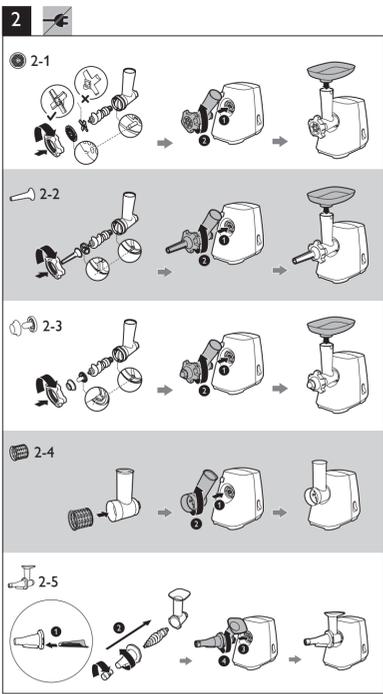
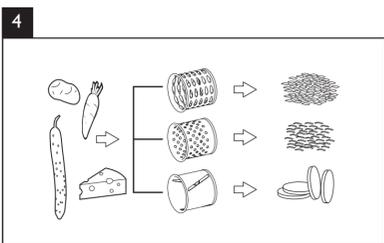
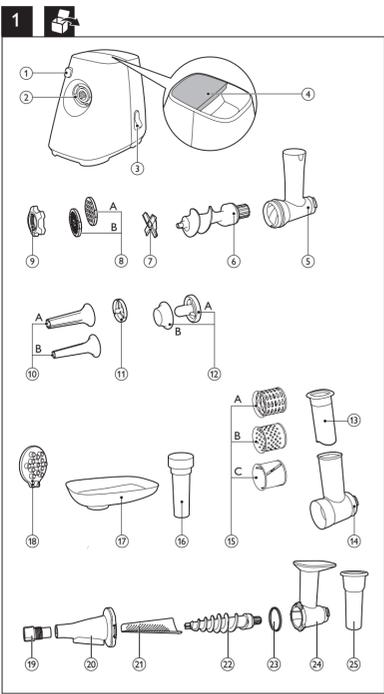


HR2708
HR2709
HR2710
HR2711
HR2712
HR2713
HR2714

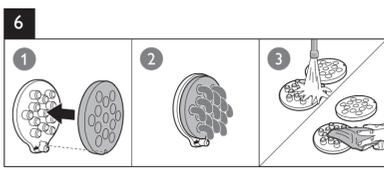
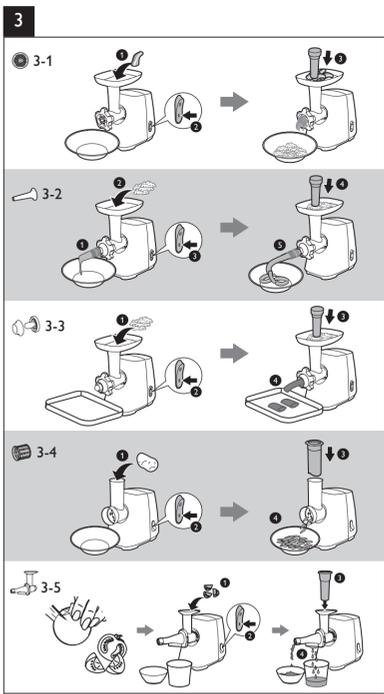


EN User manual
RU Руководство пользователя
UK Посібник користувача
KK Қолданушының нұсқасы

PHILIPS



	HR2709/HR2710/HR2711/HR2712/HR2713/HR2714	HR2712/HR2713/HR2714
1 Hopper release button	✓	✓
2 Motor unit	✓	✓
3 O/I	✓	✓
4 Handle	✓	✓
5 Metal hopper	✓	✓
6 Worm shaft	✓	✓
7 Cutter/Knife	✓	✓
8 Grinding discs	✓	✓
9 Screw ring	✓	✓
10 Sausage horns	✓	✓
11 Juicing nozzle	✓	✓
12 Juicing body	✓	✓
13 Sieve	✓	✓
14 Shaft	✓	✓
15 Seal ring	✓	✓
16 Soft fruit juicer hopper	✓	✓
17 Pusher for soft fruit juicer	✓	✓



