

Always there to help you

Register your product and get support at www.philips.com/welcome

HR2743
HR2745



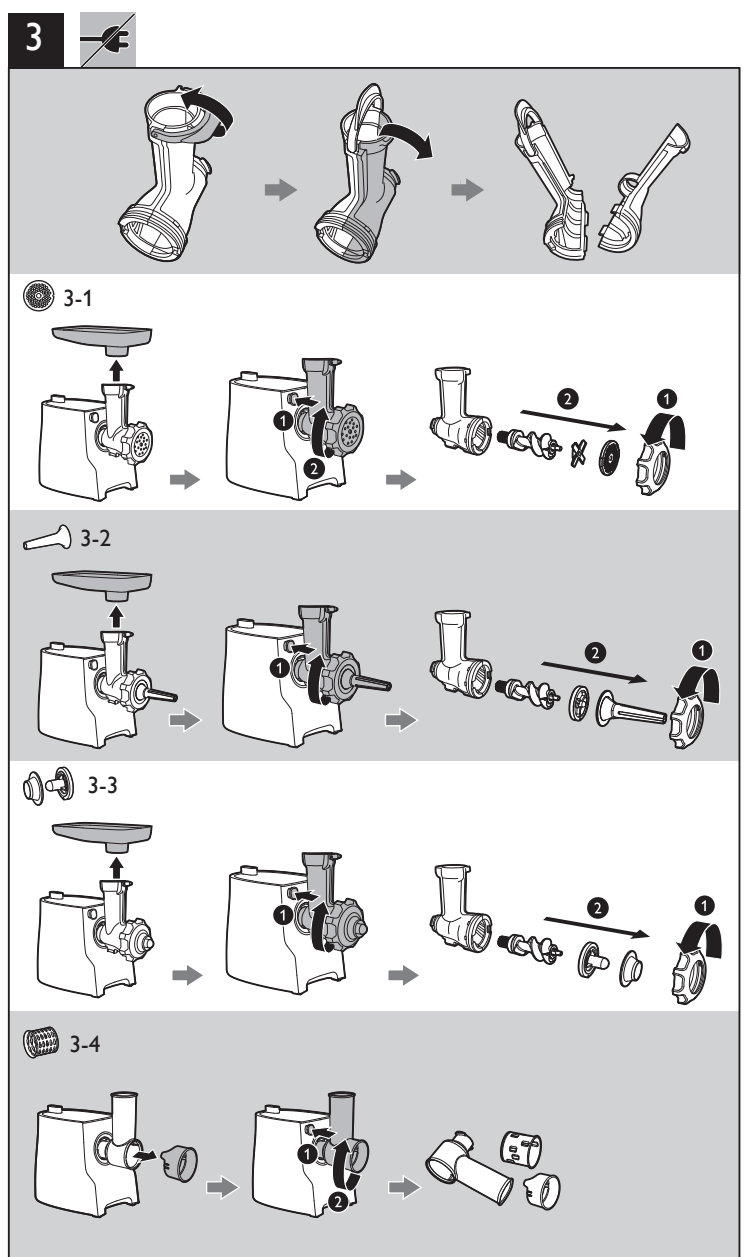
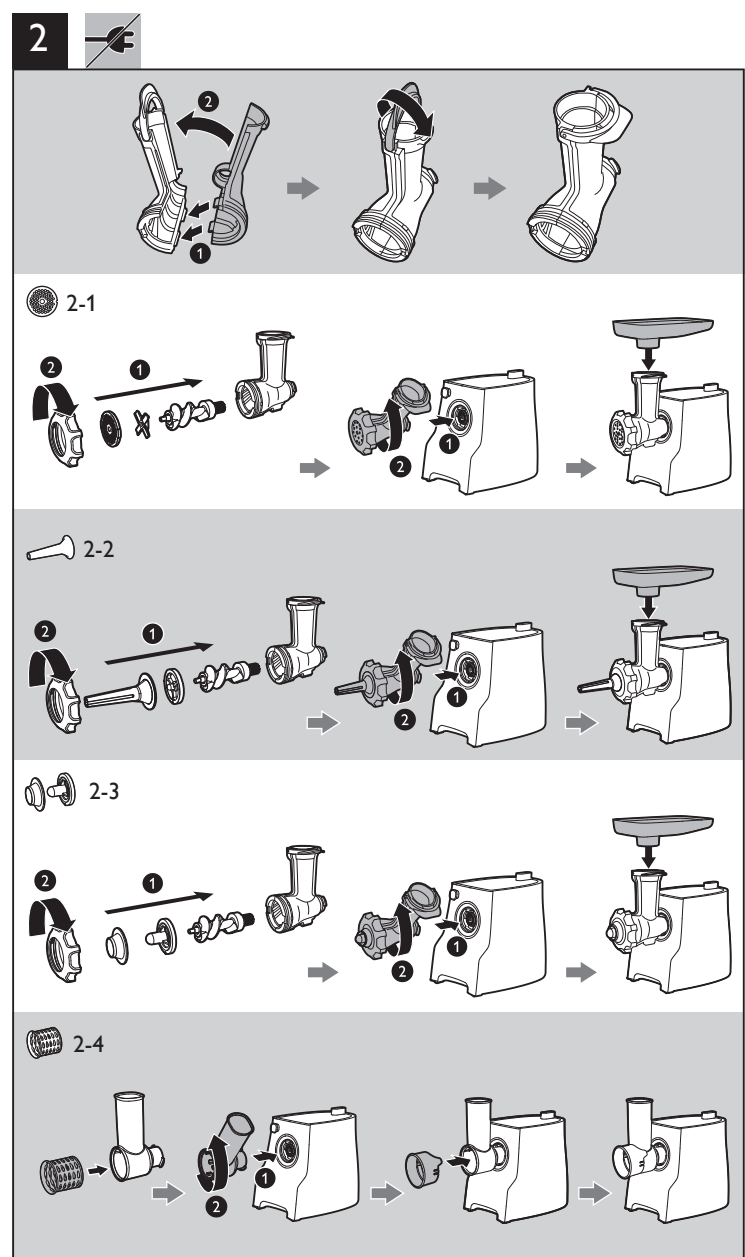
