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

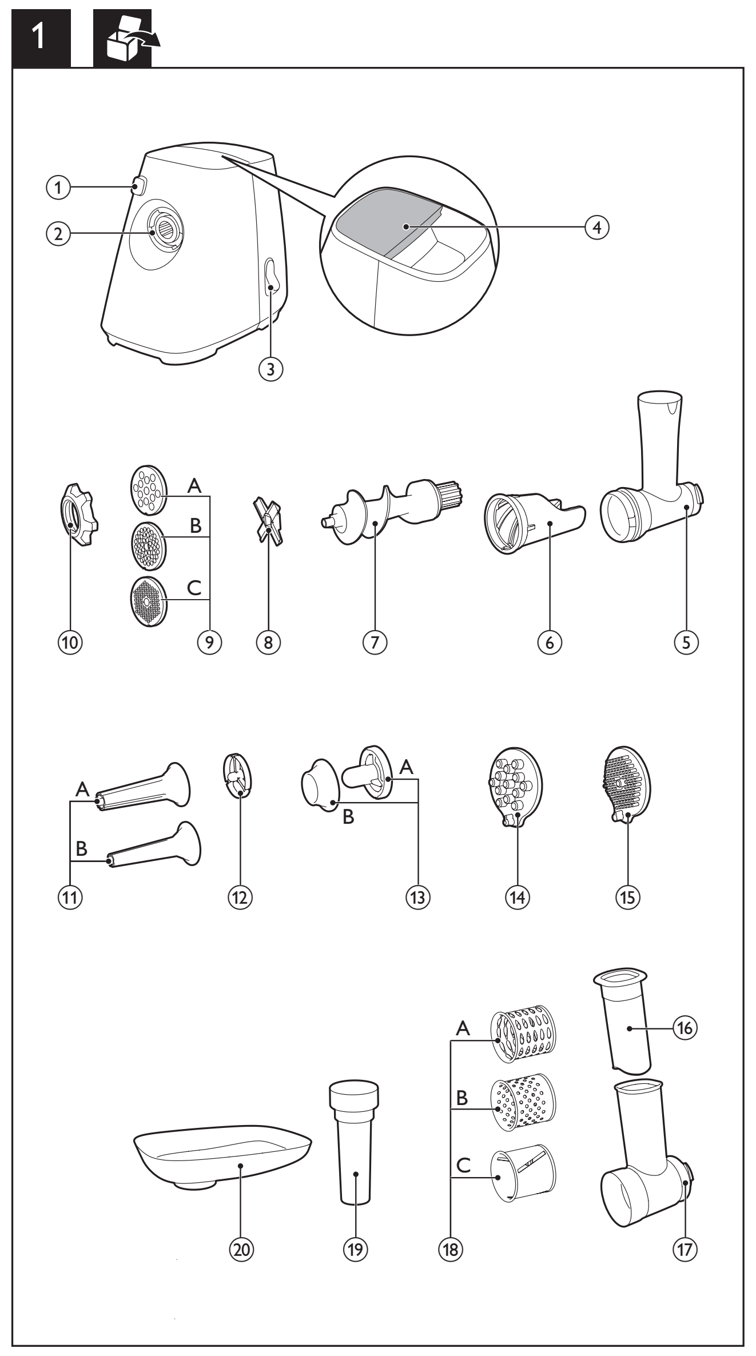
HR2722
HR2723

EN	User manual	LV	Lietotāja rokasgrāmata
BG	Ръководство за потребителя	PL	Instrukcja obsługi
CS	Příručka pro uživatele	RO	Manual de utilizare
ET	Kasutusjuhend	SK	Príručka užívateľa
HU	Felhasználói kézikönyv	SL	Uporabniški priročnik
LT	Vartotojo vadovas		

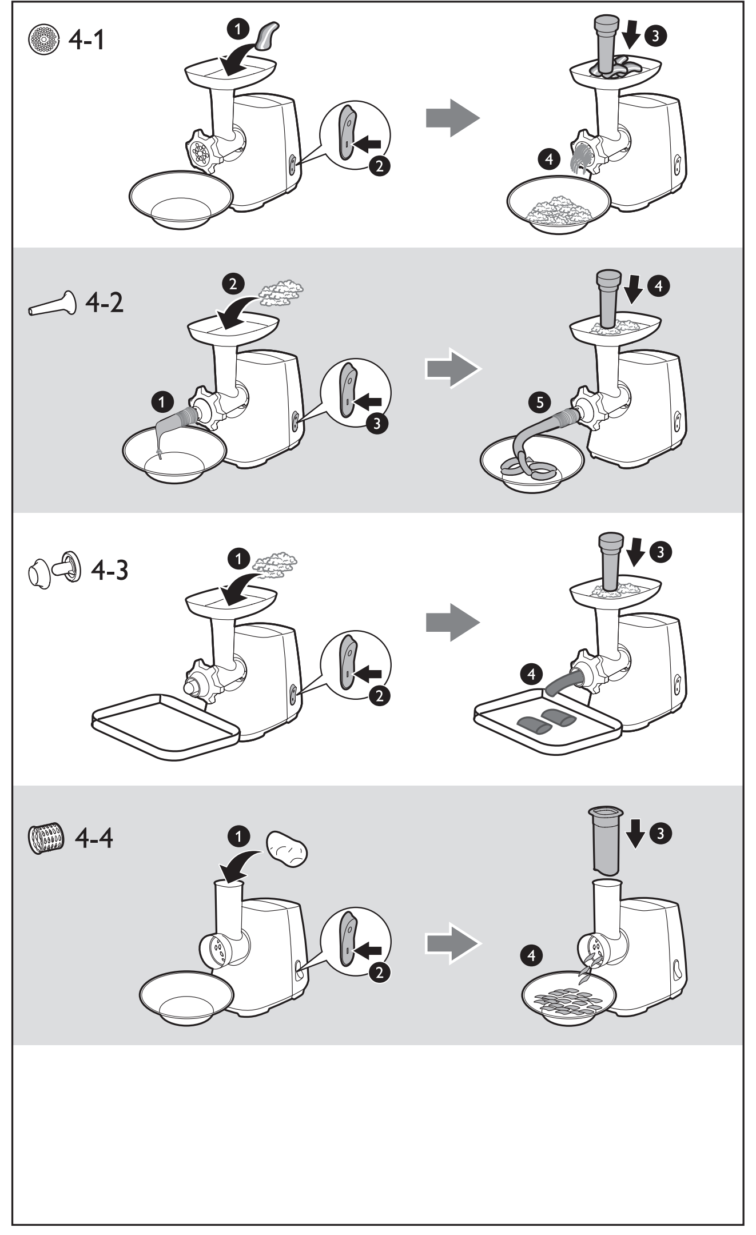
PHILIPS

Specifications are subject to change without notice
© 2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