9 Soft fruit juicer (HR2712/HR2714 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 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 block 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 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, бөлшектестен, тазаламастан, қосалқы құралдарды алмастырмастан немесе қолданғанда қозғалып тұратын бөліктерді ұстамастан бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінтен 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 өңдіруші, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.
- 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 ұстанңыз. Шеттері өте өткір!
- Құрал қосылып тұрғанда, түтікке азықтарды саусақпен немесе басқа затпен (мысалы, күрекше) тықпаныз. Бұл үшін тығындағышты ғана пайдалану керек.
- Құрал қосылып тұрғанда, темір барабанға саусақтарыңызды салмаңыз.
- Шиыршық өзек, жүз бен экранды түтікке саар 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.

Абайлаңыз

- Құрал тек үй ішінде қолдануға арналған.
- Розеткаға қоспас бұрын, құралдың дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.
- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдаланушы болмаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, құралдың кепілдігі өз күшін жояды.
- Әрқашан құралды қосу/өшіру түймесін баса арқылы өшіріңіз.
- Құралды қадағалаусыз істеп тұрған күйде қалдыруға болмайды.
- Кез келген қолданыста 5 минуттан артық істептеніз.
- Келесі жұмыстың алдында құрылғыны бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Жылуды қосу/өшіру түймесін байқаусызда бастапқы қалпына келтіру нәтижесінде орын алатын қауіпті жағдайды болдырмау үшін, бұл құралға таймер сияқты сырттай қосылатын құрал жалғанбауы керек және оны өшіріліп-қосылатын электр желісіне жалғамаса жөн.
- Шу деңгейі: Lc = 89 дБ [A]

Рецепт

Sausages
Ingredients:

- 450 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

7 Make kebabs (HR2713/HR2714 only)

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

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
 - 15 ml plain flour
 - salt and 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.
- 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.
- Outer casing**
 - Mince the meat with the fine grinding disc.
 - Push some filling into the outer casing, and then pinch both ends to seal it.
 - Heat the oil for deep frying (190°C).
 - Deep fry the kebabs for 3-4 minutes, or until it turns golden brown.

8 Cut vegetables (HR2711/HR2713/HR2714 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.
 - When processing apples, peel off the skin for best results.

Қауіпсіздік жүйесі

Бұл құралдың шамадан тыс қызуды қорғауы бар. Қатты жылы келсе, құрал автоматты түрде өшеді. Құралды розеткадан ажыратып, бөлме температурасына дейін салқындатып алыңыз. Содан кейін, қуат сымнан розеткаға жаппал құралды қайта қосыңыз. Шамадан тыс қызуды қорғау тым жиі қосылған болса, Philips дегеніміз немесе уәкілетті Philips қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Құралда механикалық қорғау да бар. Моторды қорғау үшін арнайы пластикалық тетік жасаған ол құралға сүйектер немесе асуық 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 уәкілетті қолданылған жағдайда, құралды пайдалану қауіпті ғылыми дәлелдер негізінде қауіпсіз болып табылады.

Өндірушінің бұл құралы электрмагниттік өрістерге (ЭМО) қатысты барлық материалдардан және бөлшектерден жасалған. Өнімде үсті сызылған директивке қысқаша жазылған бөлшегі болса, өнім Еуропалық 2002/96/EC директивасына кіретінін білдіреді. Ешқашан өнімніңді басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Электр және электрондық өнімдерді бөлшек жинау туралы жергілікті ережелермен танысыңыз. Есіңізіңіз өнімді қоспақ дұрыс тастау туралы ортаға және адам денсаулығына ықпалында кері әсерін тигізуден ақпарат алыңыз.

