части мясорубки.
- 3) Закрепите диск для формирования печенья на вале шнека.
- 4) Поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке, чтобы закрепить его.

- 2 Закрепите загрузочную часть мясорубки на блоке электродвигателя.

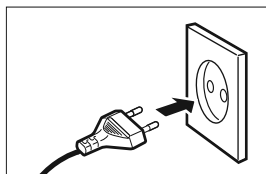


- 1) Нажмите и удерживайте кнопку .
- 2) Надавите на загрузочную часть мясорубки в сторону электродвигателя и поворачивайте против часовой стрелки, пока не прозвучит щелчок.

- 3 Закрепите загрузочный поддон на загрузочной части мясорубки.



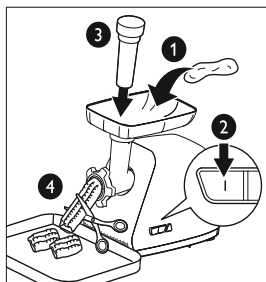
- 4 Подключите сетевую вилку к источнику питания.



Примечание

- Выступ на диске для нарезания печенья должен совпадать с пазом на загрузочной части мясорубки.
- Убедитесь, что выступы на загрузочной части мясорубки совмещены с пазами электродвигателя.

Приготовление печенья



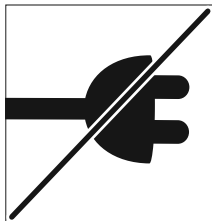
- 1 Положите одну полоску теста в загрузочный поддон.
- 2 Включите прибор.
- 3 Осторожно надавливая на толкатель, протолкните тесто в режущий блок.
- 4 Направьте поступающее из прибора тесто на форму для выпекания. Разрежьте тесто на кусочки или полосы и распределите их по форме для выпекания.

Совет

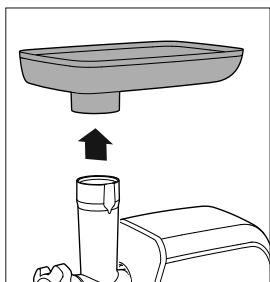
- Чтобы получить печенье различной формы, выравнивайте разные отверстия диска для формирования печенья с отверстием на диске для нарезки печенья.

Демонтаж

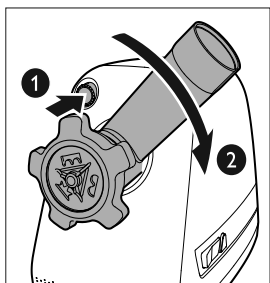
Перед разборкой отключите прибор от розетки.



- 1 Извлеките загрузочный поддон.



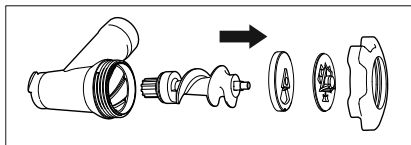
- 2 Извлеките загрузочную часть мясорубки.



1) Нажмите и удерживайте кнопку .

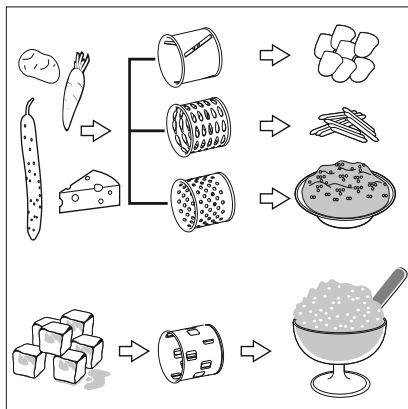
2) Поверните загрузочную часть мясорубки по часовой стрелке.

- 3 Открутите фиксирующее кольцо, затем извлеките диск для формования печенья, диск для нарезания печенья и вал шнека.




8 Нарезка овощей и колка льда (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛИ HR2728)

Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.