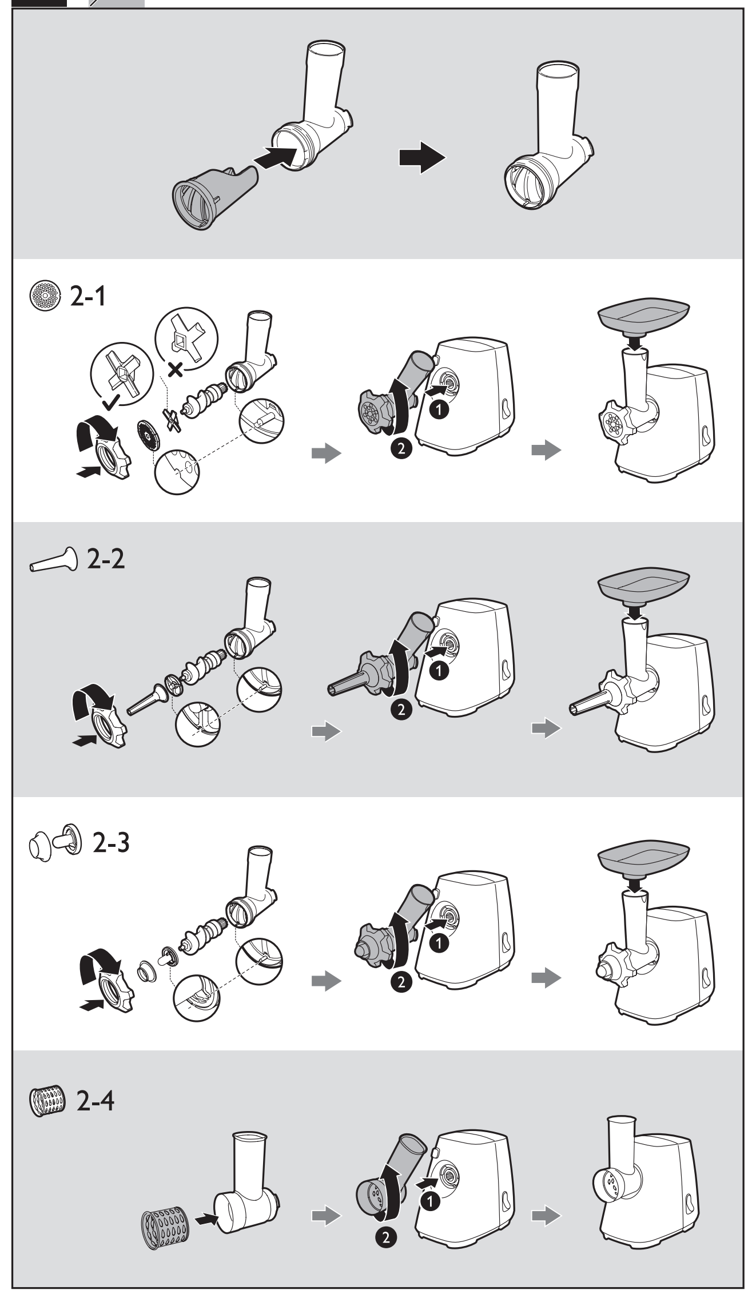
1



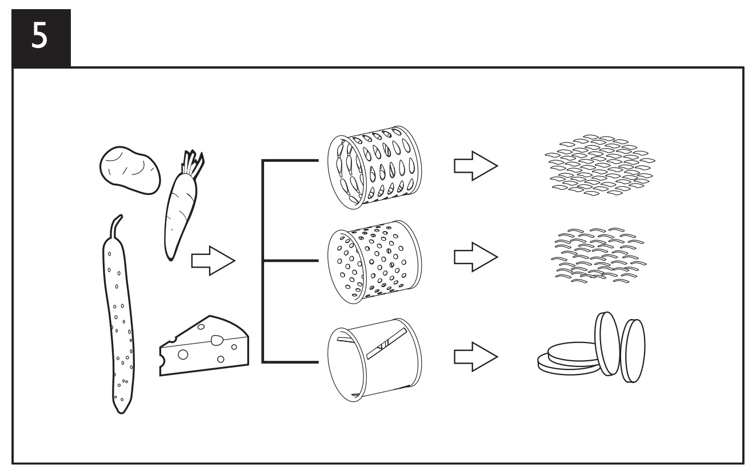
4



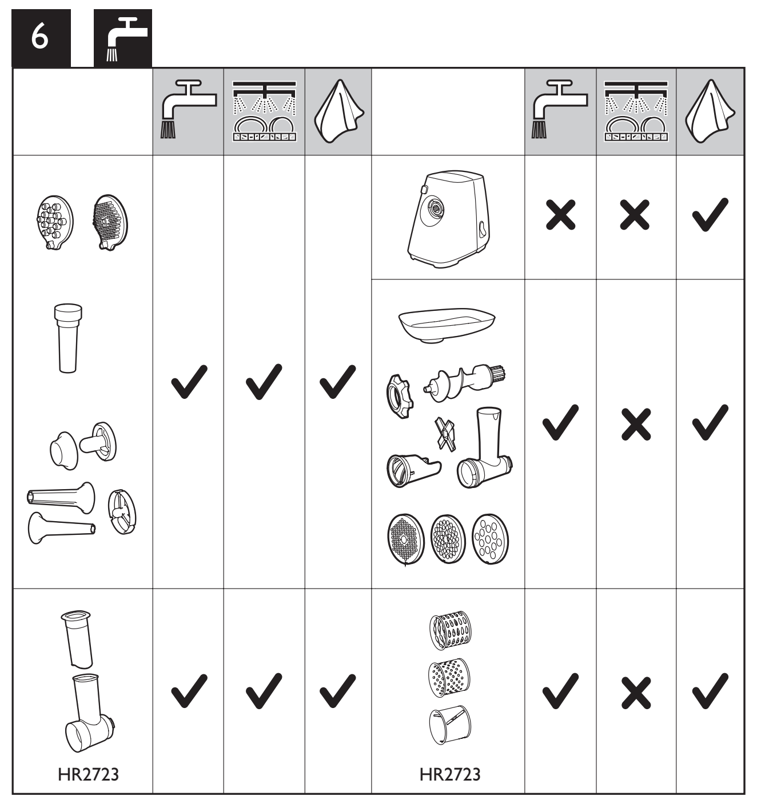
2



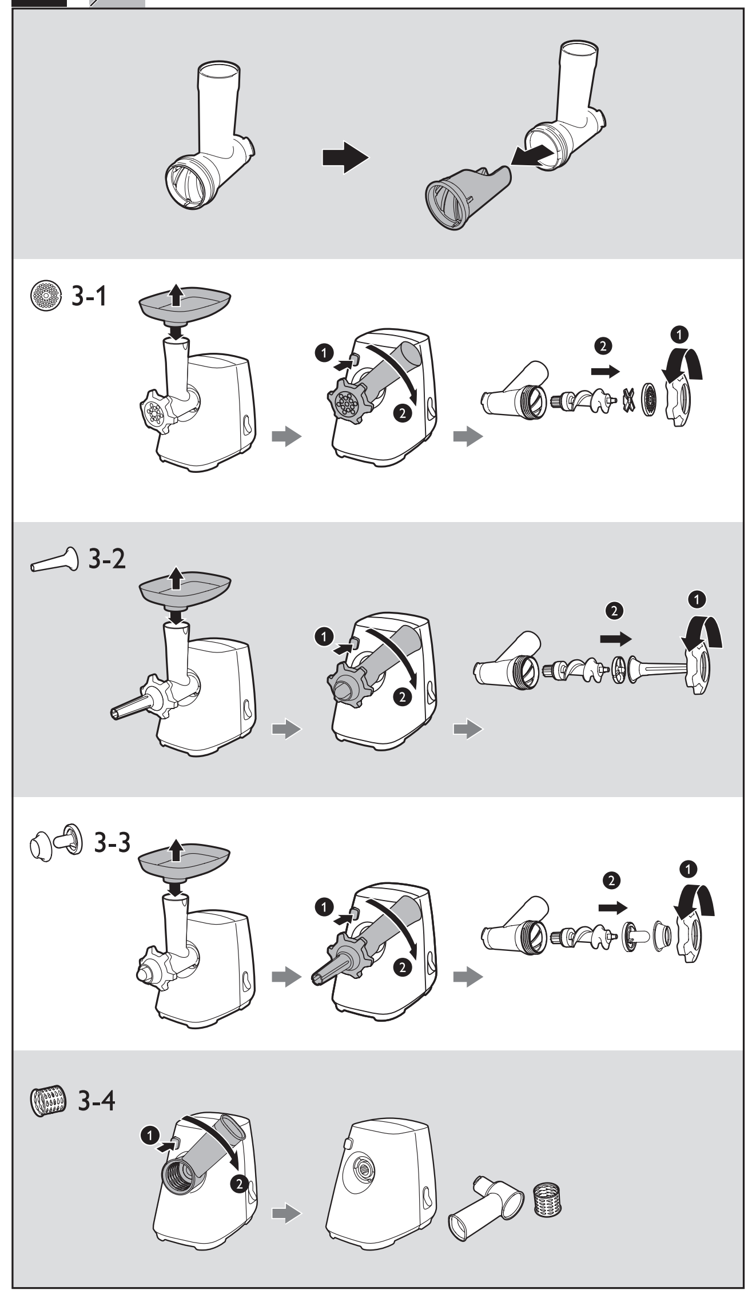
5



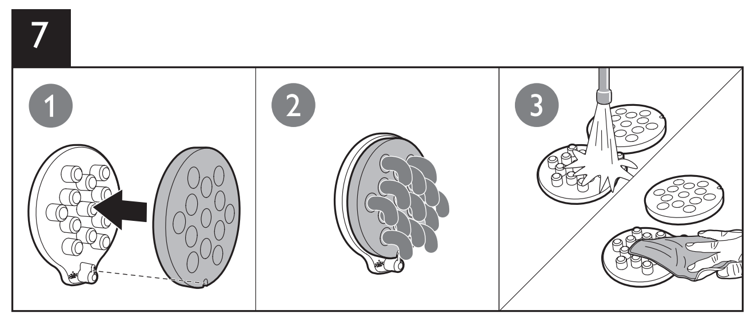
6



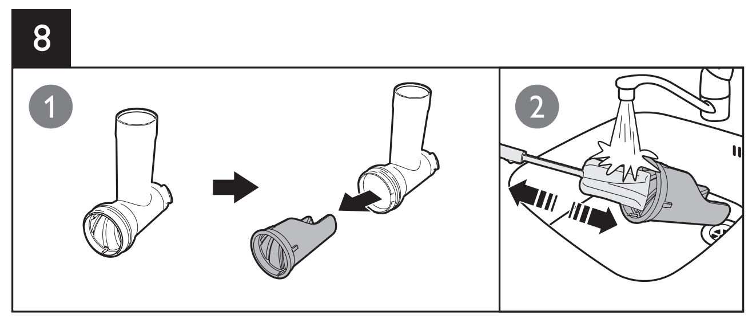
3



7



8



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

- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning, changing accessories or approaching parts that move in use.
- 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 supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- 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!
- 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.
- Make sure you fully assemble and lock the hopper before putting in the worm shaft, blade and screen into the hopper.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.

Caution

- The appliance is intended for household use only.
- Before you connect the appliance to the mains, make sure that the appliance is assembled correctly.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Always switch the appliance off by pressing the O/I button.
- Do not let the appliance run unattended.
- Do not exceed the maximum operating time of 5 minutes at all applications.
- Let the appliance cool down to room temperature before next operation.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Noise level: Lc = 89 dB [A]

Safety system

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down until room temperature. Then, put the mains plug back into the power outlet and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorized Philips service center if the overheat protection is activated too often.

The appliance is also equipped with mechanical protection. To protect the motor, the plastic gear has been designed to break if bones or utensils are fed into the appliance. When this happens, simply remove the gear and exchange it.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.

When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:

Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

2 Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com.
With this product, you can
- mince meat
- make sausages
- make kebbe
- cut vegetables and grate cheese (HR2723 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.	⑫	**Sausage separator**
②	**Motor unit**	⑬	**Kebbe maker** • **A**: Kebbe separator • **B**: Kebbe shaper
③	**O / I** • Switch off or on the appliance.	⑭	**Innovative cleaning tool for grinding disc (diameter of 8 mm and 5 mm)**
		⑮	**Innovative cleaning tool for grinding disc (diameter of 3 mm)**
④	**Handle**	⑯	**Pusher for the plastic hopper (HR2723 only)**
⑤	**Metal hopper**	⑰	**Plastic hopper (HR2723 only)**
⑥	**InsertClean assembly**	⑱	**Metal drums (HR2723 only)** • **A**: Coarse grater drum • **B**: Fine grater drum • **C**: Slicer drum
⑦	**Worm shaft**	⑲	**Pusher for the metal hopper**
⑧	**Cutter/Knife**	⑳	**Feeding tray**
⑨	**Grinding discs** • **A**: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm) • **B**: Fine grinding disc (diameter of 5 mm) • **C**: Fine grinding disc (diameter of 3 mm)		
⑩	**Screw ring**		
⑪	**Sausage horns** • **A**: Large sausage horn (diameter of 22 mm) • **B**: Small sausage horn (diameter of 12 mm)		

4 Before first use

Before you use the appliance and accessories for the first time, thoroughly clean the parts
that come into contact with food. (See “Cleaning” in Fig. 6 and Fig. 7).

5 Mince meat

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

Mince meat (Fig. 4-1)

Note

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

Tip

- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat as much as possible.
- Before your make sausages, mince the meat first. (refer to "Make sausages")
- If the hopper is stuck, switch off the appliance and disassemble the hopper from the motor unit. Then remove the stuck stuff from the hopper.

6 Make sausages

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

Make sausages (Fig. 4-2)

Note

- Make sure that the projections on the hopper align with the notches of the motor.
- Do not block the air outlet grooves of the sausage horn.
- Do not make the sausages too thick in case the sausage skin is overstretched.
- Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.

Recipe

Sausages

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

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

7 Make kebbe

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

Make kebbe (Fig. 4-3)

Recipe

Kebbe

Yield: 5-8 servings

Ingredients:
- **Outer casing**
  - 500 g lamb or fat-free mutton, cut into strips
  - 500 g bulgur wheat, washed and drained
  - 1 small onion
- **Filling**
  - 400 g lamb, cut into strips
  - 15 ml oil
  - 2 medium onions, finely chopped
  - 5-10 ml ground allspice
  - 15 ml plain flour
  - salt and pepper

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

8 Cut vegetables (HR2723 only)

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-4.
For disassembly, refer to Fig. 3-4.

Cut vegetables (Fig. 4-4)

Fig. 5 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.

Tip

- You can also grate cheese.
- When processing apples, peel off the skin for best results.

9 Cleaning and maintenance (Fig. 6 and Fig. 7)

- 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 hopper 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.

Clean the InsertClean assembly (Fig. 8)

The InsertClean assembly allows you to easily and fully clean the inside of the hopper. You can remove the InsertClean assembly from the hopper and clean it according to fig. 8.

Note

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

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

- Винаги изключвайте уреда от бутона и от захранването, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, почистване, смяна на аксесоарите или приближаване до части, които се движат при употреба.
- Преди да включите уреда в електрическия 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.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител или лица с подобна квалификация с цел да се избегнат опасни ситуации.
- Уредът може да се използва от хора с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда, както и ако разбират евентуалните опасности.
- Бъдете много внимателни, когато боравите с ножа, особено когато го изваждате от червяка и при почистване. Режещите ръбове са много остри!
- Не натискайте продуктите във фунията за подаване с пръсти или предмет (например шпатула), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използват само тласкачите.
- Не бъркайте с пръсти в металния цилиндър, докато уредът работи.
- Погрижете се да сглобите изцяло и да фиксирате фунията за подаване, преди в нея да поставите червяка, ножа и решетката.
- Този уред не бива да се използва от деца. Пазете уреда и кабела далече от достъп на деца.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Не използвайте уреда, ако въртящата се цедка или защитният капак е повреден или има видими пукнатини.

Внимание

- Уредът е предназначен само за домашна употреба.
- Уверете се, че уредът е сглобен правилно, преди да го включите в електрическия контакт.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Изключете уреда, като натиснете бутона вкл./изкл.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Не превишавайте максимално допустимото време за непрекъсната работа от 5 минути в никое от приложенията.
- Оставете уреда да се охлади на стайна температура преди да пристъпите към следващото действие.
- За да се избегне евентуална опасност вследствие на спонтанно превключване на термичния прекъсвач, този уред не бива никога да се свързва към външен превключвател, например таймер, нито да се свързва към верига, която често се включва и изключва от енергоснабдяването.
- Ниво на шума: Lc = 89 dB [A]

Система за безопасност

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

Уредът също е съоръжен и с механична защита. За предпазване на мотора е предвидено пластмасово зъбно колело, което да се счупи, ако в уреда попаднат кости или прибори. Когато това се случи, просто отстранете зъбното колело и го сменете.

Електромагнитни полета (EMF)

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

Рециклиране

Продуктът е разработен и произведен от висококачествени материали и компоненти, които могат да бъдат рециклирани и използвани повторно.

