Always there to help you

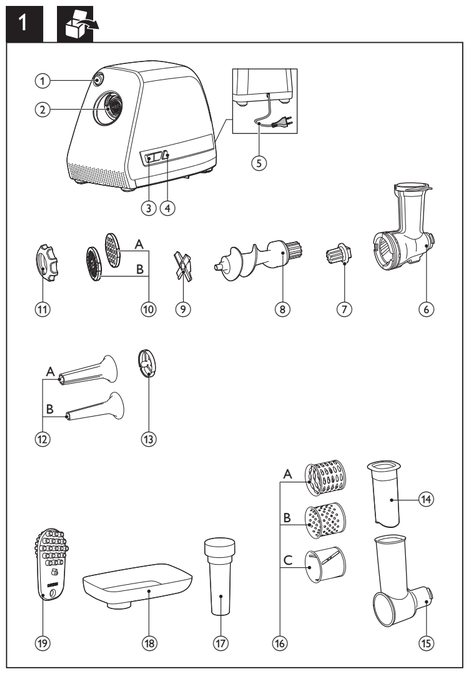
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

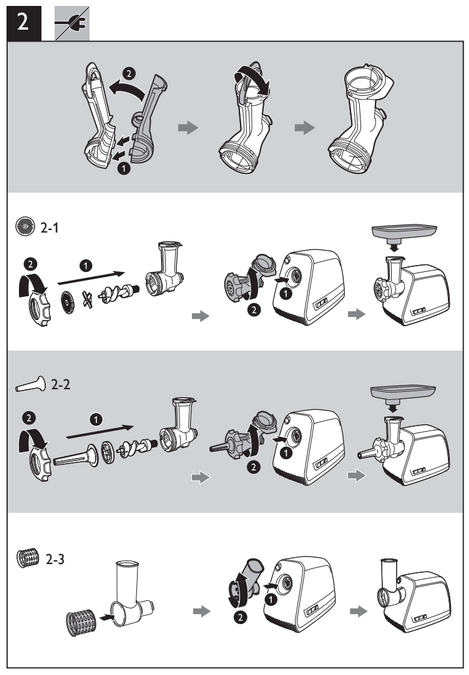
HR2741
HR2742

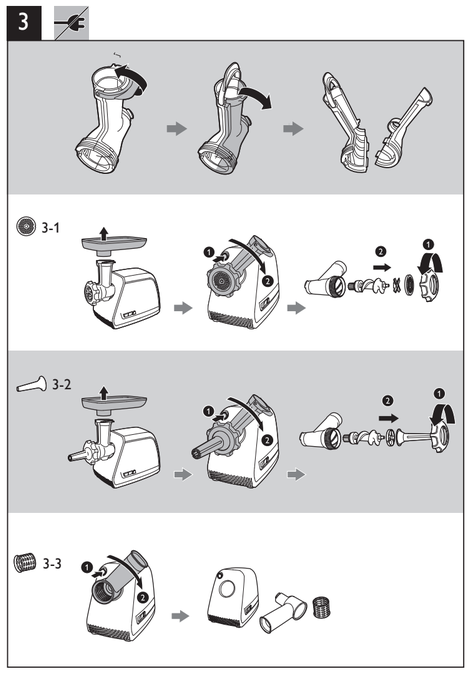
Question? Contact Philips

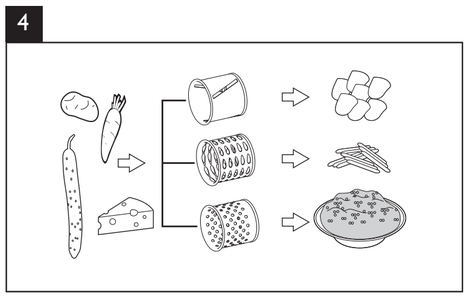
EN User manual
KK Қолданушының нұсқасы
RU Руководство пользователя
UK Посібник користувача

