PHILIPS

HR2708, HR2709
HR2710, HR2711
HR2712, HR2713
HR2714

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

© 2018 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
4240 002 01658

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

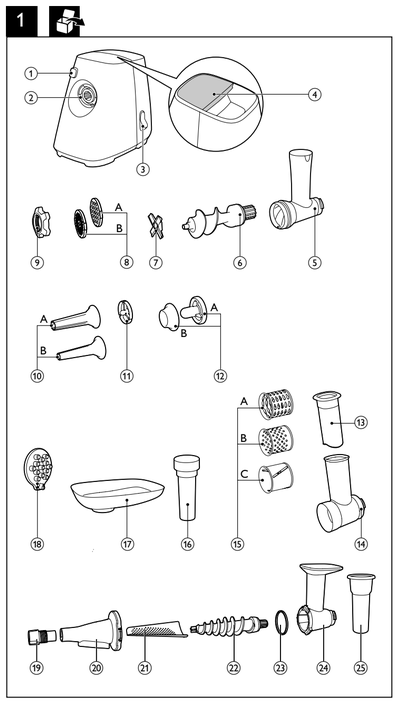
This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).

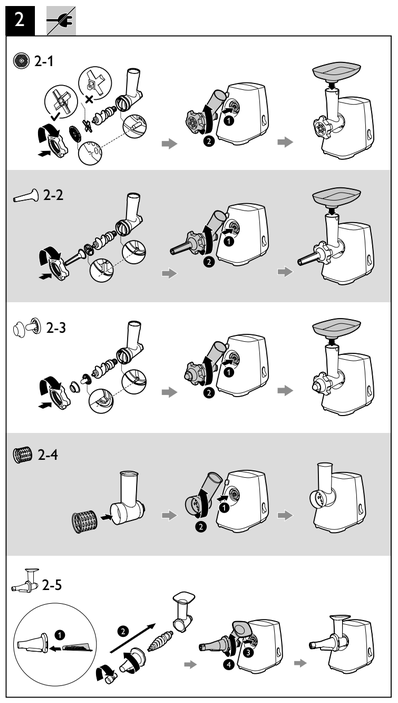
Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

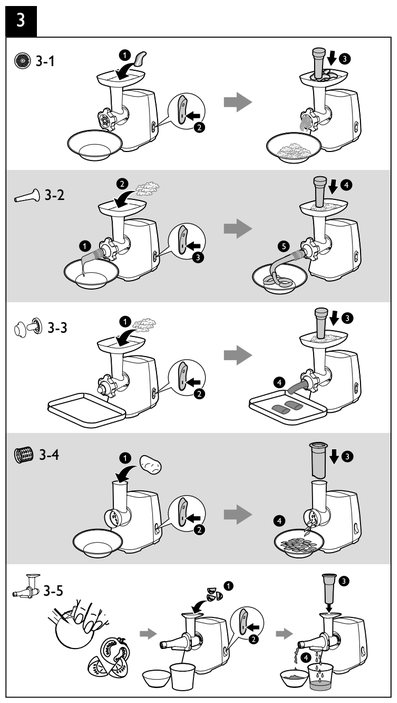
2 Introduction

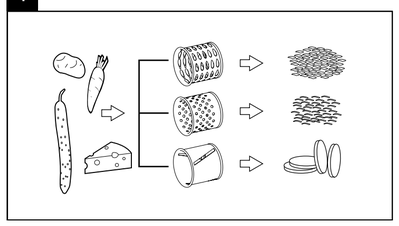
Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com.
With this product, you can
- mince meat
- make sausages (HR2709/HR2712/HR2713/HR2714 only)
- make kebbe (HR2713/HR2714 only)
- cut vegetables and grate cheese (HR2711/HR2713/HR2714 only)
- juice soft fruits (HR2712/HR2714 only)

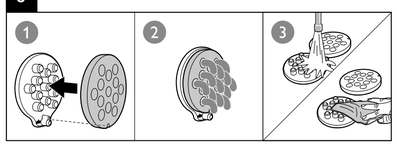
Tip
- For more recipes, go to www.kitchen.philips.com.