Когато видите символа на зачеркнатата кръгла кофа за боклук, прикрепен към продукта, това означава, че продуктът е обхванат от Директива 2002/96/EO:

Никога не изхвърляйте този продукт заедно с битовите отпадъци. Информирайте се за местните правила относно разделното събиране на електрически и електронни продукти. С правилното изхвърляне на стария продукт се предотвратяват потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

2 Въведение

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 този продукт можете
- да мелите месо
- да правите наденици
- да правите кебе
- да режете зеленчуци и да стържете сирене (само за HR2723)

Съвет

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

3 Какво има в кутията (фиг. 1)

①	**Бутон, освобождаващ фунията за подаване** • Натиснете и задръжте бутона, когато сваляте фунията за подаване.	⑫	**Сепаратор за наденица**
②	**Задвижващ блок**	⑬	**Уред за правене на кебе** • **A**: Сепаратор за кебе • **B**: Форма за кебе
③	**O / I** • Изключване и включване на уреда.	⑭	**Иновативен почистващ инструмент за диск за смилане (диаметър от 8 мм и 5 мм)**
		⑮	**Иновативен почистващ инструмент за диск за смилане (диаметър от 3 мм)**
④	**Дръжка**	⑯	**Тласкач за пластмасовата фуния за подаване (само за HR2723)**
⑤	**Метална фуния за подаване**	⑰	**Пластмасова фуния за подаване (само за HR2723)**
⑥	**Блок InsertClean**	⑱	**Метални барабани (само за HR2723)** • **A**: Цилиндър за едро настъргване • **B**: Цилиндър за фино настъргване • **C**: SЦилиндър за рязане
⑦	**Червяк**	⑲	**Тласкач за металната фуния за подаване**
⑧	**Острие/нож**	⑳	**Тавичка за подаване**
⑨	**Дискове за смилане** • **A**: Диск за едро смилане (диаметър 8 мм) • **B**: Диск за фино смилане (диаметър 5 мм) • **C**: Диск за фино смилане (диаметър 3 мм)		
⑩	**Винтов пръстен**		
⑪	**Фунии за наденици** • **A**: Голяма фуния за наденици (диаметър 22 мм) • **B**: Малка фуния за наденици (диаметър 12 мм)		

4 Преди първата употреба

Преди да използвате уреда и приставките за първи път, почистете старателно частите, които влизат в контакт с храна. (Вж. “Почистване” на фиг. 6 и фиг. 7).

5 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 (фиг. 4-1)

Забележка

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

Съвет

- Доколкото е възможно, отстранете от месото костите, хрущялите и сухожилията.
- Когато правите наденици, първо смелете месото. (вж. "Правене на наденици")
- Ако фунията за подаване е блокирана, изключете уреда и свалете фунията от задвижващия блок. След това отстранете блокираните частици от фунията за подаване.

6 Правете 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 (фиг. 4-2)

Забележка

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

Рецепта

Наденици

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

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

7 Правете кебе

Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 2-3.
За разглобяване, вижте фиг. 3-3.

Приготвяне на кебе (фиг. 4-3)

Рецепта

Кебе

Количество: 5-8 порции

Продукти:
- **За коричката**
  - 500 г агнешко или нетлъсто овнешко, нарязано на ленти
  - 500 г булгур, измит и подсушен
  - 1 малка глава лука
- **Плънка**
  - 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.
- **Плънка**
  1) Смелете месото с диска за фино смилане.
  2) Изпържете нарязания лук до златисто-кафяво.
  3) Прибавете смляното месо и останалите продукти и пържете 1-2 минути.
  4) Отцедете излишната мазнина и охладете плънката.
- **Готвене**
  1) Вземете от сместа за коричката, сложете от плънката 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.

8 Режете зеленчуци (само за HR2723)

Преди да започнете се уверете, че сте сглобили уреда както е показано на фиг. 2-4.
За разглобяване, вижте фиг. 3-4.

Рязане на зеленчуци (фиг. 4-4)

фиг. 5 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.

Съвет

- Можете също да стържете сирене.
- При обработката на ябълки ги обелете с цел постигане на максимално добри резултати.

9 Почистване и поддръжка (фиг. 6 и фиг. 7)

- 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 фунията за подаване, за да отстраните евентуално останали парченца месо.
- Мийте разглобяемите части с мека четка в сапунена вода, изплаквайте ги с чиста вода и след това незабавно ги подсушавайте с мека кърпа или салфетки.
- Леко изтърквайте металните части с мазнина или олио, за да предотвратите ръждясване.

Почистете блока InsertClean (фиг. 8)

Блокът InsertClean ви позволява лесно и цялостно да почистите вътре във фунията. Можете да премахнете блока InsertClean от фунията и да го почистите, както е показано на фиг. 8.

Забележка

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

Čeština

1 Důležité

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

- Pokud přístroj budete nechávat bez dozoru, budete jej sestavovat, rozebírat a čistit, měnit příslušenství nebo manipulovat se součástmi, které se při jeho provozu pohybují, vždy přístroj vypněte a odpojte od napájení.
- 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.
- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést výrobce, jeho servisní pracovníci nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- Přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.
- Při manipulaci s nožovou jednotkou buďte velmi opatrní, zejména při sundávání ze šnekové hřídele a během čištění. Řezací hrany jsou velmi ostré.
- Když je přístroj v provozu, netlačte ingredience do násypky mlýnku pomocí prstů ani žádného předmětu (např. stěrky). Pro tento účel se smí používat pouze pěchovač.
- Když je přístroj v provozu, nestrkejte prsty do kovového válce.
- Zkontrolujte, zda je násypka řádně sestavena a uzamčena, než do ní vložíte šnekovou hřídel, nůž a sítko.
- Přístroj nesmějí používat děti. Přístroj a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Nepoužívejte přístroj, pokud jsou rotační sítko nebo ochranný kryt poškozené nebo mají praskliny.

Upozornění

- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Před připojením přístroje do napájení zkontrolujte, zda je správně sestaven.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Přístroj vždy vypněte stisknutím tlačítka O/I.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Při všech způsobech použití nesmí být překročena maximální doba provozu, která je 5 minut.
- Před dalším použitím nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu.
- Abyste předešli možnému nebezpečí kvůli nezáměrnému resetování tepelné pojistky, nesmí být tento přístroj nikdy připojený k externímu spínacímu zařízení, jako je např. časový spínač, nebo k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán.
- Hladina hluku: Lc = 89 dB [A]

Bezpečnostní systém

Tento přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí. Pokud se přístroj přehřeje, automaticky se vypne. Přístroj vytáhněte ze zásuvky a nechte jej vychladnout na pokojovou teplotu. Pak zástrčku znovu zapojte do napájecí zásuvky a přístroj opět zapněte. Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje příliš často, kontaktujte svého prodejce výrobků Philips nebo autorizovaný servis společnosti Philips.

Přístroj je rovněž vybaven mechanickou ochranou. Kvůli ochraně motoru je plastové ozubené ústrojí navrženo tak, aby se zlomilo, pokud do přístroje zasunete kosti nebo náčiní. Pokud k tomu dojde, stačí ústrojí vyjmout a vyměnit je za nové.

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Recyklace

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:

Nevyhazujte tento výrobek do běžného domácího odpadu. Informujte se o místních předpisech týkajících se odděleného sběru elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidací starého výrobku pomůžete předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí.

2 Úvod

Společnost Philips Vám gratuluje ke koupi a vítá Vás! Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách www.philips.com.
S tímto výrobkem lze
- mlít maso
- připravovat klobásy
- připravovat kebbe
- krájet zeleninu a strouhat sýr (pouze model HR2723)

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.	⑫ **Nástavec na klobásy**
② **Motorová jednotka**	⑬ **Výroba kebbe** · **A**: Oddělovač kebbe · **B**: Tvarovač kebbe
③ **O / I** · Vypnutí nebo zapnutí přístroje.	⑭ **Inovativní čisticí přístroj na mlecí kotouč (průměr 8 mm a 5 mm)**
	⑮ **Inovativní čisticí přístroj na mlecí kotouč (průměr 3 mm)**
④ **Rukojeť**	⑯ **Pěchovač pro plastovou násypku (pouze modely HR2723)**
⑤ **Kovová násypka**	⑰ **Plastová násypka (pouze modely HR2723)**
⑥ **Systém InsertClean**	⑱ **Kovové válce (pouze modely HR2723)** · **A**: Hrubý strouhací válec · **B**: Jemný strouhací válec · **C**: Krájecí válec
⑦ **Šneková hřídel**	⑲ **Pěchovač pro kovovou násypku**
⑧ **Nožová jednotka**	⑳ **Podávací zásobník**
⑨ **Mlecí kotouče** · **A**: Hrubý mlecí kotouč (průměr 8 mm) · **B**: Jemný mlecí kotouč (průměr 5 mm) · **C**: Jemný mlecí kotouč (průměr 3 mm)	
⑩ **Zajišťovací kroužek**	
⑪ **Nástavce na klobásy** · **A**: Velký nástavec na klobásy (průměr 22 mm) · **B**: Malý nástavec na klobásy (průměr 12 mm)	

4 Před prvním použitím

Než přístroj a příslušenství poprvé použijete, důkladně očistěte jednotlivé díly, které přijdou do styku s jídlem. (Viz část „Čištění" na obr. 6 a obr. 7).

5 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 (obr. 4–1)

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

Upozornění
- Z masa co nejlépe odstraňte kosti, chrupavky a šlachy.
- Před přípravou klobás maso nejprve namelte. (viz „Výroba klobás")
- Pokud je násypka ucpaná, vypněte přístroj a sejměte násypku z motorové jednotky. Poté uvolněte ucpanou násypku.

6 Výroba klobás

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

Výroba párků (obr. 4–2)

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

Recepty

Klobásy

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

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

7 Výroba kebbe

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

Výroba kebbe (obr. 4–3)

Recepty

Kebbe

Počet porcí: 5–8

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

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

8 Krájení zeleniny (pouze modely HR2723)

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr. 2–4. Chcete-li přístroj rozebrat, postupujte podle obr. 3–4.

Krájení zeleniny (obr. 4–4)

Obr. 5 zobrazuje suroviny, na které je určen každý z válců a tvary, které je možné s nimi připravit.

Note
- Používejte pouze plastovou násypku mlýnku v kombinaci s kovovými válci a pěchovačem pro plastovou násypku mlýnku.

Upozornění
- Můžete také strouhat sýr.
- Před zpracováním jablek je lepší odstranit slupku.

9 Čištění a údržba (obr. 6 a obr. 7)

- 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 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.

Vyčistěte systém InsertClean (obr. 8)

Systém InsertClean umožňuje snadné a úplné vyčištění vnitřku násypky. Můžete systém InsertClean sejmout z násypky a vyčistit jej podle obr. 8.

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

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

- Lülitage seade alati välja ja eemaldage toitejuhe seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist, tarvikute vahetamist või kui seade on järelvalveta või kui teil on vaja puudutada liikuvaid osi.
- 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.
- Ohtlike olukordade vältimiseks tuleb kahjustatud toitejuhe lasta uue vastu vahetada tootjal, tema hooldusesindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.
- Seda seadet võivad kasutada füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja kui nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Olge lõikuri käsitsemisel väga ettevaatlik, eriti seda tiguvõllilt eemaldades ja puhastamise ajal. Lõikeservad on väga teravad!
- Ärge lükake toiduaineid sõrmede ega esemete (nt spaatli) abil täitekolusse, kui seade töötab. Selleks võib kasutada ainult tõukureid.
- Ärge sisestage oma sõrmi metalltrumlisse, kui seade töötab.
- Kontrollige, et täitekolu oleks täiesti kokku pandud ja lukustatud enne, kui panete sellesse tiguvõlli, tera ja ekraani.
- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Ärge kasutage seadet, kui pöördsõel või kaitsekate on kahjustatud või sellel on nähtavaid mõrasid.