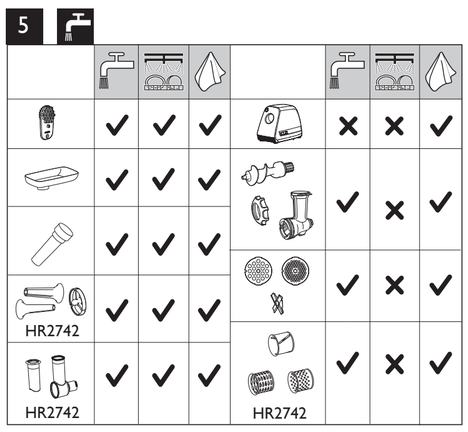
PHILIPS

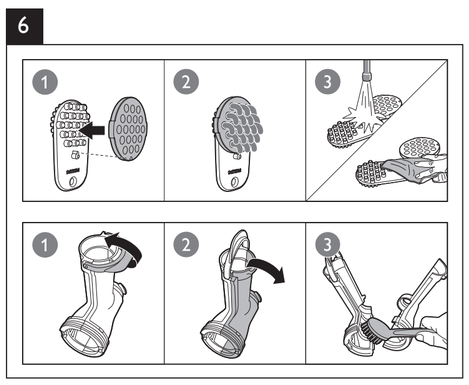


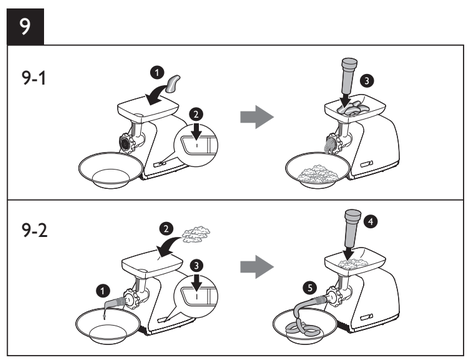


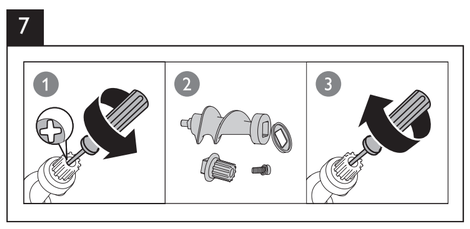


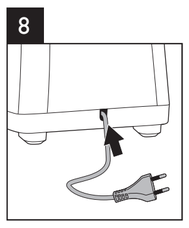












EAC

PHILIPS

Мясорубка
Ет тартқыш
HR2741/00 HR2742/20
220 - 240V~ 50Hz 600 W

Импортер на территорию России и Таможенного Союза:
ООО "ФИЛИПС", Российская Федерация, 123022 г. Москва,
ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961 1111

Изготовитель:

"Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды

Для бытовых нужд

Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы:
"ФИЛИПС" ЖШК, Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы,
Сергей Макеев көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961 1111

Өндіруші:

"Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды

Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

Specifications are subject to change without notice
© 2015 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

4240 002 01551

English

1 Important

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

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not connect the appliance to a timer switch.

Warning

- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning, changing accessories or approaching parts that move in use.
- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Be very careful when you handle the cutter, especially when you remove it from the worm shaft and during cleaning. The cutting edges are very sharp!
- Do not use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients into the hopper while the appliance is running. Only the pushers are to be used for this purpose.
- Do not insert your fingers in the metal drum while the appliance is running.
- Make sure you fully assemble and lock the hopper before putting in the worm shaft, blade and screen into the hopper.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.

Caution

- The appliance is intended for household use only.
- Before you connect the appliance to the mains, make sure that the appliance is assembled correctly.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Always switch the appliance off by pressing the O/I button.
- Do not let the appliance run unattended.
- Do not exceed the maximum operating time of 10 minutes at all applications.
- Do not switch the appliance to Reverse mode when using the plastic hopper.
- 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 = 87 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

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.