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

① Hopper release button • Press and hold it when you remove the hopper.	⑪ Sausage separator (HR2709/HR2712/HR2713/HR2714 only)
② Motor unit	⑫ Kebbe maker (HR2713/HR2714 only) • A: Kebbe separator • B: Kebbe shaper
③ O / I • Switch off or on the appliance.	⑬ Pusher for the plastic hopper (HR2711/HR2713/HR2714 only)
④ Handle	⑭ Plastic hopper (HR2711/HR2713/HR2714 only)
⑤ Metal hopper	⑮ Metal drums (HR2711/HR2713/HR2714 only) • A: Coarse grater drum • B: Fine grater drum (HR2713/HR2714 only) • C: Slicer drum
⑥ Worm shaft	⑯ Pusher for the metal hopper
⑦ Cutter/Knife	⑰ Feeding tray
⑧ Grinding discs • A: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm) (HR2709/HR2710/HR2711/HR2712/HR2713/HR2714 only) • B: Fine grinding disc (diameter of 5 mm)	⑱ Innovative cleaning tool
⑨ Screw ring	Soft fruit juicer (HR2712/HR2714 only)
⑩ Sausage horns (HR2709/HR2712/HR2713/HR2714 only) • A: Large sausage horn (diameter of 22 mm) • B: Small sausage horn (diameter of 12 mm)	⑲ Juicing nozzle ⑳ Juicing body ㉑ Sieve ㉒ Shaft ㉓ Seal ring ㉔ Soft fruit juicer hopper ㉕ Pusher for soft fruit juicer

4 Before first use

Before you use the appliance and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. (See "Cleaning" in Fig. 5 and Fig. 6).

5 Mince meat

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

Mince meat (Fig. 3-1)

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

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

6 Make sausages (HR2709/HR2712/HR2713/HR2714 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 overstretched.
- Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.

Recipe

Sausages

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

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

7 Make kebbe (HR2713/HR2714 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:
- Outer casing
  1) Mince the meat, wheat, and onion together with the fine grinding disc.
  2) Thoroughly mix the minced ingredients, and then mince the mixture twice again.
  3) Use the kebbe maker to shape the mixture into kebbe casing.
- Filling
  1) Mince the meat with the fine grinding disc.
  2) Fry the onion chops until they turn golden brown.
  3) Add the minced meat and other ingredients in, and then cook for 1-2 minutes.
  4) Drain off excessive fat and cool the filling down.
- Cooking
  1) Push some filling into the outer casing, and then pinch both ends to seal it.
  2) Heat the oil for deep frying (190°C).
  3) Deep fry the kebbe for 3-4 minutes, or until it turns golden brown.

8 Cut vegetables (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.

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 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, remove all tough skins from pineapples, melons etc.

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

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

- Before you remove accessories or clean the motor unit, switch off and unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not clean the metal parts in a dishwasher.
- Clean the main unit with a moist cloth.
- Pass pieces of bread through the hopper to remove any meat left.
- Wash removable parts with a soft brush in soapy water, rinse them with clear water, and then dry them with soft cloth or tissues immediately.
- Lightly brush the metal parts with fat or oil to prevent rusting.

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

Қазақша

1 Маңызды ақпарат

Құрылғыны қолданар алдында, осы нұсқауды ықыласпен 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, бөлшектеместен, тазаламастан, қосалқы құралдарды алмастырмастан немесе қолданғанда қозғалып тұратын бөліктерді 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 өндіруші, 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 ұстаңыз. Шеттері өте өткір!
- Құрал қосылып тұрғанда, түтікке азықтарды саусақпен немесе басқа затпен (мысалы, күрекше) тықпаңыз. Бұл үшін тығындағышты ғана пайдалану керек.
- Құрал қосылып тұрғанда, темір барабанға саусақтарыңызды салмаңыз.
- Шиыршық өзек, жүз бен экранды түтікке салар алдында түтікті 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 басу арқылы өшіріңіз.
- Құралды қадағалаусыз істеп тұрған күйде қалдыруға болмайды.
- Кез келген қолданыста 5 минуттан артық істетпеңіз.
- 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 жалғамаған жөн.
- Шу деңгейі: Lc = 89 дБ [A]

Қауіпсіздік жүйесі

Бұл құралдың шамадан тыс қызудан қорғауы бар. Қатты қызып 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 қосылатын болса, Philips дилеріне немесе уәкілетті Philips қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Құралда механикалық қорғау да бар. Моторды қорғау үшін арнайы пластикалық тетік жасалған, ол құралға сүйектер немесе асүйлік құралдар салынғанда сынады. Бұндай жағдай орын алғанда, тетікті шешіп, ауыстырыңыз.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Бұл Philips Avent құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Нұсқаулықта көрсетілгендей және ұсынылған жағдайда, құралды пайдалану қазіргі ғылыми дәлелдер негізінде қауіпсіз болып табылады.