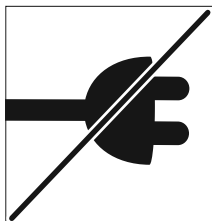


Примечание

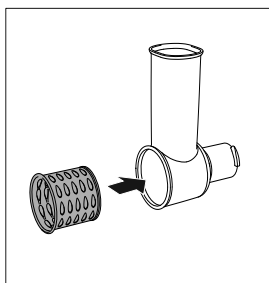
- Используйте только пластиковую загрузочную часть мясорубки вместе с металлическими барабанами и толкателем для пластиковой загрузочной части мясорубки.
- Во время использования пластиковой загрузочной части мясорубки не нажимайте кнопку 

Сборка

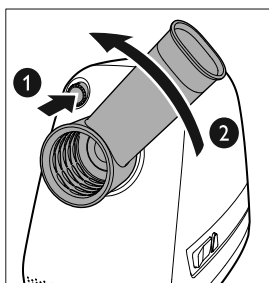
Перед сборкой отключите прибор от розетки.



- 1 Протолкните барабан в пластиковую загрузочную часть мясорубки. Слегка отрегулируйте положение барабана, чтобы оно полностью соответствовало положению втулки на внутреннем дне пластиковой загрузочной части мясорубки.



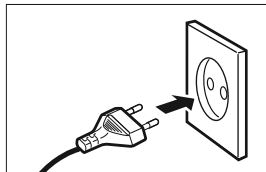
- 2 Закрепите загрузочную часть мясорубки на блоке электродвигателя.



- 1) Нажмите и удерживайте кнопку .

- 2) Надавите на загрузочную часть мясорубки в сторону электродвигателя и поворачивайте против часовой стрелки, пока не прозвучит щелчок.

- 3 Подключите сетевую вилку к источнику питания.



Нарезка овощей

Нарежьте овощи кусочками или полосками, чтобы их можно было легко протолкнуть в загрузочную часть мясорубки.

- 1 Включите прибор.
- 2 Протолкните овощи в загрузочную часть мясорубки.



Совет

- Убедитесь, что выступы на загрузочной части мясорубки совмещены с пазами электродвигателя.
- Также можно натереть сыр.

Рецепт

Картофельные оладьи

Количество: 10 порций

Ингредиенты

- 6 картофелин среднего размера (приблизительно 2 фунта)
- 2 яйца
- 2 ст. ложки обычной муки
- 1/2 ч. ложки соли
- 1/4 ч. ложки перца
- 1/2 чашки мелко нарезанного лука (дополнительно)
- 1 ч. ложка нарезанной петрушки (дополнительно)

Способ приготовления

- 1 Очистите картофель, затем натрите его с помощью барабана для мелкой терки.
- 2 Слейте сок.
- 3 Взбейте в чаше яйца. Добавьте муку, соль, перец и картофельное пюре (а также нарезанный лук и/или петрушку по вкусу) и перемешайте.
- 4 Нагрейте на среднем огне масло, чтобы его глубина составляла 1/4 дюйма. Для приготовления каждого оладья возьмите одну столовую ложку смеси и поместите в горячее масло.
- 5 Слегка примните, чтобы оладьи получились ровными.
- 6 Обжаривайте с каждой стороны приблизительно по три минуты или до появления золотистой хрустящей корочки.
- 7 Извлеките оладьи с помощью шумовки, затем удалите лишнее масло, выложив на бумажное полотенце.



Совет

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

Салат “Викинг”

Ингредиенты

- 3 томата среднего размера
- 200–250 г копченой колбасы
- 300 г сыра
- 2 зубчика чеснока
- 300 г майонеза

Способ приготовления

- 1 Нарезьте колбасу кубиками или полосками, а томаты — кольцами или полукольцами.
- 2 Натрите сыр с помощью барабана для крупной терки.

- 3 Выложите на тарелке слой майонеза.
- 4 Сделайте слой из нарезанной кубиками или полосками колбасы.
- 5 Выложите слой колец или полуколец томатов.
- 6 Выдавите на слой томатов зубок чеснока.
- 7 Посыпьте тертым сыром.
- 8 Повторите шаги 3–6.
- 9 Смажьте майонезом.
- 10 Посыпьте оставшимся сыром.
- 11 Поставьте блюдо в холодильник на 1–2 часа.



