

HR2709
HR2710
HR2712
HR2713



EN User manual
RU Руководство пользователя
KK Қолданушының нұсқасы
UK Посібник користувача

PHILIPS

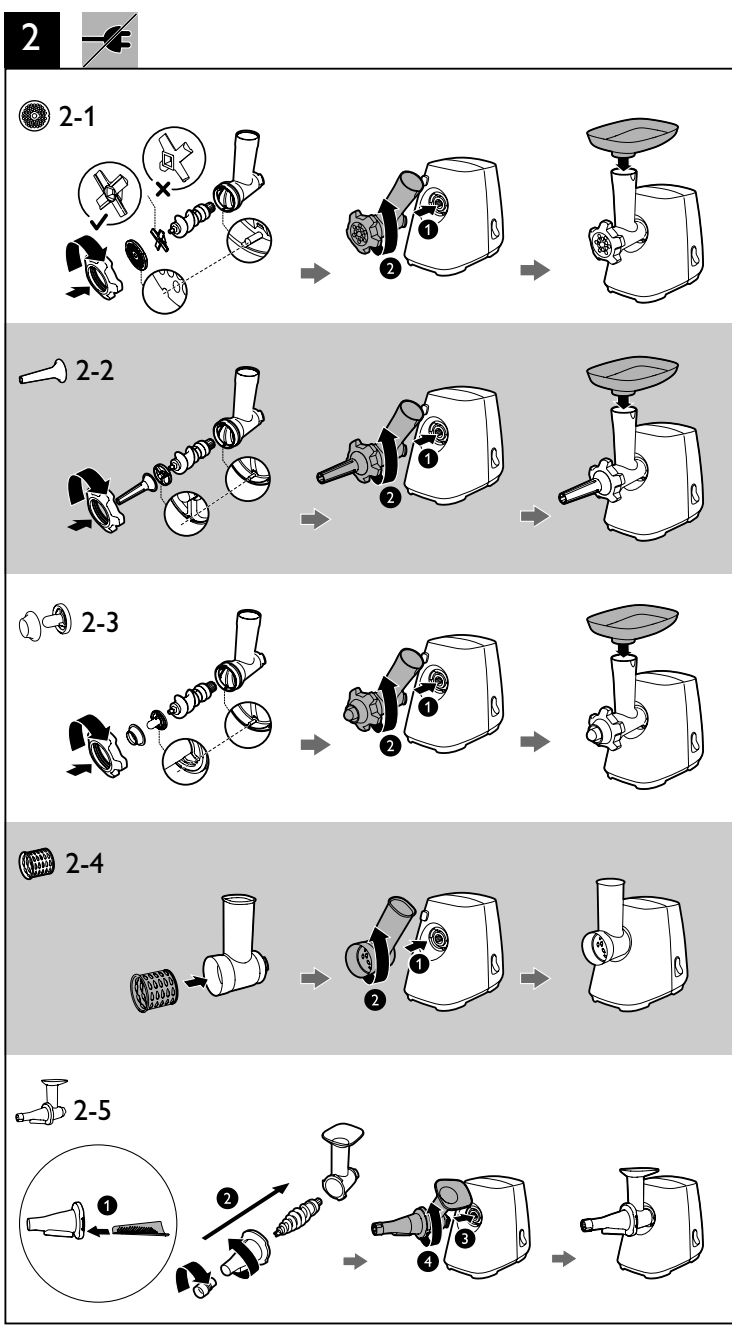
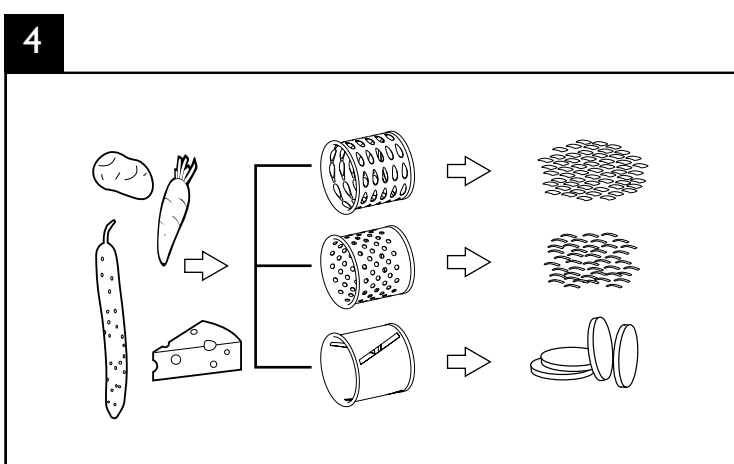