Ettevaatust

- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrguga veenduge, et seade on õigesti kokku pandud.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- Lülitage seade alati välja sisse/välja nupule vajutades.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Ärge kunagi ületage ükskõik millises rakenduses 5-minutilist maksimaalset kasutusaega.
- Laske seadmel enne järgmist toimingut toatemperatuurile jahtuda.
- Et ära hoida vigastusi, mis võivad tekkida termilise ohutuslüliti ettekavatsematu lähtestamise tagajärjel, ei tohi seda seadet ühendada ei välise lülitusseadmega, nagu nt taimeriga, ega ühendada skeemiga, mida elektrivõrk korrapäraselt sisse-välja lülitab.
- Müratase: Lc = 89 dB [A]

Ohutussüsteem

See seade on varustatud ülekuumenemiskaitsega. Ülekuumenemisel lülitub seade automaatselt välja. Lülitage seade välja ja laske sel toatemperatuurini jahtuda. Seejärel sisestage pistik uuesti elektrikontakti ja lülitage seade sisse. Kui ülekuumenemiskaitse aktiveerub liiga sageli, võtke ühendust oma Philipsi edasimüüja või Philipsi volitatud hoolduskeskusega.

Seade on varustatud ka mehaanilise kaitsega. Mootori kaitsmiseks on plastist hammasratas kujundatud nii, et see murdub, kui kondid või köögiriistad satuvad seadmesse. Sellisel juhul eemaldage lihtsalt hammasratas ja vahetage see välja.

Elektromagnetväljad (EMF)

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

Ringlussevõtt

Teie toode on kavandatud ja toodetud kvaliteetsetest materjalidest 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 kunagi visake seda toodet muude majapidamisjäätmete hulka. Palun viige ennast kurssi elektriliste ja elektrooniliste toodete eraldi kogumist reguleerivate kohalike eeskirjadega. Toote õige kõrvaldamine aitab vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

2 Sissejuhatus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Philipsi pakutava tootetoe eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebisaidil www.philips.com.
Selle toote abil saate:
- hakkida liha;
- teha vorste;
- teha kebbe lihapalle;
- tükeldada köögivilju ja riivida juustu (ainult HR2723).

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

3 Pakendi sisu (joon. 1)

① **Täitekolu vabastusnupp** · Täitekolu eemaldamiseks vajutage ja hoidke seda all.	⑫ **Vorstieraldaja**
② **Mootor**	⑬ **Kebbe lihapallide tegija** · **A:** Kebbe lihapallide eraldaja · **B:** Kebbe lihapallide vormija
③ **O / I** · Seadme sisse- või väljalülitamine.	⑭ **Uuenduslik puhastusseade hakkimiskettale (läbimõõt 8 mm ja 5 mm)**
	⑮ **Uuenduslik puhastusseade hakkimiskettale (läbimõõt 3 mm)**
④ **Käepide**	⑯ **Tõukur plastist täitekolu jaoks (ainult HR2723)**
⑤ **Metallist täitekolu**	⑰ **Plastist täitekolu (ainult HR2723)**
⑥ **InsertCleani komplekt**	⑱ **Metalltrumlid (ainult HR2723)** · **A:** Jäme riivimistrummel · **B:** Peen riivimistrummel · **C:** Viilutustrummel
⑦ **Tiguvõll**	⑲ **Tõukur metallist täitekolu jaoks**
⑧ **Lõiketera**	⑳ **Sisestamisalus**
⑨ **Hakkimiskettad** · **A**: Jäme hakkimisketas (läbimõõt 8 mm) · **B**: Peen hakkimisketas (läbimõõt 5 mm) · **C**: Peen hakkimisketas (läbimõõt 3 mm)	
⑩ **Keermega rõngas**	
⑪ **Vorstisarved** · **A**: suur vorstisarv (läbimõõt 22 mm) · **B**: väike vorstisarv (läbimõõt 12 mm)	

4 Enne esmakasutust

Enne köögiseadme ja selle tarvikute esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt puhtaks kõik osad,
mis puutuvad kokku toiduainetega. (Vt "Puhastamine" joon. 6 ja joonis 7)

5 Hakkliha

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

Hakkliha (joon. 4-1)

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

Näpunäide
- Eemaldage lihast nii palju konte, krõmpsluid ja kõõluseid kui võimalik.
- Enne vorstide valmistamist hakkige liha. (Vt jaotist „Vorstide valmistamine".)
- Kui täitekolu on ummistunud, lülitage seade välja ja eemaldage see mootori küljest. Seejärel eemaldage kinnijäänud mass täitekolust.

6 Vorstide valmistamine

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

Vorstide tegemine (joonis 4-2)

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

Retsept

Vorstid

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

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

7 Kebbe lihapallide tegemine

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

Kebbe lihapallide tegemine (joon. 4-3)

Retsept

Kebbe lihapallid

Portsjoneid: 5-8

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

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

8 Köögiviljade tükeldamine (ainult HR2723)

Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 2–4
Seadme lahti võtmisel tuginege joonisele 3–4

Köögiviljade hakkimine (joon. 4-4)

Jn 5 on ära toodud toidud, mille jaoks iga trummel sobib, samuti lõikevormid.

Märkus.
- Kasutage plastist täitekolu ainult koos metalltrumlite ja plastikust täitekolu jaoks mõeldud tõukuriga.

Näpunäide
- Võite riivida ka juustu.
- Õunte töötlemisel tuleks need parima tulemuse saavutamiseks koorida.

9 Puhastamine ja hooldus (joon. 6 ja joonis 7)

- 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 täitekolust 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.

InsertCleani komplekti puhastamine (joonis 8)

InsertCleani komplekt võimaldab kolu lihtsat ja täielikku puhastamist. Saate InsertCleani komplekti kolust eemaldada ja puhastada, nagu näidatud joonisel. 8.

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

Magyar

1 Fontos tudnivalók

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

Veszély

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

Figyelem

- Mielőtt összeszerelné, szétszerelné, megtisztítaná vagy megváltoztatná a készülék tartozékait, vagy hozzányúlna a használat közben mozgó részekhez, illetve, mielőtt felügyelet nélkül hagyná a készüléket, minden esetben gondoskodjon annak kikapcsolásáról, illetve tápkábelének lecsatlakoztatásáról.
- 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 hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a gyártó vagy a gyártó szervizképviselője köteles kicserélni.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülékek működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülékek biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- A vágórészt mindig óvatosan kezelje, különösen akkor, amikor eltávolítja azt a csigatengelyről, valamint amikor megtisztítja. A vágóélek nagyon élesek!
- 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.
- Mielőtt behelyezné a csigatengelyt, a vágóegységet és a szűrőt vágóházba, gondoskodjon annak teljesen szétszerelt és zárt állapotáról.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a vezetéket tartsa gyermekektől távol.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Ne használja a készüléket, ha a forgó szűrő vagy a védőburkolat sérült vagy repedés látható rajta.

Vigyázat

- A készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
- Mielőtt csatlakoztatja a készüléket a hálózathoz, ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e összeszerelve.
- Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által jóvá nem hagyott tartozékot vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- A készüléket mindig a O/I gomb megnyomásával kapcsolja ki.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket.
- Ne üzemeltesse a készüléket megállás nélkül 5 percnél hosszabb ideig.
- A készülék ismételt használata előtt hagyja lehűlni azt szobahőmérsékletűre.
- A biztonsági hőkioldó véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne külső kapcsolóeszközön, például időkapcsolón keresztül biztosítsa a készülék tápellátását, és ne csatlakoztassa olyan áramkörre, amelyet az áramszolgáltató rendszeresen ki- és bekapcsol.
- Zajszint: Lc = 89 dB [A]

Biztonsági rendszer

A készülék túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva. Túlhevülés esetén a készülék automatikusan kikapcsol. Húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja a készüléket szobahőmérsékletre lehűlni. Ezt követően csatlakoztassa ismét a csatlakozódugót a fali aljzathoz, és kapcsolja be készüléket. Ha a túlmelegedés elleni védelem túl gyakran kapcsol be, forduljon Philips márkakereskedéshez vagy Philips szakszervizhez.

A készülék mechanikai védelemmel is rendelkezik. A motor védelme érdekében a műanyag fogaskereket úgy tervezték, hogy eltörjön, ha csontok vagy különböző eszközök kerülnek a készülékbe. Ilyen esetben egyszerűen távolítsa el a törött fogaskereket, és cserélje ki egy másikra.

Elektromágneses mezők (EMF)

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

Újrahasznosítás

Ez a termék kiváló minőségű anyagok és alkatrészek felhasználásával készült, amelyek újrahasznosíthatók és újra felhasználhatók.

A terméken található áthúzott kerekes kuka szimbólum azt jelenti, hogy a termék megfelel a 2002/96/EK európai irányelvnek.

Soha ne dobja ki a terméket egyéb háztartási hulladékkal együtt. 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, és üdvözöljük a Philips világában! A Philips által biztosított támogatás teljes körű igénybevételéhez regisztrálja a terméket a www.Philips.com weboldalon.
Ezzel a készülékkel az alábbi műveleteket hajthatja végre:
- húsdarálás
- kolbászkészítés
- kebbekészítés
- zöldségek aprítása és sajtreszelés (csak a HR2723 modell esetében)

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

3 A doboz tartalma (Ábra: (1. ábra)

① **Vágóház kioldógombja** · Nyomja be és tartsa benyomva a vágóház eltávolításakor.	⑫ **Kolbászelválasztó**
② **Motoregység**	⑬ **Kebbe készítő** · **A**: Kebbe-elválasztó · **B**: Kebbeformázó
③ **O / I** · A készülék ki- vagy bekapcsolása.	⑭ **Innovatív tisztítóeszköz darálótárcsához (8 és 5 mm-es átmérő)**
	⑮ **Innovatív tisztítóeszköz darálótárcsához (3 mm-es átmérő)**
④ **Fogantyú**	⑯ **Nyomórúd a műanyag vágóházhoz (csak a HR2723 modell esetén)**
⑤ **Fém vágóház**	⑰ **Műanyag vágóház (csak a HR2723 modell esetén)**
⑥ **InsertClean egység**	⑱ **Fémdobok (csak a HR2723 modell esetén)** · **A**: Durva reszelődob · **B**: Finom reszelődob · **C**: Szeletelődob
⑦ **Csigatengely**	⑲ **Nyomórúd a fém vágóházhoz**
⑧ **Vágóegység/kés**	⑳ **Adagolótálca**
⑨ **Darálótárcsák** · **A**: Durva darálótárcsa (8 mm-es átmérő) · **B**: Finom darálótárcsa (5 mm-es átmérő) · **C**: Finom darálótárcsa (3 mm-es átmérő)	
⑩ **Leszorító gyűrű**	
⑪ **Kolbásztöltő rátétek** · **A**: Nagy kolbásztöltő rátét (22 mm-es átmérő) · **B**: Kis kolbásztöltő rátét (12 mm-es átmérő)	

4 Teendők az első használat előtt

A készülék és a tartozékok első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részeket. (Lásd a „Tisztítás" részt; Ábra: 6 és ábra 7).

5 Húsdarálás

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

Húsdarálás (4-1.)

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

Tipp
- Amennyire csak lehetséges, távolítsa el a húsból a csontokat, porcokat és inakat.
- Kolbászkészítés előtt először darálja le a húst. (lásd: „Kolbászkészítés")
- Ha a vágóház eldugul, kapcsolja ki a készüléket, majd szerelje le a vágóházat a motoregységről. Majd távolítsa el az elakadt anyagot a vágóházból.

6 Kolbászkészítés

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

Kolbászkészítés (4-2.)

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

Recept

Kolbász

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

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

7 Kebbekészítés

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

Kebbekészítés (3-3. 4-3.)

Recept

Kebbe

Mennyiség: 5-8 személyre

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

Elkészítés:
- **Külső burok**
  - **1)** Darálja meg együtt a hús, a búzát és a vöröshagymát a finom darálótárcsával.
  - **2)** Alaposan keverje össze a ledarált hozzávalókat, majd újra darálja át a keveréket kétszer.
  - **3)** A kebbekészítő segítségével formázza a keveréket kebbeburok formájúra.
- **Töltelék**
  - **1)** Darálja le a húst a finom darálótárcsával.
  - **2)** Pirítsa aranybarnára a felkockázott vöröshagymát.
  - **3)** Adja hozzá a darált húst és az egyéb hozzávalókat, majd párolja 1-2 percig.
  - **4)** Távolítsa el a felesleges zsiradékot, majd hűtse le a tölteléket.
- **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.