Қайта өңдеу

Бұл таңба осы өнімді қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді (2012/19/EU).

Электр және электронды өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздің ережелерін сақтаңыз. Қоқыска дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына тиетін зиянды әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

2 Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін, өнімді www.philips.com торабында тіркеңіз.
Осы өніммен мына әрекеттерді орындауға болады:
- ет тарту;
- шұжықтарды әзірлеу (тек HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
- кеббе әзірлеу (тек HR2713/HR2714)
- көкөністерді жеу мен ұрмашты үгу (тек HR2711/HR2713/HR2714)
- жұмсақ жемістер шырынын сығу (тек HR2712/HR2714)

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

3 Қорап ішіндегі заттар (1-сурет)

① Тығындағышты босату түймесі • Түтікті шешкенде басып тұрыңыз.	⑪ Шұжықты бөлгіш (тек HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
② Мотор бөлігі	⑫ Кеббе әзірлегіш (тек HR2713/HR2714) • A: Кеббе бөлгіш • B: Кеббе пішін беру құралы
③ O / I • Құралды өшіреді немесе қосады.	⑬ Пластик түтікке арналған тығыздағыш (тек HR2711/HR2713/HR2714)
④ Тұтқа	⑭ Пластик түтік (тек HR2711/HR2713/HR2714)
⑤ Темір түтік	⑮ Темір барабандар (тек HR2711/HR2713/HR2714) • A: Ірі үккіштен өткізу барабаны • B: Ұсақ үккіштен өткізу барабаны (тек HR2713/HR2714) • C: Тілімдегіш барабан
⑥ Бұрамдықты білік	⑦ Темір түтіктің тығыздағышы
⑦ Турағыш/Пышақ	⑰ Беруші науа
⑧ Ұсақтау дискілері • A: Ірі ұсақтау дискісі (диаметрі: 8 мм) (тек HR2709/HR2710/HR2711/HR2712/HR2713/HR2714) • B: Майда ұсақтау дискісі (диаметрі: 5 мм)	⑱ Инновациялық тазарту құралы
⑨ Бұранда сақинасы	Жұмсақ жеміс шырын сыққышы (тек HR2712/HR2714)
⑩ Шұжық саптамалары (тек HR2709/HR2712/HR2713/HR2714) • A: Үлкен шұжық саптамасы (диаметрі: 22 мм) • B: Кіші шұжық саптамасы (диаметрі: 12 мм)	⑲ Шырын сыққыш саптамасы ⑳ Шырын сыққыш корпусы ㉑ Елеуіш ㉒ Білік ㉓ Тығыздаушы сақина ㉔ Жұмсақ жеміс шырын сыққышының түтігі ㉕ Жұмсақ жеміс шырын сыққышына арналған тығыздағыш

4 Бірінші рет қолданар алдында

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

5 Етті тарту

Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жиналғанынызды тексеріңіз: 2-1.

Етті тарту (9-1 3-1)

Есте сақтаңыз
- Сүйектерді, жаңғақтарды немесе басқа қатты заттарды ұсақтаушы болмаңыз.
- Мұздатылған етті ешқашан қолданбаңыз! Тартпас бұрын, еттің мұзын еріту алыңыз.
- Түтікке тым көп ет тығындап құралды шамадан тыс жүктемеңіз.
- Туралған еттің керекті түйіршік өлшемі үшін тікті ұсақтау дискісін таңдауға болады. Сондай-ақ, ұсағырақ қылу үшін бірнеше рет турауға да болады.

Кеңес
- Еттен сүйектерді, шеміршектерді және сіңірлерді мүмкіндігінше алып тастаңыз.
- Шұжық жасамас бұрын, етті тартып алыңыз. («Шұжық жасау» бөлімін қараңыз)
- Егер түтік тұрып қалса, құралды өшіріңіз және түтікті мотор бөлігінен ажыратыңыз. Сосын тұрып қалған затты түтіктен алып тастаңыз.