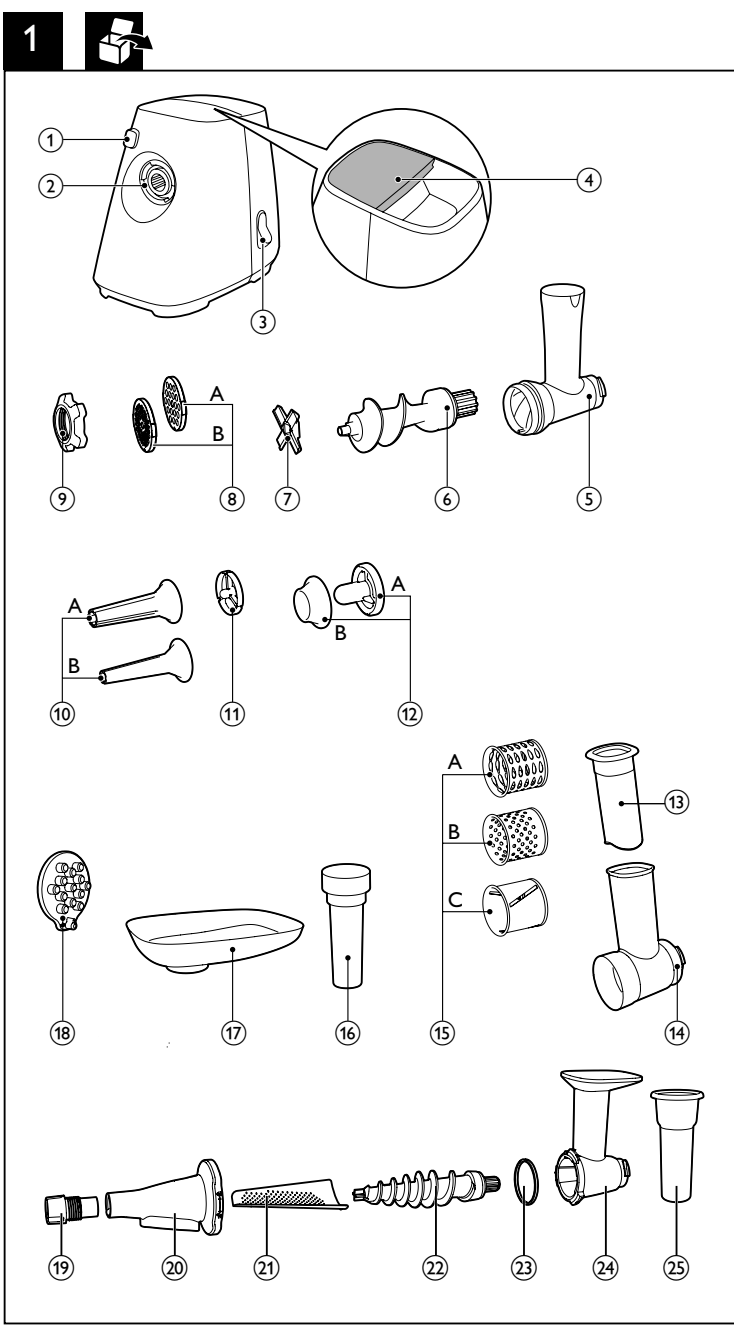
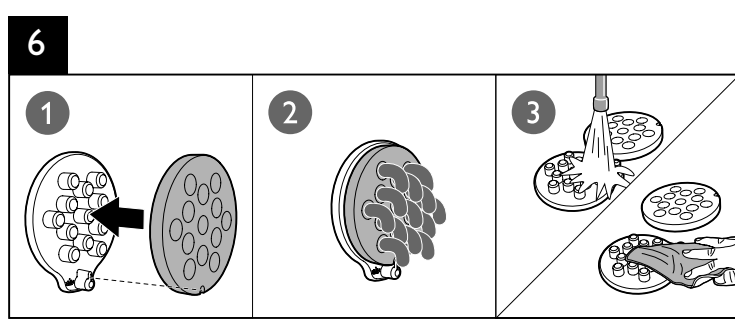
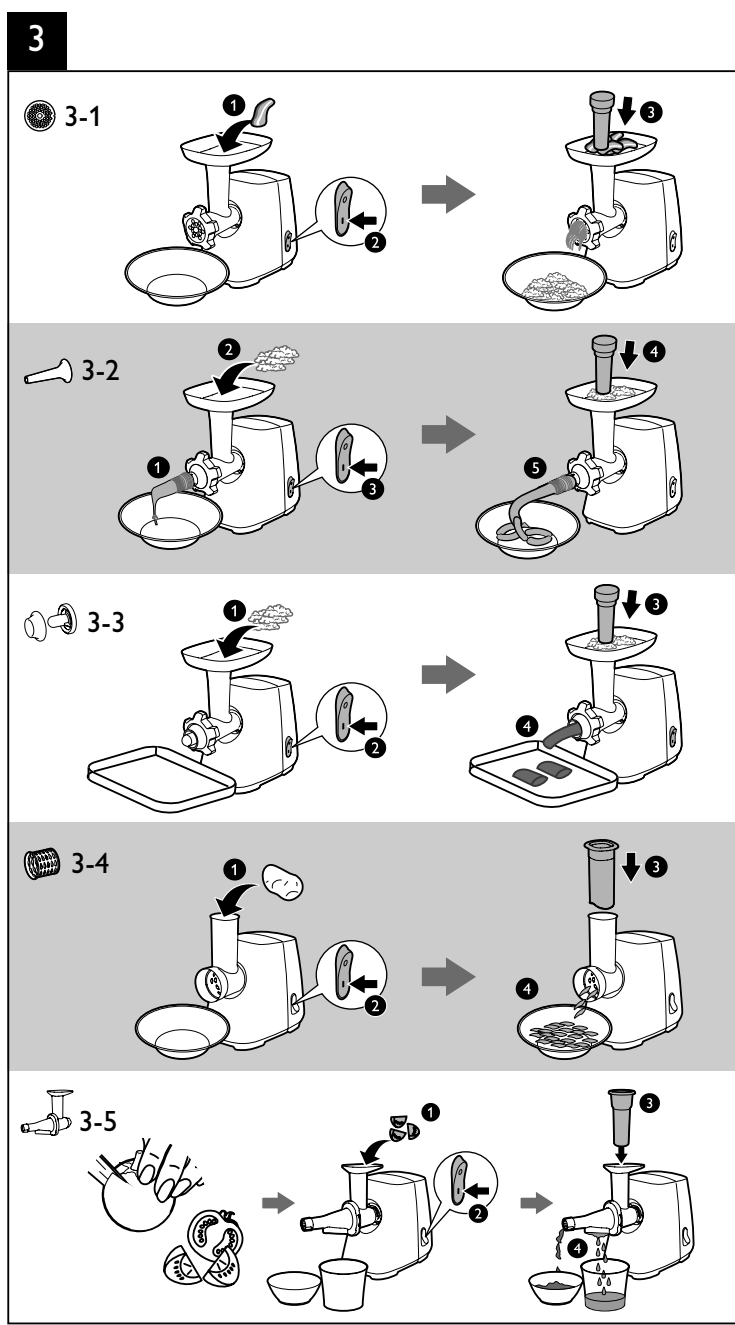


