



HR2708  
HR2709  
HR2710  
HR2711  
HR2712  
HR2713  
HR2714

EN User manual RU Руководство пользователя  
© 2016 Koninklijke Philips NV. All rights reserved.  
KK Қолданушының нұсқасы UK Посібник користувача

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice  
© 2016 Koninklijke Philips NV. All rights reserved.  
4240 002 01653

English

**1 Important**

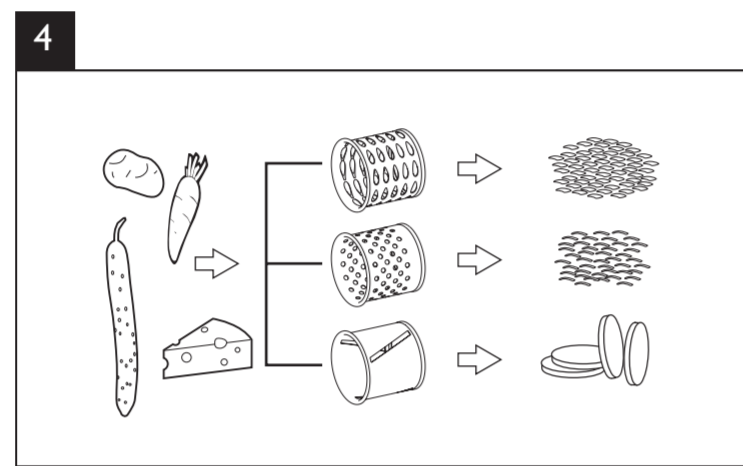
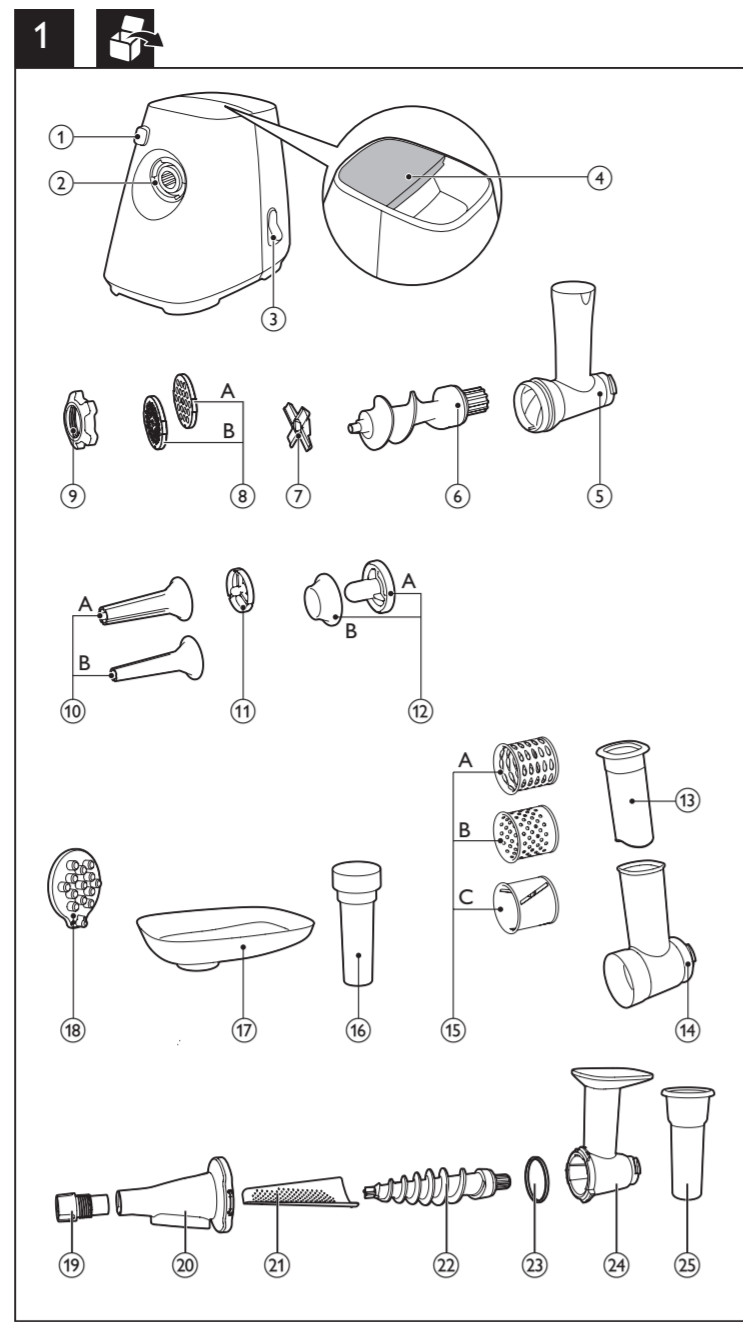
Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