2 Кіріспе

Осы затты сақтап алынбағанда құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауы толық пайдалану үшін өнімді www.philips.com торабадан тексеріңіз.

- Осы өніммен мына әрекеттерді орындауға болады:
 - өт тарту;
 - шаршықтарды әзірлеу (тек HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
 - кеббелер әзірлеу (тек HR2713/HR2714)
 - көкөндестерді жесу мен ірімшік ұту (тек HR2711/HR2713/HR2714)
 - жұмыс жемістер шаршық сағу (тек HR2712/HR2714)

- Кенес**
 - Көбірек рецептілерді алу үшін: www.kitchen.philips.com торабадан өтіңіз.

3 Қорап ішіндегі заттар (1-сурет)

1 Hopper release button	11 Шұжықтарды бастау түймесі
2 Motor unit	12 Кеббелерді әзірлеуші
3 O/I	13 Пластик түтікке арналған тығыздағыш
4 Handle	14 Пластик түтік
5 Metal hopper	15 Темір барабан
6 Worm shaft	16 А ірі үскаттау дискісі
7 Cutter/Knife	17 А үлкен шұжық саптамасы
8 Grinding discs	18 Б кіші шұжық саптамасы
9 Screw ring	19 Шұжық саптамасы
10 Sausage horns	20 Шұжық саптамасы
11 Juicing nozzle	21 Елеуші
12 Juicing body	22 Білік
13 Sieve	23 Тығыздаушы сақина
14 Shaft	24 Жұмыс жеміс шаршық саптаманың түтігі
15 Seal ring	25 Жұмыс жеміс шаршық саптаманың арналған тығыздағышы
16 Soft fruit juicer hopper	
17 Pusher for soft fruit juicer	

4 Бірінші рет қолданар алдында

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

5 Етті тарту

Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағыңызды тексеріңіз. 2-1.

Етті тарту (9-1 3-1)

- Есте сақтаңыз**
 - Сүйектерді, нағызқанды немесе басқа қатты заттарды ұсақтаушы болмаңыз.
 - Құралдың етті өшеуді қолданбаңыз! Тартқан бұрын, етті мұқият ерітіп алыңыз.
 - Түтікпен тым қатты тығыздағыш құралдан шамадан тыс жұртпеніз.
 - Тураған етті керекті тұрық, білім үшін тиісті ұсақтау дискісін таңдауға болады. Сондай-ақ, ұсақтауға қолы бұрыны рет тұрауға да болады.
- Кенес**
 - Еттен сүйектерді, шиыршықтарды және сирнеуді мұқиятлығын алып тастаңыз.
 - Шұжық саптамасы бұрын етті тартуға алмаңыз (бұл жұмыс жеміс қорғаныш).
 - Беру түтік тұрғып қалса, құралды өшіріңіз және түтіккі мотор бөлімінен ажыратыңыз. Содан кейін тұрғып қалған затты түтіктен алып тастаңыз.

6 Шұжықтарды әзірлеу (тек HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)

Бастамастан бұрын, келесі 2-2 суретіне сай жинағыңызды тексеріңіз.

Сосискалар әзірлеу (9-2 3-2)

- Есте сақтаңыз**
 - Түтіктегі шағын жерлер мотордың ойықтарына тураланып тексеріңіз.
 - Шұжық саптамасындағы ауа шығаратын сымаларды жаптыңыз.
 - Шұжық саптамасы қатты созылған жерлерді қолданбаңыз, тым қатты жасалғанды.
 - Шұжық саптамасына жабысқан үшін шаршық қабығын суық сумен тазалаңыз.