Table with 5 columns: Part number, Part name, and compatibility for models HR2709/HR2712/HR2713 and HR2711/HR2713.



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.

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 masticating 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 pips 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

Құрылғымен қолданар алдында, осы нұсқауды мұқиятпен оқып шығыңыз, әрі болшаынша 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 бөлшектерді ұстамастан бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінен 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 ұстаныңыз. Шеттері өте өткір!
- Құрал қосылып тұрғанда, түтікке азықтарды саусақпен немесе басқа затпен (мысалы, күрекше) тықпаныңыз. 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 қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Балалар құралмен ойнамауы керек.
- Айналмалы елек немесе қорғаныш қақпағы бүлінсе немесе көрінетін жарық болса, құрылғыны пайдалануға болмайды.

Recipe

- Sausages: 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 (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 bulgar 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; 5 ml plain flour; salt and pepper).
- Directions: 1) Mince the meat, wheat, and onion together with the fine grinding disc. 2) Fry the onion chops until they turn golden brown. 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 (150°C). 3) 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.

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 kebbe (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.

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 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.

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

Table with 2 columns: Part number and Part name. Lists items like Hopper release button, Motor unit, O/I, Handle, Metal hopper, Worm shaft, Cutter/Knife, Grinding discs, Screw ring, Sausage horns, Kebbe maker, Pusher for the plastic hopper, Plastic hopper, Metal drums, Pusher for the metal hopper, Feeding tray, Innovative cleaning tool, Juicing nozzle, Juicing body, Sieve, Shaft, Seal ring, Soft fruit juicer hopper, 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 stuck 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") You can select the appropriate grinding disc for the preferred granularity of minced meat. You can also grind more than once for finer texture.

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.

Қауіпсіздік жүйесі

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

Құралда механикалық қорғау да бар. Моторды қорғау үшін арнайы пластикалық тетік жасаған ол құрғақ сүйектер немесе асуық құралдар салғанғанда сондай. Бұндай жағдай орын алғанда, тетікті шешіп, ауыстырыңыз.

Электроманниттік өрістер (ЭМӨ)

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

Өңдеу

Өңаш кайтп өндiрушi және кайтп пайдалануға болатын жоғары сапалы материалдардан және бөлшектерден жасалған.

Өңімде үстi сызылған дiңгемкесті қиық жашыңн бөлгісі болса, өнім Еуропалық 2002/96/EC директивасына кiретінн бiздiрдi.

Ешқашан өнiмдiңдi басқа тұрмыстық қалдықтармен бiрге тастамаңыз. Электр және электрондық өнiмдерді бөлшек жинау тұрлы жергiктi ерекшелермен танысыңыз. Есi өнiмді қоспақ дiрiс тастау құралы ортаға және адам денсаулығына ықпалында керi әсерін тигiзуден аздаң алады.

2 Кіріспе

Осы затты сақтап алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді www.philips.com торабаңдан текіріңіз.

- Осы өніммен мына әрекеттерді орындауға болады: ет тарту; шұжықтарды әзірлеу (тек HR2709/HR2712/HR2713); кеббе әзірлеу (тек HR2713); көкөністерді жесу мен ірімшікті үту (тек HR2711/HR2713); жұмсақ жемістер шырынды сау (тек HR2712).

Кеңес

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

3 Қорап ішіндегі заттар (1-сурет)

Table with 2 columns: Part number and Part name. Lists items like Grinding discs, Motor unit, O/I, Tray, Temp. stop, Breading tray, Feeding tray, Innovative cleaning tool, Sausage horns, Kebbe maker, Pusher for the plastic hopper, Plastic hopper, Metal drums, Pusher for the metal hopper, Feeding tray, Innovative cleaning tool, Juicing nozzle, Juicing body, Sieve, Shaft, Seal ring, Soft fruit juicer hopper, Pusher for soft fruit juicer.

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. Шұжық жасама бұрыс етті тартпаңыз (шұжық жасау бөлімін қараңыз). Түткенге тым көп ет тығында құралды шамадан тыс жүктемеңіз. Тұраған еттің керекті тұйық реті үшін тиісті ұсақтау дискісін таңдауға болады. Соңында ұсақтаушы қымыл бірнеше рет тұрауға да болады.