8 Zöldségek aprítása (csak a HR2723 modell esetében)

Mielőtt hozzáfogna, győződjön meg róla, hogy a következő ábra szerint rakja össze: 2-4.
A szétszerelésnél vegye figyelembe a következő ábrát: 3-4.

Zöldségek aprítása (4-4.)

Ábra 5: 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.

Tipp
- Sajtot is reszelhet.
- Ha almát dolgoz fel, húzza le a héját a legjobb eredmény elérése érdekében.

9 Tisztítás és karbantartás (Ábra: 6 és ábra 7)

- 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 vágóházban 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.

Az InsertClean egység tisztítása (ábra: 8)

Az InsertClean egység segítségével könnyedén és teljesen kitisztíthatja a vágóház belsejét. Az InsertClean egység vágóházról való eltávolítását és tisztítását a 7. ábra szerint végezheti el. 8.

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

Lietuviškai

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

- Jei paliekate prietaisą be priežiūros, ketinate jį išrinkti, surinkti, valyti, keisti priedus ar pasiekti naudojant judančias dalis, visada išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
- 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, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip gali kilti pavojus.
- Prietaisą gali naudoti asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie neturi patirties ir žinių, su sąlyga, kad jie bus prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supažindinti su susijusiais pavojais.
- Būkite labai atsargūs su malimo peiliukais, ypač traukdami juos nuo sraigto ašies ir plaudami. Pjaunamieji paviršiai yra labai aštrūs!
- Prietaisui veikiant, nebandykite į piltuvą įstumti maisto produktų pirštais ar kitu objektu (pvz., mentele). Šiam tikslui turi būti naudojami tik stūmikliai.
- Veikiant prietaisui, nekiškite pirštų į metalinį būgną.
- Patikrinkite, ar tinkamai surinkote ir užfiksavote piltuvą ir tik tada įdėkite sraigto ašį, ašmenis ir sietelį.

- Šiuo prietaisu negalima naudotis vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas besisukantis sietelis ar apsauginis dangtis arba ant jo matote įtrūkimų.

Atsargiai

- Prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą, įsitikinkite, kad prietaisas yra tinkamai surinktas.
- Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų bendrovių arba nerekomenduojamų „Philips“. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Prietaisą visada išjunkite paspausdami mygtuką O/I.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Kad ir ką darytumėte, niekada neviršykite maksimalaus naudojimo laiko – 5 minučių.
- Leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros prieš atlikdami kitą operaciją.
- Tam, kad išvengtumėte pavojaus, galinčio kilti neapdairiai išjungus terminę sistemą, šis prietaisas neturi būti jungiamas per išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba būti prijungtas prie grandinės, kuri yra pastoviai įjungiama ir išjungiama.
- Triukšmo lygis: Lc = 86 dB [A]

Saugos sistema

Šiame prietaise įrengta apsaugos nuo perkaitimo funkcija. Kai prietaisas perkaista, jis automatiškai išsijungia. Ištraukite iš maitinimo lizdo prietaiso kištuką ir palikite prietaisą atvėsti iki kambario temperatūros. Tada vėl įkiškite kištuką į maitinimo lizdą ir įjunkite prietaisą. Jei apsaugos nuo perkaitimo funkcija įsijungia pernelyg dažnai, kreipkitės į „Philips“ pardavėją arba įgaliotąjį „Philips“ paslaugų centrą.

Prietaise sumontuota ir mechaninė apsauga. Yra numatyta, kad jei į prietaisą pateks kaulai ar virtuvės reikmenys, šis plastmasinis krumpliaratis sulūš. Jei taip nutiktų, tiesiog išimkite krumpliaratį ir pakeiskite jį kitu.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

Perdirbimas

Gaminys sukurtas ir pagamintas naudojant aukštos kokybės medžiagas ir komponentus, kuriuos galima perdirbti ir naudoti pakartotinai.

Jei matote perbrauktos šiukšlių dėžės su ratukais simbolį, pritvirtintą prie produkto, tai reiškia, kad produktui galioja Europos Sąjungos direktyva 2002/96/EB:

Neišmeskite šio produkto su kitomis buitinėmis atliekomis. Sužinokite, kokios vietinės taisyklės taikomos atskiram elektrinių ir elektroninių produktų surinkimui. Tinkamas senų produktų išmetimas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

2 Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę! Jei norite pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu www.philips.com.

Su šiuo gaminiu galite
- malti mėsą
- gaminti dešras
- gaminti maltinius
- pjaustyti daržoves ir tarkuoti sūrį (tik HR2723)

Patarimas

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

3 Kas dėžutėje (1 pav.)

① **Piltuvo atleidimo mygtukas** · Paspauskite ir palaikykite nuspaudę, nuimdami piltuvą.	⑫ **Dešrelių atskyrimo įrankis**
② **Variklis**	⑬ **Maltinių gaminimo įrankis** · **A**: maltinių atskyrimo įrankis · **B**: maltinių formavimo įrankis
③ **O / I** · Išjunkite arba įjunkite prietaisą.	⑭ **Naujoviškas malimo disko valymo įrankis (8 mm ir 5 mm skersmens)**
	⑮ **Naujoviškas malimo disko valymo įrankis (3 mm skersmens)**
④ **Rankena**	⑯ **Stūmiklis plastikiniam piltuvui (tik HR2723)**
⑤ **Metalinis piltuvas**	⑰ **Plastikinis piltuvas (tik HR2723)**
⑥ **„InsertClean“ surinkimas**	⑱ **Metaliniai būgnai (tik HR2723)** · **A**: stambaus trynimo būgnas · **B**: smulkaus trynimo būgnas · **C**: pjaustymo būgnas
⑦ **Sraigto ašis**	⑲ **Metalinio piltuvo stūmiklis**
⑧ **Pjaustyklė / peilis**	⑳ **Tiekimo dėklas**
⑨ **Malimo diskai** · **A**: rupaus malimo diskas (8 mm skersmens) · **B**: smulkaus malimo diskas (5 mm skersmens) · **C**: smulkaus malimo diskas (3 mm skersmens)	
⑩ **Užsukamas žiedas**	
⑪ **Dešrų kimšimo vamzdeliai** · **A**: storų dešrų kimšimo vamzdelis (22 mm skersmens) · **B**: plonų dešrelių kimšimo vamzdelis (12 mm skersmens)	

4 Prieš naudodami pirmą kartą

Prieš naudodami prietaisą ir jo priedus pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu (žr. „Valymas“, 6 pav. ir 7 pav.).

5 Mėsos malimas

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

Mėsos malimas (4–1)

Pastaba

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

Patarimas

- Kiek įmanoma iš mėsos pašalinkite kaulus, kremzles ir sausgysles.
- Prieš kimšdami dešras, visų pirma sumalkite mėsą. (žr. „Gaminkite dešreles“)
- Jei piltuvas užsikišo, prietaisą išjunkite ir nuimkite piltuvą nuo variklio. Tada išimkite piltuve užstrigusius produktus.

6 Dešrelių gaminimas

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

Dešrelių gaminimas (4-2)

Pastaba

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

Receptas

Dešrelės

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

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

7 Maltinių gaminimas

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

Maltinių gaminimas (4-3)

Receptas

Maltiniai

Išeiga: 5–8 porcijos

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

Gaminimas:
- **Pagrindas**
  1) Kartu sumalkite mėsą, kviečius ir svogūnus smulkaus malimo disku.
  2) Kruopščiai išmaišykite sumaltus produktus ir dar du kartus permalkite mišinį.
  3) Naudokite maltinių gaminimo įrankį pagrindui suformuoti.
- **Įdaras**
  1) Sumalkite mėsą stambaus malimo disku.
  2) Pakepinkite sukapotą svogūną, kol jis įgys aukso rudumo spalvą.
  3) Suberkite sumaltą mėsą ir kitas sudedamąsias dalis ir pakepkite 1–2 minutes.
  4) Nupilkite riebalų perteklių ir atvėsinkite įdarą.
- **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.

8 Daržovių pjaustymas (tik HR2723)

Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2–4 pav.
Norėdami išardyti žr. 3–4 pav.

Daržovių pjaustymas (4-4)

Pav. 5 rodomi maisto produktai, tinkami kiekvienam būgnui, ir pjaustymo formelės.

Pastaba

- Naudokite tik plastmasinį piltuvą su metaliniais būgnais ir stūmiklį plastmasiniam piltuvui.

Patarimas

- Galite sutarkuoti ir sūrį.
- Apdorodami obuolius, geriausią rezultatą pasieksite nulupę odelę.

9 Valymas ir priežiūra (6 pav. ir 7 pav.)

- 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 piltuvą, kad pašalintumėte visus mėsos likučius.
- 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.

„InsertClean“ valymas (8 pav.)

„InsertClean“ padės lengvai ir kruopščiai išvalyti piltuvo vidų. Iš piltuvo išimkite „InsertClean“ ir išvalykite jį, kaip parodyta paveikslėlyje. 8.

Pastaba

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

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!

- Vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet no strāvas padeves, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas, piederumu maiņas vai pietuvošanās daļām, kas lietošanas laikā atrodas kustībā.
- 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, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Esiet ļoti uzmanīgi, rīkojoties ar griezēju, it īpaši, noņemot to no gliemežvārpstas un tīrīšanas laikā. Griezējmalas ir ļoti asas!
- Ierīces darbības laikā, neizmantojiet priekšmetus (piem., lāpstiņu) vai pirkstus, lai padevējcaurulē ievietotu sastāvdaļas. Šo darbību veikšanai drīkst lietot vienīgi bīdni.
- Ierīces darbības laikā nebāziet pirkstus metāla tvertnē.
- Pilnībā salieciet un nofiksējiet piltuvi, pirms ievietot tajā gliemežvārpstu, asmeni un aizsargu.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni. Ierīci un tās elektrības vadu glabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Nelietojiet ierīci, ja rotējošais siets vai aizsargvāks ir bojāts vai tiem ir redzamas plaisas.

Ievērībai

- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, ka tā ir salikta pareizi.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Vienmēr izslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Vienā darbības režīmā nedarbiniet ierīci ilgāk par 5 minūtēm.
- Pirms turpināt darbu, ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, kuras var izraisīt neuzmanīga termālā slēdža izslēgšana, šo ierīci nedrīkst apgādāt ar strāvu, izmantojot ārēju ieslēgšanas ierīci, piemēram, taimeri, kā arī pieslēgt to strāvas ķēdei, kura tiek regulāri ieslēgta un izslēgta.
- Trokšņa līmenis: Lc = 89 dB (A).

Drošības sistēma

Šajā ierīcē ir iestrādāta aizsardzība pret pārkaršanu. Ja ierīce pārkarst, tā automātiski izslēdzas. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist līdz istabas temperatūrai. Pēc tam pieslēdziet ierīci elektrotīklam un ieslēdziet to vēlreiz. Ja aizsardzība pret pārkaršanu ieslēdzas pārāk bieži, sazinieties ar savu Philips izplatītāju vai Philips pilnvarotu servisa centru.

Ierīce ir aprīkota arī ar mehānisko aizsardzību. Motora aizsardzību nodrošina plastmasas zobrats, kas salūzt, ja ierīcē tiek ielikti kauli vai priekšmeti. Ja tas notiek, vienkārši noņemiet šo zobratu un nomainiet to.

Elektromagnētiskie lauki (EML)

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

Pārstrādē

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:

Nekad neutilizējiet šo produktu kopā ar pārējiem sadzīves atkritumiem. Lūdzam iepazīties ar vietējiem noteikumiem attiecībā uz elektrisko un elektronisko produktu atsevišķu savākšanu. Pareiza jūsu vecā produkta utilizācija palīdz novērst potenciālo negatīvo ietekmi uz vidi un cilvēka veselību.