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

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

Сосискалар әзірлеу (9-2 3-2)

Есте сақтаңыз
- Түтіктегі шығынды жерлер мотордың ойықтарына туралғанын тексеріңіз.
- Шұжық саптамасындағы ауа шығаратын саңылаулардың жаппаңыз.
- Шұжық қабығы қатты созылған жағдайда, шұжықтарды тым қалың жасамаңыз.
- Шұжық саптамасына жабыспауы үшін, шұжық қабығын сулап тұрыңыз.

Рецепттер

Шұжықтар

Қосылатын заттар:
- 4500 г ұсақтап туралған шошқаның еті
- 5 ас қасық тұз
- 1 ас қасық ақ бұрыш
- 2 ас қасық үгілген сәлбен
- 1 кіші қасық жәнжібіл
- 1 ас қасық жұпар жүзім дәні
- 1 ас қасық жебіршөп
- 470 мл мұздай су
- 1 ас қасық үгітілген ашы қызыл бұрыш

Нұсқаулар:
1 Етті ірі ұсақтау дискімен тартыңыз.
2 Тартылған етті және басқа азықтарды мұқият араластырыңыз.
3 Шұжықтарды өзіңіз жасау үшін жоғарыдағы нұсқауларды орындаңыз.

7 Кеббе әзірлеу (тек HR2713/HR2714)

Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жиналғанынызды тексеріңіз: 2-3.

Кеббе әзірлеу (9-3 3-3)

Рецепттер

Кеббе

Көлемі: 5-8 кісілік

Қосылатын заттар:
- Сырты
  - 500 г тілімдеп туралған қаңқан еті немесе майсыз қой еті
  - 500 г жуылған және кептірілген булгур бидайы
  - 1 кіші өлшемді пияз
- Салма
  - 400 г тілімдеп туралған қаңқан еті
  - 15 мл сұйық май
  - 2 орта өлшемді пияз, майдалап туралған
  - 5-10 мл ұнтақталған қалампыр бұрышы
  - 15 мл қоспасыз ұн
  - Тұз және бұрыш

Нұсқаулар:
- Сырты
  1) Етті, бидайды және пиязды майда ұсақтау дискімен тартыңыз.
  2) Тартылған азықты мұқият араластырыңыз, содан кейін қоспаны тағы екі рет тартыңыз.
  3) Кеббе жасау құралымен қоспаға кеббе пішінін беріңіз.

- Салма
  1) Етті майда ұсақтау дискімен тартыңыз.
  2) Пияз бөліктерін қызарғанша қуырыңыз.
  3) Тартылған етті және басқа азықтарды қосып, 1-2 минут пісіріңіз.
  4) Артық майды төгіп, салманы суытыңыз.
- Пісіру
  1) Сыртқы қабықша біраз салма салып, екі жағында саусақпен қысып жабыстырыңыз.
  2) Қатты қуыру үшін майды қыздырыңыз (190°C).
  3) Көббені 3-4 минут бойы немесе қызарғанша қатты қуырыңыз.

8 Көкөністерді кесіңіз (тек HR2711/HR2713/HR2714)

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

Көкөністерді кесіңіз (2-4-суреттер)

7-суретте 4-суретте ақ барабанда қолданылатын азық-түліктер мен турау пішіндері көрсетілді.

Есте сақтаңыз

- Пластикалық тұтқіті тек темір барабандармен және пластикалық тұтқітің тығындағышымен бірге пайдаланыңыз.

Кеңес

- Ірімшікті де үккіштен өткізуге болады.
- Үздік нәтижелерге қол жеткізу үшін, әмалларды қабығын аршып өңдеңіз.

9 Жұмсақ жеміс шырын сығғышы (тек HR2712/HR2714)

Сіз қызанақ, апельсин және жүзім сияқты шырынды жемістердің шырынын алу үшін жеміс шырынын сығғышты пайдалана аласыз.

Алма мен әлмұрт сияқты қатты жемістердің шырынын алу үшін пайдаланбағаныңыз жөн.

Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: 2-5.

Жұмсақ жемістер шырынын сығыңыз (3-5-суреттер)

Абайлаңыз

- Електі ұстағанда немесе тазалағанда абайлаңыз. Жүздері өте өткір!
- Пайдаланушы ең ұзақ ұсынылған іске қосу уақыты 2 минуттан аспауы керек екенін ескеруі қажет.
- Азық салатын ауызға қолмен немесе басқа бір заттың (мысалы, шанышқы, пышақ, қасық немесе қалақша) салуын болмаңыз. Жарақаттан шырын сығғыштың тығыздағышты ғана қолданыңыз.
- Негізгі құрылғыдан құралды алып тастамас бұрын арақашықтығы тұтқіті бұранда айналуын тоқтатқанша күте тұрыңыз.