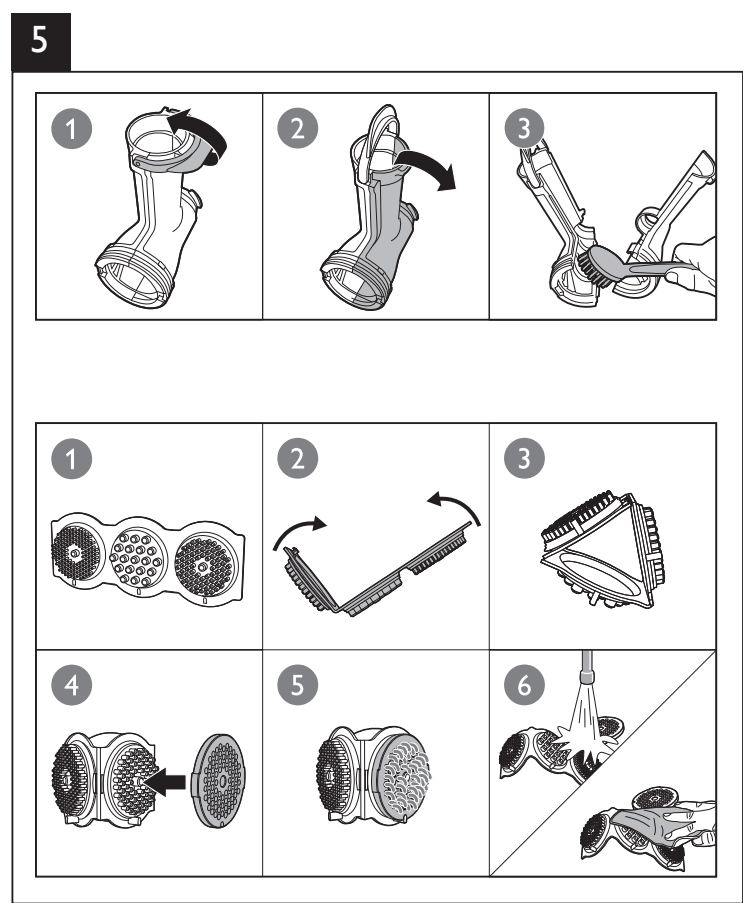
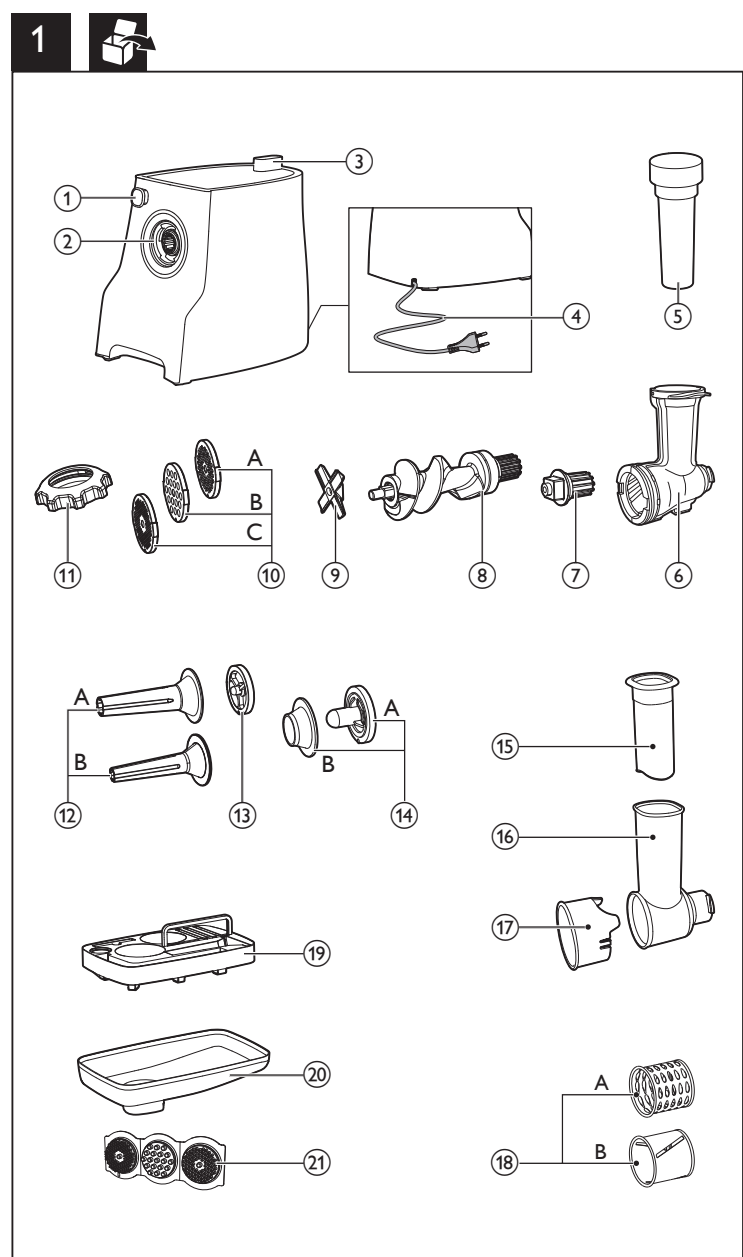
EN User manual
RU Руководство пользователя
UK Қолданушының нұсқасы
UK Посібник користувача

