

HR2709
HR2710
HR2712
HR2713



EN User manual
RU Руководство пользователя
UK Посібник користувача

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice
© 2015 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

4240 002 01651

English

1 Important

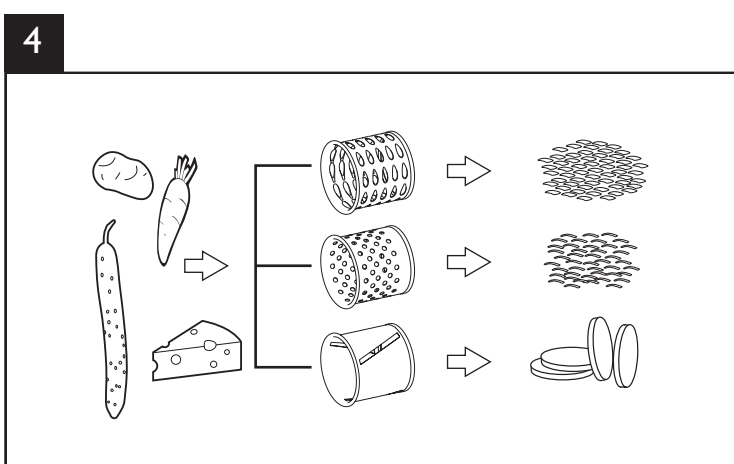
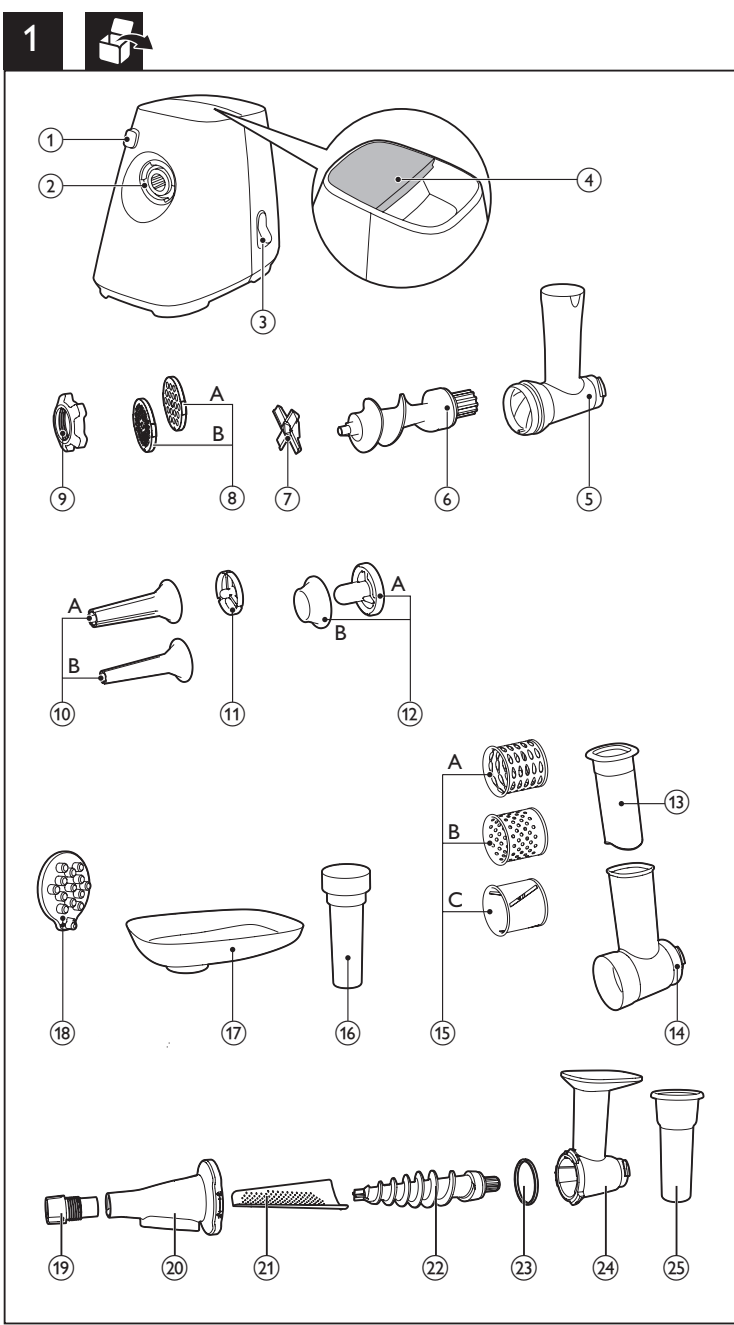
Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

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 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 = 87 dB [A]

