

HR2709
HR2710
HR2712
HR2713



EN User manual
KK Қолданушының нұсқасы

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.

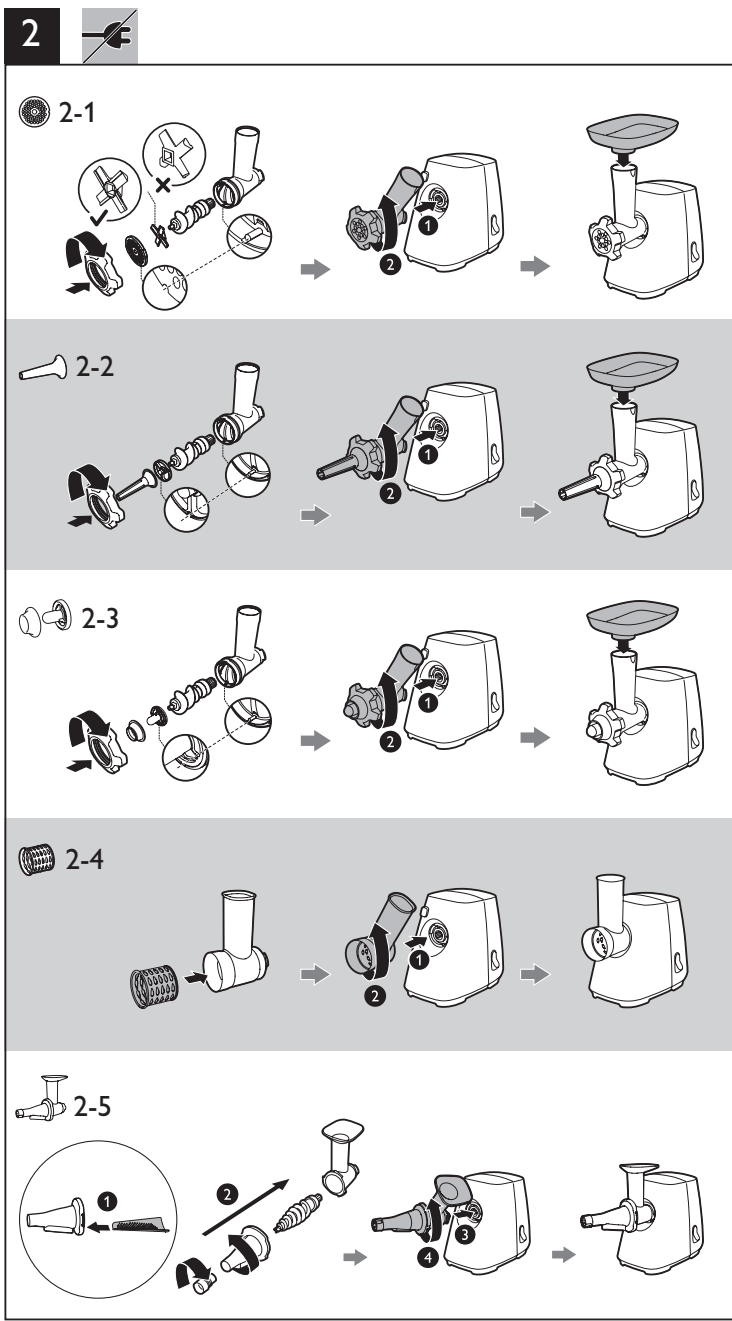
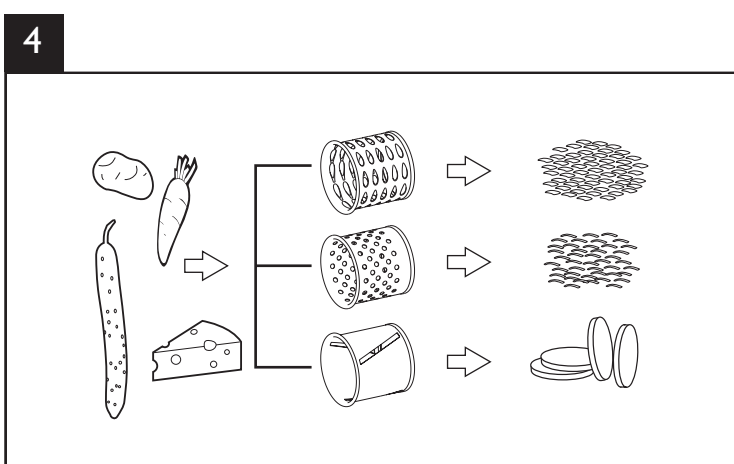
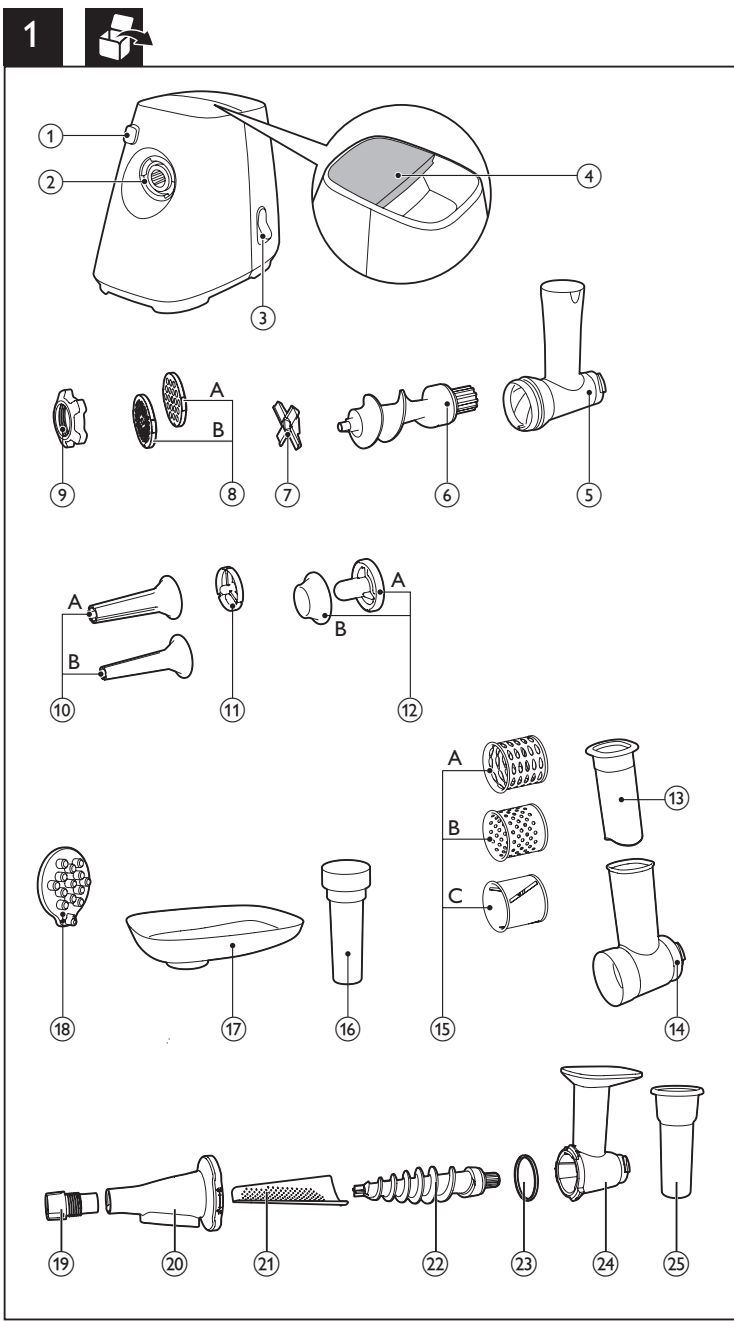
Danger