Есте сақтаңыз

- Бұрандаңы әрдайым қолдар алдында тексеріңіз. Жарғышақтар, сызаттар немесе ұсақтағыш дискінің босауы сияқты зақымды байқасаңыз, шырын сығғышты қолданбаңыз.
- Азық-түліктерді өңдеу алдында, қара өріктер, өріктер, шабдалылар мен шиелерден барлық сүйектері мен дәндерін, ананастардан, қауындардан және т.б. қатты қабықтарын алып тастаңыз.

Кеңес

- Ұлпаларды бірнеше рет өткізсеңіз, шырынды көбірек аласыз.

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

- Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында, тағамға тиген бөліктерді мұқият тазалаңыз.
- Қосалқы құралдарды шешпес немесе моторды тазаламас бұрын, құралды өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін суға салуға немесе оны ағын су астында шаюға болмайды.
- Темір бөліктерді ыдыс жуғышта жууға болмайды.
- Корпусты дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Қалған етті шығару үшін, түтік арқылы нан тіліміндегін өткізіңіз.
- Алынбалы бөліктерді жұмсақ щеткамен сабынды суда жуып, таза сумен шайыңыз да, жұмсақ шүберекпен немесе майлықтармен дереу құрғатыңыз.
- Тот баспау үшін, темір бөліктерге аздап май жағып, щеткамен ысқыланыз.

Есте сақтаңыз

- Ұсақтағыш дискілерге жабысқан қалдықтарды кетіру үшін инновациялы тазалау құралын пайдаланыңыз. оларды таза сумен шайып, жұмсақ шүберекпен немесе талшықпен 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 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 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 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 электропитания.
- 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 авторизованный сервисный центр Philips.

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

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Утилизация

Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/ЕС).

Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация поможет предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье 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 мягких фруктов (только для HR2712/HR2714).

Совет

- Дополнительные рецепты смотрите на веб-сайте www.kitchen.philips.com.

3 Комплект поставки (рис. 1)

① Кнопка отсоединения загрузочной части • Нажмите и удерживайте при извлечении загрузочной части мясорубки.	⑪ Разделитель для колбасок (только для HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
② Блок электродвигателя	⑫ Насадка для кеббе (только для HR2713/HR2714) • A: разделитель для кеббе • B: насадка для формования кеббе
③ O / I • Включение и выключение прибора.	⑬ Толкатель для пластиковой загрузочной части (только для HR2711/HR2713/HR2714)
④ Ручка	⑭ Пластиковая загрузочная часть (только для HR2711/HR2713/HR2714)
⑤ Металлическая загрузочная часть	⑮ Металлические барабаны (только для HR2711/HR2713/HR2714) • A: барабан для крупной терки • B: барабан для мелкой терки (только для HR2713/HR2714) • C: барабан для нарезки ломтиками
⑥ Вал шнека	⑯ Толкатель для металлической загрузочной части
⑦ Режущий блок/нож	⑰ Загрузочный поддон
⑧ Диски для шинковки • 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 Инновационное приспособление для очистки
⑨ Фиксирующее кольцо	Насадка для мягких фруктов (только для HR2712/HR2714)
⑩ Насадки для колбасок (только для HR2709/HR2712/HR2713/HR2714) • 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 мягких фруктов ㉕ Толкатель насадки для мягких 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 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

- По возможности удалите все косточки, хрящи и сухожилия.
- Перед приготовлением колбасок необходимо приготовить фарш. (см. раздел "Приготовление колбасок")
- Если загрузочная часть заблокирована, 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

- Убедитесь, что выступы 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

Колбаски

Ингредиенты:
- 4500 г свиного фарша
- 5 ст. ложек соли
- 1 ст. ложка молотого белого перца
- 2 ст. ложки тертого шалфея
- 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
1 Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для крупной шинковки.
2 Тщательно смешайте фарш с остальными ингредиентами.
3 Приготовьте колбаски, следуя инструкциям 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:
- Внешний слой
  - 500 г мяса ягненка или нежирной баранины, нарезанного полосками
  - 500 г булгура, промытого и подсушенного
  - 1 небольшая луковица
- Начинка
  - 400 г мяса ягненка, нарезанного полосками
  - 15 мл растительного масла
  - 2 хорошо измельченных луковицы среднего размера
  - 5–10 мл молотой гвоздики
  - 15 мл муки
  - соль и перец