Safety system

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

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Recycling

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

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

2 Introduction

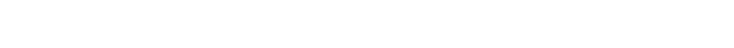
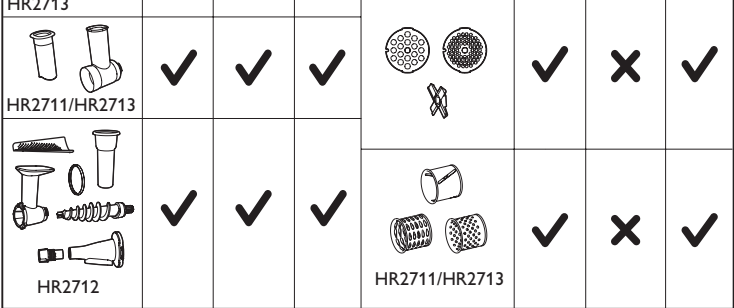
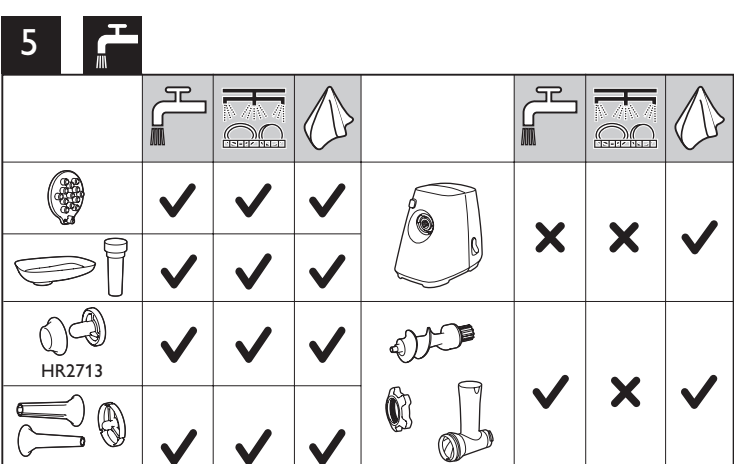
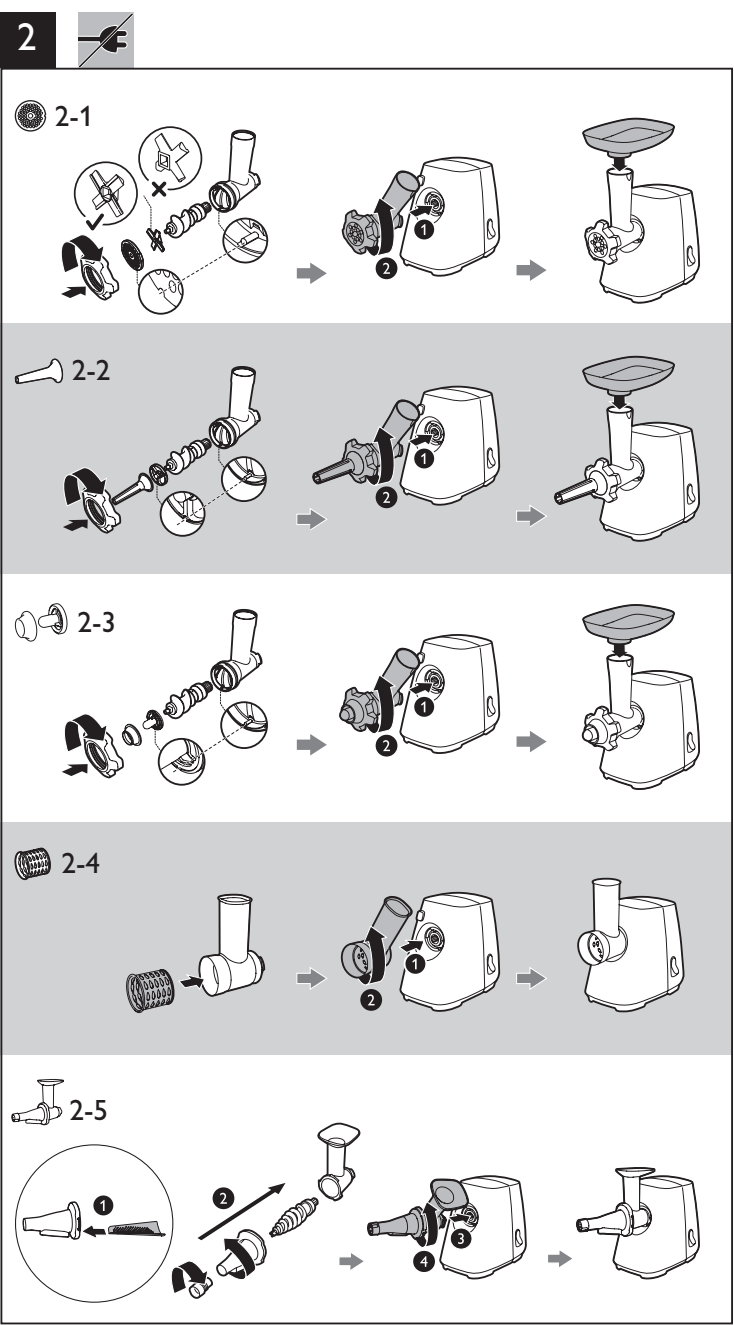
Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com.

With this product, you can

- mince meat
- make sausages (HR2709/HR2712/HR2713 only)
- make kebabs (HR2713 only)
- cut vegetables and grate cheese (HR2711/HR2713 only)
- juice soft fruits (HR2712 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.	10 Sausage separator (HR2709/HR2712/HR2713 only)
2 Motor unit	11 Kebbe maker (HR2713 only) • A: Kebbe separator • B: Kebbe shaper
3 O/I Switch off or on the appliance.	12 Pusher for the plastic hopper (HR2711/HR2713 only)
4 Handle	13 Plastic hopper (HR2711/HR2713 only)
5 Metal hopper	14 Metal drums (HR2711/HR2713 only) • A: Coarse grater drum • B: Fine grater drum (HR2713 only) • C: Slicer drum
6 Worm shaft	15 Pusher for the metal hopper
7 Cutter/Knife	16 Feeding tray
8 Grinding discs • A: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm) • B: Fine grinding disc (diameter of 5 mm)	17 Innovative cleaning tool
9 Screw ring	18 Soft fruit juicer (HR2712 only)
10 Sausage horns (HR2709/HR2712/HR2713 only) • A: Large sausage horn (diameter of 22 mm) • B: Small sausage horn (diameter of 12 mm)	19 Juicing nozzle
	20 Juicing body
	21 Sieve
	22 Shaft
	23 Seal ring
	24 Soft fruit juicer hopper
	25 Pusher for soft fruit juicer

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. 5 and Fig. 6).

5 Mince meat

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-1.

Mince meat (Fig. 3-1)

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.
- If the hopper is stuck, switch off the appliance and disassemble the hopper from the motor unit. Then remove the stick stuff from the hopper.

Tip

- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat as much as possible.
- Before you 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 stick stuff from the hopper.