- 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 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)

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

6 Make sausages (HR2709/HR2712/HR2713 only)

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

Make sausages (Fig. 3-2)

Note

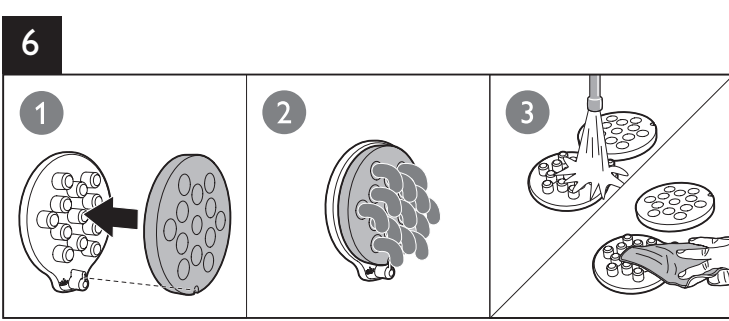
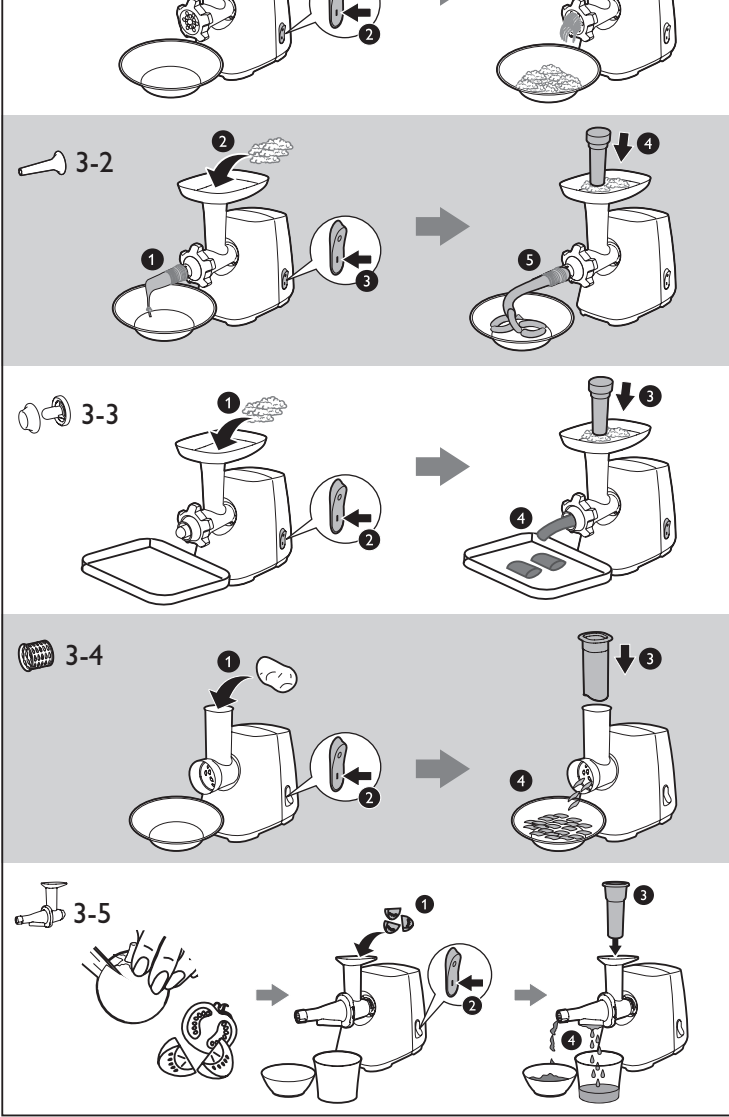
- Make sure that the projections on the hopper align with the notches of the motor.
- Do not block the air outlet grooves of the sausage horn.
- Do not make the sausages too thick in case the sausage skin is overstretch.
- Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.

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)



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.

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.

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 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.

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 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 нұсқауда ұсынылген 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 бөлшектерді ұстамастан бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінтен ажыратыңыз.
 - Құралды розеткаға жалғамас бұрын, құралдың астында көрсетілген кернеудің жергілікті розетканың кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
 - Қуат сым, штепсель немесе басқа бөлшектер зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
 - Қуат сымды 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 шыыршық өзектен шешкенде және тазалау кезінде, абайлап ұстаныз. 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.
 - Шыыршық 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 бөлшектерді пайдаланушы болмаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, құралдың келiдiгi өз күшiн жоғяды.
 - Әрқашан құралды қосу/өшiру түймесiн басу 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 бiлqақысызда 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 [А]

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 сыммен 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 құрғам сүйектер немесе асүйік құралдар салғанда сынды. Бұндай жағдай орын алғанда, тетікті шешіп, ауыстырыңыз.

Электрмагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл Philips Avent құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Нұсқауықта көрсетілгендей және уәкілетті қолданылған жағдайда, құралды пайдалану кәсіргі ғылыми дәлелдер негізінде қауіпсіз болып табылады.

Әңдеу

Өзім қайта өңдеуге және қайта пайдалануға болатын жоғары сапалы материалдардан және бөлшектерден жасалған.

Өнімде үсті сызылған дөңгелекті қысқ; жашың бөлісі болса, өнім Еуропалық 2002/96/EC директивасына кіретінін білдіреді.

Ешқашан өнімдіді басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Электр және электрондық өнімдерді бөлек жинау туралы жергілікті ережелермен танысыңыз. Есі өнімді қоюқса дәріс тастау қорыған ортаға және адам денсаулығына ықпалында кері әсерін тигізуден алдын алңыз.