2 Ievads

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

Izmantojot šo ierīci varat:
- malt gaļu;
- gatavot desas;
- taisīt gaļas bumbiņas;
- griezt dārzeņus un rīvēt sieru (tikai HR2723);

Padoms

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

3 Kas iekļauts komplektā att.)

① **Piltuves atvienošanas poga** · Nospiediet un turiet to, kad atvienojat piltuvi.	⑫ **Desu atdalītājs**
② **Motora bloks**	⑬ **Gaļas bumbiņu gatavotājs** · **A**: Gaļas bumbiņu atdalītājs · **B**: Gaļas bumbiņu veidotājs
③ **O / I** · Izslēdz vai ieslēdz ierīci.	⑭ **Novatorisks tīrīšanas rīks malšanas diskam (diametrs 8 mm un 5 mm)**
	⑮ **Novatorisks tīrīšanas rīks malšanas diskam (3 mm diametrs)**
④ **Rokturis**	⑯ **Plastmasas piltuves bīdnis (tikai HR2723)**
⑤ **Metāla piltuve**	⑰ **Plastmasas piltuve (tikai HR2723)**
⑥ **InsertClean mezgls**	⑱ **Metāla cilindri (tikai HR2723)** · **A**: Rupjā maluma cilindrs · **B**: Smalkā maluma cilindrs · **C**: Šķēlēšanas cilindrs
⑦ **Gliemežvārpsta**	⑲ **Metāla piltuves bīdnis**
⑧ **Grieznis/nazis**	⑳ **Padeves paplāte**
⑨ **Malšanas diski** · **A**: Rupjā maluma disks (diametrs 8 mm) · **B**: Smalkā maluma disks (diametrs 5 mm) · **C**: Smalkā maluma disks (diametrs 3 mm)	
⑩ **Skrūves gredzens**	
⑪ **Desu uzgaļi** · **A**: lielais uzgalis desu gatavošanai (diametrs: 22 mm) · **B**: mazais uzgalis desu gatavošanai (diametrs: 12 mm)	

4 Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms ierīces un piederumu pirmās izmantošanas reizes rūpīgi notīriet visas detaļas,
kas nonāk saskarē ar pārtiku. (Skatiet sadaļu “Tīrīšana” (6. att. un 7. att.)

5 Gaļas malšana

Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši attēlam.
Lai izjauktu ierīci, skatiet attēlu.

Gaļas malšana (4-1. att.)

Piezīme.

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

Padoms

- Pēc iespējas rūpīgāk izgrieziet no gaļas kaulus, skrimšļus un cīpslas.
- Pirms desu gatavošanas vispirms samaliet gaļu (skatiet nodaļu „Desu gatavošana”).
- Ja piltuvē ir radies sastrēgums, izslēdziet ierīci un izņemiet piltuvi no motora bloka. Pēc tam iztīriet iestrēgušos produktus no piltuves.

6 Desu gatavošana

Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 2-2. attēlam.

Lai izjauktu ierīci, skatiet 3-2. att.

Desu gatavošana (4-2. att.)

Piezīme.

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

Recepte

Desas

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

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

7 Gaļas bumbiņu gatavošana

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

Frikadeļu gatavošana (4-3. att.)

Recepte

Gaļas bumbiņas

Daudzums: 5-8 porcijas

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

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

8 Dārzeņu griešana (tikai HR2723)

Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši 2-4. att.
Lai izjauktu ierīci, skatiet attēlu.

Dārzeņu griešana (4-4. att.)

5. attēlā norādīts, kādiem ēdieniem piemērots katrs cilindrs un griešanas formas.

Piezīme.

- Izmantojiet plastmasas piltuvi tikai kopā ar metāla cilindriem un plastmasas piltuvei paredzēto bīdni.

Padoms

- Varat rīvēt arī sieru.
- Pirms ābolu apstrādes tos nomizojiet, lai iegūtu labākus rezultātus.

9 Tīrīšana un apkope (6. att. un 7. att.)

- 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 cauri piltuvei maizes gabaliņus, lai 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.

InsertClean mezgla tīrīšana att.

InsertClean mezgls sniedz iespēju viegli pilnībā iztīrīt piltuvi. Varat izņemt InsertClean mezglu no piltuves un iztīrīt atbilstoši att. 8.

Piezīme.

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

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

- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj je od źródła zasilania, jeśli zamierzasz pozostawić je bez nadzoru, przystąpić do jego montażu, demontażu lub czyszczenia, wymienić akcesoria bądź dotykać ruchomych części.
- 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.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać producent, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie może być używane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w zakresie użytkowania tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy dotykaniu elementu tnącego, zwłaszcza w czasie zdejmowania go z wału ślimakowego i podczas czyszczenia. Krawędzie tnące są bardzo ostre!
- Gdy urządzenie jest włączone, nigdy nie wpychaj produktów do komory mielenia palcami ani przy użyciu innych przedmiotów (np. łopatki). W tym celu używaj wyłącznie popychacza.
- Nie wkładaj palców do metalowego bębna podczas pracy urządzenia.
- Pamiętaj, aby dokładnie zamontować i zablokować komorę mielenia przed włożeniem do niej wału ślimakowego, ostrza i sitka.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli obracające się sitko lub osłona zabezpieczająca są uszkodzone lub są na nich widoczne pęknięcia.

Uwaga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej upewnij się, że jest ono poprawnie złożone.
- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, ani takich, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, naciskając przycisk O/I.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie przekraczaj maksymalnego czasu pracy urządzenia (5 minut) w przypadku wszystkich zastosowań.
- Przed kolejnym uruchomieniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Aby wyeliminować niebezpieczeństwo niezamierzonego wyzerowania wyłącznika termicznego, nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego urządzenia włączającego, np. włącznika czasowego, ani do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez takie urządzenie.
- Poziom hałasu: Lc = 89 dB [A]

System bezpieczeństwa

To urządzenie jest wyposażone w ochronę przed przegrzaniem. Jeśli dojdzie do przegrzania urządzenia, wyłączy się ono automatycznie. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej. Następnie włóż wtyczkę z powrotem do gniazdka elektrycznego i ponownie włącz urządzenie. Jeśli ochrona przed przegrzaniem włącza się zbyt często, skontaktuj się ze sprzedawcą produktów firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.

Urządzenie jest także wyposażone w zabezpieczenie mechaniczne. W celu ochrony silnika zaprojektowano plastikowe koło zębate, które pęknie, jeśli do urządzenia zostaną włożone kości lub przyrządy kuchenne. Gdy zdarzy się taka sytuacja, wyjmij to koło zębate i wymień je.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych (EMF). 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.

Nie wolno wyrzucać produktu wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi. Należy zapoznać się z lokalnymi przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ścisłe przestrzeganie wytycznych w tym zakresie pomaga chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

2 Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy w gronie użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com.

Za pomocą tego produktu można:
- mielić mięso
- robić kiełbasy
- robić kebbe
- kroić warzywa i trzeć ser (tylko model HR2723)

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.	⑫ **Separator do kiełbas**
② **Część silnikowa**	⑬ **Przyrząd do robienia kebbe** · **A**: Separator do kebbe · **B**: Nasadka do formowania kebbe
③ **O / I** · Włączanie i wyłączanie urządzenia.	⑭ **Innowacyjne narzędzie do czyszczenia tarczy mielącej (średnica 8 mm i 5 mm)**
	⑮ **Innowacyjne narzędzie do czyszczenia tarczy mielącej (średnica 3 mm)**
④ **Uchwyt**	⑯ **Popychacz do plastikowej komory mielenia (tylko model HR2723)**
⑤ **Metalowa komora mielenia**	⑰ **Plastikowa komora mielenia (tylko model HR2723)**
⑥ **Narzędzie InsertClean**	⑱ **Metalowe bębny (tylko model HR2723)** · **A**: Bęben do tarcia na grubo · **B**: Bęben do tarcia na drobno · **C**: Bęben do krojenia
⑦ **Wał ślimakowy**	⑲ **Popychacz do metalowej komory mielenia**
⑧ **Nożyk**	⑳ **Taca podająca**
⑨ **Tarcze mielące** · **A**: Tarcza grubo mieląca (średnica 8 mm) · **B**: Tarcza drobno mieląca (średnica 5 mm) · **C**: Tarcza drobno mieląca (średnica 3 mm)	
⑩ **Pierścień mocujący**	
⑪ **Nasadki masarskie** · **A:** Duża nasadka masarska (średnica 22 mm) · **B:** Mała nasadka masarska (średnica 12 mm)	

4 Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia i akcesoriów dokładnie umyj części, które stykają się z żywnością (patrz część „Czyszczenie”, rys. 6 i rys. 7).

5 Mielenie mięsa

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2-1.
Aby je zdemontować, postępuj zgodnie z rys. 3-1.

Mielenie mięsa (rys. 4-1)

Note

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

Wskazówka

- W miarę możliwości usuń z mięsa wszystkie kości, kawałki chrząstek i ścięgna.
- Przed przystąpieniem do robienia kiełbas najpierw zmiel mięso (zapoznaj się z częścią „Robienie kiełbas”).
- Jeśli komora mielenia się zablokuje, wyłącz urządzenie i odłącz komorę od części silnikowej. Następnie usuń przedmioty blokujące komorę.

6 Robienie kiełbas

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2-2.
Aby je zdemontować, postępuj zgodnie z rys. 3-2.

Robienie kiełbas (rys. 4-2)

Note

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

Przepis

Kiełbaski

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

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

7 Robienie kebbe

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2-3.
Aby je zdemontować, postępuj zgodnie z rys. 3-3.

Robienie kebbe (rys. 4-3)

Przepis

Kebbe

Liczba porcji: 5–8

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

Wskazówki:
- **Zewnętrzna osłonka**
  1) Zmiel razem mięso, kaszę i cebulę za pomocą tarczy drobno mielącej.
  2) Dokładnie wymieszaj zmielone składniki, a następnie zmiel całą masę jeszcze dwa razy.
  3) Za pomocą przyrządu do robienia kebbe uformuj masę w osłonkę kebbe.
- **Nadzienie**
  1) Zmiel mięso przy pomocy tarczy drobno 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.

8 Krojenie warzyw (tylko model HR2723)

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zmontuj je zgodnie z rys. 2-4.
Aby je zdemontować, postępuj zgodnie z rys. 3-4.

Krojenie warzyw (rys. 4-4)

Rys. 5 pokazuje, jakie składniki mogą być przetwarzane przy użyciu poszczególnych bębnów, i informuje o uzyskiwanych kształtach.

Note

- Z metalowymi bębnami używaj wyłącznie plastikowej komory mielenia oraz popychacza do plastikowej komory mielenia.

Wskazówka

- Można także trzeć ser.
- W przypadku przetwarzania jabłek obierz je ze skórki w celu uzyskania najlepszych rezultatów.

9 Czyszczenie i konserwacja (rys. 6 i rys. 7)

- 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 komorę, aby usunąć pozostałe w niej 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.

Czyszczenie narzędzia InsertClean (rys. 8)

Narzędzie InsertClean umożliwia łatwe i dokładne czyszczenie wnętrza komory mielenia. Można wyjąć narzędzie InsertClean z komory mielenia i wyczyścić je zgodnie z rys. 8.

Note

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

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

- Opreşte întotdeauna aparatul şi deconectează-l de la alimentare dacă este lăsat nesupravegheat şi înainte de a-l monta, demonta, curăţa, schimba accesoriile sau de a te apropia de componente în mişcare în timpul utilizării.
- 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 de producător, reprezentantul său de service sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice pericol.
- Aparatul poate fi utilizat de către persoane care au capacităţi fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experienţă şi cunoştinţe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiţii de siguranţă a aparatului şi dacă înţeleg pericolele pe care le prezintă.
- Aveţi mare atunci când manevraţi cuţitul, în special atunci când îl îndepărtaţi de pe axul melcului sau în timpul curăţării. Marginile tăioase sunt foarte ascuţite!

- Nu vă utilizați degetele sau un obiect (de ex. o spatulă) pentru a împinge ingredientele în recipient în timp ce aparatul funcționează. În acest scop trebuie utilizate numai elementele de împingere.
- Nu vă introduceți degetele în tamburul din metal în timp ce aparatul funcționează.
- Asigură-te că asamblezi complet şi blochezi recipientul înainte de a monta axul de melc, lama şi ecranul pe recipient.
- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către copii. Nu lăsați aparatul şi cablul său de alimentare la îndemâna copiilor.
- Copii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Nu utilizați aparatul dacă sita rotativă sau capacul de protecție este deteriorat sau are fisuri vizibile.