Рецепттер

Шұжықтар

Космалтын заттар:

- 4500 g ұсақтап тұралған шошқаның еті
- 5 ас қасық тұз
- 1 ас қасық ақ бұрыш
- 2 ас қасық үлкен сапбен
- 1 кіші қасық жәшікбай
- 1 ас қасық мұзғар жуымау дәні
- 1 ас қасық жейбіреш
- 470 мл мұздай су
- 1 ас қасық үгітілген ашық қасық бұрыш

Нұсқаулар:

- Етті ірі ұсақтау дискісімен тартыңыз.
- Тартылған етті және басқа азықтарды мұқият ардастырыңыз.
- Шұжықтарды өзінше жасау үшін жоғарыдағы нұсқауларды орындаңыз.

7 Кеббелер әзірлеу (тек HR2713/HR2714)

Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағыңызды тексеріңіз. 2-3.

Кеббелер әзірлеу (9-3 3-3)

Рецепттер

Кеббелер
Келесі: 5-8 кісілік
Космалтын заттар:

- Сырты**
 - 500 g жұлған туралған балған еті немесе майсыз қой еті
 - 500 g жұмылған және кеттірілген булғур бидайы
 - 1 кіші өлшемді піяз
- Сыма**
 - 400 g тілмеден туралған балған еті
 - 15 мл сұйық май
 - 2 орта өлшемді піяз, майдалап тұралған
 - 5-10 мл ұнтақталған қалампыр бұрыш
 - 15 мл қоспасыз ұн
 - Тұз және бұрыш

Нұсқаулар:

- Етті бидайды мұқият майда ұсақтау дискісімен тартыңыз.
- Тартылған азықты мұқият ардастырыңыз, содан кейін қоспаны тағы екі рет тартыңыз.
- Кеббелер жасау құралымен қоспаға кеббелер пішінін беріңіз.

Specifications are subject to change without notice
© 2015 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
4240 002 01652



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 (HR2709/HR2712/HR2713/HR2714 only)
 - make kebabs (HR2713/HR2714 only)
 - cut vegetables and grate cheese (HR2711/HR2713/HR2714 only)
 - juice soft fruits (HR2712/HR2714 only)

Tip

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

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

1 Hopper release button	11 Sausage separator
2 Motor unit	12 Kebbe maker
3 O/I	13 Pusher for the plastic hopper
4 Handle	14 Plastic hopper
5 Metal hopper	15 Metal drums
6 Worm shaft	16 Pusher for the metal hopper
7 Cutter/Knife	17 Feeding tray
8 Grinding discs	18 Innovative cleaning tool
9 Screw ring	19 Soft fruit juicer
10 Sausage horns	20 Juicing nozzle
11 Juicing nozzle	21 Juicing body
12 Juicing body	22 Sieve
13 Sieve	23 Shaft
14 Shaft	24 Seal ring
15 Seal ring	25 Soft fruit juicer hopper
16 Soft fruit juicer hopper	26 Pusher for soft fruit juicer
17 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.

- 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 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 stuff stuck from the hopper.

6 Make sausages (HR2709/HR2712/HR2713/HR2714 only)

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

- 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.

- Слама**
 - Етті майда усатуу дөңсөмөн тартыңыз.
 - Пииз бакытери кызаргачна куурыңыз.
 - Тартылган етті жеңе баса азыктарга кошуп, 1-2 минут пісіріңіз.
 - Артқы майда тепік, саманы сүтүңиз.
- Пісүрү**
 - Сырткы кабырга браз салама салып, екі жагында саусакем кысып жакыстырыңыз.
 - Катты кууру үшүн майда кыздырыңыз (190°С).
 - Кеббөн 3-4 минут бышы немесе каызаргачна катты куурыңыз.

8 Көкөнөстөрдү кесңіз (тек HR2711/HR2713/HR2714)

Бастамастан бурч, келеси суретке сай жинаганыңызды тексеріңіз: 2-4.

Көкөнөстөрдү кесңіз (2-4-суреттер)

7-суретте 4-суретте ар барабанды колданалатан азык-түлкөтөр мен туура пландери көрсөткөндү:

Эсте сактыңыз
<ul style="list-style-type: none">Пастикачак түтүктү төк темп барабандымен және пастикачак түтүктү тыгыздагышаман брте пайдаланыңыз.