When you see the crossed-out wheel 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 prevednt 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 product, you can
- mince meat
- make sausages
- cut vegetables and grate cheese

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

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

① Hopper release button • Press and hold it when you remove the hopper.	⑪ Screw ring
② Motor unit	⑫ Sausage horns (HR2742 only) • A: Large sausage horn (diameter of 22 mm) • B: Small sausage horn (diameter of 12 mm)
③ O / I • Switch off or on the appliance.	⑬ Sausage separator (HR2742 only)
④ R (Reverse) • Switch it to reverse the motor. (only active when the O / I switch is in the " O " position) • Release it to stop the motor reverse.	⑭ Pusher for the plastic hopper (HR2742 only)
⑤ Power cord	⑮ Plastic hopper (HR2742 only)
⑥ IntraClean hopper	⑯ Metal drums (HR2742 only) • A: Coarse grater drum • B: Fine grater drum • C: Slicer drum
⑦ Extra gear for the worm shaft	⑰ Pusher for the IntraClean hopper
⑧ Worm shaft	⑱ Feeding tray
⑨ Cutter/Knife	⑲ Innovative cleaning tool
⑩ Grinding discs • A: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm) • B: Fine grinding disc (diameter of 5 mm)	

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).

Clean the IntraClean hopper (Fig. 6)

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. 6.

5 Mince meat

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. 2-1.
For disassembly, refer to Fig. 3-1.

Mince meat (Fig. 9-1)

Note
- Never grind bones, nuts, or other hard items.
- Never use frozen meat! Before you grind the meat, defrost it first.
- Do not overload the appliance by pushing too much meat into the hopper.
- You can select the appropriate grinding disk for the preferred granularity of minced meat. You can also grind more than once for finer texture.
- When mincing meat with high fat content, you may see some grease near the split of the hopper. This is normal, and you can just wipe it off when cleaning the hopper.

Tip
- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat as much as possible.
- Before your make sausages, mince the meat first. (refer to "Make sausages")
- If the hopper is stuck, switch off the appliance and then switch it to Reverse mode to clear the stuck stuff.

6 Make sausages (HR2742 only)

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.2-2.
For disassembly, refer to Fig. 3-2.

Make sausages (Fig. 9-2)

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

Recipe

Sausages

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

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

7 Cut vegetables (HR2742 only)

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. 2-3.
For disassembly, refer to Fig. 3-3.
Fig. 4 indicates the foods that each drum is applicable to and the cutting shapes.

Note
- Only use the plastic hopper in combination with the metal drums and the pusher for plastic hopper.
- Do not switch the appliance to Reverse mode when using the plastic hopper.

Tip
- You can also grate cheese.

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

- Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.
- 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 throug h the cutter housing to remove any meat left.
- Wash removable parts with a soft brush in soapy water, rinse them with clear water, and then dry them with soft cloth or tissues immediately.
- Lightly brush the metal parts with fat or oil to prevent rusting.

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

9 Replace the gear (Fig. 7)

Қазақша

1 Маңызды ақпарат

Құрылғыны қолданар алдында, осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз, әрі болашақта қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Мотор бөлігін суға салуға немесе оны ағын су астында шаюға болмайды.
- Құралды таймерге қоспаңыз.

Ескерту

- Қараусыз қалдырсаңыз және жинамастан, бөлшектеместен, тазаламастан, қосалқы құралдарды алмастырмастан немесе қолданғанда қозғалып тұратын бөліктерді ұстамастан бұрын құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды розеткаға жалғамас бұрын, құралдың астында көрсетілген кернеудің жергілікті розетканың кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат сымы, штепсель немесе басқа бөлшектер зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін, оны өндіруші, оның қызмет агенті немесе сол сияқты кәсіби мамандар алмастыруы тиіс.
- Құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар беріліп, басқа біреу қадағалаған және құралды пайдалануға қатысты қауіп-қатерлер түсіндірілген жағдайда, осы құрылғыны физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, білімі мен тәжірибесі аз адамдар пайдалана алады.
- Тұрғышты, әсіресе оны шиыршық өзектен шешкенде және тазалау кезінде, абайлап ұстаңыз. Шеттері өте өткір!
- Құрал қосылып тұрғанда, түтікке азықтарды саусақпен немесе басқа затпен (мысалы, күрекше) тықпаңыз. Бұл үшін тығындағышты ғана пайдалану керек.
- Құрал қосылып тұрғанда, темір барабанға саусақтарыңызды салмаңыз.
- Шиыршық өзек, жүз бен экранды түтікке салар алдында түтікті міндетті түрде толық құрастырып, бекітіп алыңыз.
- Бұл құрылғыны балалардың пайдалануына болмайды. Құралды және оның сымын балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Балалар құралмен ойнамауы керек.
- Айналмалы елек немесе қорғаныш қақпағы бүлінсе немесе көрінетін жарық болса, құрылғыны пайдалануға болмайды.