Atenție

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Înainte de a conecta aparatul la alimentare, asigurați-vă că aparatul este asamblat corect.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau nerecomandate explicit de Philips. Dacă utilizați aceste accesorii sau componente, garanția se anulează.
- Opreşte întotdeauna aparatul apăsând butonul O/I.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Nu depăşi timpul maxim de funcționare de 5 minute pentru toate aplicațiile.
- Lasă aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de următoare utilizare.
- Pentru a evita pericolele datorate resetării necorespunzătoare a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutație extern, cum ar fi un cronometru şi nu trebuie conectat la un circuit care este pornit şi oprit regulat de către aparat.
- Nivel de zgomot: Lc = 89 dB [A]

Sistem de siguranță

Acest aparat este echipat cu protecție la supraîncălzire. Aparatul se opreşte automat în cazul supraîncălzirii. Scoateți aparatul din priză şi lăsați-l să se răcească până la temperatura camerei. Apoi introduceți ştecherul de alimentare înapoi în priza de alimentare şi porniți din nou aparatul. Contactați furnizorul dvs. Philips sau un centru de service Philips dacă protecția la supraîncălzire se activează prea des.

De asemenea, aparatul este prevăzut cu un sistem de protecție mecanică. Pentru a proteja motorul, mecanismul din plastic a fost conceput să se rupă dacă în aparat sunt introduse oase sau ustensile. În acest caz, scoateți mecanismul şi înlocuiți-l.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

Reciclare

Produsul dvs. este proiectat şi fabricat din materiale şi componente de înaltă calitate, care pot fi reciclate şi reutilizate.

Când vedeți simbolul unei pubele cu un X peste ea, aceasta înseamnă că produsul face obiectul Directivei europene CEE 2002/96/EC:

Nu evacuați niciodată acest produs împreună cu gunoiul menajer. Vă rugăm să vă informați despre regulamentele locale referitoare la colectarea separată a produselor electrice şi electronice. Scoaterea din uz corectă a produselor vechi ajută la prevenirea consecințelor potențial negative asupra mediului şi a sănătății umane.

2 Introducere

Felicitări pentru achiziție şi bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com.
Cu acest produs, poți
- să toci carne
- să preparați cârnați
- să preparați Kebbe
- să tai legume şi să razi brânză (numai HR2728)

Sugestie
- Pentru mai multe rețete, accesați www.kitchen.philips.com.

3 Ce se află în cutie (Fig. 1)

① 🔓 **Buton de eliberare a recipientului** - Țineți-l apăsat atunci când îndepărtați recipientul.	⑫ **Separator de cârnați**
② **Bloc motor**	⑬ **Aparat pentru Kebbe** - **A**: Separator Kebbe - **B**: Dispozitiv de modelare Kebbe
③ O / I - Opriți sau porniți aparatul.	⑭ **Instrument de curățare inovator pentru discul pentru tocare (diametru de 8 mm şi de 5 mm)**
	⑮ **Instrument de curățare inovator pentru discul pentru tocare (diametru de 3 mm)**
④ **Mâner**	⑯ **Împingător pentru recipientul din plastic (numai HR2723)**
⑤ **Recipient din metal**	⑰ **Recipient din plastic (numai HR2723)**
⑥ **Anslamblu InsertClean**	⑱ **Tamburi metalici (numai HR2723)** - **A**: Tambur pentru radere mare - **B**: Tambur pentru radere măruntă - **C**: Tambur accesoriu de feliat
⑦ **Ax de melc**	⑯ **Împingător pentru recipientul din metal**
⑧ **Cutter/Cuțit**	⑳ **Tavă de alimentare**
⑨ **Discuri pentru tocare** - **A**: Disc pentru tocare mare (diametru de 8 mm) - **B**: Disc pentru tocare măruntă (diametru de 5 mm) - **C**: Disc pentru tocare măruntă (diametru de 3 mm)	
⑩ **Inel filetat**	
⑪ **Pâlnii pentru cârnați** - **A**: Pâlnie mare pentru cârnați (diametru de 22 mm) - **B**: Pâlnie mică pentru cârnați (diametru de 12 mm)	

4 Înainte de prima utilizare

Înainte de a utiliza aparatul şi accesoriile pentru prima oară, curăță foarte bine componentele
care vin în contact cu alimentele. (Consultă „Curățarea" în Fig. 6 şi Fig. 7).

5 Tocarea cărnii

Înainte de a începe, asigurați-vă că asamblați în conformitate cu Fig. 2-1.
Pentru a dezasambla, consultați Fig. 3-1.

Tocarea cărnii (Fig. 4-1)

Note
- Nu măcinați niciodată oase, nuci sau alte alimente dure.
- Nu utilizați carne congelată! Înainte să tocați carnea, dezghețați-o mai întâi.
- Nu supraîncărcați aparatul împingând prea multă carne în recipient.
- Puteți selecta discul de tocare corespunzător pentru granulația preferată a cărnii tocate. De asemenea, puteți toca mai mult de o dată pentru o textură mai fină.

Sugestie
- Îndepărtați pe cât posibil oasele, cartilagiile şi zgârciurile din carne.
- Înainte de a prepara cârnați, tocați mai întâi carnea. (consultați „Prepararea cârnaților")
- Dacă recipientul este blocat, opreşte aparatul şi dezasamblează recipientul de pe blocul motor. Apoi scoate elementele care blochează recipientul.

6 Prepararea cârnaților

Înainte de a începe, asigurați-vă că asamblați în conformitate cu Fig.2-2.
Pentru a dezasambla, consultați Fig. 3-2.

Prepararea cârnaților (Fig. 4-2)

Note
- Asigurați-vă că proeminențele de pe recipient se aliniază cu canelurile de pe motor.
- Nu blocați canelurile de ieşire a aerului din pâlnia pentru cârnați.
- Nu faceți cârnații prea groşi în cazul în care membrana pentru cârnați este întinsă prea mult.
- Mențineți umedă membrana pentru cârnați pentru a împiedica lipirea acesteia de pâlnia pentru cârnați.

Rețetă

Cârnați

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

Indicații:
1. Tocați carnea cu discul pentru tocare mare.
2. Omogenizați bine carnea tocată şi celelalte ingrediente.
3. Urmați instrucțiunile de mai sus pentru a vă prepara proprii cârnați.

7 Preparare kebbe

Înainte de a începe, asigurați-vă că asamblați în conformitate cu Fig. 2-3.
Pentru a dezasambla, consultați Fig. 3-3.

Preparare kebbe (Fig. 4-3)

Rețetă

Kebbe

Rezultă: 5-8 porții

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

Indicații:
- **Carcasă exterioară**
  1) Tocați împreună carnea, grâul şi ceapa cu discul pentru tocare măruntă.
  2) Omogenizați bine ingredientele tocate şi apoi tocați din nou compoziția de două ori.
  3) Utilizați aparatul pentru Kebbe pentru a da formă compoziției în carcasa Kebbe.
- **Umplutură**
  1) Tocați carnea cu discul pentru tocare măruntă.
  2) Prăjiți ceapa tăiată până când capătă o culoare brun-aurie.
  3) Adăugați carnea tocată şi alte ingrediente şi apoi țineți pe foc timp de 1-2 minute.
  4) Scurgeți excesul de grăsime şi răciți umplutura.
- **Gătit**
  1) Introduceți nişte umplutură în carcasa exterioară şi apoi prindeți ambele capete pentru a o închide etanş.
  2) Încingeți uleiul pentru prăjire în baie de ulei (190°C).
  3) Prăjiți Kebbe în baie de ulei timp de 3-4 minute sau până când capătă o culoare brun-aurie.

8 Tăierea legumelor (numai HR2723)

Înainte de a începe, asigurați-vă că asamblați în conformitate cu Fig. 2-4.
Pentru a dezasambla, consultați Fig. 3-4.

Tăierea legumelor (Fig. 4-4)

fig. 5 indică alimentele la care se aplică fiecare tambur şi formele de tăiere.

Note
- Utilizați recipientul din plastic numai în combinație cu tambururile din metal şi elementul de împingere pentru recipientul din plastic.

Sugestie
- Puteți de asemenea să radeți brânză.
- Atunci când procesezi mere, curăță-le de coajă pentru cele mai bune rezultate.

9 Curățare şi întreținere (Fig. 6 şi Fig. 7)

- Înainte de a îndepărta accesoriile sau de a curăța blocul motor, opriți aparatul şi scoateți-l din priză.
- Nu introduceți unitatea motor în apă şi nici nu o clătiți la robinet.
- Nu curățați nicio piesă din metal în maşina de spălat vase.
- Curățați unitatea principală cu o cârpă umedă.
- Treceți bucăți de pâine prin recipient pentru a îndepărta resturile de carne.
- Spălați piesele detaşabile cu o perie moale în apă cu săpun, clătiți-le cu apă limpede şi apoi uscați-le imediat cu o cârpă moale sau cu şervețele.
- Ungeți uşor piesele din metal cu grăsime sau cu ulei pentru a împiedica ruginirea.

Curăță ansamblul InsertClean (Fig. 8)

Ansamblul InsertClean îți permite să cureți rapid şi complet interiorul recipientului. Îndepărtează ansamblul InsertClean din recipient şi curăță-l potrivit figurii. 8.

Note
- Utilizați dispozitivul de curățare inovator pentru a elimina resturile blocate în discurile de tocare. Clătiți-le cu apă curată şi apoi ştergeți-le cu o lavetă moale sau şervețele imediat.

Slovensky

1 Dôležité informácie

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

- Vypnite zariadenie a vždy ho odpojte od zdroja napájania v prípade, že ho nepoužívate, a pred každým skladaním, rozoberaním, čistením a pred výmenou či dotýkaním sa častí zariadenia, ktoré sa počas používania pohybujú.
- 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.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie môžu používať osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Pri manipulácii s mlecím nožom buďte veľmi opatrní, najmä keď ho vyberáte zo závitového hriadeľa a pri čistení. Čepele sú mimoriadne ostré!
- Kým je zariadenie zapnuté, na tlačenie prísad do násypníka nepoužívajte prsty ani žiadne predmety (napr. varešku). Na tento účel sa smú použiť iba priložené piesty na zatláčanie.
- Kým je zariadenie zapnuté, nevkladajte prsty do kovového valca.
- Pred vložením závitového hriadeľa, čepele a obrazovky do násypníka skontrolujte, či je násypník úplne zmontovaný a uzamknutý.
- Toto zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Deti sa nesmú hrať s týmto zariadením.
- Zariadenie nepoužívajte, ak sú rotujúce sitko alebo ochranný kryt poškodené alebo objavíte viditeľné praskliny.

Výstraha

- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Pred pripojením zariadenia k sieti skontrolujte, či je správne zostavené.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčiastky od iných výrobcov ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stráca platnosť.
- Zariadenie vždy vypnite stlačením tlačidla O/I.
- Počas prevádzky nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Pri akomkoľvek použití nikdy neprekročte maximálny prevádzkový čas 5 minút.
- Zariadenie nechajte pred ďalším používaním vychladnúť na izbovú teplotu.
- Aby ste predišli nebezpečenstvu neúmyselného vynulovania tepelného odpojenia, toto zariadenie sa nemôže napájať prostredníctvom externého spínacieho zariadenia, ako napríklad časovač, ani ho nesmiete pripojiť k rozvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína v rámci verejných služieb.
- Úroveň hluku: Lc = 89 dB [A]

Bezpečnostný systém

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

Zariadenie je vybavené aj mechanickou ochranou. V záujme ochrany motora je plastové ozubené koleso navrhnuté tak, aby sa zlomilo, ak sa do zariadenia dostanú kosti alebo príbor. Ak k tomu dôjde, stačí vybrať ozubené koleso a vymeniť ho za nové.