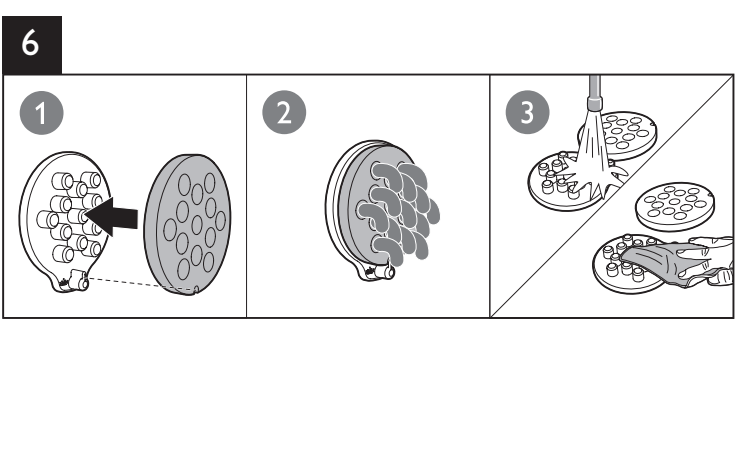
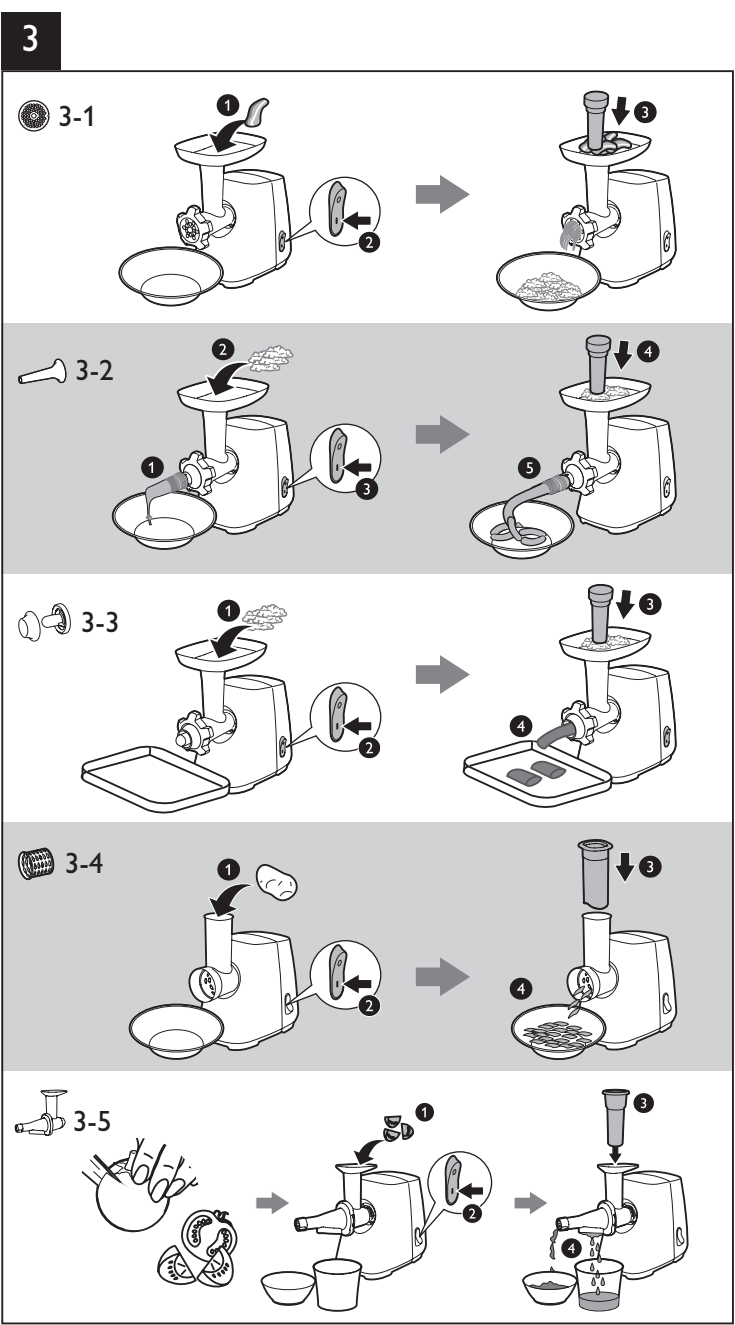
6 Make sausages (HR2709/HR2712/HR2713 only)

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-2.

Make sausages (Fig. 3-2)

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 overstretch.
- Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.



Recipe

Sausages

Ingredients:

- 4500 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:

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

7 Make kebbe (HR2713 only)

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

Make kebbe (Fig. 3-3)

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:

- Mince the meat, wheat, and onion together with the fine grinding disc.
- Fry the onion chops until they turn golden brown.
- Use the kebbe maker to shape the mixture into kebbe casing.

Filling

- Mince the meat with the fine grinding disc.
- Fry the onion chops until they turn golden brown.
- Add the minced meat and other ingredients in, and then cook for 1-2 minutes.
- Drain off excessive fat and cool the filling down.

Cooking

- Push some filling into the outer casing, and then pinch both ends to seal it.
- Heat the oil for deep frying (150°C).
- Deep fry the kebbe for 3-4 minutes, or until it turns golden brown.

8 Cut vegetables (HR2711/HR2713 only)

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-4.

Cut vegetables (Fig. 2-4)

Fig. 4 indicates the foods that each drum is applicable to and the cutting shapes.

Note

- Only use the plastic hopper in combination with the metal drums and the pusher for plastic hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

9 Soft fruit juicer (HR2712 only)

You can use the soft fruits juicer to juice soft fruits such as tomatoes, oranges and grapes. You are not recommended to juice hard fruits such as apples and pears. Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-5.

Juice soft fruits (Fig. 3-5)

Caution

- Be careful when you handle or clean the sieve. The cutting edges are very sharp.
- Users should be aware that the maximum recommended running time is up to 2 minutes.
- Never insert your hand or another object (e.g. a fork, knife, spoon or spatula) into the feeding tube. Only use the pusher supplied for the soft fruit juicer.
- Wait until the screw in the rotating tube has stopped rotating before you take off the tool from the main unit.