**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.
- 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.

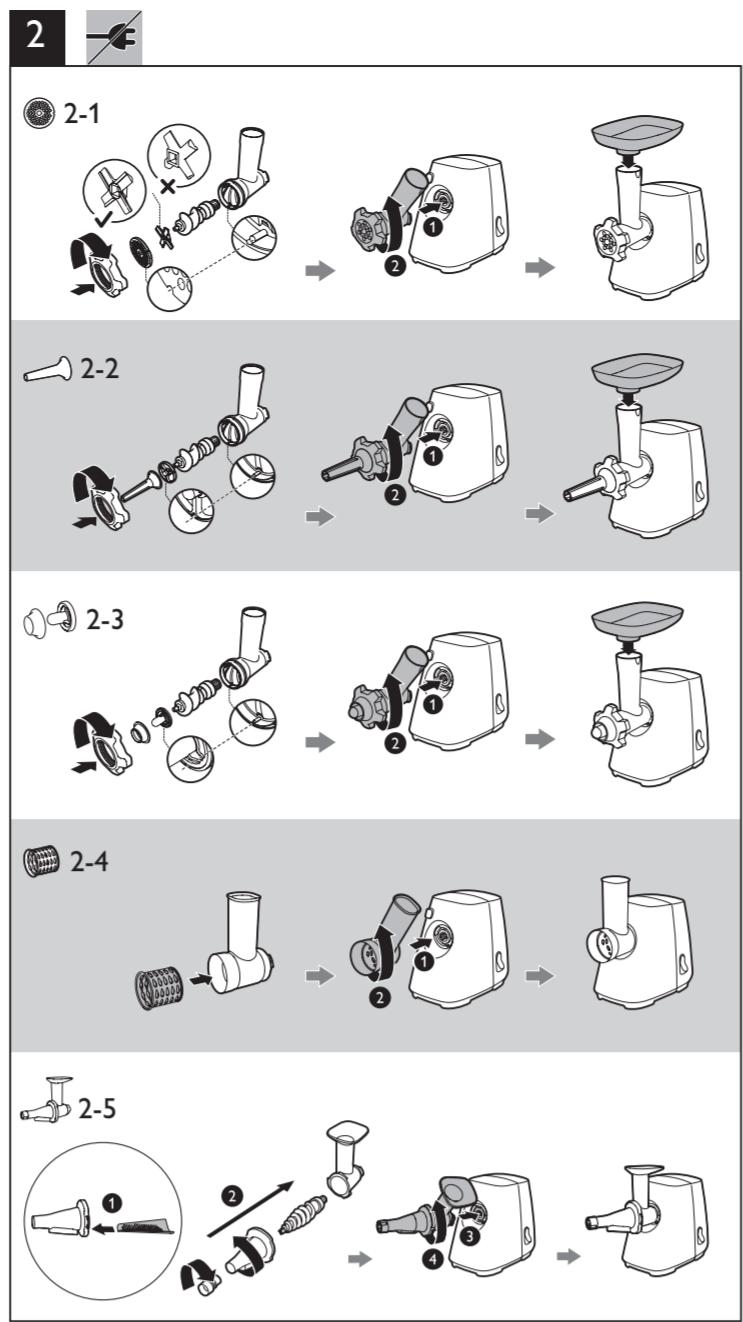
**2 Introduction**

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



For more recipes, go to [www.kitchen.philips.com](http://www.kitchen.philips.com).



	✓	✗	✓	✗	✓
HR2713/HR2714	✓	✓	✗	✗	✓
HR2709/HR2712/HR2713/HR2714	✓	✓	✓	✓	✓
HR2711/HR2713/HR2714	✓	✓	✓	✗	✓
HR2712/HR2714	✓	✓	✓	✗	✓