Кеңес

- Етті сүйектерді, шиыршықтарды және өнімдерді мұқияттықпен алып тастаңыз. Шұжық жасама бұрыс етті тартпаңыз (шұжық жасау бөлімін қараңыз). Егер түтік тұрып қалса, құралды өшіріңіз және түтіккі мотор бөлігіннен ажыратыңыз. Соңында тұрып қалған затты түтіктен 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 тұраланғанын тексеріңіз. Шұжық саптамасында ауа шағырған сызықшаларды жылтыраңыз. Шұжық қабығы қатты соғылған жағдайда қабырғалары тым қиық жасалмаңыз. Шұжық саптамасына жабысуды үшін шұжық қабығы сулап тұрғызыңыз.

Рецепттер

- Шұжықтар: Келесі: 5-8 кісілік. Қосымша заттар: 500 г ұсақтап тұрған балған етi немесе майсыз қой етi; 500 г жуылған және кептірілген бұлуыр бiлiңдi; 1 кіші өлшемдi піяыз; 400 г тілмелдi тұрған балған етi; 15 мл сұйық май; 2 орта өлшемдi піяыз, майдалап тұрған; 5-10 мл ұнтақталған қаламыр бiлiңдi; 15 мл қоспасыз ұн; тұз және бұрыш.

7 Кеббе әзірлеу (тек HR2742)

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

Кеббе әзірлеу (9-3 3-3)

- Рецепттер: Кеббе: 5-8 кісілік. Қосымша заттар: 500 г ұсақтап тұрған балған етi немесе майсыз қой етi; 500 г жуылған және кептірілген бұлуыр бiлiңдi; 1 кіші өлшемдi піяыз; 400 г тілмелдi тұрған балған етi; 15 мл сұйық май; 2 орта өлшемдi піяыз, майдалап тұрған; 5-10 мл ұнтақталған қаламыр бiлiңдi; 15 мл қоспасыз ұн; тұз және бұрыш.

- Нұсқаулар: 1) Етті бiлдiңдi және піяызды майда ұсақтау дискімен тартыңыз. 2) Тартылған азықты мұқият араастырыңыз, содан кейін қоспаны тағы екі рет тартыңыз. 3) Кеббе жасау құралымен қоспаға кеббе пішінін беріңіз. Сағыз: 1) Етті майда ұсақтау дискімен тартыңыз. 2) Піяыз бөлшектерін қызарғанша қуырыңыз.

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

8 Көкөністерді кескіз (тек HR2711/HR2713)

Бастамастан бұрын, келесі суретте сәй жинағанғызда текеріңіз 2-4.

Көкөністерді кескіз (2-4-суреттер)

7-суретте 4-суретте ар барабанды қолданғанда аязқ-түтіктер мен тұрау пішіндері көрсетілді.

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

Кенес
<ul style="list-style-type: none">Ірімшікті де уқшанен өткізуде болыды.

9 Жұмсақ жеміс шырын сыққышы (тек HR2712)

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

Алма мен алычурт сияқты катты жемістердің шырынын алу үшін пайдаланбағаныз жөн. Бастамастан бұрын, келесі суретте сәй жинағанғызда текеріңіз 2-5.

Жұмсақ жемістер шырынын сығыңыз (3-5-суреттер)

Абайлаңыз
<ul style="list-style-type: none">Екенті ұстанды немесе тазағыздан аздайыңыз. Жұдыры өте өтпекі Пайдаланушы ең ұзақ уақыттан ісге қосу ұақыты 2 минуттан аспауы керек екенін ескеруді қиямет. Аязқ сақпағын аулақ қолдануды немесе біраз бұр затты (мысдан, шаңышқа, пышқа, қаспақ немесе қаламш) саусағы болмағын. Жерастаған сарымен соқыратын тығыздалғаны ғана қолданыңыз. Ніелгіп құрылғанды құрады алып тастаңыз: бұрын арастырығыз түтіккіте бірнеше айналым тастағыңыз ғана тегіз тағызды.