Способ приготовления
- Внешний слой
  1) Пропустите через мясорубку мясо вместе с пшеницей и луком, установив диск для мелкой шинковки.
  2) Тщательно смешайте ингредиенты, затем полученную смесь снова пропустите через мясорубку.
  3) С помощью насадок для кеббе придайте полученной смеси форму.
- Начинка
  1) Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для мелкой шинковки.
  2) Поджарьте нарезанный лук до золотистого цвета.
  3) Добавьте фарш и остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут.
  4) Дайте жиру стечь и охладите начинку.
- Приготовление пищи
  1) Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сожмите края.
  2) Разогрейте масло для глубокой прожарки (190 °C).
  3) 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: показано, для каких продуктов предназначен каждый барабан и каким образом барабаны измельчают продукты.

Примечание

- Используйте только пластиковую загрузочную часть мясорубки вместе с металлическими барабанами и толкателем для пластиковой загрузочной части мясорубки.

Совет

- Также можно натереть сыр.
- Для более качественного результата перед обработкой очищайте яблоки от кожуры.

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

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 ситом, 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 толкатель, который входит в комплект насадки для мягких фруктов.
- Перед снятием насадки с устройства дождитесь, пока шнек в камере для перетирания перестанет вращаться.

Примечание

- Всегда проверяйте винт перед использованием. При обнаружении повреждений, таких как трещины, разломы 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

- 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 насадок 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 съемные части с помощью мягкой щеточки в мыльной воде, ополосните чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью.
- Чтобы предотвратить ржавление, слегка смажьте металлические детали жиром или маслом.

Примечание

- 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.

Компанія Philips встановлює строк служби на даний виріб – не менше 3 років.

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 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 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 проштовхуйте продукти в корпус пальцями чи за допомогою предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Для цього використовуйте лише штовхачі.
- 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 подалі 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 допомогою 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 небезпеці 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 = 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 увімкніть пристрій. Якщо захист від перегрівання вмикається надто часто, зверніться до дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

Пристрій також обладнано механічним захистом. Щоб захистити двигун, спеціально розроблений пластиковий зубцюватий механізм зламається, якщо у пристрій потрапляють кістки чи предмети посуду. Якщо таке станеться, просто вийміть механізм і замініть 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

Цей символ означає, що цей виріб не підлягає утилізації зі звичайними побутовими відходами (2012/19/EU).

Дотримуйтесь правил роздільного збору електричних та електронних пристроїв у Вашій країні. Належна утилізація допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

2 Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо 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
- виготовляти ковбаски (лише HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
- виготовляти кеббе (лише HR2713/HR2714)
- нарізати овочі та натирати сир (лише HR2711/HR2713/HR2714)
- вичавлювати сік із м'яких фруктів (лише HR2712/HR2714)

Порада

- Більше рецептів можна переглянути на веб-сайті www.kitchen.philips.com.

3 Комплектація упаковки (мал. 1)

① Кнопка розблокування корпусу м'ясорубки • Натисніть та утримуйте її для від'єднання корпусу м'ясорубки.	⑪ Сепаратор для ковбасок (лише HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
② Блок двигуна	⑫ Насадка для кеббе (лише HR2713/HR2714) • A: Сепаратор для кеббе • B: Формуюча деталь для кеббе
③ O / I • Вимкнення або увімкнення пристрою.	⑬ Штовхач для пластикового корпусу м'ясорубки (лише HR2711/HR2713/HR2714)
④ Ручка	⑭ Пластиковий корпус м'ясорубки (лише HR2711/HR2713/HR2714)
⑤ Металевий корпус м'ясорубки	⑮ Металеві барабани (лише HR2711/HR2713/HR2714) • A: Барабан для грубого тертя • B: Барабан для дрібного тертя (лише HR2713/HR2714) • C: Барабан для нарізання
⑥ Черв'ячний вал	⑯ Штовхач для металевого корпусу м'ясорубки
⑦ Ріжучий блок/ніж	⑰ Лоток подавання
⑧ Подрібнюючі диски • A: Диск для грубого подрібнення (діаметром 8 мм) (лише HR2709/HR2710/HR2711/HR2712/HR2713/HR2714) • B: Диск для дрібного подрібнення (діаметром 5 мм)	⑱ Інноваційна насадка для чищення
⑨ Гвинтове кільце	Соковижималка для м'яких фруктів (лише HR2712/HR2714)
⑩ Насадки для ковбасок (лише HR2709/HR2712/HR2713/HR2714) • A: Товста насадка для ковбасок (діаметром 22 мм) • B: Тонка насадка для ковбасок (діаметром 12 мм)	⑲ Насадка для соку ⑳ Корпус для вичавлення соку ㉑ Сито ㉒ Вал ㉓ Ущільнююче кільце ㉔ Корпус соковижималки для м'яких фруктів ㉕ Штовхач для соковижималки для м'яких фруктів