Абайлаңыз

- Құрал тек үй ішінде қолдануға арналған.
- Розеткаға қоспас бұрын, құралдың дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.
- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдаланушы болмаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, құралдың кепілдігі өз күшін жояды.
- Әрқашан құралды қосу/өшіру түймесін басу арқылы өшіріңіз.
- Құралды қадағалаусыз істеп тұрған күйде қалдыруға болмайды.
- Кез келген қолданыста 10 минуттан артық істетпеңіз.
- Пластмасса түтікті қолданғанда, құрылғыны кері айналдыру режиміне ауыстырмаңыз.
- 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 = 87 дБ [A]

Қауіпсіздік жүйесі

Бұл құралдың шамадан тыс қызудан қорғауы бар. Қатты қызып кетсе, құрал автоматты түрде өшеді. Құралды розеткадан ажыратып, бөлме температурасына дейін салқындатып алыңыз. Содан кейін, қуат сымын қайтадан розеткаға жалғап, құралды қайта қосыңыз. Шамадан тыс қызудан қорғау тым жиі қосылатын болса, Philips дилеріне немесе уәкілетті Philips қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құрылғысы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық талаптарға сәйкес келеді. Нұсқаулықта көрсетілгендей және ұқыпты қолданылған жағдайда, құралды пайдалану қазіргі ғылыми деректер негізінде қауіпсіз болып табылады.

Өңдеу

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

Өнімде үсті сызылған дөңгелекті қоқыс жәшігінің белгісі болса, өнім Еуропалық 2002/96/ЕС директивасына кіретінін білдіреді.

Ешқашан өнімініздi басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Электр және электрондық өнімдерді бөлек жинау туралы жергілікті ережелермен танысыңыз. Ескі өнімді қоқысқа дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына ықтималды кері әсерін тигізудің алдын алады.

2 Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін, өнімді www.philips.com торабында тіркеңіз.

Осы өніммен мына әрекеттерді орындауға болады:

- ет тарту;
- шұжық жасау;
- көкөністерді кесу және ірімшікті үккіштен өткізу

Кеңес

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

3 Қорап ішіндегі заттар (1-сурет).

① Тутікті босату туймесі • Тутікті шешкенде басып тұрыңыз.	⑪ Бұрандалы сақина
② Мотор бөлігі	⑫ Шұжық ойықтары (Тек HR2742) • A: Үлкен шұжық саптамасы (диаметрі: 22 мм) • B: Кіші шұжық саптамасы (диаметрі: 12 мм)
③ O / I • Құралды өшіреді немесе қосады.	⑬ Шұжық бөлгіш (тек HR2742)
④ R (Кері айналдыру) • Мотордың айналу бағытын кері ауыстырыңыз. (O / I қосқышы « O » күйінде болғанда ғана жұмыс істейді) • Мотордың кері айналуын тоқтату үшін босатыңыз.	⑭ Пластмасса тутікке арналған итергіш (тек HR2742)
⑤ Қуат сымы	⑮ Пластмасса тутік (тек HR2742)
⑥ IntraClean түтігі	⑯ Металл барабандар (тек HR2742) • A: Ірі үккіштен өткізу барабаны • B: Майда үккіштен өткізу барабаны • C: Тілімдегіш барабан
⑦ Шиыршық өзектің қосымша тетігі	⑰ IntraClean түтігіне арналған итергіш
⑧ Қосымша тетік	⑱ Беру наусы
⑨ Кескіш/Пышақ	⑲ Инновациялы тазалау құралы
⑩ Ұсақтау дискілері • A: Ірі ұсақтау дискісі (диаметрі: 8 мм) • B: Майда ұсақтау дискісі (диаметрі: 5 мм)	

4. Бірінші рет қолданар алдында

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

IntraClean тутігін тазалау (6-сурет)

Жаңа инновациялық IntraClean технологиясы металл тутіктің барлық бөліктеріне 100% қатынасты
алуға мүмкіндік береді, осылайша оны тіпті ішінен де толығымен және оңай тазалауға болады.
IntraClean тутігін міндетті түрде 5-суретке сәйкес тазаланыз 6.