**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 Kebab maker (HR2713/HR2714 only) <ul style="list-style-type: none"> <li>• A Kebab separator</li> <li>• B Kebab shaper</li> </ul>
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) <ul style="list-style-type: none"> <li>• A Coarse grater drum</li> <li>• B Fine grater drum (HR2713/HR2714 only)</li> <li>• C Slicer drum</li> </ul>
6 Worm shaft	16 Pusher for the metal hopper
7 Cutter/Knife	17 Feeding tray
8 Grinding discs <ul style="list-style-type: none"> <li>• A Coarse grinding disc (diameter of 8 mm) (HR2709/HR2710/HR2711/HR2712/HR2713/HR2714 only)</li> <li>• B Fine grinding disc (diameter of 5 mm)</li> </ul>	18 Innovative cleaning tool
9 Screw ring	Soft fruit juicer (HR2712/HR2714 only)
10 Sausage horns (HR2709/HR2712/HR2713/HR2714 only) <ul style="list-style-type: none"> <li>• A Large sausage horn (diameter of 22 mm)</li> <li>• B Small sausage horn (diameter of 12 mm)</li> </ul>	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)**

• 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 disc for the preferred granularity of minced meat. You can also grind more than once for finer texture.



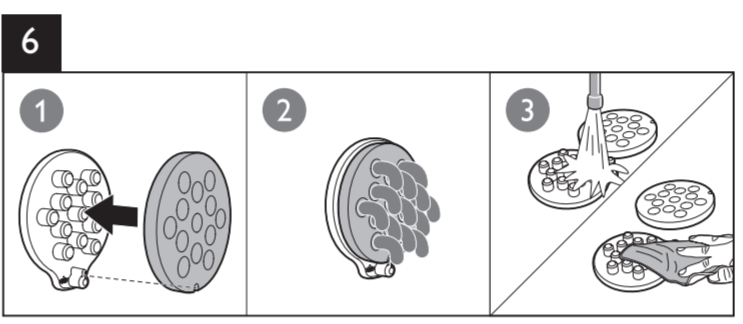
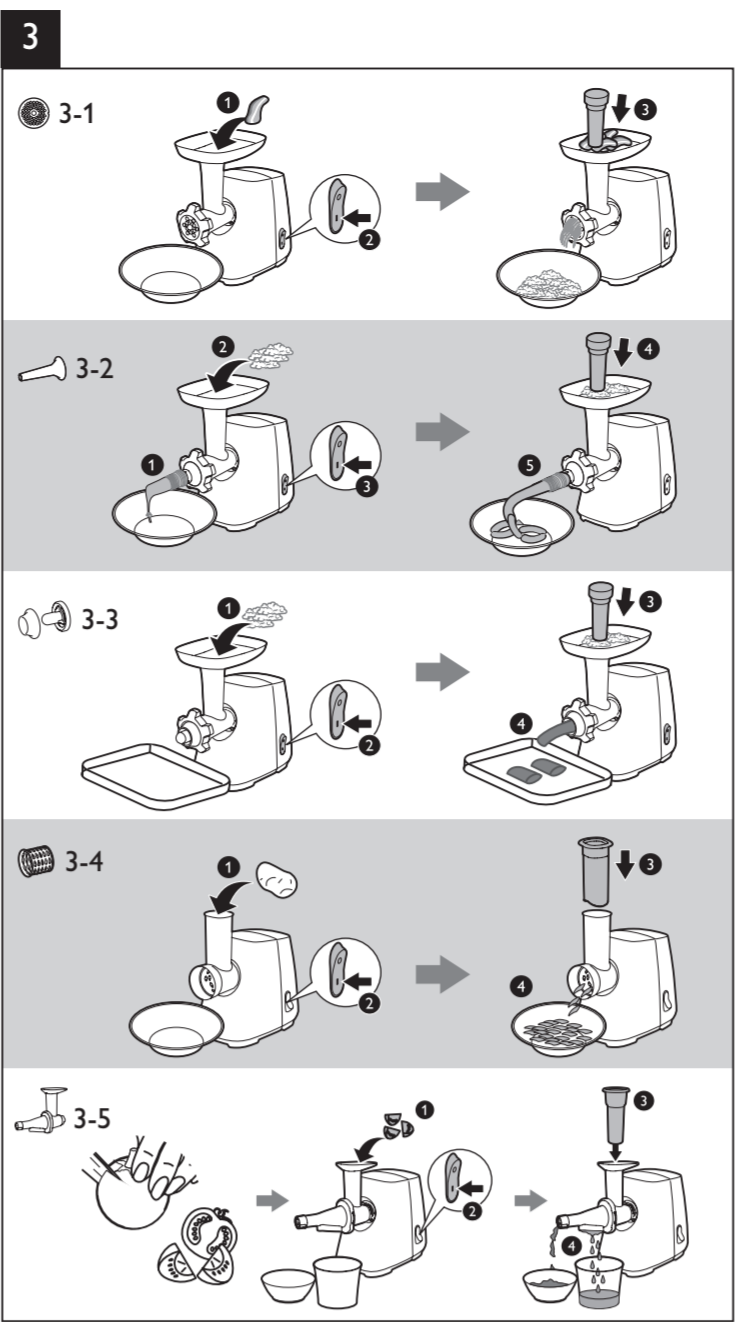
Remove bones, gristle, and sinews out of the meat as much as possible. Before you make sausages, mince the meat first. (refer to "Make sausages") If the hopper is stuck, switch off the appliance and disassemble the hopper from the motor unit. Then remove the stuck stuff from the hopper.