4 Перед першим використанням

Перед першим використанням пристрою та приладдя ретельно помийте частини, які контактуватимуть з їжею. (Див. «Чищення» на мал. 5 і мал. 6).

5 Перемелення м'яса

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-1.

Перемелення м'яса (мал. 3-1)

Примітка

- Ніколи не подрібнюйте кістки, горіхи чи інші тверді продукти.
- Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо! Перед тим як подрібнити м'ясо, спочатку розморозьте його.
- Не перенавантажуйте пристрій, проштовхуючи надто багато м'яса у корпус.
- Можна вибрати відповідний диск для подрібнення для бажаної консистенції змеленого м'яса. Для отримання дрібнішої текстури м'ясо можна також перемолоти кілька разів.

Порада

- Повийматте кістки, хрящі та сухожилля з м'яса, наскільки це можливо.
- Перед тим як виготовляти ковбаски, спочатку перемелість м'ясо (див. розділ "Виготовлення ковбасок").
- Якщо в корпус м'ясорубки забилося м'ясо, вимкніть пристрій і від'єднайте корпус від блока двигуна. Потім почистіть корпус для усунення застрягання.

6 Виготовлення ковбасок (лише HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-2.

Виготовлення ковбасок (мал. 3-2)

Примітка

- Виступи на корпусі м'ясорубки повинні бути вирівняні з пазами на блоці двигуна.
- Не блокуйте отвори для виходу повітря з насадки для ковбасок.
- Не робіть надто товсті ковбаски, щоб шкірка не перетягувалася.
- Шкірка для ковбасок має бути вологою, щоб вона не прилипала до насадки.

Рецепт

Ковбаски

Інгредієнти:
- 4,5 кг меленої свинини
- 5 стол. ложок солі
- 1 стол. ложка меленого білого перцю
- 2 стол. ложки тертого шалфею
- 1 чайна ложка імбиру
- 1 стол. ложка мускатного горіха
- 1 стол. ложка тим'яну
- 470 мл холодної води
- 1 стол. ложка меленого гострого червоного перцю

Спосіб приготування:
1 Перемеліть м'ясо через диск для грубого подрібнення.
2 Ретельно перемішайте змелене м'ясо з іншими продуктами.
3 Щоб приготувати ковбаски, виконайте вказівки, описані вище.

7 Виготовлення кеббе (лише HR2713/HR2714)

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-3.

Виготовлення кеббе (мал. 3-3)

Рецепт

Кеббе

Кількість порцій: 5–8 порцій

Інгредієнти:
- Зовнішня оболонка
  - 500 г молодої або нежирної баранини, порізаної на смужки
  - 500 г пшениці булгур, помитої та відцідженої
  - 1 маленька цибулина
- Начинка
  - 400 г баранини, порізаної на смужки
  - 15 мл олії
  - 2 середні цибулі, дрібно нарізані
  - 5-10 мл меленої гвоздики
  - 15 мл звичайного борошна
  - сіль і перець

Спосіб приготування:
- Зовнішня оболонка
  1) Перемеліть м'ясо, пшеницю та цибулю разом через диск для дрібного подрібнення.
  2) Ретельно перемішайте змелені продукти і ще раз перемеліть їх.
  3) За допомогою насадки для кеббе надайте суміші форми оболонки кеббе.
- Начинка
  1) Перемеліть м'ясо через диск для дрібного подрібнення.
  2) Зісмажте подрібнену цибулю до золотистого кольору.
  3) Додайте змелене м'ясо та інші продукти, потім тушіть протягом 1-2 хвилин.
  4) Відцідіть зайвий жир та охолодіть начинку.
- Приготування
  1) Наповніть зовнішню оболонку начинкою і затисніть обидва кінці, щоб запечатати кеббе.
  2) Підігрійте олію для глибокого смаження (190 °C).
  3) Глибоко просмажте кеббе протягом 3-4 хвилини або до підрум'янення.