Кенес
<ul style="list-style-type: none">Ирмилкит да уюшкан өткөзү болбой. Уздун натыйжесиге көр, жеткүзү үшк, алмагарды кабылган аршып өткөндү.

9 Жұмсақ жеміс шырын сыққышы (тек HR2712/HR2714)

Сіз қозаққа апысынан және жуамын сияқты шырылды жемістерден шырынды ару үшін жеміс шырынды сықашыты пайдалана аласыз.

Алма мен алырцит сияқты катты жемістерді шырынды ару үшін пайдалануыңыз керек.

Бастамастан бурч, келеси суретке сай жинаганыңызды тексеріңіз: 2-5.

Жұмсақ жемістер шырынн сыққышы (3-5-суреттер)

Абайлаңыз
<ul style="list-style-type: none">Елетті ұстағанда немесе тазаағарыда абайлаңыз. Жүздери ете өтпедү. Пайдаланушы екі ерек домаларды осы қосып уақыты 2 минуттан азғарын керек екенін ескеру керек. Азык салатын уызга қолмақалды немесе басқа бр затты (мысалды, шаңшаны, пышак, қасиқ немесе қызылса) салмауы болмауы. Жарықтанған шарын сықашытын тыгыздагышты ғана қоздырмаңыз. Негізгі қырмыдан қырды айып тастамақ: бурч арастырышты түтүктен бурчанды айлауын тоқтатаңақы күте тұрыңыз.

Эсте сактыңыз
<ul style="list-style-type: none">Бардығаны ардайым колданар алдында тексеріңіз. Жарықшактар, сызаттар немесе ұстағыш дөңсөмні босауы сияқты заралдануы болсаңыз, шарын сықашыты колданбаңыз. Азык-түлкөтөри шығы алдында, қара қорытқы, өрнектер, шабылдағыш мен шамалымен бардық сүйектері мен дәлдерін, анализаторды, қауыздарды және т.б. катты қабықтарын айып тастаңыз.

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

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

- Құрылғыны бірнеше рет пайдалану алдында, тағамға тиген бакытөри мұрыят тазаағыңыз.
- Қосымша құралдарды шешілес немесе моторды тазаамақ: бурч, құралды шырып, розеткадан ақпаратпаңыз.
- Мотор бөлгін суға салуға немесе оны агын су астанда шаюға болмайды.
- Темір бакытөри ыдыс жуғышты жууға болмайды.
- Қорытқысы алдында шыбырлеп сүрткіңіз.
- Қызыл етті шағыру үшін, түтік аралығынан нем қалдырғын өткізіңіз.
- Алырцит бакытөри жұмыс шешпаған сабағында суда жуып, таза сумен шағыңыз да, жұмыс шыбырлеп немесе маймылтанған дереу құратыңыз.
- Тот басалу үшүн, темп бакытөрге адалат жыл жапын, шешпаған асықалңыз.

Эсте сактыңыз
<ul style="list-style-type: none">Устағыш дөңсөмге мықсыған қалдыратын кетпү үшүн инновациялы тазаула құралын пайдаланыңыз оларды таза сумен шағып, жұмыс шыбырлене немесе тыгыздеп біреден қалдыратыңыз.

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 прикоснуться 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 толкатели.
- 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 прибор не предназначен для детей. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- При обнаружении трещин или поврежденных 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 O/I.
- 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 электроэнергии.
- Уровень шума: Lc = 89 дБ [A]

Система безопасности

В данном приборе предусмотрена защита от перегрева. Прибор автоматически отключается при перегреве. Отключите прибор от сети и позвольте ему охладиться до комнатной температуры. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания системы защиты от перегрева обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips. Для прибора также предусмотрена механическая защита. Для защиты от электротравм используется пластиковая втулка, которая повреждается при попадании в прибор косточек или кусочков принадлежностей. В данном случае измените 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 изделие изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые подлежат повторной переработке и вторичному использованию.