PHILIPS

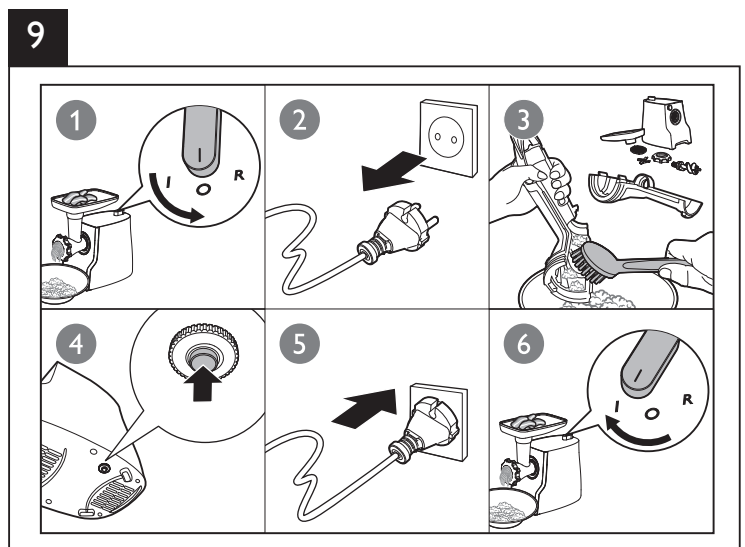
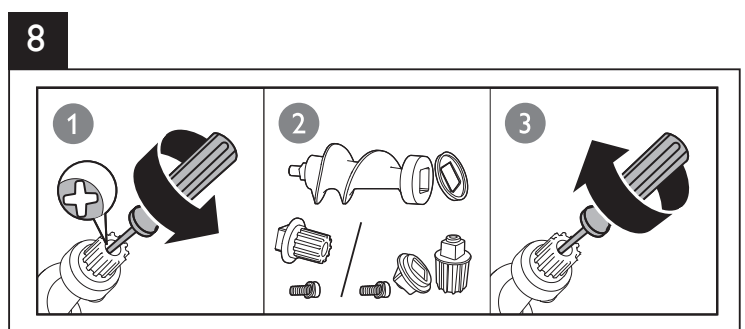
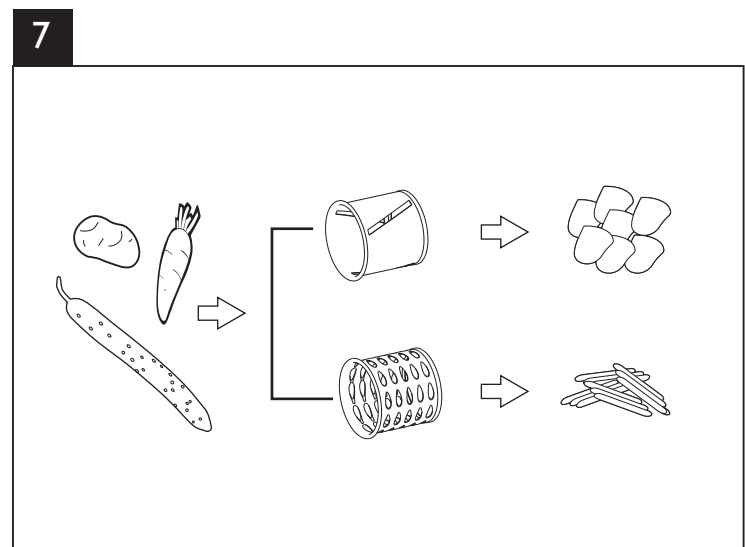
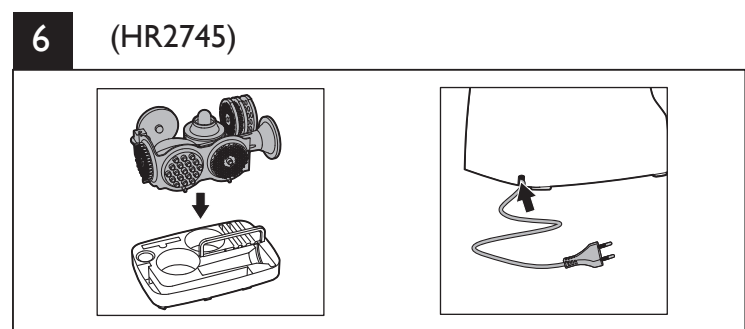


Specifications are subject to change without notice
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

4240 002 01081



	1	2	3	4	5
1	✗	✗	✓	✓	✓
2	✓	✗	✓	✓	✓
3	✓	✗	✓	✓	✓
4	✓	✗	✓	✓	✓
5	✓	✗	✓	✓	✓
6	✓	✗	✓	✓	✓
7	✓	✗	✓	✓	✓
8	✓	✗	✓	✓	✓
9	✓	✗	✓	✓	✓
10	✓	✗	✓	✓	✓
11	✓	✗	✓	✓	✓
12	✓	✗	✓	✓	✓
13	✓	✗	✓	✓	✓
14	✓	✗	✓	✓	✓
15	✓	✗	✓	✓	✓
16	✓	✗	✓	✓	✓
17	✓	✗	✓	✓	✓
18	✓	✗	✓	✓	✓
19	✓	✗	✓	✓	✓
20	✓	✗	✓	✓	✓
21	✓	✗	✓	✓	✓



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

- 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 power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- 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!
- Before you remove any accessory, switch the appliance off and unplug it.
- 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.

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 turning the switch knob to 0.
- Do not let the appliance run unattended.
- Do not exceed the maximum operating time of 4 minutes under heavy load applications. Let the appliance cool down to room temperature before next operation.
- Do not use the R button with the plastic hopper.
- Noise level: Lc = 87 dB [A]

Safety system (Fig. 9)

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 fitted with a safety feature which safeguards against overloading. In case the appliance is overloaded, it automatically activates the overload protection and switches off.

If this occurs, set the switch knob to 0, unplug the appliance and let it cool down for 15 minutes. Remove the residue inside the hopper and then press the overload reset button on the bottom of the motor unit (Fig. 9).

Electromagnetic fields (EMF)
This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. When you see the crossed-out wheeled bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC. Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

2 Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com. With this meat mincer, you can:

- mince meat
- make sausages
- make kebabs
- cut vegetables

Tip

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

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

- Hopper release button
 - Press and hold it when you remove the hopper.
- Motor unit
 - Switch knob for power and reverse modes O/I/R
 - Switch off (O) or on (I) the meat mincer.
 - Switch to R to reverse the motor.
- Power cord
- Pusher for the IntraClean hopper
- IntraClean hopper
- Extra gear for the worm shaft
- Worm shaft
- Cutter/Knife
- Hygienic stainless steel grinding discs
 - A: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm)
 - B: Medium grinding disc (diameter of 5 mm)
 - C: Fine grinding disc (diameter of 3 mm)
- Screw ring
- Sausage horns
 - A: Large sausage horn (diameter of 22 mm)
 - B: Small sausage horn (diameter of 12 mm)
- Sausage separator
- Kebbe maker
 - A: Kebbe separator
 - B: Kebbe shaper
- Pusher for the plastic hopper
- Plastic hopper
- Shield
- Metal drums
 - A: Coarse grater drum
 - B: Slicer drum
- Accessories tray (HR2745 only)
- Metal meat tray
- Innovative cleaning tool

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. 4 and Fig. 5).