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

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

**Make sausages (Fig. 3-2)**

• 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.



1	2	3
---	---	---

**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:**

- 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 kebab (HR2713/HR2714 only)**

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

**Make kebab (Fig. 3-3)**

**Recipe**

**Kebab**  
 Yield: 5-8 servings  
 15 ml oil  
 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 kebab maker to shape the mixture into kebab 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 kebab 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.

• Only use the plastic hopper in combination with the metal drums and the pusher for plastic hopper.



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)**



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.



Always check the screw before use. Do not use the juicer if you notice any damage like cracks, grass or a loose grinding disc. Before processing ingredients, remove all seeds and pits from plums, apricots, peaches and cherries, remove all tough skins from pineapples, melons etc.



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.



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 нұсқадағы нұсқамен 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, бөлшектеніп, 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 шектеніп және тазалау кезінде, абайлап ұстанңыз. Шеткері өте өткір!
- Құрал қосылып тұрғанда, түтікке азықтарды саусақпен немесе басқа затпен (мысалы, күрекше) тықпалңыз. 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 құрғастырып, бекітіп алыңыз.
- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды. Құралды және оның сымын балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаныз.
- Балалар құралмен ойнамауы керек.
- Айнағамалы елек немесе қорғаныш қақпағы бұлінсе 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 істептеніз.
- Келесі жұмыстың алдында құрылғыны бөлім 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 [А]

**Қауіпсіздік жүйесі**

Бұл құралдан шамадан тыс жыудан қорғаны бар. Қатты қызып кетсе, құрал автоматты түрде өшеді. Құралды розеткадан ажыратып, бөлім температурасына дейін салқындатып алыңыз. Содан кейін, қуат сымын қайтадан розеткаға жалғап, құралды қайта қосыңыз. Шамадан тыс жыудан қорғату тым жиі қосылатын болса, Philips димеріне немесе уәкілетті Philips қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Құралда механикалық қорғау да бар. Моторды қорғау үшін арнайы пластикалық тегтік жазбалық оң құралға сүйенетін немесе асық құралдар салынған соңыда. Бұндай жағдай орын алғанда, тегіттің шығып, ауыстарынады.

**Электромангниттік өрістер (ЭМӨ)**

Бұл Philips Avent құралы электромангниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Нұсқаулықта көрсетілгендей және ұшықты қолданбаған жағдайда, құралды пайдалану кезірі ғылыми дәлелдер негізінде қауіпсіз болып табылады.

**Қайта өңдеу**

Бұл табыа осы өнімді қалапты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді (2012/19/EU).

Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі өнімділер ережелерін сақтаңыз. Қолжос адрис тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына тікелей зиянды әсерлерден ақпан аулақ қиынетесіз.

**2 Кіріспе**

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош мәжбүрі! Philips ұсынатын қолдану толық пайдалану үшін өнімді [www.philips.com](http://www.philips.com) торабында тіркесіз.

Осы өніммен мына әрекеттерді орындауға болды:
 

- ет тарту;
- шаңдатпаны әзірлеу (тек HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
- кеббе әзірлеу (тек HR2713/HR2714)
  - А Кеббе бөлігі
  - В Кеббе пішіну беру құралы
- көкөністерді ясу мен шымықты сүю (тек HR2711/HR2713/HR2714)
- жеміс жемістер шаңрану сүю (тек HR2712/HR2714)



Кебес:
 

- Кеббе решеткелерді алу үшін [www.kitchen.philips.com](http://www.kitchen.philips.com) торабына өтіңіз.