Elektromagnetické polia (EMF)

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

Recyklácia

Váš produkt bol navrhnutý a vyrobený pomocou vysokokvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa dajú recyklovať a znova využiť.

Produkt označený symbolom preškrtnutého odpadkového koša je v súlade so smernicou EÚ č. 2002/96/EC:

Svoj produkt nikdy nelikvidujte spolu s iným komunálnym odpadom. Oboznámte sa s miestnymi predpismi pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správnou likvidáciou vášho starého produktu pomáhate zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a ľudské zdravie.

2 Úvod

Blahoželáme vám k vašej kúpe a vitajte u spoločnosti Philips! Ak chcete naplno využiť podporu poskytovanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte výrobok na lokalite www.philips.com.
Pomocou tohto zariadenia môžete
- mlieť mäso
- robiť klobásy
- robiť mäsové fašírky (napr. kebbe)
- krájať zeleninu a strúhať syr (len model HR2723)

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.	⑫ **Oddeľovač klobás**
② **Pohonná jednotka**	⑬ **Nástavec na mäsové fašírky (kebbe)** - **A**: Oddeľovač mäsových fašírok - **B**: Tvarovač mäsových fašírok
③ O / I - Vypnutie alebo zapnutie zariadenia.	⑭ **Inovatívny čistiaci nástroj pre mlecie disky (priemer 8 mm a 5 mm)**
	⑮ **Inovatívny čistiaci nástroj pre mlecie disky (priemer 3 mm)**
④ **Rukoväť**	⑯ **Piest na zatláčanie pre plastový násypník (len model HR2723)**
⑤ **Kovový násypník**	⑰ **Plastový násypník (len model HR2723)**
⑥ **Nástroj na čistenie InsertClean**	⑱ **Kovové valce (len model HR2723)** - **A**: Valec na hrubé strúhanie - **B**: Valec na jemné strúhanie - **C**: Valec na krájanie
⑦ **Závitový hriadeľ**	⑲ **Piest na zatláčanie pre kovový násypník**
⑧ **Krájač/nôž**	⑳ **Plniaci podnos**
⑨ **Mlecie disky** - **A**: Disk na hrubé mletie (priemer 8 mm) - **B**: Disk na jemné mletie (priemer 5 mm) - **C**: Disk na jemné mletie (priemer 3 mm)	
⑩ **Krúžok so závitom**	
⑪ **Nástavec na klobásy** - **A:** Veľký nástavec na klobásy (priemer 22 mm) - **B:** Malý nástavec na klobásy (priemer 12 mm)	

4 Pred prvým použitím

Než toto zariadenie s príslušenstvom použijete po prvýkrát, dôkladne vyčistite jednotlivé časti,
ktoré prichádzajú do kontaktu s jedlom. (Pozrite časť „Čistenie" pri obr. 6 a obr. 7).

5 Mletie mäsa

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 2-1.
Postup na rozobratie nájdete na obr. 3-1.

Mletie mäsa (obr. 4-1)

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

Tip
- Čo najdôkladnejšie z mäsa odstráňte kosti, chrupavky a šlachy.
- Pred robením klobás najskôr pomeľte mäso. (pozrite si časť „Príprava klobás")
- Ak sa mäso v násypníku zasekne, vypnite zariadenie a odmontujte násypník z pohonnej jednotky. Potom z násypníka odstráňte zaseknutú hmotu.

6 Výroba klobás

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 2-2.
Postup na rozobratie nájdete na obr. 3-2.

Výroba klobás (obr. 4-2)

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

Recept

Klobásy

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

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

7 Príprava mäsových fašírok (kebbe)

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 2-3.
Postup na rozobratie nájdete na obr. 3-3.

Výroba mäsových fašírok (obr. 4-3)

Recept

Mäsové fašírky kebbe

Množstvo: 5 – 8 porcií

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

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

8 Krájanie zeleniny (len model HR2723)

Pred používaním poskladajte spotrebič podľa znázornenia na obr. 2-4.
Postup na rozobratie nájdete na obr. 3-4.

Krájanie zeleniny (obr. 4-4)

Obr. 5 znázorňuje jedlá, ktoré možno pripraviť pomocou daného valca, a tvar jedla pri narezaní.

Poznámka
- Plastový násypník používajte len v kombinácii s kovovými bubnami a piestom na zatláčanie pre plastový násypník.

Tip
- Môžete tiež strúhať syr.
- Ak chcete dosiahnuť čo najlepšie výsledky pri spracovaní jabĺk, je potrebné ich ošúpať.

9 Čistenie a údržba (obr. 6 a obr. 7)

- 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.
- Cez násypník pretlačte kúsok chleba, aby ste odstránili zvyšky mäsa.
- 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.

Čistenie nástroja na čistenie InsertClean (obr. 8)

Nástroj na čistenie InsertClean vám umožňuje jednoducho a úplne vyčistiť vnútro násypníka. Nástroj na čistenie InsertClean môžete vytiahnuť z násypníka a vyčistiť ho podľa obr. 8.

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

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

- Če aparata ne uporabljate oziroma preden ga sestavite, razstavite, očistite, zamenjate nastavke ali se približate delom, ki se med uporabo premikajo, ga izklopite in izključite iz napajanja.
- 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.
- Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja samo proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali druga usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Z rezilno enoto ravnajte zelo previdno, še posebej med odstranjevanjem s spiralaste gredi in čiščenjem. Rezilni robovi so zelo ostri.
- Med delovanjem aparata v zbiralnik nikoli ne potiskajte sestavin s prsti ali predmetom (npr. lopatico). V ta namen smete uporabljati samo potiskala.
- Med delovanjem aparata ne segajte s prsti v kovinski boben.
- Popolnoma sestavite in pritrdite zbiralnik, preden vanj vstavite spiralaste gredi, rezilo in zaščito.
- Aparatane smejo uporabljati otroci. Aparat in kabel hranite izven dosega otrok.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
- Aparata ne uporabljajte, če je vrtljivo cedilo ali zaščitni pokrov poškodovan oziroma če na njen opazite vidne razpoke.

Pozor

- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.
- Preden aparat priključite na napajanje, se prepričajte, da je pravilno sestavljen.
- Ne uporabljajte nastavkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips izrecno ne priporoča. Uporaba takšnih nastavkov razveljavi garancijo.
- Aparat vedno izklopite s pritiskom gumba O/I.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Ne presezite najdaljšega časa obratovanja, ki je 5 minut.
- Pred naslednjo uporabo počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.
- Da bi preprečili nevarnost zaradi napačno ponastavljene termične varovalke, aparata ne priklapljajte na zunanjo preklopno napravo, kot je časovnik, ali na tokokrog, ki ga pripomoček redno vklaplja in izklaplja.
- Raven hrupa: Lc = 89 dB [A]

Varnostni sistem

Aparat je opremljen z zaščito pred pregrevanjem. Če se aparat pregreje, se samodejno izklopi. Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi na sobno temperaturo. Nato omrežni vtikač priključite na napajalno vtičnico in znova vklopite aparat. Če se zaščita pred pregrevanjem aktivira prepogosto, se obrnite na prodajalca izdelkov Philips ali Philipsov servisni center.

Aparat je opremljen tudi z mehansko zaščito. Z namenom zaščite motorja se uporablja plastični zobnik, ki se v primeru vnosa kosti ali orodja v aparat zlomi. V tem primeru zobnik preprosto zamenjajte z novim.

Elektromagnetna polja (EMF)

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

Recikliranje

Ta izdelek je narejen iz visokokakovostnih materialov in sestavnih delov, ki jih je mogoče reciklirati in uporabiti znova.

Če je na izdelku prečrtan simbol posode za smeti s kolesi, je izdelek zajet v evropski direktivi 2002/96/ES:

Izdelka ne zavrzite skupaj z 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! Da bi izkoristili vse prednosti Philipsove podpore, izdelek registrirajte na www.philips.com.
Z izdelkom lahko:
- meljete meso,
- delate klobase,
- delate kibeh,
- režete zelenjavo in ribate sir (samo HR2723).

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.	⑫ **Ločevalnik za klobase**
② **Motorna enota**	⑬ **Nastavek za kibeh** - **A**: Ločevalnik za kibeh - **B**: Oblikovalnik za kibeh
③ O / I - Izklop aparata.	⑭ **Inovativni pribor za čiščenje plošče za mletje (premera 8 mm in 5 mm)**
	⑮ **Inovativni pribor za čiščenje plošče za mletje (premera 3 mm)**
④ **Ročaj**	⑯ **Potiskalo za plastični zbiralnik (samo HR2723)**
⑤ **Kovinski zbiralnik**	⑰ **Plastični zbiralnik (samo HR2723)**
⑥ **Sklop InsertClean**	⑱ **Kovinski bobni (samo HR2723)** - **A**: Boben za grobo strganje - **B**: Boben za fino strganje - **C**: Boben za rezalnik
⑦ **Spiralasta gred**	⑲ **Potiskalo za kovinski zbiralnik**
⑧ **Rezilna enota/nož**	⑳ **Pladenj**
⑨ **Plošče za mletje** - **A**: Plošča za grobo mletje (premera 8 mm) - **B**: Plošča za fino mletje (premera 5 mm) - **C**: Plošča za fino mletje (premera 3 mm)	
⑩ **Navojni obroč**	
⑪ **Cevi za klobase** - **A**: cev za velike klobase (premera 22 mm) - **B**: cev za majhne klobase (premera 12 mm)	

4 Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo aparata in nastavkov temeljito očistite dele,
ki bodo v stiku s hrano. (Oglejte si razdelek »Čiščenje« na sl. 6 in 7).

5 Mletje mesa

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 2–1.
Razstavite ga, kot je prikazano na sl. 3–1.

Mletje mesa (sl. 4–1)

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

Nasvet
- Iz mesa odstranite čim več kosti, hrustanca in kit.
- Pred izdelavo klobas zmeljite meso. (Oglejte si razdelek "Izdelava klobas".)
- Če se zbiralnik zatakne, izklopite aparat on zbiralnik odstranite z motorne enote. Nato zagozdene sestavine odstranite iz zbiralnika.

6 Priprava klobas

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 2-2.
Razstavite ga, kot je prikazano na sl. 3–2.

Priprava klobas (sl. 4–2)

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

Recept

Klobase

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

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

7 Priprava kibeha

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 2–3.
Razstavite ga, kot je prikazano na sl. 3–3.

Priprava kibeha (sl. 4–3)

Recept

Kibeh

Količina: za 5–8 oseb

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

Navodila:
- **Ovoj**
  1) S ploščo za fino mletje skupaj zmeljite meso, bulgur in čebulo.
  2) Dobro premešajte zmlete sestavine in nato zmes še dvakrat zmeljite.
  3) Z oblikovalnikom za kibeh zmes oblikujte v ovoj za kibeh.
- **Nadev**
  1) Zmeljite meso s ploščo za fino mletje.
  2) Pražite nasekljano čebulo, dokler ne postane zlatorjava.
  3) Dodajte zmleto meso in ostale sestavine in pražite 1–2 minuti.
  4) Odcedite odvečno maščobo in ohladite nadev.
- **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.

8 Rezanje zelenjave (samo HR2723)

Aparat pred začetkom uporabe sestavite, kot je prikazano na sl. 2–4.
Razstavite ga, kot je prikazano na sl. 3–4.

Rezanje zelenjave (sl. 4–4)

Sl. 5 navaja primerno hrano za posamezen boben in oblike rezanja.

Note
- Plastični zbiralnik vedno uporabljajte skupaj s kovinskimi bobni in potiskalom za plastični zbiralnik.

Nasvet
- Lahko tudi strgate sir.
- Jabolko pred obdelavo olupite, da zagotovite najboljše rezultate.

9 Čiščenje in vzdrževanje (slika 6 in 7)

- 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 skozi zbiralnik potisnete kose kruha.
- 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.

Čiščenje sklopa InsertClean (sl. 8)

Sklop InsertClean omogoča enostavno in popolno čiščenje notranjosti zbiralnika. Sklop InsertClean lahko odstranite iz zbiralnik in očistite, kot je prikazano na sl. 8.

Note
- 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.