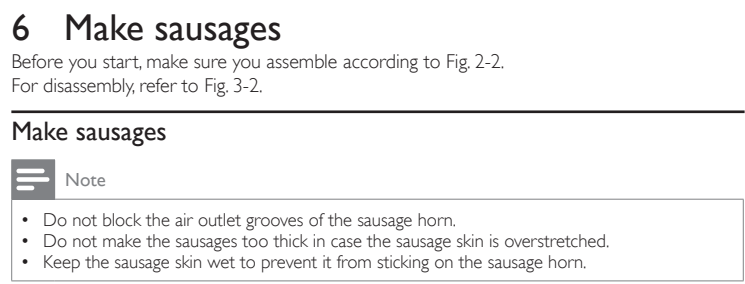
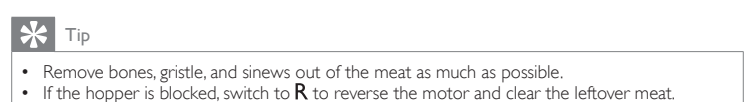
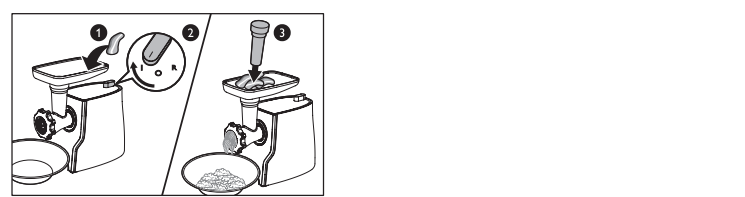
Clean the IntraClean hopper (Fig. 5)
The new innovative IntraClean technology allows you to get 100% access to all parts of the metal hopper so that you can fully and easily clean it even from inside. Make sure you clean the IntraClean hopper according to Fig. 5.

5 Mince meat

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-1. For disassembly, refer to Fig. 3-1.

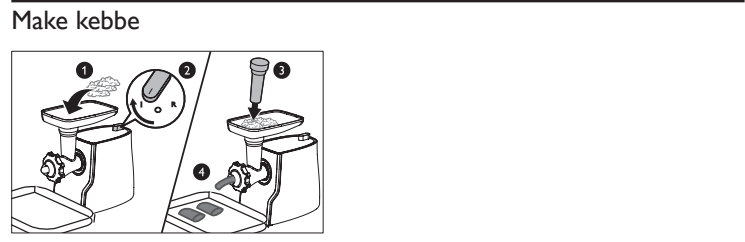
Mince meat

- 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.
 - Depending on the granularity of minced meat, select the proper grinding disc. You can also grind for more than once for finer texture.
- Outer casing**
 - 500 g lamb or fat-free mutton, cut into strips
 - 500 g bulgur wheat, washed and drained
 - 1 small onion and cooked
- 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**
 - Mince the meat, wheat, and onion together with the fine grinding disc.
 - Thoroughly mix the minced ingredients, and then mince the mixture twice again.
 - Use the kebbe maker to shape the mixture into kebbe casing.



Recipe
Sausages
Yield: 5-8 servings
Ingredients:
• 800 g pork belly
• 1.6 kg pork shoulder
• 4 m of pork sausage skin (wet)
• Seasoning such as salt, pepper, spices and herbs of your choice
Directions:
1 Chop pork into pieces to fit the hopper of the meat mincer.
2 Grind the pork belly and shoulder together using the coarse screen.
3 Add seasoning and mix well (tip: fry a spoonful of the mixture to check the taste).
4 Apply the wet sausage skin to the sausage horn, and attach to the meat mincer (no blade needed).
5 Leave adequate sausage skin at the beginning before turning on the meat mincer.

7 Make kebbe
Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-3. For disassembly, refer to 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 and cooked
• **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 medium 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
Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-4. For disassembly, refer to Fig. 3-4. Fig. 7 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.
 - Do not press the R button during use of the plastic hopper.

Cut vegetables
Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper:
1 Switch on the appliance.
2 Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

9 Cleaning and maintenance (Fig. 4, Fig. 5 and Fig. 6)

- Note**
 - 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.
 - 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.
 - Store the accessories according to Fig. 6.
- Tip**
 - 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.

10 Replace the gear (Fig. 8)

When you mince sticky or fatty meat, use the supplied plastic coupling. For instructions on how to replace the coupling, see Fig. 8.

Қазақша

1 Маңызды ақпарат
Құрылғы қолданар алдында, осы нұсқауды мұқиятпен оқып шығыңыз, әрі болашақта қолдану үшін сақтап қойыңыз.
Қауіпті жағдайлар
• Мотор бөлімін суға салуға немесе оны ағын су астында шаюға болмайды.
• Құралды таймерге қоспаңыз.

Ескерту
• Құралды розеткаға жалғамас бұрын, құралдың астында көрсетілген кернеудің жергілікті розеткаһның кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
• Қуат сымы, штепсель немесе басқа бөлшектер зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
• Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыру керек.
• Қозғалу, сезу немесе ойлау қабілеті төмен, тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар (соның ішінде балалар) бұл құралды қауіпсіздігі үшін жауапты адамның қадағалауынсыз немесе осы құралды пайдалану туралы нұсқауларсыз пайдаланбауы керек.

- Қауіпсіздік мақсатында балалардың құралмен ойнауына жол бермеңіз.
- Турағышты, әсіресе оны шиыршық өзектен шешкенде және тазалау кезінде, абайлап ұстаңыз. Шеттері өте өткір!
- Кез келген қосалқы құралды шешпес бұрын, құралды өшіріп, розеткадан ажыратыңыз.
- 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.

- Ескерту**
- Құрал тек үй ішінде қолдануға арналған.
 - Розеткаға қоспас бұрын, құралдың дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.
 - Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсыынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдаланушы болмаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, құралдың кепілдігі өз күшін жояды.
 - Құрылғыны әрқашан қосқыш тұтқасын о позициясына бұрау арқылы өшіріңіз.
 - Құралды қадағалаусыз істеп тұрған күйде қалдыруға болмайды.
 - Ауыр жүкті қолданыстар астында ең көп 4 минуттық жұмыс уақытынан асырмаңыз. Келесі жұмыстың алдында құрылғыны бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
 - Пластик түтікпен бірге R түймесін пайдаланбаңыз.
 - Шу деңгейі: Lc = 87 дБ [A]

Қауіпсіздік жүйесі (Сурет: 9)
Бұл құралдан шамадан тыс қызудан қорғау бар. Қапты қызып кетсе, құрал автоматты түрде өшеді. Құралды розеткадан ажыратып, бөлме температурасына дейін салқындатып алыңыз. Содан кейін, қуат сымын қайтадан розеткаға жағалп, құралды қайта қосыңыз. Шамадан тыс қызудан қорғау тым жиі қосылған болса, Philips дилеріне немесе уәкілетті Philips қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Құрылғы шамадан тыс жүктемеден қорғаптын қауіпсіздік мүмкіндігін автоматты түрде қосқан және өшеді. Егер осы орын алас, қосқыш тұтқасын О мәніне орнатып, құралдың тоқтан суығаны және оны 15 минуттай суытыңыз. Түтік шыңында қалдықтарды алып, мотор бөлігін астыңғы жағындағы асыра жүктеуді қайта орнату түймесін басыңыз (Сурет: 9).