Совет

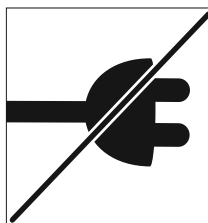
- Дополнительные рецепты смотрите на веб-сайте www.kitchen.philips.com.

Колка льда

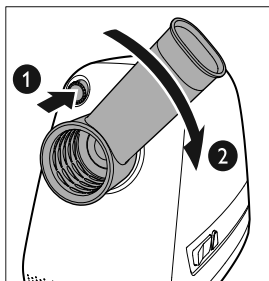
- 1 Включите прибор.
- 2 Поместите дробленый лед в загрузочную часть мясорубки.


Демонтаж

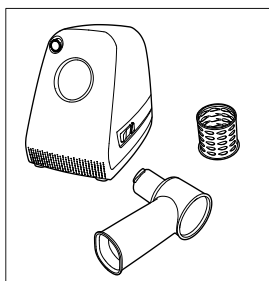
Перед разборкой отключите прибор от розетки.



- 1 Извлеките загрузочную часть мясорубки из блока электродвигателя.



- 1) Нажмите и удерживайте кнопку .
 - 2) Поверните загрузочную часть мясорубки по часовой стрелке.
- 2 Извлеките барабан из загрузочной части мясорубки.



9 Очистка и уход

Интенсивный

							
 HR2726, HR2727, HR2728	✓	✓	✓		✓	✗	✓
 HR2726, HR2727	✓	✓	✓		✓	✗	✓
 HR2728							
 HR2726 HR2727	✓	✓	✓	 HR2728	✓	✗	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓
 HR2728	✓	✓	✓		✗	✗	✓

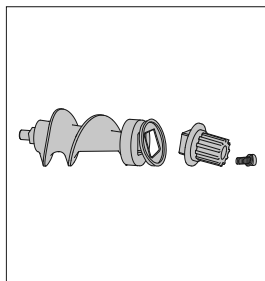
- Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.
- Перед извлечением насадок или очисткой блока электродвигателя выключите прибор и отключите его от электросети.
- Не погружайте блок электродвигателя в воду и не промывайте под струей воды.
- Запрещается мыть металлические детали в посудомоечной машине.
- Очистите основное устройство влажной тканью.
- Для удаления остатков мяса пропустите через режущий блок кусочки хлеба.
- Вымойте съемные части с помощью мягкой щетки в мыльной воде, ополосните чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью.
- Чтобы предотвратить ржавление, слегка смажьте металлические детали жиром или маслом.



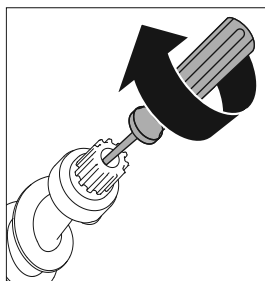
Совет

- С помощью зубочистки удалите остатки продуктов из дисков для шинковки, насадок для печенья и металлических барабанов.

- 2 Снимите втулку, уплотнительное кольцо и винт с вала шнека.



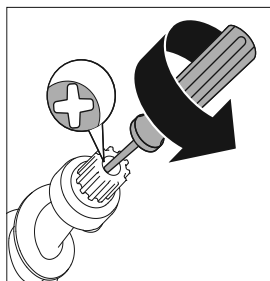
- 3 Поместите уплотнительное кольцо и новую втулку на вал шнека и закрепите их винтом.



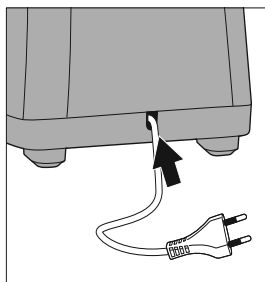
Замена втулки

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

- 1 Открутите винт втулки с помощью отвертки.



Хранение прибора



- Поместите шнур питания во встроенное отделение для хранения шнура.
- Храните прибор в сухом помещении при нормальной температуре.