8 Нарізання овочів (лише HR2711/HR2713/HR2714)

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-4.

Нарізання овочів (мал. 2-4)

Мал. 4 показує продукти, які підходять для барабанів, і форми нарізання.

Примітка

- Використовуйте лише пластиковий корпус разом із металевими барабанами і штовхачем для пластикового корпусу.

Порада

- Можна також натирати сир.
- Для отримання найкращих результатів під час обробки яблук очищайте їх від шкірки.

9 Соковижималка для м'яких фруктів (лише HR2712/HR2714)

Соковижималку для м'яких фруктів можна використовувати для обробки таких м'яких фруктів, як помідори, апельсини і виноград.

Не рекомендується обробляти тверді фрукти, наприклад яблука і груші.

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-5.

Соковижималка для м'яких фруктів (мал. 3-5)

Увага

- Будьте обережні під час використання або чищення сітчастого фільтра. Леза дуже гострі.
- Користувачам слід, загалом кажучи, що максимальний рекомендований час роботи – до 2 хвилин.
- У жодному разі не вставляйте в отвір для подачі руки чи інші предмети (наприклад, виделку, ніж, ложку або лопатку). Використовуйте лише штовхач, який постачається для соковижималки для м'яких фруктів.
- Перед тим як знімати приладдя з головного блока, почекайте, поки не перестане обертатися гвинт у трубці для перетирання.

Примітка

- Завжди перевіряйте гвинтове кільце перед використанням. Не використовуйте соковижималку, якщо помітите будь-які пошкодження, наприклад, щілини, подряпини чи незафіксований диск для тертя.
- Перед тим як обробляти продукти, видаліть усі зернята та кісточки зі слив, абрикосів, персиків і вишень, а також зніміть тверду шкірку з ананасів, динь тощо.

Порада

- Якщо обробляти м'якоть кілька разів, можна отримати набагато більше соку.

10 Чищення і догляд (мал. 5 і мал. 6)

- Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею.
- Перед тим як від'єднувати приладдя або чистити блок двигуна, вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі.
- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.
- Не мийте металеві частини пристрою у посудомийній машині.
- Головний блок чистіть вологою ганчіркою.
- Пропустіть через корпус м'ясорубки шматки хліба, щоб видалити м'ясо, що могло залишитися.
- Помийте знімні частини м'якою щіткою у воді з миючим засобом, сполосніть чистою водою і негайно витріть сухою ганчіркою чи тканиною.
- Металеві частини легко почистіть щіткою з жиром чи олією для запобігання ржавінню.

Примітка

- За допомогою інноваційної насадки для чищення видаліть залишки продуктів із дисків для подрібнення. Сполосніть диски чистою водою та одразу витріть м'якою ганчіркою чи серветкою.

Компанія Philips встановлює строк служби на даний виріб – не менше 3 років

Мясорубка
Ет тартқыш
HR2708, HR2709, HR2710, HR2711, HR2712, HR2713, HR2714
220 - 240V~ 50-60Hz 450 W
Мощность при блокировке мотора: 1600 W
Бұғаттау қуаты: 1600 W
Импортер на территорию России и Таможенного Союза:
ООО "ФИЛИПС", Российская Федерация, 123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961 1111
Изготовитель:
"Филипс Консюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды
Для бытовых нужд
Сделано в Китае

Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы:
"ФИЛИПС" ЖШК, Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы, Сергей Макеев көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961 1111
Өндіруші:
"Филипс Консюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды
Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған
Қытайда жасалған

	Условия хранения/Сақтау шарттары	Условия эксплуатации/ пайдалану шарттары
Температура/Температура	-20°C ÷ +60 °C	+10°C ÷ +40°C
Относительная влажность/ Салыстырмалы ылғалдылық	20% ÷ 95%	20% ÷ 90%
Атмосферное давление/ Атмосфералық қысым	98 ÷ 102 kPa	98 ÷ 102 kPa