Электронмагниттік өрістер (ЭМО)
Осы Philips құрылғысы электронмагниттік өрістерге (ЕМФ) қатысты барлық талаптарға сәйкес келеді. Нұсқауды қарастырыңыз және ұшықты қолданығанда жағдайды құралды пайдалану кезіргі ғылыми дәлелдер негізінде қауіпсіз болып табылады.

Қайта өңдеу
Бұл өнім қайта өңделу, қайта пайдалануға болытын жоғары сапалы материалдар мен бөлшектерден жасалған.
Әнімде үсті сызықтан дөңгелекті қосып, жаһінгі белгісі болса, өнім Еуропалық 2002/96/ЕС дирекциясына кіретінін білдіреді.
Өнімді еш уақытта басқа тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Электр және электрондық өнімдердің бөлек жиналуы туралы мергізетті ережелермен таньсыңыз. Ескі өнімнің қорықса дрыс әдіспен тастау арқылы қоршаған ортаны және адам денсаулығын сақтап қалуға болады.

2 Kіріпсе
Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін, өнімді www.philips.com торабында тіркеліңіз. Бұл ет тартқышпен келесі әрекетті орындауға болады:
• ет тарту;
• шұрық жасау;
• кеббе жасау;
• көкөністерді турау

Кенес

- Көбірек рещеттерді ау үшін, www.kitchen.philips.com торабына өтіңіз.

3 Қорап ішіндегі заттар (1-сурет -сурет).

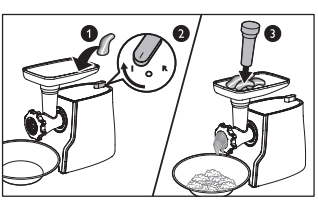
- Түтікте шешу түймесі
- Түтікте шешкенде басып тұрыңыз.
- Мотор бөлімі
- Қуат және ауауу реніктерді үшін қосымша тұтқасы О/I/R
 - Ет тартқышты өшіріңіз (O) немесе қосыңыз (I).
 - Моторды ауауу үшін R режиміне ауысыңыз.
- Ток сымы
- IntraClean түтігін тығындағыңыз
- IntraClean түтігі
- Шиыршық өзектің қосымша тегіті
- Шиыршық өзек
- Турағыш/пышақ
- Таза тат басқатып болаттан жасалған ұсақтағыш дискілер
 - A: Ірі ұсақтау дискісі (диаметрі: 8 мм)
 - B: Майса ұсақтау дискісі (диаметрі: 5 мм)
 - C: Ұсақтап турағыш дискісі (диаметрі: 3 мм)
- Сәкіна
- Шұрық саптамалары
 - A: Үлкен шұрық саптамасы (диаметрі: 22 мм)
 - B: Кіші шұрық саптамасы (диаметрі: 12 мм)
- Шұрық бөліші
- Кеббе жасау құралы
 - A: Кеббе бөліші
 - B: Кеббе пшін беру құралы
- Пластик түтікты тығындағыңыз
- Пластик түтік
- Қақпан
- Металл барабандар
 - A: Ірі уқіштен өткізу барабаны
 - B: Тымдағыш барабан
- Қосымша науа (тек HR2745 үлгісінде)
- Металл ет науасы
- Иновациялы тазалау құралы

4 Ағаш қолданар алдында
Құрылғы мен қосымша құралдардың ағаш қолданар алдында, тағамға тиетін бөлшектерді мұқият тазалаңыз («Тазалау» бөлімін қараңыз, 4 және 5-сурет).
IntraClean түтігін тазалау (5-сурет)
Жаңа инновациялық IntraClean технологиясы металл түтіктегі барлық бөлшектеріне 100% қол жеткізуге мүмкіндік береді, сондықтан оны түтпіт шешен де толық әрі оңай тазалауға болады.
IntraClean түтігін міндетті түрде 5-суретке сәйкес тазалаңыз.

5 Етті тарту

Бағамстан бұрын, келесі суретке сай жинағанңызды тексеріңіз: 2.1.
Бәшкетте үшін келесі суретке қараңыз: 3.1.

 Ескертіте
 <ul style="list-style-type: none">Сүйектерді, жанғақтарды немесе басқа қатты заттарды ұсақтаушы болмаңыз. Мұқадымған етті өшкірмен қолданыңыз! Тартпас бұрын еттің мақын ертіп алыңыз. Түткіне тық көп ет тығымал қоралды шамалды тыс жүктемеңіз. Еттің тартуы ұсақтығына байланысты тиісті ұсақтау дискісін тандаңыз. Сондай-ақ, ұсақарак қыму үшін бірнеше рет тұрағыз да болады.

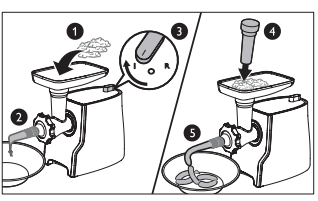


 Кенес
 <ul style="list-style-type: none">Еттен сүйектерді, шөміршектерді және сіңірлерді мүмкіндігінше алып тастаңыз. Түткі бітелген қолса, моторды аударып, қиған етті тазалау үшін R режиміне ауысыңыз.

6 Шұжықтар жасау

Бағамстан бұрын, келесі суретке сай жинағанңызды тексеріңіз: 2.2.
Бәшкетте үшін келесі суретке қараңыз: 3.2.

 Ескертте
 <ul style="list-style-type: none">Шұжық саптамасындағы ауа шығаратын саямаларды жаппаңыз. Шұжық қабығы қатты созылған жағдайда, шұжықтарды тық қалың жасамансыз. Шұжық саптамасына жабысқуы үшін шұжық қабығын суықп тұрыңыз.



 Рецептілер
 Шұжықтар
Ингредиенттер: <ul style="list-style-type: none">800 г бекон 1,6 кг шошақ жуауыры 4 м шошақ шұжығына арналған пленка (ылғал) Тағамныңызға сай тұз, бұрыш, дамадәуіштер мен шөптер қосынсыз
Нұсқаулар: <ol style="list-style-type: none">Ет тартқыштың түтігіне сыйдыру үшін шошақ етін тұраңыз. Уакем кездізін пайдаланып бекон мен шошақ жуауырыын бірге тұраңыз. Дамдәуіш қосып, жақсылап араластырыңыз (көнесі тармақн көру үшін қоспағын бір қасығын татып көріңіз). Шұжық шөгін шұжық саптамасына кигізіп, ет тартқыша кигізіңіз (пышақтың қажетті жері). Ет тартқышты бұрамақс бұрын қажеттінесе шұжық шөгін қақпадырыңыз.