**3 Қорпан ішіндегі заттар (1-сурет)**

1 Тығындығы босату түймесі <ul style="list-style-type: none"> <li>• Түтіктің шығындығын басатын тығындық.</li> </ul>	11 Шаңдатпаны бөлігі (тек HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
2 Мотор бөлігі	12 Кеббе әзірлеуші (тек HR2713/HR2714) <ul style="list-style-type: none"> <li>• А Кеббе бөлігі</li> <li>• В Кеббе пішіну беру құралы</li> </ul>
3 O/I <ul style="list-style-type: none"> <li>• Құралды өшіреді немесе қосады.</li> </ul>	13 Пластик түтікке арналған тығылдығыш (тек HR2711/HR2713/HR2714)
4 Түтқа	14 Пластик түтік (тек HR2711/HR2713/HR2714)
5 Темір түтік	15 Темір барабан (тек HR2711/HR2713/HR2714) <ul style="list-style-type: none"> <li>• А Ірі ұсақтау өткізу барабаны</li> <li>• В Қос үркіштен өткізу барабаны (тек HR2713/HR2714)</li> <li>• С Томаулыш барабан</li> </ul>
6 Бірлестірілген білік	7 Темір түтіктің тығылдығыш
7 Тұрағыш/Пышақ	8 Беруші науз
8 Ұсақтау дискілері <ul style="list-style-type: none"> <li>• А Ірі ұсақтау дискісі (диаметрі: 8 мм) (тек HR2709/HR2710/HR2711/HR2712/HR2713/HR2714)</li> <li>• В Мейіз ұсақтау дискісі (диаметрі: 5 мм)</li> </ul>	9 Инновациялық тазарту құралы
9 Бірлестірілген сәкінасы	Жұмыс жеміс шаңрану сәкінасы (тек HR2712/HR2714)
10 Шаңқы саптамалары (тек HR2709/HR2712/HR2713/HR2714) <ul style="list-style-type: none"> <li>• А Тікелей шаңқы саптамасы (диаметрі: 22 мм)</li> <li>• В Қыс шаңқы саптамасы (диаметрі: 12 мм)</li> </ul>	11 Шаңрану сәкінасы саптамасы
	12 Шаңрану сәкінасы қорығы
	13 Елеуші
	14 Блік
	15 Тығылдаушы сәкіна
	16 Жұмыс жеміс шаңрану сәкінасының түтігі
	17 Жұмыс жеміс шаңрану сәкінасына арналған тығылдығыш

**4 Бірінші рет қолданар алдында**

Құралды және қосалқы құралдарды бірінші рет пайдалану алдында тамаққа тиген бөліктерді мұқият тазалаңыз. (Қазалау бөлігін қараңыз 3-сурет және ).

**5 Етті тарту**

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

**Етті тарту (9-1 3-1)**

- Есте сақтаныңыз
  - Сүйретерді, жанғағарды немесе басқа қатты заттарды ұсақтаушы болмаңыз.
  - Мұздайтын етті ұсақтау қолданбаңыз! Тартас бұрын, етті мұздан ертіп алыңыз.
  - Түтікке тым көп ет тығындық құралдан шамадан тыс жүктелмеңіз.
  - Егер түтік бірнеше минуттар бойы қызып қалуы тиіс, ұсақтау дискісін тандауға болды. Соңыдақ ұсақтаушы қысу үшін бірнеше рет тұрағыз да болды.



Еттен сүйретерді, шөпірлерді және сирдерді мүмкіндігінше алып тастаңыз. Шаңқы жасанды бұрын етті тартып алыңыз. (Шаңқы жасу бөлігін қараңыз) Егер түтік бірнеше минут бойы қызып қалуы тиіс, ұсақтау дискісін тандауға болды. Содан тырып қалған затты түтіктен алып тастаңыз.

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

Бастамастан бұрын, келесі 2-2 суретіне сай жинағаныңыз

- Смаж**
  - Етні мақад усантқу діксінмен тартылаң.
  - Пызв бөлктерін қызғарғана қуырғың.
  - Тартыған етті және басқа азықтарды қосып, 1-2 минут пісірің.
- Пысу**
  - Артық мақад төгіп, салмағын суытығың.
  - Сартқы қабына біраз самаз салып, екі жағында сауықпен қысып жабыстырыңа.
  - Қатты қуыру үшін мақад қыздырыңа (190°С).
  - Кеббелі 3-4 минут бойы немесе қызғарғана қатты қуырғыңа.

## 8 Көкөністерді кесіңіз (тек HR2711/HR2713/HR2714)

Бастамастан бұрын, кемеі суретте сай жинағаныңызды тексеріңіз 2.4.

### Көкөністерді кесіңіз ( 2-4-суреттер)

7-суретте 4-суретте әр барабанды қолданыңыз азык-түліктер мен тұрау пішіңдері корсетеді.