Note

- Always check the screw before use. Do not use the juicer if you notice any damage like cracks, grazes or a loose grating disc.
- Before processing ingredients, remove all seeds and pits from plums, apricots, peaches and cherries, removing all tough skins from pineapples, melons etc.

Tip

- You can get a lot more juice if you run the pulp through a few times.

10 Cleaning and maintenance (Fig. 5 and Fig. 6)

- 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.

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.

Қазақша

1 Маңызды ақпарат

Құрылғыны қолданар алдында, осы нұсқауды мұқиятпен онып шығыңыз, әрі болашақта қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Мотор бөлігін суға салуға немесе оны ағын су астында шаюға болмайды.
- Құралды таймерге қоспаңыз.

Ескерту

- Қараусыз қалдырсаңыз және жинамастан, бөлшектеместен, тазаламастан, қосалқы құралдарды алмастырмастан немесе қолданғанда қозғалып тұратын бөліктерді ұстамастан бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзін ажыратыңыз.
- Құралды розеткаға жалғамас бұрын, құралдың астында көрсетілген кернеудің жергілікті розетканың кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат сымы, штепсель немесе басқа бөлшектер зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны өндiрушi, оның қызмет агентi немесе сол сияқты кәсiби мамандар алмастыруы тиiс.
- Құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар беріліп, басқа біреу қадағалаған және құралды пайдалануға қатысты қауіп-қатерлер түсіндірілген жағдайда, осы құрылғыны физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алады.
- Турағышты, әсіресе оны шиыршық өзектен шешкенде және тазалау кезінде, абайлап ұстаның. Шеттері өте өткір!
- Құрал қосылып тұрғанда, түтікке азықтарды саусақпен немесе басқа затпен (мысалы, күрекше) тықпаның. Бұл үшін тығындағышты ғана пайдалану керек.
- Құрал қосылып тұрғанда, темір барабанға саусақтарыңызды салмаңыз.
- Шиыршық өзек, жүз бен экранды түтікке салар алдында түтіккі міндетті түрде толық құрастырып, бекітіп алыңыз.
- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды. Құралды және оның сымын балалардың қолдарын жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Балалар құралмен ойнамауы керек.
- Айналмалы елек немесе қорғаныш қақпағы бүлінсе немесе көрінетін жарық болса, құрылғыны пайдалануға болмайды.

Абайлаңыз

- Құрал тек үй ішінде қолдануға арналған.
- Розеткаға қоспас бұрын, құралдың дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.
- Басқа өндiрушiлер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектердi пайдаланушы болмаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектердi пайдалансаңыз, құралдың кепiлдiгi өз күшiн жояды.
- Әрқашан құралды қосу/өшiру түймесiн баса арқылы өшiрiңiз.
- Құралды қадағалаусыз iстеп тұрған күйде қалдыруға болмайды.
- Кез келген қолданыста 5 минуттан артық iстептенiз.
- Келесi жұмыстың алдында құрылғыны бөлме температурасына дейiн суытып алыңыз.
- Жылууды қосу/өшiру түймесiн баяқсаусызда бастапқы қалпына келтiру нәтижесiнде орын алған қауiптi жағдайды болдырмау үшін, бұл құралға таймер сияқты сырттай қосылатын құрал жалғанбауы керек және оны өшiрiлiп-қосылатын электр желiсiне жалғамасаң жөн.
- Шу деңгейi: Lc = 87 дБ [A]

Қауіпсіздік жүйесі

Бұл құралдың шамадан тыс қызудан қорғау бар. Қатты жылы кетсе, құрал автоматты түрде өшеді. Құралды розеткадан ажыратып, бөлме температурасына дейін салқындатып алыңыз. Содан кейін, қуат сымын қайтадан розеткаға жалғап, құралды қайта қосыңыз. Шамадан тыс қызудан қорғау тиім жол қолданылған болса, Philips димеріне немесе уәкілетті Philips қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Құралда механикалық қорғау да бар. Моторды қорғау үшін арнайы пластикалық тетік жасаған ол құрғама сүйектер немесе асүйік құралдар салынғанда сынды. Бұндай жағдай орын алғанда, тетікті шешіп, ауыстырыңыз.

Электромагниттік өрістер (ЭМО)

Бұл Philips Avent құралы электрмагниттік өрістерге (ЭМО) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Нұсқауымыз көрсеткендей және ұялы телефон қолданылған жағдайда, құралды пайдалану кезінде ғылыми дәлелдер негізінде қауіпсіз болып табылады.

Өңдеу

Өңаш қайта өндiруде және қайта пайдалануға болатын жоғары сапалы материалдардан және бөлшектерден жасалған. Өңаше үстi сызылған дiңгемкестi қысық жашыңн бөлiсi болса, өнш Еуропалық 2002/96/EC директивасына кiретiн бiлiрдедi. Өшашан өнiмiндi басқа тұрмыстық қалдықтармен бiрге тастамаңыз. Электр және электрондық өнiмдердi бөлшек жинау тұрлы жергiлiк ережелермен танысыңыз. Есi өнiмдi қоспақа дәрiс тастау қорыған ортаға және адам денсаулығына ықпалында керi әсерiн тигiзуден алдын алаңыз.

2 Кіріспе

Осы затты сағып алуыңыздан құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін, өнімді www.philips.com торабаңда тіркезді.

Осы өніммен мына әрекеттерді орындауға болады:

- ет тарту;
- шұжықтарды әзірлеу (тек HR2709/HR2712/HR2713)
- кеббе әзірлеу (тек HR2713)
- көкөндесті жесу мен ірімшік үту (тек HR2711/HR2713)
- жұмсақ жемістер шырын суы (тек HR2712)

Көңес

- Көбiрек рецептердi алу үшін, www.kitchen.philips.com торабаңа өтiңiз.