5 Етті тарту

Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында, тағамға тиген бөліктерді мұқият тазалаңыз.
Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: 2-1.
Бөлшектеу үшін келесі суретке қараңыз: 3-1.

Етті тарту (9-1 сур.)

Есте сақтаңыз

- Сүйектерді, жаңғақтарды немесе басқа қатты заттарды ұсақтаушы болмаңыз.
- Мұздатылған етті ешқашан қолданбаңыз! Тартпас бұрын, еттің мұзын еріту алыңыз.
- Тутікке тым көп ет тығындап құралды шамадан тыс жүктеменіз.
- Тураған еттің керекті түйіршік ірілігі үшін тиісті ұсақтау дискісін таңдауға болады. Сондай-ақ, ұсағырақ қылу үшін бірнеше рет турауға да болады.
- Құрамында майы көп етті тураған тутіктің бөлінген жерінің жанында біраз май көруіңіз мүмкін. Бұл қалыпты және сіз тутікті тазалап жатқанда жай оны сүртіп ала аласыз.

Кеңес

- Еттен сүйектерді, шеміршектерді және сіңірлерді мүмкіндігінше алып тастаңыз.
- Шұжық жасамас бұрын, етті тартып алыңыз. («Шұжық жасау» бөлімін қараңыз)
- Тутік кептеліп қалса, құрылғыны өшіріп, кептелген азық-түліктерді алып тастау үшін кері айналдыру режиміне ауыстырыңыз.

6 Сосискалар әзірлеу (тек HR2742)

Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында, тағамға тиген бөліктерді мұқият тазалаңыз.
Бастамастан бұрын, келесі 2-2 суретіне сай жинағаныңызды тексеріңіз.
Бөлшектеу үшін келесі суретке қараңыз: 3-2.

Сосискалар әзірлеу (9-2 сур.)

Есте сақтаңыз

- Тутіктегі шығыңқы жерлер мотордың ойықтарына тураланғанын тексеріңіз.
- Шұжық саптамасындағы ауа шығаратын саңылаулларды жаппаңыз.
- Шұжық қабығы қатты созылған жағдайда, шұжықтарды тым қалың жасамаңыз.
- Шұжық саптамасына жабыспауы үшін, шұжық қабығын сулап тұрыңыз.

Рецепттер

Шұжықтар

Қосылатын заттар:

- 4500 г ұсақтап тураған шошқаның еті
- 5 ас қасық тұз
- 1 ас қасық ақ бұрыш
- 2 ас қасық ұлпаған сәлбен
- 1 кіші қасық жанжабіл
- 1 ас қасық жұпар жүзім дәні
- 1 ас қасық жебіршөп
- 470 мл мұздай су
- 1 ас қасық үгітілген ашы қызыл бұрыш

Нұсқаулар:

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

7 Көкөністерді кесу (тек HR2742)

Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында, тағамға тиген бөліктерді мұқият тазалаңыз.
Бастамастан бұрын, келесі суретке сай жинағаныңызды тексеріңіз: 2-3.
Бөлшектеу үшін келесі суретке қараңыз: 3-3.
7-суретте 4-суретте әр барабанда қолданылатын азық-түліктер мен турау пішіндері көрсетіледі.

Есте сақтаңыз

- Пластикалық тутікті тек темір барабандармен және пластикалық тутіктің тығындағышымен бірге пайдаланыңыз.
- Пластмасса тутікті қолданғанда, құрылғыны кері айналдыру режиміне ауыстырмаңыз.

Кеңес

- Ірімшікті де үккіштен өткізуге болады.

8 Тазалау және техникалық қызмет көрсету 5-сурет және 6-сурет)

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

Есте сақтаңыз

- Ұсақтағыш дискілерге жабысқан қалдықтарды кетіру үшін инновациялы тазалау құралын пайдаланыңыз. оларды таза сумен шайып, жұмсақ шүберекпен немесе талшықпен бірден құрғатыңыз.