7 Кеббе жасау

Бағамстан бұрын, келесі суретке сай жинағанңызды тексеріңіз: 2.3.
Бәшкетте үшін келесі суретке қараңыз: 3.3.

 Кеббе жасау
 Кеббе
Көлемі: 5–8 кішік
Ингредиенттер: <ul style="list-style-type: none">Сырты <ul style="list-style-type: none">500 г тімәлет туралған баған еті немесе майсыз қой еті 500 г мұзғанж және кетпіргіңен бұлгуы бидайы 1 кәші ашмайд пияз және пісіргінен Салма <ul style="list-style-type: none">400 г тімәлет туралған баған еті 15 мл сұйық май 2 орта өлшемді пияз, майдадалп туралған 5-10 мм ұнтақталған қаламгер бұрышы 15 мл қоспалсы зң Тұз және бұрыш
Нұсқаулар: <ul style="list-style-type: none">Сырты <ol style="list-style-type: none">Етті, бидайды және пиязды майда ұсақтау дискімен тартыңыз. Тартылған етті және басқа азықтарды қосып, 1-2 минут пісіріңіз. Артық майды тегіп, салмағын сұғытыңыз. Пісіру <ol style="list-style-type: none">Сыртыны қабыққа біраз салама салып, екі жағында саусақпен қысып жабыстырыңыз. Қатты қуыру үшін майды қалдырыңыз (190°С). Кеббені 3-4 минут бойы немесе қаызғарыаща қатты қуырңыз.

 Рецептілер
 Кеббе
Көлемі: 5-8 кішік
Ингредиенттер: <ul style="list-style-type: none">Сырты <ul style="list-style-type: none">500 г тімәлет туралған баған еті немесе майсыз қой еті 500 г мұзғанж және кетпіргіңен бұлгуы бидайы 1 кәші ашмайд пияз және пісіргінен Салма <ul style="list-style-type: none">400 г тімәлет туралған баған еті 15 мл сұйық май 2 орта өлшемді пияз, майдадалп туралған 5-10 мм ұнтақталған қаламгер бұрышы 15 мл қоспалсы зң Тұз және бұрыш
Нұсқаулар: <ul style="list-style-type: none">Сырты <ol style="list-style-type: none">Етті, бидайды және пиязды майда ұсақтау дискімен тартыңыз. Тартылған етті және басқа азықтарды қосып, 1-2 минут пісіріңіз. Артық майды тегіп, салмағын сұғытыңыз. Пісіру <ol style="list-style-type: none">Сыртыны қабыққа біраз салама салып, екі жағында саусақпен қысып жабыстырыңыз. Қатты қуыру үшін майды қалдырыңыз (190°С). Кеббені 3-4 минут бойы немесе қаызғарыаща қатты қуырңыз.

 Рецептілер
 Кеббе
Көлемі: 5-8 кішік
Ингредиенттер: <ul style="list-style-type: none">Сырты <ul style="list-style-type: none">500 г тімәлет туралған баған еті немесе майсыз қой еті 500 г мұзғанж және кетпіргіңен бұлгуы бидайы 1 кәші ашмайд пияз және пісіргінен Салма <ul style="list-style-type: none">400 г тімәлет туралған баған еті 15 мл сұйық май 2 орта өлшемді пияз, майдадалп туралған 5-10 мм ұнтақталған қаламгер бұрышы 15 мл қоспалсы зң Тұз және бұрыш
Нұсқаулар: <ul style="list-style-type: none">Сырты <ol style="list-style-type: none">Етті, бидайды және пиязды майда ұсақтау дискімен тартыңыз. Тартылған етті және басқа азықтарды қосып, 1-2 минут пісіріңіз. Артық майды тегіп, салмағын сұғытыңыз. Пісіру <ol style="list-style-type: none">Сыртыны қабыққа біраз салама салып, екі жағында саусақпен қысып жабыстырыңыз. Қатты қуыру үшін майды қалдырыңыз (190°С). Кеббені 3-4 минут бойы немесе қаызғарыаща қатты қуырңыз.

 Рецептілер
 Кеббе
Көлемі: 5-8 кішік
Ингредиенттер: <ul style="list-style-type: none">Сырты <ul style="list-style-type: none">500 г тімәлет туралған баған еті немесе майсыз қой еті 500 г мұзғанж және кетпіргіңен бұлгуы бидайы 1 кәші ашмайд пияз және пісіргінен Салма <ul style="list-style-type: none">400 г тімәлет туралған баған еті 15 мл сұйық май 2 орта өлшемді пияз, майдадалп туралған 5-10 мм ұнтақталған қаламгер бұрышы 15 мл қоспалсы зң Тұз және бұрыш
Нұсқаулар: <ul style="list-style-type: none">Сырты <ol style="list-style-type: none">Етті, бидайды және пиязды майда ұсақтау дискімен тартыңыз. Тартылған етті және басқа азықтарды қосып, 1-2 минут пісіріңіз. Артық майды тегіп, салмағын сұғытыңыз. Пісіру <ol style="list-style-type: none">Сыртыны қабыққа біраз салама салып, екі жағында саусақпен қысып жабыстырыңыз. Қатты қуыру үшін майды қалдырыңыз (190°С). Кеббені 3-4 минут бойы немесе қаызғарыаща қатты қуырңыз.

 Рецептілер
 Кеббе
Көлемі: 5-8 кішік
Ингредиенттер: <ul style="list-style-type: none">Сырты <ul style="list-style-type: none">500 г тімәлет туралған баған еті немесе майсыз қой еті 500 г мұзғанж және кетпіргіңен бұлгуы бидайы 1 кәші ашмайд пияз және пісіргінен Салма <ul style="list-style-type: none">400 г тімәлет туралған баған еті 15 мл сұйық май 2 орта өлшемді пияз, майдадалп туралған 5-10 мм ұнтақталған қаламгер бұрышы 15 мл қоспалсы зң Тұз және бұрыш
Нұсқаулар: <ul style="list-style-type: none">Сырты <ol style="list-style-type: none">Етті, бидайды және пиязды майда ұсақтау дискімен тартыңыз. Тартылған етті және басқа азықтарды қосып, 1-2 минут пісіріңіз. Артық майды тегіп, салмағын сұғытыңыз. Пісіру <ol style="list-style-type: none">Сыртыны қабыққа біраз салама салып, екі жағында саусақпен қысып жабыстырыңыз. Қатты қуыру үшін майды қалдырыңыз (190°С). Кеббені 3-4 минут бойы немесе қаызғарыаща қатты қуырңыз.