2 Кіріспе

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

Осы өніммен мына әрекеттерді орындауға болады:

- ет тарту;
- шошқандарды әзірлеу (тек HR2709/HR2712/HR2713)
- кеббе әзірлеу (тек HR2713)
- көкөндесті жесу мен ірмәшкіт үту (тек HR2711/HR2713)
- жұмсақ жемістер шырынын сауу (тек HR2712)

Кеңес

- Көбiрек рецeпттердi алу үшін, www.kitchен.philips.com торабаңа өтiңiз.

3 Қорап ішіндегі заттар (1-сурет)

4 Бірінші рет қолданар алдында

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

5 Етті тарту

Бастамастан бұрын

- ↑ Тартыган етті және басқа зықтардан қосып, 1-2 минут пісіріңіз.
- ↑ Артық майды төгіп, салмағын сүзтіңіз.
- ↑ Пісіру
- ↑ Сыртқы қабыңа біраз салама салып, екі жағында саусақпен қысып жазбастырыңыз.
- ↑ Қатты құйры үшін майды қыздырыңыз (190°С).
- ↑ Көбейген 3-4 минут бойы немесе мазарғанша қатты қуырыңыз.

8 Көкөністерді кескіңіз (тек HR2711/HR2713)

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

Көкөністерді кескіңіз (2-4-суреттер)

7-суретте 4-суретте ар барабанды қолданатын аяқ-түтіктер мен тұрау пішімдері көрсетілді.

Есте сақтаңыз
 • Пластикалық түтікті тек темір барабандармен және пластикалық түтіктің тығыздалғанымен бірге пайдаланңыз.

Көнес

- Ірімшікті де үкіштеп өткізуге болады.

9 Жұмсақ жеміс шырын сыққышы (тек HR2712)

Сіз қызанақ, апельсин және жұмын сияқты шырымы жұмекістердің шырынын алу үшін жеміс шырынын сімоқты пайдалана аласыз.

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

Жұмсақ жемістер шырынын сығыңыз (3-5-суреттер)

Абайданңыз
 • Еңкейі ұстаңыз немесе тазаланған абайданңыз. Жұдыры өте өтірі! <ul style="list-style-type: none">Пайдаланыш ең ұзақ уақыттан іше қосу үшін. 2 минуттан аспай керек екенін ескеруі қажет. Аяқ салатын ауада қолданңыз немесе біраз бр ұзғты (мысалы, шаңшылқа, пышқа қасық немесе қалқан) саусағы болмаған. Жергізген шаңын сиюақтың тығыздалғаны ғана қолданңыз. Негізгі құрылған құралды алды тастаған: бұрын араластырма түтіктейті баранда айналаын тастағыңыз ғана терге тастаңыз.

Есте сақтаңыз
 • Барындағым арадым қолданғым аздаңыз тексеріңіз.Жарықаштады, саяздатр немесе ұстағызы дикенін бөлек сияқты азымақ байлаңыз.шаңын сиюақты қолданбайңыз.
 • Аяқ салатын ауада шырыны аздаңыз, қара өрпінгер, өрпінгер, шабадырма мен шиемөден біраз сүйектері мен дандерін, айнастардың қауыңырын және т.б. қатты қабықтарын алып тастаңыз.

Көнес

- Ұнтақтарды бірнеше рет өткізгенді, шырымы қыбырқ аласыз.

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

- Құрылғымы бірінші рет пайдалану аздамаң, тағамға тиген бөлшектерді мұқият тазалаңыз.
- Қоспаған қарағанды шешіп немесе моторды тазалаған: бұрын, қарағды шешіріп, розетадан ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін суға салуға немесе оны аяғын су астында шаюға болмайды.
- Темір бөлшектерді ұқсас жұмыста жұтып болмайды.
- Қорықты адымақ шүберкемен сүрткіңіз.
- Қалаған етті шығару үшін, түтік арқылы аны тымдереі өткізіңіз.
- Алтынбай бөлшектерді жұмыс шетімен сабынды суды жуып, таза сумен шайыңыз. Таза жұмыс шүберекке немесе майкөптелерге дәріле құрғатыңыз.
- Тот баслау үшін,темпер бөлшектерге аздап май жапып, шеткімен іскертеніңіз.