Если изделие маркировано знаком с изображением перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие Директивы ЕС 2002/96/ЕС.

Никогда не выбрасывайте отслужившие изделия вместе с бытовым мусором. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимо следовать о местной системе отстойной 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/HR2714);
- готовить кеббе (только для HR2713/HR2714);
- нарезать овощи и натирать сыр (только для HR2711/HR2713/HR2714);
- готовить сок из мяских фруктов (только для HR2712/HR2714).

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

3 Комплект поставки (рис. 1)

1 <ul style="list-style-type: none">Кнопка отсоединения загрузочной части Нажмите и удерживайте при изменении загрузочной части мясорубки.	11 <ul style="list-style-type: none">Разделитель для колбасок (только для HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
2 <ul style="list-style-type: none">Блок электродвигателя	12 <ul style="list-style-type: none">Насадка для кеббе (только для HR2713/HR2714) <ul style="list-style-type: none">A: разделитель для кеббе B: насадка для формирования кеббе
3 <ul style="list-style-type: none">O/I Включение и выключение прибора.	13 <ul style="list-style-type: none">Толкатель для пластиковой загрузочной части (только для HR2711/HR2713/HR2714)
4 <ul style="list-style-type: none">Ручка	14 <ul style="list-style-type: none">Пластиковая загрузочная часть (только для HR2711/HR2713/HR2713/HR2714)
5 <ul style="list-style-type: none">Металлическая загрузочная часть	15 <ul style="list-style-type: none">Металлические барабаны (только для HR2711/HR2713/HR2714) <ul style="list-style-type: none">A: барабан для крупной терки B: барабан для мелкой терки (только для HR2713/HR2714) C: барабан для нарезки ломтиками
6 <ul style="list-style-type: none">Вал шнека	16 <ul style="list-style-type: none">Толкатель для металлической загрузочной части
7 <ul style="list-style-type: none">Режущий блок/ножи	17 <ul style="list-style-type: none">Загрузочный поддон
8 <ul style="list-style-type: none">Диски для шинковки <ul style="list-style-type: none">A: диск для крупной шинковки (диаметр 8 мм) (только для HR2709/HR2710/HR2711/HR2712/HR2713/HR2714) B: диск для мелкой шинковки (диаметр 5 мм)	18 <ul style="list-style-type: none">Инновационное приспособление для очистки
9 <ul style="list-style-type: none">Финирующее кольцо	Насадка для мяских фруктов (только для HR2712/HR2714)
10 <ul style="list-style-type: none">Насадка для колбасок (только для HR2709/HR2712/HR2713/HR2714) <ul style="list-style-type: none">A: большая насадка для колбасок (диаметр 22 мм) B: малая насадка для колбасок (диаметр 12 мм)	19 <ul style="list-style-type: none">Насадка для сока
	20 <ul style="list-style-type: none">Блок соковыжималки
	21 <ul style="list-style-type: none">Фильтр
	22 <ul style="list-style-type: none">Вал
	23 <ul style="list-style-type: none">Уплотнительное кольцо
	24 <ul style="list-style-type: none">Загрузочная часть насадки для мяских фруктов
	25 <ul style="list-style-type: none">Толкатель насадки для мяских 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 косточек, орехов, а также других твердых продуктов. Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить. Во время работы прибора не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть мясорубки слишком много мяса. Выберите 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 косточки, хрящи и сухожилия. Перед приготовлением колбасок необходимо приготовить фарш. (см. раздел "Приготовление колбасок"). Если загрузочная часть забитая/заполнена, выключите прибор и снимите загрузочную часть с блока электродвигателя. Затем удалите продукты, блокирующие загрузочную часть.