9 Тетікті ауыстыру (7)

Русский

1 Внимание

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды.
- Запрещается подключать прибор к таймеру отключения.

Предупреждение

- Всегда выключайте прибор и отключайте его от источника питания перед сборкой, разборкой, очисткой, прежде чем сменить аксессуар или прикоснуться к движущимся частям, а также когда прибор остается без присмотра.
- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на нижней панели прибора, соответствует напряжению местной электросети.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться производителем, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Лица с ограниченными возможностями сенсорной системы, ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.
- Соблюдайте осторожность при обращении с режущим блоком, особенно при его извлечении из вала шнека и во время очистки. Режущие края очень острые!
- Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами (например, лопаточкой) при включенном приборе. Для этого разрешается использовать только толкатели.
- Не вставляйте пальцы в металлический барабан, когда прибор работает.
- Прежде чем устанавливать в загрузочную часть вал шнека, ножевой блок и решетку, убедитесь, что вы полностью собрали и зафиксировали ее.
- Данный 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 O/I.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Продолжительность непрерывной работы прибора в любом режиме не должна превышать 10 минут.
- Не переключайте прибор в режим реверсивного хода во время использования пластиковой загрузочной части.
- 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 авторизованный сервисный центр Philips.

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

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Утилизация

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

Если изделие маркировано значком с изображением перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие Директивы ЕС 2002/96/EC.

Никогда не выбрасывайте отслужившие изделия 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;
- нарезать овощи и тереть сыр.

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 Фиксирующее кольцо
② Блок электродвигателя	⑫ Насадки для колбасок (только для HR2742) • A: большая насадка для колбасок (диаметр 22 мм) • B: малая насадка для колбасок (диаметр 12 мм)
③ O / I • Включение и выключение прибора.	⑬ Разделитель для колбасок (только для HR2742)
④ R (Реверсивный ход) • Переключение в режим реверсивного хода. (Эта функция активна, только если переключатель O / I находится в положении " O ".) • Отпустите переключатель, чтобы выключить режим реверсивного хода.	⑭ Толкатель для пластиковой загрузочной части (только для HR2742)
⑤ Шнур питания	⑮ Пластиковая загрузочная часть (только для HR2742)
⑥ Загрузочная часть IntraClean	⑯ Металлические барабаны (только для HR2742) • A: барабан для крупной терки • B: барабан для мелкой терки • C: барабан для нарезки ломтиками
⑦ Дополнительная втулка для вала шнека	⑰ Толкатель для загрузочной части IntraClean
⑧ Вал шнека	⑱ Загрузочный поддон
⑨ Режущий блок/нож	⑲ Инновационное приспособление для очистки
⑩ Диски для шинковки • A: диск для крупной шинковки (диаметр 8 мм) • B: диск для мелкой шинковки (диаметр 5 мм)	

4 Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора и аксессуаров тщательно помойте все части, соприкасающиеся с продуктами. (См. раздел "Очистка" на рис. 5 и рис. 6).

Очистка загрузочной части IntraClean (Рис. 6)

Инновационная технология IntraClean позволяет получить полный доступ ко всем частям металлической загрузочной части, чтобы можно было легко и тщательно очистить ее даже изнутри.
Убедитесь, что очистка загрузочной части IntraClean выполняется в соответствии с инструкциями на рис. 6.

5 Приготовление фарша

Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.
Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-1.
Разборка см. рис. 3-1.

Приготовление фарша (рис. 9–1)

Примечание

- Не используйте прибор для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов.
- Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.
- Во время работы прибора не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть мясорубки слишком много мяса.
- Выберите соответствующий диск в зависимости от нужной степени измельчения фарша. Для получения более мелкого фарша его можно пропустить через мясорубку несколько раз.
- При приготовлении фарша из жирного мяса небольшое количество жира может скапливаться в месте соединения деталей загрузочной части. Это нормально. Удалите жир во время очистки загрузочной части.

Совет

- По возможности удалите все косточки, хрящи и сухожилия.
- Перед приготовлением колбасок необходимо приготовить фарш. (см. раздел "Приготовление колбасок")
- Если загрузочная часть мясорубки забилась, выключите прибор, а затем включите режим реверсивного хода, чтобы удалить продукты.

