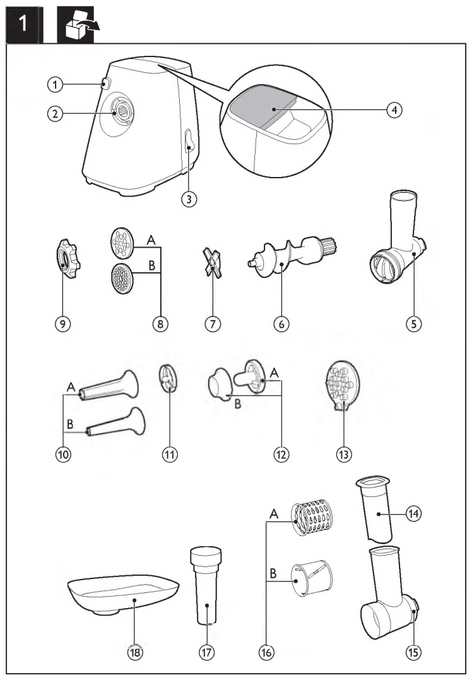
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

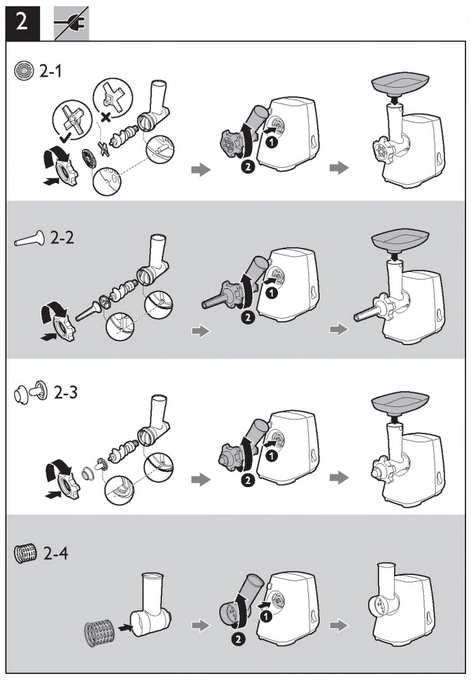
HR2721

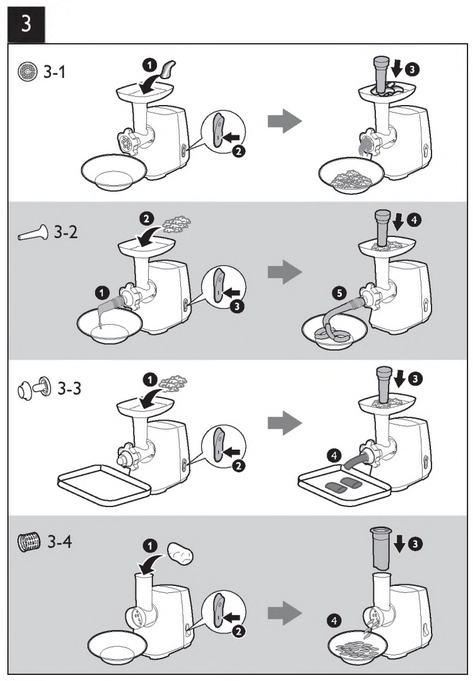


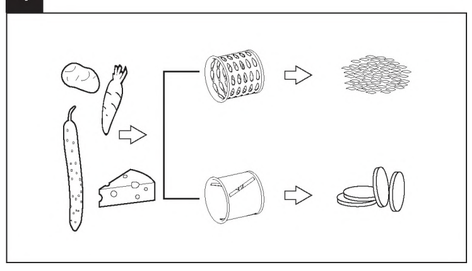
RU Руководство пользователя
UK Посібник користувача

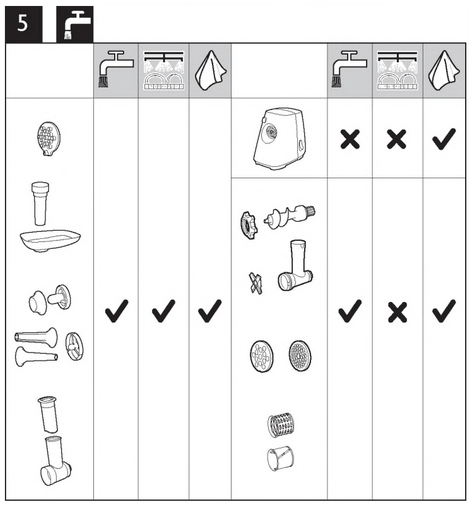
PHILIPS

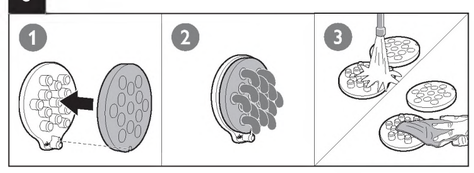












Мясорубка
Ет тарткыш

HR2721/00
220 - 240V~ 50-60Hz 500 W

Импортер на территорию России и Таможенного Союза: ООО "ФИЛИПС", Россия, Москва, ул. Сергея Макеева, 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" ЖШҚ, Ресей, 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