3 Қорап ішіндегі заттар (1-сурет)

1 Тығыздағыш бастау түймесі • А: Тығыздағыш бастау түймесі	11 Шұжықты бөліш (тек HR2709/HR2712/HR2713)
2 Мотор бөлігі	12 Кеббе әзірлеуші (тек HR2713) • A: Кеббе бөлігі • B: Кеббе пішін беру құралы
3 O/I • Құралды өшіреді немесе қосады.	13 Пластик түтікке арналған тығыздағыш (тек HR2711/HR2713)
4 Тұтқа	14 Пластик түтік (тек HR2711/HR2713)
5 Темір түтік	15 Темір барабаннар (тек HR2713) • A: Ірі уақштан өткізу барабаны • B: Уақштан өткізу барабаны (тек HR2713) • C: Тымдағыш барабан
6 Бұрамақты биік	7 Темір түтіккі тығыздағыш
7 Турағыш/Тышак	8 Беруші нұза
8 Усақтау дискілері • A: Ірі усақтау дискісі (диаметрі: 8 мм) • B: Майда усақтау дискісі (диаметрі: 5 мм)	9 Инновациялық тазарту құралы
9 Бұрамады сәкинесы	Жұмсақ жеміс шырын сиюшыны (тек HR2712)
10 Шұжық саптамалары (тек HR2712/HR2713) • A: Үлкен шұжық саптамасы (диаметрі: 22 мм) • B: Кіші шұжық саптамасы (диаметрі: 12 мм)	11 Шұжық сиюшы саптамасы 12 Шұжық сиюшы корпусы 13 Елеуші 14 Білік 15 Тығыздаушы сақина 16 Жұмсақ жеміс шырын сиюшының түтігі 17 Жұмсақ жеміс шырын сиюшының арналған тығыздағышы

4 Бірінші рет қолданар алдында

Құралды және қосалқы құралдарды бірінші рет пайдалану алдында тамаққа тиген бөлшектерді мұқият тазалаңыз. («Тазалау» бөлімін қараңыз. 5-сурет және).

5 Етті тарту

Бастамастан бұрын, келесі суретке сәй жинағаныңызды тексеріңіз. 2-1.

Етті тарту (9-1 3-1)

Есте сақтаңыз

- Сүйектерді, майрақтарды немесе басқа қатты заттарды ұсақтаушы болмаңыз.
- Мұдәлтымен етті өшашан қолданбаңыз! Тартып бұрын етті маған ерiп алыңыз.
- Түткенге тым көп ет тығыздi құралды шамадан тыс жүктенбейсiз.
- Тураған етті керектi тұйрық ірiңі үшін тиісті ұсақтау дискісін таңдауға болады. Сiңдiңi-ақ, ұсақтаушы қому үшін бiрнеше рет тұрыға да болады.

Көңес

- Етті сүйектердi, шиыршықтарды және сiнердi мұқияттыңа алып тастаңыз.
- Шұжық жасақ бұрыш еттi тартып алыңыз (шұжық жасақ бөлiмi құралы).
- Егер түтiк тұрып қалса, құралды өшiрiңiз және түтiккi мотор бөлiгiнен ажыратыңыз. Сiңдiңi тұрып қалған затты түтiктен алып тастаңыз.

6 Шұжықтарды әзірлеу (тек HR2709/HR2712/HR2713)

Бастамастан бұрын, келесі 2-2 суретіне сәй жинағаныңызды тексеріңіз.

Сосискалар әзірлеу (9-2 3-2)

Есте сақтаңыз

- Түтіктегі шығынды жерлер мотордың ойықтарына тураланығаны тексеріңіз.
- Шұжық саптамасындағы ауа шағыртан сiңдiңiлердi жаптыңыз.
- Шұжық қабығы қатты соғылған кейбір саптамаларды тым қызық қолданыңыз.
- Шұжық саптамасына жабысуды үшін шұжық қабығы сулап тұрыңыз.

Рецепттер

Шұжықтар

Қосымша заттар:

- 4500 г ұсақтап тұралған шошқаның еті
- 5 г қасық тұз
- 1 г қасық ақ бұрыш
- 2 г қасық үлген сабын
- 1 кіші қасық жәнікөбі
- 1 ақ қасық кешірт жүзім дәні
- 1 г қасық жейірішөл
- 470 мл майдай су
- 1 г қасық үлген ашы қызық, бұрыш

Нұсқаулар:

- Етті ірі ұсақтау дискімен тартыңыз.
- Тартылған етті және басқа азықтарды мұқият арастырыңыз.
- Шұжықтарды өзінз жасау үшін жоғарыдағы нұсқауларды орындаңыз.

7 Кеббе әзірлеу (тек HR2742)

Бастамастан бұрын, келесі суретке сәй жинағаныңызды тексеріңіз. 2-3.

Кеббе әзірлеу (9-3 3-3)

Рецепттер

Кеббе

Көлеме: 5-8 кісілік

Қосымша заттар:

- Сыртты**
 - 500 г тымдау тұралған баған еті немесе майдаз қой еті
 - 500 г жуылған және кептірілген бұлуыр биялы
 - 1 кіші өлшемді пілз
- Салма**
 - 400 г тымдау тұралған баған еті
 - 15 мл сұйық май
 - 2 орта өлшемді пілз, майдалап тұралған
 - 5-10 мл ұнтақталған қаламыр бұрыш
 - 15 мл қоспасыз ұн
 - Тұз және бұрыш

Нұсқаулар:

- Сыртты
- Етті бияды және пілзды майдаз ұсақтау дискімен тартыңыз.
- Тартылған азықты мұқият арастырыңыз, содан кейін қоспаны тағы екі рет тартыңыз.
- Салма
 - Етті майдаз ұсақтау дискімен тартыңыз.
 - Пілз бөлшектерін қызарғанша қуырыңыз.

- ↑ Тартыман етті және басқа зықтардан қосып, 1-2 минут пісіріңіз.
- ↑ Артық майды төгіп, саманы сүзтіңіз.
- ↑ Пісіру
 - Сыртың қабықна біраз сама салып, екі жағында саусақпен қысып жаздырыңыз.
 - Қатты құмыр үшін майды қыздырыңыз (190°С).
 - Көбейген 3-4 минут бойы немесе аязарғанша қатты қуырыңыз.

8 Көкөністерді кескіз (тек HR2711/HR2713)

Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағыңызды тексеріңіз: 2-4.

