

- 3) Тартымаң етті және басқа зықтардан қосып, 1-2 минут пісіріңіз.
- 4) Артық майды тегіз, саманы сүзгіңіз.
- Пісіру

- 1) Сыртың қабыққа біраз сама салып, екі жағында саусақпен қысып жаздырыңыз.
 - 2) Қатты қуыру үшін майды қыздырыңыз (190°С).
 - 3) Кеббені 3-4 минут бойы немесе мазарғашқа қатты қуырыңыз.

8 Көкөністерді кесіңіз (тек HR2711/HR2713)

Бастамастан бұрын, келесі суретте сіз жинағанғыздады текеріңіз 2-4.

Көкөністерді кесіңіз (2-4-суреттер)

7-суретте 4-суретте ар барабада қолданылатын азық-түліктер мен тұрау пішіндері көрсетілді.

 Есте сақтаңыз
Пластикалық түтіктер темп барабандармен және пластикалық түтіктің тығыздалғанымен бірге пайдаланыңыз.

 Кенес
Ірімшікті де уюштен өткізуге болмай.

9 Жұмсақ жеміс шырын сыққышы (тек HR2712)

Сіз қозанак, апельсин және жұам сияқты шырыды жемістердің шырынын алу үшін жеміс шырынын сыққышты пайдалана аласыз.

Алма мен алмұрт сияқты қатты жемістердің шырынын алу үшін пайдаланбағыңызға жан. Бастамастан бұрын, келесі суретке сіз жинағанғыздады текеріңіз: 2-5.

Жұмсақ жемістер шырынын сығыңыз (3-5-суреттер)

 Айбандыңыз
- Екі ағаштан немесе тазаалғанды айбандық. Жұдалар өте өткір! - Пайдаланушы ең ұзақ уақытқа іше қосу уақыты 2 минуттан аспау керек екенін ескерту қажет. - Азық сақатын алуға қолыңызды немесе басқа бір затты (мысдан, шаңшық, пышш, қаспақ немесе қаламш) сұлауы болмайды. Жерастаған шаңын сәулетпен тығыздалғаны ғана қолданыңыз. - Нәзілге қырымадан қырады алып тастамаз: бұрын ағастарғызғы түтіктің баранда айнақын тосағына кітегі тұрмай.

 Есте сақтаңыз
- Барындан ағарым қолданар ағанды текеріңіз. Жарықтандар, саяздатр немесе уақыттың диксоні босау сияқты заңамды байқасаңыз, ішкені сәулеті қолданыңыз. - Азық түліктерді өңдеу ағандық, қара өріктер, өріктер, шабадалар мен шиеден бәрмә сүлестері мен дандерін, анағастардан, қауыздардан және т.б. қатты бақытарын алып тастаңыз.

 Кенес
Ұнтақтарды бірнеше рет өткізесіз, шырынды көбірек аласыз.

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

- Қырылған бірінші рет пайдалану ағанды, тағамға тиген бөліктерді мұрыят тазалаңыз.
- Қоспадан қыраларды ішпелес немесе моторды тазаламаз бұрын, қыралды өшіріп, розетадан ажыратыңыз.
- Мотор бөлігін суға салуға немесе оны аған су астында шаюға болмайды.
- Темп бөліктерді мысқ жұмыста жұмыс болмайды.
- Корпусты дымқыл шүберкемен сүрткізіңіз.
- Қалған етті шағырау үшін, түтік арқылы нан тымдыерн өткізіңіз.
- Алғанды бөліктерді жұмсақ шөпкемен сабынды суда жуып, таза сумен шайыңыз да жұмсақ шүберкеге немесе майластырмай дереу құрғатыңыз.
- Тот баслау үшін, темп бөлігере адалл най жағып, шөпкемен іскендіріңіз.

 Есте сақтаңыз
Ұқастатып дикеріңге жабысқан қалдықтарды кетіру үшін инновацияны тазалау қыралын пайдаланыңыз. Оларды таза сумен шайып, жұмсақ шүберекпен немесе ташығымен бізден қалдырыңыз.

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 усилении понимания потенциальных опасностей.
- Соблюдайте осторожность при обращении с режущим блоком, особенно при его извлечении из вала шнека и во время очистки. Режущие края очень острые!
- Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами (например, лопаточкой) при включенном приборе. Для этого разрешается использовать только толкатель.
- Не вставляйте пальцы в металлический барабан, когда прибор работает.
- Прежде чем устанавливать в загрузочную часть вал шнека, ножевой блок и решетку, убедитесь, что вы полностью собрали и зафиксировали ее.
- Данный приборне предназначен для детей. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям играть с прибором.