10 Устранение неисправностей

При возникновении проблем, а также при необходимости получения сервисного обслуживания или информации посетите веб-сайт компании Philips www.philips.com или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения изделия.

Проблема	Возможные решения
Прибор не работает.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети.
	Убедитесь, что переключатель находится в положении "I".
	Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
Прибор прекращает работать во время использования.	Сработала защита от перегрева, и прибор был отключен во избежание повреждения, вызванного повышением температуры. В этом случае отключите прибор от сети и дождитесь его охлаждения. Затем снова подключите прибор к сети и включите его.
	Убедитесь, что переключатель находится в положении "I".
	Убедитесь, что прибор подключен к электросети.
	Убедитесь, что продукты не блокируют вал шнека. В данном случае выключите устройство и нажмите кнопку ◀◀.
	Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
При нажатии кнопки ◀◀ прибор не реагирует.	Перед нажатием кнопки ◀◀ убедитесь, что устройство выключено. Когда переключатель установлен в положение "I", кнопка ◀◀ не работает.
	Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
Ингредиенты недостаточно измельчены.	Убедитесь, что загрузочная часть мясорубки собрана правильно (см. главу "Приготовление фарша", раздел "Сборка").
	В частности, проверьте следующее.
	Убедитесь, что режущий край диска направлен наружу. Выступ на диске для шинковки должен совпадать с пазом в загрузочной части мясорубки.
	Убедитесь, что фиксирующее кольцо надежно закреплено.
	Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.

Проблема	Возможные решения
Звук дребезжания	Убедитесь, что загрузочная часть мясорубки собрана правильно (см. раздел “Сборка”).
	В частности, проверьте следующее. Выступ на диске для нарезки или диске для шинковки должен совпадать с пазом в загрузочной части мясорубки.
	Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
Положение загрузочной части мясорубки неустойчиво или она выступает во время использования.	Убедитесь, что загрузочная часть мясорубки закреплена правильно (см. раздел “Сборка”). При правильном креплении загрузочной части мясорубки должен раздаться щелчок.
	Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
Во время использования прибор находится в неустойчивом положении.	Убедитесь, что прибор расположен на устойчивой горизонтальной поверхности.
	Убедитесь, что загрузочный поддон надежно закреплен (см. раздел “Сборка”).
	Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
Фарш не поступает.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети.
	Убедитесь, что переключатель находится в положении “ I ” .
	Убедитесь, что загрузочная часть мясорубки собрана правильно (см. раздел “Сборка”).
	Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
Пластиковые насадки не соответствуют загрузочной части мясорубки. Не удается заблокировать загрузочную часть мясорубки.	Убедитесь, что компоненты собраны должным образом (см. главу “Нарезка овощей и колка льда” , раздел “Сборка”).
	Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
Не удастся извлечь загрузочную часть мясорубки.	Перед тем как снять загрузочную часть мясорубки, необходимо нажать и удерживать кнопку ⏏ .
	Загрузочную часть мясорубки необходимо поворачивать по часовой стрелке (см. раздел “Разборка”).
	Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.

Проблема	Возможные решения
Плохое качество измельчения или дробления в пластиковом контейнере.	Убедитесь, что используется специальный толкатель, предназначенный для пластиковой, а не металлической загрузочной части.
	Убедитесь, что используется соответствующий барабан (для нарезки ломтиками используется барабан для нарезки, для измельчения — барабан для шинковки и т. д.).
	Убедитесь, что барабаны собраны правильно (см. раздел “Сборка”).
	Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
Во время использования барабан выступает.	Убедитесь, что барабан собран правильно (см. раздел “Сборка”).
	Убедитесь, что в пластиковой загрузочной части мясорубки отсутствуют загрязнения или остатки продуктов.
	Если проблема не устранена, обратитесь в ближайший центр поддержки потребителей Philips.
Что делать, если сломался зубчатый механизм?	В комплект изделия входит дополнительный зубчатый механизм. Если исходная втулка сломана, замените ее новой (см. раздел “Замена втулки”).