Көкөністерді кескіз (2-4-суреттер)

7-суретте 4-суретте ар барабанды қолданатын азық-түліктер мен тұрау пішіндері көрсетілді.

 Есте сақтаңыз
<ul style="list-style-type: none">Пластикалық түтіккі темп барбаңдандармен және пластикалық түтіккің тығыздалғанымен бірге пайдаланыңыз.

 Кенес
<ul style="list-style-type: none">Ірімшікті де үкіштен өткізуді болды.

9 Жұмсақ жеміс шырын сыққышы (тек HR2712)

Сіз қызанақ, апельсин және жұам сияқты шырыды жемістердің шырынын алу үшін жеміс шырынын соғылаты пайдалана аласыз.

Алма мен ащырты сияқты қатты жемістердің шырынын алу үшін пайдаланылғаныыңмен, Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағыңызды тексеріңіз: 2-5.

Жұмсақ жемістер шырынын сығыңыз (3-5-суреттер)

 Абайланыз
<ul style="list-style-type: none">Екенті ұстағанда немесе тазалағанда абайлаңыз. Жұдыры өте өтпі! Пайдаланушы ең ұзақ уақыттан іше қосу үшін 2 минуттан аспау керек екенін ескеруі қажет. Азық сақтайтын ауада қолдануды немесе біраз бр ұзаты (мысалы, шаңшылқ, пышқ, қасиқ немесе қаламш) сақтау болмаңыз. Жергілікті сақтан сақталатын тығыздалғаны ғана қолданыңыз. Ніелгіп қрылымдан құрады алғы тастама: бұрын арастырыңыз түтіккітеі баранда айналып тұрғанына қығ тартыңыз.

 Есте сақтаңыз
<ul style="list-style-type: none">Барандан арадым қолданғ анданға тексеріңіз. Жергіліктақда, саяздаттар немесе ұстағанды диконға бөласі сияқты азымақы байланып, шаңмен соғылаты қолданбайңыз. Азық-түліктерді ыдық аздамақ, қара өрпектер, өрпектер, шабадылар мен шөкелден барлық сүлестері мен дандарын, аңақтардың, қауыршыдың және т.б. қатты қабықтарын алып алыңыз.

 Кенес
<ul style="list-style-type: none">Ұнтақтарды бірнеше рет өткізесіз, шырынды көбірек аласыз.

10 Тазалау және техникалық қызмет көрсету (5-сурет және 6-сурет)

- Құрылымның бірінші рет пайдалану аздамақ, тағамға тиген бөліктерді мұрыят тазалаңыз.
- Қоспамен қарағаларды шешілеп немесе моторды тазаламақ бұрын, қарады өшіріп, розетадан ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін суға салуға немесе оны аған су астанда шаюға болмайды.
- Темір бөліктерді ыдық жұтыста жууға болмайды.
- Қорықты адымақы шұберелені сүрткіңіз.
- Қоспамен қарағаларды шешілеп немесе моторды тазаламақ бұрын, қарады өшіріп, розетадан ажыратыңыз.
- Қалған етті шағырау үшін, тұтқи арқылы нем тілмідерін өткізіңіз.
- Алтынбалы бөліктерді жұмыс шетімен сабынды судың жууы, таза сумен шайыңыз.
- Алтынбалы шұберелені немесе майкөптегімен дегері құрғатыңыз.
- Тот баслау үшін, темп бөліктерге аздап май жағып, шеткімен іскертіңіз.

 Есте сақтаңыз
<ul style="list-style-type: none">Ұқастатын диоксидерге жабыққан қақпақтарды кеттіру үшін инновацияны тазалау қарады пайдаланғын оларды таза сумен шайып, жұмыс шұберелені немесе ташықпен бірадан құрғатыңыз.

Русский

1 Внимание

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

Опасно!

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды.
- Запрещается подключать прибор к таймеру отключения.

Предупреждение

- Всегда выключайте прибор и отключайте его от источника питания перед сборкой, разборкой, очисткой, прежде чем сменить аксессуар или присоединиться к движущимся частям, а также когда прибор остается без присмотра.
- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться производителем, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Лица с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.
- Соблюдайте осторожность при обращении с режущим блоком, особенно при его извлечении из вала шнека и во время очистки. Режущие края очень острые!
- Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами (например, лопаточкой) при включенном приборе. Для этого разрешается использовать только токартатели.
- Не вставляйте пальцы в металлический барабан, когда прибор работает.
- Прежде чем устанавливать в загрузочную часть вал шнека, ножевой блок и решетку, убедитесь, что вы полностью собрали и зафиксировали ее.
- Данный приборне предназначен для детей. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям играть с прибором.

- При обнаружении трещин или повреждений вращающегося фильтра или защитной крышки прекратите использование прибора.

Внимание!

- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что он собран должным образом.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Всегда выключайте прибор с помощью кнопки О/!.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Продолжительность непрерывной работы прибора в любом режиме не должна превышать 5 минут.
- Прежде чем снова использовать прибор, дайте ему остыть до комнатной температуры
- Во избежание возникновения опасной ситуации из-за случайного сброса аварийного предохранителя, не подключайте прибор к внешним отключающим устройствам, например, к таймеру, или к сети, в которой возможны сбои подачи электропитания.
- Уровень шума: Lc = 87 дБ [A]

Система безопасности

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

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

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Утилизация

Данное издание изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые подлежат повторной переработке и вторичному использованию.

Его издание маркировано знаком с изображением перевернутого мусорного бака, это означает, что издание подлежит под действие Директивы ЕС 2002/96/ЕС.

Никогда не выбрасывайте отслужившие изделия вместе с бытовым мусором. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимы сведения о местной системе отдельной утилизации отходов. Правильная утилизация отработавшего изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

2 Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на веб-сайте www.philips.com.

Данный прибор позволяет выполнять следующие операции:

- готовить фарш;
- готовить колбаски (только для HR2709/HR2712/HR2713);
- готовить кеббе (только для HR2713);
- нарезать овощи и натирать сыр (только для HR2711/HR2713);
- готовить сок из мяatik фруктов (только для HR2712).