6 Приготовление колбасок (только для HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)

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 совмещены с пазами электродвигателя. Не закрывайте отверстия для выхода воздуха на насадке для колбасок. Сделайте за тонкой колбаской чтобы оболочка не была натянута слишком туго. Оболочка должна быть все время влажной — это предотвратит ее прилипание к насадке для колбасок.

Рецепт

Колбаски

Ингредиенты:

- 4500 г свиного фарша
- 5 ст. ложек соли
- 1 ст. ложка молотого белого перца
- 2 ст. ложки тертого шафрана
- 1 ч. ложка имбиря
- 1 ст. ложка мускатного ореха
- 1 ст. ложка чабреца
- 470 мл холодной воды
- 1 ст. ложка молотого острого красного перца

Способ приготовления

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

7 Приготовление кеббе (только для HR2713/HR2714)

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 ягнечна или нежирной баранины, нарезанного полосками 500 г булдура, проморого и подсоушенного 1 небольшая луковица Начинка <ul style="list-style-type: none">400 г мяса ягнечна, нарезанного полосками 15 мл растительного масла 2 хорошо вымытых лукалуки среднего размера 5–10 мл молотой пашины 15 мл муки соль и перец

Способ приготовления

- Пропустите через мясорубку мясо вместе с пшеницей и луком, установив диск для мелкой шинковки.
- 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 шинковки.
 - Поджарьте нарезанный лук до золотистого цвета.
 - Добавьте фарш и остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут.
 - Дайте жиру стечь и охладите начинку.
- Приготовьте пиши

- Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем соедините края.
- Разогрейте масло для глубокой жарки (190 °С).
- Обжаривайте кеббе в течение 3–4 минут или до появления золотистой корочки.

8 Нарезка овощей (только для HR2711/HR2713/HR2714)

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

Нарезка овощей (рис. 2-4)

Рис. 4 показывает, для каких продуктов предназначен каждый барабан и каким образом барабаны извлекают продукты.

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. Для более качественного результата перед обработкой ошпарьте овощи от кожуры.

9 Насадка для мяжких фруктов (только для HR2712/HR2714)

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

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

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

Совет
<ul style="list-style-type: none">Если продукт имеет черствую структуру, несколько раз можно получить намного более сочный.

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 системы 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 кусочни хлеба.
- Выложите смывные части с помощью мяжкой щеточки в мыльную воду, ополосните чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью.
- Чтобы предотвратить ржавление, слегка смойте металлические детали жиром или маслом.

Примечание
<ul style="list-style-type: none">Для удаления остатков продуктов с дисков для шинковки используйте инновационное приспособление для очистки. Ополосните 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 залишаєте 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 пошкоджені, 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 виймаєте його з черв'ячного валу та під час чищення. Леза насадки дуже гострі!
- У жодному разі не протворюйте продукти в корпус пальцями чи за допомогою предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Для цього використовуйте лише штовхач.
- Не вставляйте пальці 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 пристрій, якщо поворотне 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 «O/I».
- Не залишайте 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 ненавмишного перезапущу термовимикача, ніколи не під'єднуйте цей пристрій через зовнішній перемикаючий пристрій, наприклад, таймер, чи до контуру, який часто вимикається комунальними службами.
- Рівень шуму: Lc = 89 дБ [A]

Система безпеки

Цей пристрій обладнано захистом від перегрівання. Якщо пристрій перегріється, він вимкнеться автоматично. Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути до кімнатної температури. Потім вставте штепсель назад, у розетку та знов умикайте 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 зубчатий механізм замикається, якщо у пристрій потраплять істоти чи предмети посуду. Якщо ставе статися, просто вийміть механізм і замінити 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 контураєра для сміття на виробі означає, що на цей виріб поширюється дія Директиви Ради Європи 2002/96/ЄС.

Не утилізуйте цей виріб із іншими побутовими відходами. Займайтесь про місцеву систему розподіленої збору електричних та електронних пристроїв. Намаємо утилізація старого пристрою допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людини.