Есте сақтаңыз
<ul style="list-style-type: none">Бұранданы арадым қолданғн аздама текеріңіз. Жерастағандар, саяздатр немесе ұстағызды диконды бөласе сияқты азымақы байланысқан сарымен соқыраты қолданыңыз. Аязқ түтіктерді өңдеу аздама, қара өрпектер, өрпектер, шабадылар мен шелектерден бұрын түтіктер мен дандерін, айнастарды, қауыздырды және т.б. қатты қабықтарын алып алыңыз.

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

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

- Құрылғыны бірінші рет пайдалану аздама, тағызға тиген бөлшектерді мұқият тазалаңыз.
- Қоспамен қарағанды шешілес немесе моторды тазағызса, бұрын, қарады өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Мотор бөлшегі суға саулау немесе оны аяғын су астанда шаюға болмайды.
- Темір бөлшектерді ұзақ жұрыста жұмыс болмайды.
- Қорықты адымақы шауберленген сүрткіңіз.
- Қоспамен қарағанды шешілес немесе моторды тазағызса, бұрын, қарады өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Қалған етті шағару үшін, түтік арқылы нанн тымдерін өткізіңіз.
- Алтынбалы бөлшектерді жұмыс шетімен сабынды суға жуып, таза сумен шайыңыз да, жұмыс шауберленген немесе майланғандары дегері құрғатыңыз.
- Тот баслау үшін, темп бөлшектерге аздап май жағып, шеткімен іскертіңіз.

Есте сақтаңыз
<ul style="list-style-type: none">Ұқасталғы дикондерге жабыққан қадамдарды кетіру үшін инновацияны тазалау құралын пайдаланыңыз. Оларды таза сумен шайып, жұмыс шауберленген немесе ташталған бірден 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 толкатель.
- 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/І.
- 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
<p>В данном приборе предусмотрена защита от перегрева. Прибор автоматически отключается при перегреве. Отключите прибор от сети и позвольте ему охладиться до комнатной температуры. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания системы защиты от перегрева обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.</p> <p>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.</p>

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.

Если издание маркировано знаком с изображением перевернутого мусорного бака, это означает, что издание попадает под действие Директивы ЕС 2002/96/ЕС. Никогда не выбрасывайте отслужившие изделия вместе с бытовым мусором. Для утилизации электрических и электронных изделий необходим 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 мягких 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)

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

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 забитая фаршом, выключите прибор и очистите 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.

Примечание
<ul style="list-style-type: none">Убедитесь, что втулки на загрузочной части мясорубки совмещены 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
<p>Колбаски</p> <p>Ингредиенты:</p> <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 хмеля 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
<p>Кеббе</p> <p>Количество: 5–8 порций</p> <p>Ингредиенты:</p> <ul style="list-style-type: none">Внешний слой <ul style="list-style-type: none">500 г мяса ягнениа или нежирной баранины, нарезанного пополами 500 г булгура, промытого и просушенного небольшая луковица Начинка <ul style="list-style-type: none">400 г мяса ягнениа, нарезанного пополами 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 насадки 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)

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

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

9 Насадка для мягких фруктов (только для HR2712)

Насадку для мягких фруктов можно использовать для приготовления сока из мягких 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 мягких фруктов (рис. 3-5)

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

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

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 влажной 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 растрескивание, 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 диск чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью или салфеткой.

Українська

1 Важливо

Уважно прочитайте всі 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, перевірте, чи напруга, вказана на дні пристрою, збігається із напругою у мережі.
- Якщо кабель живлення, штекер чи інші частини пошкоджено, 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 та вони ознайомлені з усіма можливими ризиками.
- 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 зберть 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 пристрій, якщо поверотне 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, перевірте, 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 «О/І».
- 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 викиається надто часто, зверніться до дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

Пристрій також обладнано механічним захистом. Щоб захистити двигун, спеціально розроблений пластиковий зубчатий механізм замикаєт його у пристрій потрапити кисти чи предмети посуду. Якщо таке станеться, просто вимкніть 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

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

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

Не утилізуйте цей виріб із іншими побутовими відходами. Дізнайтеся про місцеву систему розділеного збору електричних та електронних пристроїв. Найкраще утилізувати старий пристрій доповнилою забороти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

2 Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та закликаємо 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'яких фруктів (лише HR2712)