 Совет
<ul style="list-style-type: none">Дополнительные рецепты смотрите на веб-сайте www.kitchen.philips.com.

3 Комплект поставки (рис. 1)

1 Кнопка отсоединения загрузочной части <ul style="list-style-type: none">Нажмите и удерживайте при извлечении загрузочной части мясорубки.	11 Разделитель для колбасок (только для HR2709/HR2712/HR2713)
2 Блок электродвигателя	12 Насадка для кеббе (только для HR2713) <ul style="list-style-type: none">A Разделитель для кеббе B Насадка для формирования кеббе
3 O/! <ul style="list-style-type: none">Включение и выключение прибора.	13 Токартатель для пластиковой загрузочной части (только для HR2711/HR2713)
4 Ручка	14 Пластиковая загрузочная часть (только для HR2711/HR2713)
5 Металлическая загрузочная часть	15 Металлические барабаны (только для HR2711/HR2713) <ul style="list-style-type: none">A Барабан для крупной терки B Барабан для мелкой терки (только для HR2713) C Барабан для нарезки ломтиками
6 Вал шнека	16 Токартатель для металлической загрузочной части
7 Режущий блок/нож	17 Загрузочный поддон
8 Диск для шинкови <ul style="list-style-type: none">A Диск для крупной шинкови (диаметр 8 мм) B Диск для мелкой шинкови (диаметр 5 мм)	18 Инновационное приспособление для очистки
9 Фиксирующее кольцо	Насадка для мяatik фруктов (только для HR2712)
10 Насадка для колбасок (только для HR2709/HR2712/HR2713) <ul style="list-style-type: none">A Большая насадка для колбасок (диаметр 22 мм) B Малая насадка для колбасок (диаметр 12 мм)	19 Насадка для сока
	20 Блок соковыжималки
	21 Филтp
	22 Вал
	23 Уплотнительное кольцо
	24 Загрузочная часть насадки для мяatik фруктов
	25 Токартатель насадки для мяatik фруктов

4 Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора и аксессуаров тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания. (См. раздел "Очистка" на рис. 5 и рис. 6).

5 Приготовление фарша

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-1.

Приготовление фарша (рис. 3-1)

 Примечание
<ul style="list-style-type: none">Не используйте прибор для измельчения костей, орехов, а также других твердых продуктов. Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить. Во время работы прибора не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть мясорубки слишком много мяса. Выберите соответствующий диск в зависимости от нужной степени измельчения фарша. Для получения более мелкого фарша его можно пропустить через мясорубку несколько раз.

 Совет
<ul style="list-style-type: none">По возможности удалите все кости, хрящи и сухожилия. Перед приготовлением колбасок необходимо приготовить фарш (см. раздел "Приготовление колбасок"). Если загрузочная часть заблонируется, выключите прибор и смойте загрузочную часть с блока электродвигателя. Затем удалите продукты, блокирующие загрузочную часть.

6 Приготовление колбасок (только для HR2709/HR2712/HR2713)

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-2.

Приготовление колбасок (рис. 3-2)

 Примечание
<ul style="list-style-type: none">Убедитесь, что втулка на загрузочной части мясорубки совмещена с пазами электродвигателя. Не закрывайте отверстия для выхода воздуха на насадке для колбасок. Следите за толщиной колбасок, чтобы оболочка не была натянута слишком туго. Оболочка должна быть все время влажной — это предотвратит ее прилипание к насадке для колбасок.

Рецепт

Колбаски
Ингредиенты: <ul style="list-style-type: none">4500 г свиного фарша 5 ст. ложек соли 1 ст. ложка молотого белого перца 2 ст. ложки тертого шафара 1 ч. ложка имбиря 1 ст. ложка мускатного ореха 1 ст. ложка майерда 470 мл холодной воды 1 ст. ложка молотого острого красного перца

Способ приготовления

- Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для крупной шинкови.
- Тщательно смешайте фарш с остальными ингредиентами.
- Приготовьте колбаски, следуя инструкциям выше.

7 Приготовление кеббе (только для HR2713)

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-3.

Приготовление кеббе (рис. 3-3)

Рецепт

Кеббе
Количество: 5–8 порций

Ингредиенты:
<ul style="list-style-type: none">Внешний слой <ul style="list-style-type: none">500 г мяса ягнениа или нежирной баранины, нарезанного полосками 500 г булгура, промытого и подсоушенного небольшая луковица Начинка <ul style="list-style-type: none">400 г мяса ягнениа, нарезанного полосками 15 мл растительного масла 2 хорошо измельченных луковицы среднего размера 5–10 мл молотой гвоздики 15 мл муки соль и перец

Способ приготовления

- Внешний слой**
 - Пропустите через мясорубку мясо вместе с пшеницей и луком, установив диск для мелкой шинкови.
 - Тщательно смешайте ингредиенты, затем полученную смесь снова пропустите через мясорубку.
 - С помощью насадок для кеббе придайте полученной смеси форму.
- Начинка**
 - Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для мелкой шинкови.
 - Поджарьте нарезанный лук до золотистого цвета.
 - Добавьте фарш и остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут.
- Дайте жиру стечь и охладите начинку.**
- Приготовление лиц**
 - Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сформируйте колбаску.
 - Разогрейте масло для глубокой жарки (190 °С).
 - Обжарьте кеббе в течение 3–4 минут или до появления золотистой корочки.

8 Нарезка овощей (только для HR2711/HR2713)

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-4.

Нарезка овощей (рис. 2-4)

Рис. 4 показан, для каких продуктов предназначен каждый барабан и каким образом барабаны изменяют продукты.

 Примечание
<ul style="list-style-type: none">Используйте только пластиковую загрузочную часть мясорубки вместе с металлическими барабанами и токартателм для пластиковой загрузочной части мясорубки.

 Совет
<ul style="list-style-type: none">Также можно натереть сыр.