<p><b>Есте сақтаңыз</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>Пластиктаң түтікті тек теңір барабармен және пластиктаң түтікті тығыздағанымен бірге пайдаланыңыз.</li></ul>
<p><b>Көмеc</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Ірмәкшіт де уқаштан өткізуге болады.</li> <li>Ұзақ нәтижелерге қол жеткізу үшін, амақпады қабығын аршып өңденіз.</li></ul>

## 9 Жұмсақ жеміс шырын сыққышы (тек HR2712/HR2714)

Сіз қалаңыз, апельсин және жұмын сияқты шараңды жемістердің шырынын алу үшін жеміс шырынды сықашты пайдалана алаңыз.

Алма мен аманғрт сияқты қатты жемістердің шырынын алу үшін пайдаланыңыз және бастамастан бұрын, кемеі суретте сай жинағаныңызды тексеріңіз 2-5.

## Жұмсақ жемістер шырынның сығыңыз (3-5-суреттер)

<p><b>Абайлаңыз</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Өлеңіз ұстағаныңа немесе тазаағанға абайлаңыз. Жүдері ате өтірі!</li> <li>Пайдалануды ең ұзақ уақытыңа 5ке жосу уақыты 2 минуттан аспағы керек өкінің өсеруі қауіп.</li> <li>Азық сақлағын ауызға қолжыңды немесе басқа бір затты (мәсалы, шанышқы, пышақ, қасиқ немесе қалаңаш) салмақ болмаңыз. Жаңадан шырағын сияқытаң тығыздағышты ғана қолданыңыз.</li> <li>Негізгі құрылғының қорғаныш алып тастамақ барған арнайытарғаш түтікті біраңда айқалуын тоқтатақша күте тұрыңыз.</li></ul>
<p><b>Есте сақтаңыз</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>Барабанды ардайым қолданар алдында тексеріңіз. Жоқарыдағы сияқтарты немесе қаттылаң дискіңе басуың сияқты зақанды барғанға шағын сияқытаң қолданыңыз.</li> <li>Азык-түліктерді өңдеу алдында, қара өрметі, өрметіңер, шабдалыман мен шиеденған бармақ, сүйектері мен дәлдерін, ағнастардың қаулаңдарың және т.б. қатты қабықтарын алып тастаңыз.</li></ul>

<p><b>Көмеc</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Ұтпақпады брiнеше рет өткізеңіз, шараңды қибірек алаңыз.</li></ul>
<p><b>Есте сақтаңыз</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>Барабанды ардайым қолданар алдында тексеріңіз. Жоқарыдағы сияқтарты немесе қаттылаң дискіңе басуың сияқты зақанды барғанға шағын сияқытаң қолданыңыз.</li> <li>Азык-түліктерді өңдеу алдында, қара өрметі, өрметіңер, шабдалыман мен шиеденған бармақ, сүйектері мен дәлдерін, ағнастардың қаулаңдарың және т.б. қатты қабықтарын алып тастаңыз.</li></ul>
<p><b>Көмеc</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Ұтпақпады брiнеше рет өткізеңіз, шараңды қибірек алаңыз.</li></ul>

## 10 Тазауа және техникалық қызмет көрсету (5-сурет және 6-сурет)

- Қурығыны брiнші рет пайдалану алдында, тағарға тиген бөлктерді мұқият тазағыңыз.
- Қосалқы қураңларды шешіле немесе моторды тазаамаc бұрын, қураңды шырғі, реттеудіңа апаратыңыз.
- Мотор бөлкіңи сұзға салмағу немесе оны аған су астында шаюға болмайды.
- Теңір бөлктерді ыдық жуыашта жууға болмайды.
- Қортысу домбық шуберлетіңен сүртпегің.
- Қалағы етті шағару үшін, түтік, арқамаң нан тiмдеріңн өткізіңіз.
- Алынбалы бөлктерді жұмыc шеткімен сабынды суда жуып, таза сумен шайыңыз да, жұмыс шуберлетін немесе майластырмаң дереу қуғартыңыз.
- Тот баспау үшін, теңір бөлктерге аздай май жағып, шеткімен ысқанызың.