8 Көкөнетірен турау

Құрмыаны бірінші рет пайдалану алдында, тағамға тиген бөліктерді мұқият тазалаңыз. Бағамстан бұрын, келесі суретке сай жинағанңызды тексеріңіз: 2.4.
Бәшкетте үшін келесі суретке қараңыз: 3.4.
Сурет 7-суретте ар барабанды қолданылатын азықтәуіктер мен турау пішіндері көрсетілгені.

 Ескертте
 <ul style="list-style-type: none">Пластик түтікті тек темір барабандармен және пластик түтікті тығандылығымен бірге пайдаланыңыз. Пластик түтікті пайдаланған кезде, R түімінен баспаңыз.

 Көкөнетістері турау
 <ul style="list-style-type: none">Көкөнетістерді түтікке оңай салуға болатын бөліктерге немесе тіімдерге тұраңыз. Құралды қосыңыз. Көкөнетістерді түтікке салыңыз.
 Кенес
 <ul style="list-style-type: none">Ірімшікті де үкіштен өткізуге болады.

9 Тазалау және техникалық қызмет көрсету (4-сурет, 5-сурет және 6-сурет)

 Ескертте
 <ul style="list-style-type: none">Қоспақы құралдарды шешілес немесе моторды тазағамсы бұрын, құралды өшіріп, розетадан ажыратыңыз. Мотор бөлмін суға салуға немесе оны аған су астында шаюға болмайды. Темір бөліктерді шаяқ жуығашта жуға болмайды. Қорпусы алдымен шүберекпен сүртiңіз. Алдымен бөліктерді жұмсақ шөтпакем сабынды суда жуып, таза сумен шайыңыз да, жұмсақ шүберекпен немесе майкәптармен дереу қуғартыңыз. Топ баспау үшін, темір бөліктерге азыл май жапылп, шөтпакемн қоспаңыз. Қоспақы құралдарды 6-суретке сәйкес сақтаңыз. 6.

 Кенес
 <ul style="list-style-type: none">Санқатыш дискілерге жабысқан қалдықтарды метру үшін инновацияны тазауа құралын пайдаланыңыз. Оларды таза сумен шайып, жұмсақ шүберекпен немесе ташықпен бірден қуғартыңыз.

10 Тетікті ауыстыру (8-сурет)

Жабысақ немесе майы етті тұрағанда, жинақпен берілген пластмаса жамағышты қолданыңыз. Жамағышты ауыстыру бойынша нұсқауларды 8-суреттен қараңыз.

 Русский
 1 Важная информация
 <p>Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.</p> <p>Опасно!</p> <ul style="list-style-type: none">Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды. Запрещается подключать прибор к таймеру отключения. <p>Внимание!</p> <ul style="list-style-type: none">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. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- В целях безопасности не позволяйте детям играть с прибором.
- Соблюдайте осторожность при обращении с режущим блоком, особенно при его извлечении из вала шнека и во время очистки. Режущие края очень острые!
- Перед извлечением любой насадки выключите прибор и отключите его от электросети.
- 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.

Предупреждение.

- 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 или деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Всегда отключайте устройство, повернув переключатель в положение о.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Продолжительность непрерывной работы прибора в режиме высокой нагрузки не должна превышать 4 минуты. Прежде чем включать прибор для следущей операции, дайте ему остыть до комнатной температуры.
- Не используйте кнопку **R** совместно с пластиковой загрузочной частью.
- Уровень шума: **Lc = 87 дБ (А)**

 Система защиты (рис. 9)
 <p>В данном приборе предусмотрена защита от перегрева. Прибор автоматически отключается при перегреве. Отключите прибор от сети и подождите ему остыть до комнатной температуры. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания защиты от перегрева обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.</p> <p>Прибор оснащен защитной системой, которая предотвращает перегрузку. В случае перегрузки автоматически включается система защиты, а прибор выключается. Если это произошло, установите переключатель питания в положение O, отсоедините устройство от электросети и дайте ему остыть в течение 15 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов и налейте кнопку сброса защиты от перегрузок в нижней части блока электродвигателя (рис. 9).</p>
Электromагнитные поля (ЭМП)
 <p>Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильной эксплуатации в соответствии с инструкциями в данном руководстве прибор абсолютно безопасен в использовании, что подтверждается имеющимися на сегодня научными данными.</p>
Утилизация
 <p>Данное изделие изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые подлежат повторной переработке и вторичному использованию.</p> <p>Если изделие маркировано знаком с изображением перерезанного мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие Директивы ЕС 2002/96/ЕС.</p> <p>Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимыми сведения о местной системе отдельной утилизации отходов. Правильная утилизация отработавшего изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.</p>

 Электromагнитные поля (ЭМП)
 <p>Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильной эксплуатации в соответствии с инструкциями в данном руководстве прибор абсолютно безопасен в использовании, что подтверждается имеющимися на сегодня научными данными.</p>

 Утилизация
 <p>Данное изделие изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые подлежат повторной переработке и вторичному использованию.</p> <p>Если изделие маркировано знаком с изображением перерезанного мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие Директивы ЕС 2002/96/ЕС.</p> <p>Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимыми сведения о местной системе отдельной утилизации отходов. Правильная утилизация отработавшего изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.</p>

3 Введение

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

При помощи данной мисорубки вы сможете:

- приготовить фарш;
- приготовить колбаски;
- приготовить кеббе;
- нарезать овощи.

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

3 Комплект поставки (рис. 1)

- И*** Кнопка отсоединения загрузочной части мисорубки
 - Нажмите и удерживайте при изменении загрузочной части мисорубки.
- Блок электродвигателя**
- Переключатель питания и режима реверсивного хода O / I / R**
 - Выключение (**O**) или включения (**I**) мисорубки.
 - Переключите в положение **R** для включения режима реверсивного хода электродвигателя.