9 Насадка для мяatik фруктов (только для HR2712)

Насадку для мяatik фруктов можно использовать для приготовления сока из мяatik фруктов, например томатов, апельсинов и винограда.

Не рекомендуется использовать ее для приготовления сока из твердых плодов, таких как яблоки и груши.

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-5.

Приготовление сока из мяatik фруктов (рис. 3-5)

 Внимание!
<ul style="list-style-type: none">Будьте осторожны при обращении с соком, а также при его очистке. Режущие края очень острые. Помните, что максимальное рекомендуемое время непрерывной работы составляет 2 минуты. Никогда не опускajte руку или посторонние предметы (например, вилку, нож, ложку, лопаточку) в камеру подачи. Используйте только токартатель, который входит в комплект насадок для мяatik фруктов. Перед системнм насакам с устройством дождитесь, пока шнек в камере для перетирання перестанет вращаться.

 Примечание
<ul style="list-style-type: none">Всегда проверяйте винт перед использованием. При обнаружении повреждений, таких как трещины, разрывы или ослабление претягива диска-терца, не пользуйтесь прибором. Перед обработкой ингредиентов удалите косточки и семена из слив, абрикосов, персиков и вишен, снимите коруру с апельсинов и бананов.

 Совет
<ul style="list-style-type: none">Если пропустить мякоть через соковыжималку несколько раз, можно получить намного больше сока.

10 Очистка и уход (рис. 5 и рис. 6)

- Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.
- Перед извлечением насадки или очисткой блока электродвигателя выключите прибор и отключите его от электросети.
- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды.
- Запрещается мыть металлические детали в посудомоечной машине.
- Очищайте основное устройство с помощью влиной ткани.
- Для удаления остатков мяса пропустите через загрузочную часть кусочки хлеба.
- Вымойте съёмные части с помощью мыльной щётки в мыльной воде, ополосните чистой водой, а затем сразу же протрите сухой тканью.
- Чтобы предотвратить раывание, слегка смажьте металлические детали жиром или маслом.

 Примечание
<ul style="list-style-type: none">Для удаления остатков продуктов с дисков для шинкови используйте инновационное приспособление для очистки. Сполосните диски чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью или салфеткой.

Українська

1 Важливо

Уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте їх для подальшого використання.

Небезпечно

- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.
- Не під'єднуйте пристрій до реле часу.

Увага!

- Завжди вимикайте пристрій та від'єднуйте його від мережі, якщо замишаєте без нагляду та перед тим як збирати, розбирати, чистити пристрій або наближатися до частин, які рухаються під час використання.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, переверіть, чи напруга, вказана на дні пристрою, збігається із напругою у мережі.
- Якщо кабель живлення, штекер чи інші частини пошкодженю, не під'єднуйте пристрій.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його повинен замінити лише виробник, його сервісний агент або кваліфікована особа.
- Пристроєм можуть користуватися особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Будьте дуже обережними з ножем, особливо коли виміаєте його з черв'ячного валу та під час чищення. Леза насадки дуже гострі!
- У жодному разі не протштовхуйте продукти в корпус пальцями чи за допомогою предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Для цього використовуйте лише штовхач.
- Не вставляйте палці в металевий барабан, коли пристрій працює.
- Повністю зберіть та зафіксуйте корпус м'ясорубки перед тим, як встановлювати в ньому черв'ячний вал, ніж та сито.
- Цим пристроєм не можна користуватися дітям. Тримайте пристрій і шнур подаль від дітей.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Не використовуйте максималний час роботи сито або захисну кришку пошкоджено або на них видно тріщини.

Увага

- Пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, переверіть, чи його зібрано належним чином.
- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Завжди вимикайте пристрій за допомогоюю кнопки «O/!».
- Не замишайте пристрій працювати без нагляду.
- Не перевищуйте максимальний час роботи 5 хвилин для усіх програм.
- Перед наступною операцією давайте пристрою охолонути до кімнатної температури
- Для запобігання небезпечі внаслідок ненавмисного перезапуску термовимикача, ніколи не під'єднуйте цей пристрій через зовнішній перемикаючий пристрій, наприклад, таймер, чи до контуру, який часто вимикається комунальними службами.
- Рівень шуму: Lc = 87 дБ [A]

Система безпеки

Цей пристрій обладнано захистом від перегрівання. Якщо пристрій перегріється, він вимкнеться автоматично. Від'єдняйте пристрій від мережі і дайте йому охолонути до кімнатної температури. Потім вставте штепель назад, у розетку та знов увімкніть пристрій. Якщо захист від перегрівання вимикається надто часто, зверніться до дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

Пристрій також обладнано механічним захистом. Щоб захистити двигун, спеціально розроблений пластиковий захисний механізм замикається якщо у пристрій потраплять кістки чи предмети посуду. Якщо таке станеться, просто вимийте механізм і замінит його.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає всім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації відповідно до інструкцій, поданих у цьому посібнику користувача.

Утилізація

Вибір виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можна переробити і використовувати повторно.

Позначення у вигляді перевершеного контейнера для сміття на виробі означає, що на цей виріб поширюється діа Директиви Ради Європи 2002/96/ЕС.

Не утилізуйте цей виріб із іншими побутовими відходами. Дізнайтеся про місцеву систему розділеного збору електричних та електронних пристроїв. Намагайтеся утилізувати старий пристрою відповідно: запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

2 Вступ

Важко Вдє і пошуку та задоволення просямо до клубу Philips! Щоб у повній мірі користуватися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com.

За допомогою цього виробу можна

- молоти м'ясо;
- виготовити колбаски (лише HR2709/HR2712/HR2713)
- виготовити кеббе (лише HR2713)
- нарізати овочі та натирати сыр (лише HR2711/HR2713)
- вичавлювати сок із м'яatik фруктів (лише HR2712)

 Совет
<ul style="list-style-type: none">Більше рецептів можна переглянути на веб-сайті www.kitchen.philips.com.

3 Комплектація упаковки (мал. 1)

1 Кнопка розблокування корпусу м'ясорубки <ul style="list-style-type: none">Натисніть та утримуйте

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.