<p><b>Есте сақтаңыз</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>Иновационың диоксидаң қабалқтарды кетіру үшін инновационың тазауа қураңғын пайдаланыңыз. Оқыды таза сумен шайып, жұмыс шуберлетін немесе тышпанмен бірден қуғартыңыз.</li></ul>

#### Русский

### 1 Вниманиe

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 миксорубки 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 прибор предназначен для детей. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- При обнаружении трещин или поврежденной 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/Л.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Продолжительность непрерывной работы прибора в любом режиме не должна превышать 5 минут.
- Прежде чем снова использовать прибор, дайте ему остыть до комнатной температуры
- Во избежание возникновения опасной ситуации из-за случайного сброса аварийного предохранителя, не подключайте прибор к внешним отключающим устройствам, например, к таймеру, или к сети, в которой возможны сбои подачи электроэнергии.
- Уровень шума: Lc = 89 дБ [A]

### Система безопасности

В данном приборе предусмотрена защита от перегрева. Прибор автоматически отключается при перегреве. Отключите прибор от сети и позвольте ему охладиться до комнатной температуры. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания системы защиты от перегрева обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips. Для прибора также предусмотрена механическая защита. Для защиты электродвигателя используется пластиковая втулка, которая повреждается при попадании в прибор косточек или кухонных принадлежностей. В данном случае извлечь и заменить 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

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

Выполните 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 колбасы (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).

<b>Совет</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Дополнительные рецепты смотрите на веб-сайте <a href="#">www.kitchen.philips.com</a>.</li></ul>

## 3 Комплект поставки (рис. 1)

<b>1</b> <b>Кнопка отсоединения загрузочной части</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Нажмите и удерживайте при извлечении загрузочной части миксорубки.</li></ul>	<b>11</b> <b>Разделитель для колбасок (только для HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)</b>
<b>2</b> <b>Блок электродвигателя</b>	<b>12</b> <b>Насадка для кеббе (только для HR2713/HR2714)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A – разделитель для кеббе</li> <li>B – насадка для формирования кеббе</li></ul>
<b>3</b> <b>O/Л</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Включение и выключение прибора.</li></ul>	<b>13</b> <b>Толкатель для пластиковой загрузочной части (только для HR2711/HR2713/HR2714)</b>
<b>4</b> <b>Ручка</b>	<b>14</b> <b>Пластиковая загрузочная часть (только для HR2711/HR2713/HR2714)</b>
<b>5</b> <b>Металлическая загрузочная часть</b>	<b>15</b> <b>Металлические барабаны (только для HR2711/HR2713/HR2714)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A – барабан для крупной терки</li> <li>B – барабан для мелкой терки (только для HR2713/HR2714)</li> <li>C – барабан для нарезки ломтиками</li></ul>
<b>6</b> <b>Вал шнека</b>	<b>16</b> <b>Толкатель для металлической загрузочной части</b>
<b>7</b> <b>Режущий блок/кич</b>	<b>17</b> <b>Загрузочный поддон</b>
<b>8</b> <b>Диски для шинковки</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A – диск для крупной шинковки (диаметр 8 мм) (только для HR2709/HR2710/HR2711/HR2712/HR2713/HR2714)</li> <li>B – диск для мелкой шинковки (диаметр 5 мм)</li></ul>	<b>18</b> <b>Иновационное приспособление для очистки</b>
<b>9</b> <b>Финирующее кольцо</b>	<b>Насадка для мягких фруктов (только для HR2712/HR2714)</b>
<b>10</b> <b>Насадки для колбасок (только для HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A – большая насадка для колбасок (диаметр 22 мм)</li> <li>B – малая насадка для колбасок (диаметр 12 мм)</li></ul>	<b>19</b> <b>Насадка для сока</b>
	<b>20</b> <b>Блок соковомиксерами</b>
	<b>21</b> <b>Фильтр</b>
	<b>22</b> <b>Вал</b>
	<b>23</b> <b>Уплотнительное кольцо</b>
	<b>24</b> <b>Загрузочная часть насадки для мягких фруктов</b>
	<b>25</b> <b>Толкатель насадки для мягких фруктов</b>

## 4 Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора и аксессуаров тщательно очистите все части, контактирующие 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)

<p><b>Примечание</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>Не используйте прибор для изменения косточек, орехов, а также других твердых продуктов.</li> <li>Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.</li> <li>Во время работы прибора не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть миксорубки слишком много мяса.</li> <li>Выберите соответствующий диск в зависимости от нужной степени измельчения фарша. Для получения более мелкого фарша его можно пропустить через миксорубку несколько раз.</li></ul>

<b>Совет</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>По возможности удайте все косточки, хребты и сухожилия.</li> <li>Перед приготовлением колбасок необходимо приготовить фарш (см. раздел "Приготовление колбасок").</li> <li>Если загрузочная часть забитая, выключите прибор и снимите загрузочную часть с блока электродвигателя. Затем удалите продукты, блокирующие загрузочную часть.</li></ul>