Есте сақтаңыз
 • Ұқасталған дикөлерге жабыққан қадамдарды кеттіру үшін инновацияны тазалау құралын пайдаланыңыз. оларды таза сумен шайып, жұмыс шүберекпен немесе ташылғымен біздан қирғатыңыз.

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 томкатель.
- 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 [А]

Система безопасности

В данном приборе предусмотрена защита от перегрева. Прибор автоматически отключается при перегреве. Отключите прибор от сети и позвольте ему остыть до комнатной температуры. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае сброса системы 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 исследованиями на сегодня научными данными.

Утилизация

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



Егои изделие маркировано знаком с изображением перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подлежит под действию 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 подделки 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
 • 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 О/І <ul style="list-style-type: none">Включение и выключение прибора.	13 Томкатель для пластиковой загрузочной части (только для HR2711/HR2713)
4 Рука	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 Томкатель 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 Финирующее 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 Фильтр
	22 Вал
	23 Уплотнительное кольцо
	24 Загрузочная часть насадки для мяatik фруктов
	25 Томкатель 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
 • Не используйте прибор для измельчения костей, орехов, а также других твердых продуктов.
 • Запрещается размораживать 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
 • По возможности удалите все кости, хрящи и сухожилия.
 • Перед приготовлением колбасок необходимо приготовить фарш (см. раздел "Приготовление колбасок").
 • Если загрузочная часть заблонирировалась, выключите прибор и смойте загрузочную часть с блока электродвигателем. 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
 • Убедитесь, что втулки на загрузочной части мясорубки совмещены с пазами электродвигателя.
 • Не закрывайте отверстия для выхода воздуха на насадке для колбасок.
 • Собирайте за тонкой колбасой, 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 шавфея
 • 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:
 1 Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для крупной шинкови.
 2 Тщательно смешайте фарш с остальными ингредиентами.
 3 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)

Кеббе
Колличество: 5–8 порцій
Ингредиенты:
 • Внешний слой <ul style="list-style-type: none">500 г мяса ягнениа или нежирной баранины, нарезанного полосками 500 г булгура, промытого и подсоленного немногая 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 муси соли и перец

Способ приготовления
 • Внешний слой <ol style="list-style-type: none">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 <ol style="list-style-type: none">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 колбасу.
 • 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 показывает, для каких продуктов предназначен каждый барабан и каким образом барабаны изменяют продукты.

Примечание
 • Используйте только пластиковую загрузочную часть мясорубки вместе с металлическими барабанами и томкателем для пластиковой загрузочной части мясорубки.
 • 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!
 • 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 опускайте руку или посторонние предметы (например, вилку, нож, ложку, лопаточку) в камеру подачи. Используйте только томкатель, который входит в комплект насадки для мяatik фруктов.
 • Перед системн насаки с устройства дождитесь, пока шнек в камере для перетирания перестанет вращаться.

Примечание
 • Всегда проверяйте винт перед использованием. При обнаружении поврежденйй тапк как трещины, разломы или ослабление претяния диска-терки не пользуйтесь прибором.
 • Перед обработкой ингредиентов удалите кости и семена из сви, агрибросов, персиков и вишен, снимите коруру с апельсинов и лимона.

Совет
 • Если пропустить мякоть через соковыжималку несколько раз, можно получить намного больше сока.

Совет
 • 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 мягкой ткани.
 • Для удаления остатков мяса пропустите через загрузочную часть кусочки хлеба.
 • Выньте съёмные части с помощью мягкой щёточки в мыльной воде, ополосните чистой водой, а затем сразу же протрите сухой тканью.
 • Чтобы предотвратить раывание, слегка смажьте металлические детали жиром или маслом.

Примечание
 • 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 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, переверіте, 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.
- 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 вимаєте його з черв’ячного валу та під час чищення. Леза насадки дуже гострі!
- У жодному разі не протштовуюте продукти в корпусі пальцями чи за допомогою предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Для цього використовуйте лише штовхачі.

Не вставляйте палці в металевий барабан, коли пристрій працює.

- Повністо 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 подалі від дітей.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Не використовуйте максимильні час роботи 5 хвилин для усіх програм.
- Перед наступною операцією давайте пристрою охолонути до кімнатної температури
- Для запобігання небезпечі внаслідок ненавмисного перепалуючу 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 [А]

Увага

- Пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Перед тим як під’єднувати пристрій до мережі, переверіте, 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 захищайте 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 перепалуючу 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 [А]

Система безпеки

Ц

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.