- Шнур питания**
- Толкатель для загрузочной части IntraClean**
- Загрузочная часть IntraClean**
- Дополнительная втулка для вала шнека**
- Вал шнека**
- Режущий блок/нож**
- Металлические диски для шинкови** из нержавеющей стали
 - A: диск для крупной шинкови (диаметр 8 мм)
 - B: диск для средней шинкови (диаметр 5 мм)
 - C: диск для мелкой шинкови (диаметр 3 мм)
- Финирующее кольцо**
- Насадки для приготовления колбасок**
 - A: Большая насадка для колбасок (диаметр 22 мм)
 - B: малая насадка для колбасок (диаметр 12 мм)
- Разделитель для колбасок**
- Насадка для кеббе**
 - A: разделитель для кеббе
 - B: насадка для формирования кеббе
- Толкатель для пластиковой загрузочной части мисорубки**
- Пластиковая загрузочная часть мисорубки**
- Крышка**
- Металлические барабаны**
 - A: барабан для крупной терки
 - B: барабан для нарезки ломтиками
- Поддон для насадок (только для модели HR2745)**
- Металлический лоток для мяса**
- Инновационный ассесуар для очистки**

 Совет
 <ul style="list-style-type: none">Для удаления остатков продуктов с дисков для шинкови используйте инновационное приспособление для очистки. Ополощите их чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью или салфеткой.

4 Перед первым использованием

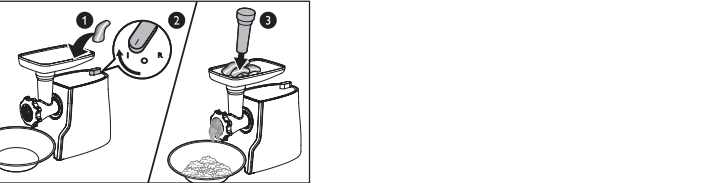
Перед первым использованием прибора и аксессуаров тщательномойте все части, соприкасающиеся с продуктами. (См. раздел "Очистка" на рис. 4 и рис. 5).

 Очистка загрузочной части IntraClean (Рис. 5)
 <p>Специально разработанная инновационная технология IntraClean позволяет получить доступ ко всем частям металлической загрузочной части, чтобы можно было легко и тщательно очистить ее даже изнутри.</p> <p>Убедитесь, что очистка загрузочной части IntraClean выполняется в соответствии с инструкциями на рис. 5.</p>

5 Приготовление фарша

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-1. Разборка см. рис. 3-1.

 Примечание
 <ul style="list-style-type: none">Не используйте прибор для измельчения костей, 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 мисорубки слишком много мяса. Выберите диск в зависимости от нужной степени измельчения фарша. Для очень мелкого измельчения фары можно пропустить через мисорубку несколько раз.

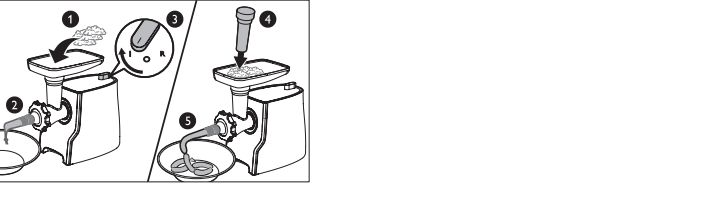


 Совет
 <ul style="list-style-type: none">По возможности удалите все косточки, хрящи и сухожилия. Если загрузочная часть забита, выключите режим реверсивного хода электродвигателя R и удалите остатки мяса.

6 Приготовление сосисок

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

 Приготовление колбасок
 Примечание
 <ul style="list-style-type: none">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: <ul style="list-style-type: none">800 г свиной грудинки 1,6 кг свиной лопатки 4 м влажной свиной оболочки для колбасных изделий Приправы по вкусу — соль, перец, специи и травы
Способ приготовления:
 <ol style="list-style-type: none">Порежьте свиную на кусочки, подходящие по размеру для погружения в загрузочную часть мисорубки. Измельчите вместе грудинку и лопатку при помощи диска для крупной шинкови. Добавьте приправы и хорошо перемешайте (совет: покажите ложку фарша, чтобы проверить вкус). Наденьте влажную оболочку для колбасных изделий на насадку для сосисок и закрепите ее на мисорубке (без ножей). Оставьте достаточную длину свободного края оболочки, прежде чем включать мисорубку.

7 Приготовление кеббе

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

 Приготовление кеббе
 Рецепт
Кеббе
Количество: 5–8 порций
Ингредиенты: <ul style="list-style-type: none">Внешний слой <ul style="list-style-type: none">500 г мяса ягнены или нежирной баранины, нарезанного полосками 500 г бұлгура, проморогого и подсушенного 1 небольшая луковица (отварная) Начинка <ul style="list-style-type: none">400 г мяса ягнены, нарезанного полосками 15 мл растительного масла 2 хорошо измельченных луковицы среднего размера 5–10 мм молотой гвоздики 15 мл муки соль и перец
Способ приготовления:
 <ul style="list-style-type: none">Внешний слой <ol style="list-style-type: none">Пропустите мясо мисорубку мясо вместе с пшеницей и луком, установив диск для мелкой шинкови. Тщательно смешайте ингредиенты, затем полученную смесь снова пропустите через мисорубку. С помощью насадок для кеббе придайте полученной смеси форму. Начинка <ol style="list-style-type: none">Пропустите мясо через мисорубку, установив диск для средней шинкови. Поджарьте нарезанный лук до золотистого цвета. Добавьте фарш и остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут. Дайте жиру стечь и охладите начинку. Приготовление пищи <ol style="list-style-type: none">Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сомкните края. Разогрейте масло для глубокой жарки (190 °C). Обжаривайте кеббе в течение 3–4 минут или до появления золотистой корочки.

 Рецепт
 Кеббе
Количество: 5–8 порций
Ингредиенты: <ul style="list-style-type: none">Внешний слой <ul style="list-style-type: none">500 г мяса ягнены или нежирной баранины, нарезанного полосками 500 г бұлгура, проморогого и подсушенного 1 небольшая луковица (отварная) Начинка <ul style="list-style-type: none">400 г мяса ягнены, нарезанного полосками 15 мл растительного масла 2 хорошо измельченных луковицы среднего размера 5–10 мм молотой гвоздики 15 мл муки соль и перец
Способ приготовления:
 <ul style="list-style-type: none">Внешний слой <ol style="list-style-type: none">Пропустите мясо мисорубку мясо вместе с пшеницей и луком, установив диск для мелкой шинкови. Тщательно смешайте ингредиенты, затем полученную смесь снова пропустите через мисорубку. С помощью насадок для кеббе придайте полученной смеси форму. Начинка <ol style="list-style-type: none">Пропустите мясо через мисорубку, установив диск для средней шинкови. Поджарьте