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

Внимание!

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

Система безопасности

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 авторизованнй 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

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

2 Введение

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

Данный прибор позволяет выполнять следующие операции:

- готовить фарш;
- готовить колбаски (только для HR2709/HR2712/HR2713);
- готовить кеббе (только для HR2713);
- нарезать овощи и натирать сыр (только для HR2711/HR2713);
- готовить сок из мягких 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 Нажмите и удерживайте при извлечении загрузочной части мясорубки.	 11 Разделитель для колбасок (только для HR2709/HR2712/HR2713) Насадка для кеббе (только для HR2713) - A Разделитель для кеббе - B Насадка для формирования кеббе
 4 Блок электродвигателя	 12 Насадка для пластиновой загрузочной части (только для HR2711/HR2713)
 3 О/І Включение и выключение прибора.	 13 Толкатель для пластиновой 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) - A Барабан для крупной терки - B Барабан для мелкой терки (только для HR2713) - C Барабан для нарезки ломтиками
 6 Вал шнека	 16 Толкатель для металлической загрузочной части
 7 Режущий блок/шнкови - A Диск для крупной шинковки (диаметр 8 мм) - B Диск для мелкой шинковки (диаметр 5 мм)	 17 Загрузочный поддон
 8 Финирующее кольцо	 18 Инновационное приспособление для очистки
 10 Насадка для колбасок (только для HR2709/HR2712/HR2713) - 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, контаксирующиеся 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 мяса 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, кришки и сухожилия. - Перед приготовлением колбасок необходимо приготовить фарш (см. раздел "Приготовление колбасок") - Если загрузочная часть заблорозована, выключите прибор и снимите загрузочную часть с блока электродвигателя. Затем удалите продукты блокирующие загрузочную часть.

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

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

Приготовление колбасок (рис. 3-2)

 Примечание
- Убедитесь, что выступы на загрузочной части мясорубки совмещены с пазами электродвигателя. - Не закрывайте отверстия для выхода воздуха на насадке для колбасок. - Следите за точностью 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 мелкого белого перца 2 ст. ложки тертого шавфея 1 ч. ложка лимона 1 ст. ложка мускатного ореха 1 ст. ложка майрера 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 инструкциям выше.

7 Приготовление кеббе (только для HR2713)

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

Приготовление кеббе (рис. 3-3)

Рецепт
Кеббе
Количество: 5–8 порций
Ингредиенты:
Внешний слой 500 г мяса ягненка или нежирной баранины, нарезанного полосками 500 г булгура, промытого и просушенного - небольшая луковица Начинка 400 г мяса ягненка, нарезанного полосками 15 мл растительного масла 2 хорошо измельченных лукасины среднего размера 5–10 мл молотой гвоздики 15 мл соли - соль и перец

Способ приготовления

- Внешний слой**
 - 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 насадок 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 и готовьте в течение 1–2 минут.**
- Приготовление пищи**
 - Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сожмите края.
 - Разогрейте масло для глубокой жарки (190 °C).
 - Обжаривайте 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 толкателем для пластиковой загрузочной части мясорубки.

 Совет
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 ситом, а также при его очистке. Режущие края очень острые. - Помните, что максимальное рекомендуемое время непрерывной работы составляет 2 минуты. - Никогда не опирайте руку или посторонние предметы (например, вилку, 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 вент перед использованием. При обнаружении поврежденный, 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 коруру с авокадо, дачи 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, контаксирующиеся 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 щетки в мыльной воде, ополосните чистой водой, а затем сразу же протрите чистой тканью.
- Чтобы предотвратить растрескивание, 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.

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 штовхач.
- Не вставляйте пальці в металевий барабан, коли пристрій працює.
- Повністю зберть та зафіксуйте корпус м'ясорубки перед тим, як встановлювати в ньому черв'ячний вал, ніж та сито.
- Цим пристроєм не можна користуватися дітям. Тримайте пристрій і шнур 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 допомогоюю кнопки «О/І».
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Не перевищуйте максимальний час роботи 5 хвилин для усіх програм.
- Перед наступною операцією давайте пристрою охолонуть 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 = 87 дБ [A]

Система безпеки

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

Пристрій також обладнано механічним захистом. Щоб захистити двигун, спеціально розроблений пластиковий збукслювачі механізм замикаєся, якщо у пристрій потраплять кисті чи предмети посуду. Якщо стане стаять, 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 контейнера для сміття на виробі означає, що на цей виріб поширюється дія Дирек