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

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

### Приготовление колбасок (рис. 3-2)

<p><b>Применение</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>Убедитесь, что выступы на загрузочной части миксорубки совмещены с пазами электродвигателя;</li> <li>Не закрывайте отверстия для выхода воздуха на насадке для колбасок.</li> <li>Сядите за толщину колбасок, чтобы обозначил не был накрутка слишком туго.</li> <li>Обозначка должна быть все время вращеной — это предотвратит ее приращение к насадке для колбасок.</li></ul>

## Рецепт

**Колбаски**  
**Ингредиенты:**

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

#### Способ приготовления

- Пропустите мясо через миксорубку, установив диск для крупной шинковки.
- Тщательно смешайте фарш с остальными ингредиентами.
- 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 агендик или нежирной баранины, нарезанного полосками
  - 500 г булгура, промытого и подсуженного
  - 1 нежирная луковица

- Начинка**
  - 400 г мяса агендик, нарезанного полосками
  - 15 мл растительного масла
  - 2 хороша измельченных луковицы среднего размера
  - 5–10 мл молотой гвоздики
  - 15 мл муки
  - соль и перец

#### Способ приготовления

- Внешний слой**
  - Пропустите через миксорубку мясо вместе с пшеницей и луком, установив диск для мелкой шинковки.
  - Тщательно смешайте ингредиенты, затем полученную смесь снова пропустите через миксорубку.
  - С помощью насадок для кеббе придайте полученной смеси форму.
- Начинка**
  - Пропустите мясо через миксорубку, установив диск для мелкой шинковки.
  - Покажите нарезанный лук до золотистого цвета.
  - Добавте фарш и остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут.
  - Дайте жиру стечь и охладите начинку.
  - Приготовьте пиши

- Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сформируйте шарики.
- 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/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 изменяют продукты.

<p><b>Применение</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>Используйте только пластиковую загрузочную часть миксорубки вместе с металлическими барабанами и толкателем для пластиковой загрузочной части миксорубки.</li></ul>
<b>Совет</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Также можно натереть сыр.</li> <li>Для более качественного результата перед обработкой очищайте яблоки от корки.</li></ul>

## 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)

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

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

<p><b>Совет</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>Если пропустить мякоть через соковомиксеру несколько раз, можно получить намного больше сока.</li></ul>

## 10 Очистка и уход (рис. 5 и рис. 6)

- Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, контактирующие с продуктами питания.
- Перед изменением насадки или очистки 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, сполосните чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью.
- Чтобы предотвратить ржавление, слегка смажьте металлические детали жиром или маслом.

<p><b>Примечание</b></p>
<ul style="list-style-type: none"><li>Для удаления остатков продуктов с дисков для шинковки используйте инновационное приспособление для очистки. Сполосните диски чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью или салфеткой.</li></ul>

### 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 безпечною користування пристроєм та їх бов поведомлено 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 прошивайте 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 зафікуйте 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/Л».
- 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 перезапущу термовимикача, ніколи не під'єднуйте цей пристрій через зовнішні перемикаючий пристрій, наприклад, таймер, чи до контуру, який часто вимикається комунальними службами.
- Рівень шуму: Lc = 89 дБ [A]

### Система безпеки

Цей пристрій обов'язково закисто від перегрівання. Якщо пристрій перегріється, він вимкнеться автоматично. Відкаміть пристрій від мережі і дайте йому охолонути до кімнатної температури. Потім вставте штепсель нааду у розетку та знову увімкніть пристрій. Якщо завис від перегрівання вимкнеться часто, зверніться до дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

Пристрій також обладнано механічним захистом. Щоб захистити двигун, спеціально розроблений пластиквий зубчатий механізм зламается, якщо у пристрій потраплять кістки чи предмети посуду. Якщо таке станеться, просто вийміть механізм і замінить 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 равноїкої експлуатації відповідно до інструкцій, поданих у цьому посібнику користувача.

### Утилізація

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

Дотримуйтеся правил роздільного збору електричних та електронних пристроїв у вашій країні. Наприклад, утилізація допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

### 2 Вступ

Вітаємо Вас з покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі користуватися підтримкою, ми пропонує Philips зареєструйте свій виріб на веб-сайт [www.philips.com](#).

За допомогою цього виробу можна

- молоти м'ясо
- виготовити колбаски (лише HR2709/HR2712/HR2713/HR2714)
- виготовити кеббе (лише HR2713/HR2714)
- нарапати овочи та натирати сыр (лише HR2711/HR2713/HR2714)
- вичавлювати сік із мягких фруктів (лише

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://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.