6 Приготовление колбасок (только для HR2742)

Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.

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

Разборка см. рис. 3-2.

Приготовление колбасок (рис. 9–2)

Примечание

- Убедитесь, что выступы на загрузочной части мясорубки совмещены с пазами электродвигателя.
- Не закрывайте отверстия для выхода воздуха на насадке для колбасок.
- Следите за толщиной колбасок, чтобы оболочка не была натянута слишком туго.
- Оболочка должна быть все время влажной — это предотвратит ее прилипание к насадке для колбасок.

Рецепт

Колбаски

Ингредиенты:

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

Способ приготовления

1 Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для крупной шинковки.
2 Тщательно смешайте фарш с остальными ингредиентами.
3 Приготовьте колбаски, следуя инструкциям выше.

7 Нарезка овощей (только для HR2742)

Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.

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

Разборка см. рис. 3-3.

Рис. 4: показано, для каких продуктов предназначен каждый барабан и каким образом барабаны измельчают продукты.

Примечание

- Используйте только пластиковую загрузочную часть мясорубки вместе с металлическими барабанами и толкателем для пластиковой загрузочной части мясорубки.
- Не переключайте прибор в режим реверсивного хода во время использования пластиковой загрузочной части.

Совет

- Также можно натереть сыр.

8 Очистка и уход (рис. 5 и рис. 6)

- Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.
- Перед извлечением насадок или очисткой блока электродвигателя выключите прибор и отключите его от электросети.
- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду и промывать его под струей воды.
- Запрещается мыть металлические детали в посудомоечной машине.
- Очищайте основное устройство с помощью влажной ткани.
- Для удаления остатков мяса пропустите через режущий блок кусочки хлеба.
- Вымойте съемные части с помощью мягкой щеточки в мыльной воде, ополосните чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью.
- Чтобы предотвратить ржавление, слегка смажьте металлические детали жиром или маслом.

Примечание

- Для удаления остатков продуктов с дисков для шинковки используйте инновационное приспособление для очистки. Ополосните диски чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью или салфеткой.

9 Замена втулки (рис. 7)

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 заміняти лише виробник, його сервісний агент або кваліфікована особа.
- Пристроєм можуть користуватися особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Будьте дуже обережними з ножем, особливо коли виймаєте його з черв'ячного валу та під час чищення. Леза насадки дуже гострі!
- У жодному разі не проштовхуйте продукти в корпус пальцями чи за допомогою предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Для цього використовуйте лише штовхачі.
- Не вставляйте пальці в металевий барабан, коли пристрій працює.
- Повністю зберіть та зафіксуйте корпус м'ясорубки перед тим, як встановлювати в ньому черв'ячний вал, ніж та сито.
- Цим пристроєм не можна користуватися дітям. Тримайте пристрій і шнур подалі від дітей.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Не використовуйте пристрій, якщо поворотне сито або захисну кришку пошкоджено або на них видно тріщини.

Увага

- Пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи його зібрано належним чином.
- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Завжди вимикайте пристрій за допомогою кнопки «O/I».
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Не перевищуйте максимальний час роботи 10 хвилин для усіх програм.
- Не перемикайте пристрій у режим зворотного ходу під час використання пластикового корпусу.
- 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 перегрівання. Якщо пристрій перегріється, він вимкнеться автоматично. Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути до кімнатної температури. Потім вставте штепсель назад у розетку та знов увімкніть пристрій. Якщо захист від перегрівання вмикається надто часто, зверніться до дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

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

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає всім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації відповідно до інструкцій, поданих у цьому посібнику користувача.

Утилізація

Виріб виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можна переробити і використовувати повторно.

Позначення у вигляді перекресленого контейнера для сміття на виробі означає, що на цей виріб поширюється дія Директиви Ради Європи 2002/96/EC.

Не утилізуйте цей виріб із іншими побутовими відходами. Дізнайтеся про місцеву систему розділеного збору електричних та електронних пристроїв. Належна утилізація старого пристрою допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

2 Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі користуватися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com.

За допомогою цього виробу можна

- молоти м'ясо
- виготовляти ковбаски
- нарізати овочі та натирати сир

Порада

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

3 Комплектація упаковки (мал. 1)

① Кнопка розблокування корпусу м'ясорубки • Натисніть та утримуйте її для від'єднання корпусу м'ясорубки.	⑪ Гвинтове кільце
② Блок двигуна	⑫ Насадки для ковбасок (лише HR2742) • A: Товста насадка для ковбасок (діаметром 22 мм) • B: Тонка насадка для ковбасок (діаметром 12 мм)
③ O / I • Вимкнення або увімкнення пристрою.	⑬ Сепаратор для ковбасок (лише HR2742)
④ R (зворотній рух) • Натискайте для зміни напрямку руху двигуна. (активно лише коли перемикач O / I знаходиться у положенні " O ") • Відпускайте для вимкнення режиму зворотного ходу.	⑭ Штовхач для пластикового корпусу м'ясорубки (лише HR2742)
⑤ Кабель живлення	⑮ Пластиковий корпус м'ясорубки (лише HR2742)
⑥ Корпус м'ясорубки IntraClean	⑯ Металеві барабани (лише HR2742) • A: Барабан для грубого тертя • B: Барабан для дрібного тертя • C: Барабан для нарізання
⑦ Додаткова муфта для черв'ячного валу	⑰ Штовхач для корпусу м'ясорубки IntraClean
⑧ Черв'ячний вал	⑱ Лоток подавання
⑨ Ріжучий блок/ніж	⑲ Інноваційна насадка для чищення
⑩ Подрібнюючі диски • A: Диск для грубого подрібнення (діаметром 8 мм) • B: Диск для дрібного подрібнення (діаметром 5 мм)	

4 Перед першим використанням

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

Чищення корпусу м'ясорубки IntraClean (мал. 6)

Нова інноваційна технологія IntraClean дозволяє отримати повний доступ до усіх частин
металевого корпусу м'ясорубки, щоб Ви могли повністю та легко почистити його навіть зісередини.
Чистіть корпус м'ясорубки, дотримуючись вказівок на мал. 6.

5 Перемелення м'яса

Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею.
Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-1.
Як розібрати пристрій, зображено на мал. 3-1.

Перемелення м'яса (мал. 9-1)

Примітка

- Ніколи не подрібнюйте кістки, горіхи чи інші тверди продукти.
- Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо! Перед тим як подрібнити м'ясо, спочатку розморозьте його.
- Не перенавантажуйте пристрій, проштовхуючи надто багато м'яса у корпус.
- Можна вибрати відповідний диск для подрібнення для бажаної консистенції зміленого м'яса. Для отримання дрібнішої текстури м'ясо можна також перемолоти кілька разів.
- Під час приготування фаршу із високим вмістом жиру можна помітити трохи жиру біля щілини корпусу м'ясорубки. Це нормально, і його можна просто витерти під час чищення корпусу м'ясорубки.

Порада

- Повиймайте кістки, хрящі та сухожилля з м'яса, наскільки це можливо.
- Перед тим як виготовляти ковбаски, спочатку перемеліть м'ясо (див. розділ "Виготовлення ковбасок").
- Якщо в корпусі м'ясорубки забилося м'ясо, вимкніть пристрій та увімкніть режим реверсивного ходу, щоб видалити застрягання.

6 Виготовлення ковбасок (лише HR2742)

Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею.

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

Як розібрати пристрій, зображено на мал. 3-2.

Виготовлення ковбасок (мал. 9-2)

Примітка

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

Рецепт

Ковбаски

Інгредієнти:

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

Спосіб приготування:

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

7 Нарізання овочів (лише HR2742)

Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею.

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

Як розібрати пристрій, зображено на мал. 3-3.

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

Примітка

- Використовуйте лише пластиковий корпус разом із металевими барабанами і штовхачем для пластикового корпусу.
- Не перемикайте пристрій у режим зворотного ходу під час використання пластикового корпусу.

Порада

- Можна також натирати сир.

8 Чищення і догляд (мал. 5 і мал. 6)

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

Примітка

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

9 Заміна муфти (мал. 7)

McGrp.Ru

Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем инструкций по эксплуатации, это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находятся 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.