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 5 минут.
- Прежде чем снова использовать прибор, дайте ему остыть до комнатной температуры.
- Во избежание возникновения опасной ситуации из-за случайного сброса аварийного предохранителя, не подключайте прибор к внешним отключающим устройствам, например, к таймеру, или к сети, в которой возможны сбои подачи электропитания.
- Уровень шума: Lc = 89 дБ [A]

Система безопасности

В данном приборе предусмотрена защита от перегрева. Прибор автоматически отключается при перегреве. Отключите прибор от сети и позвольте ему охладиться до комнатной температуры. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания системы защиты от перегрева обратитесь в 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 правильном обращении в соответствии с рекомендациями в данной инструкции по эксплуатации прибор 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/ЕС:

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:
- приготовить фарш;
- приготовить колбаски;
- готовить кеббе;
- 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 Разделитель для колбасок
② Блок электродвигателя	⑫ Насадка для кеббе • A: разделитель для кеббе • B: насадка для формования кеббе
	⑬ Инновационное приспособление для очистки
③ O / I • Включение и выключение прибора.	⑭ Толкатель для пластиковой камеры подачи мяса
④ Ручка	⑮ Пластиковая камера подачи мяса
⑤ Металлическая загрузочная часть	⑯ Металлические барабаны • A: барабан для крупной терки • B: барабан для нарезки ломтиками
	⑰ Толкатель для металлической камеры подачи мяса
⑥ Вал шнека	⑱ Загрузочный поддон
⑦ Режущий блок/нож	
⑧ Диски для шинковки • A: диск для крупной шинковки (диаметр 8 мм) • B: диск для мелкой шинковки (диаметр 5 мм)	
⑨ Фиксирующее кольцо	
⑩ Насадки для колбасок • A: большая насадка для колбасок (диаметр 22 мм) • B: малая насадка для колбасок (диаметр 12 мм)	

4 Перед первым использованием

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

5 Приготовление фарша

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

Приготовление фарша (рис. 3-1)

Примечание

- Не используйте прибор для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов.
- Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.
- Во время работы прибора не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть мясорубки слишком много мяса.
- Выберите соответствующий диск в зависимости от нужной степени измельчения фарша. Для получения более мелкого фарша его можно пропустить через мясорубку несколько раз.

Совет

- По возможности удалите все косточки, хрящи и сухожилия.
- Перед приготовлением колбасок необходимо приготовить фарш. (см. раздел "Приготовление колбасок")
- Если загрузочная часть заблокирована, выключите прибор и снимите загрузочную часть с блока электродвигателя. Затем удалите продукты, блокирующие загрузочную часть.

6 Приготовление сосисок

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

Приготовление колбасок (рис. 3-2)

Примечание

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

Рецепт

Колбаски

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

Способ приготовления

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

7 Приготовление кеббе

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

Приготовление кеббе (рис. 3-3)

Рецепт

Кеббе

Количество: 5–8 порций

Ингредиенты:
- **Внешний слой**
  - 500 г мяса ягненка или нежирной баранины, нарезанного полосками
  - 500 г булгура, промытого и подсушенного
  - 1 небольшая луковица
- **Начинка**
  - 400 г мяса ягненка, нарезанного полосками
  - 15 мл растительного масла
  - 2 хорошо измельченных луковицы среднего размера
  - 5–10 мл молотой гвоздики
  - 15 мл муки
  - соль и перец

Способ приготовления

- **Внешний слой**
  1) Пропустите через мясорубку мясо вместе с пшеницей и луком, установив диск для мелкой шинковки.
  2) Тщательно смешайте ингредиенты, затем полученную смесь снова пропустите через мясорубку.
  3) С помощью насадок для кеббе придайте полученной смеси форму.
- **Начинка**
  1) Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для мелкой шинковки.
  2) Поджарьте нарезанный лук до золотистого цвета.
  3) Добавьте фарш и остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут.
  4) Дайте жиру стечь и охладите начинку.
- **Приготовление пищи**
  1) Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сожмите края.
  2) Разогрейте масло для глубокой прожарки (190 °C).
  3) Обжаривайте кеббе в течение 3–4 минут или до появления золотистой корочки.

8 Нарезка овощей

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-4.

Нарезка овощей (рис. 2-4)

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

Примечание

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

Совет

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

9 Очистка и уход (рис. 5 и рис. 6)

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

Примечание

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

Українська

1 Важливо

Уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте їх для подальшого використання.

Небезпечно

- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.
- Не під'єднуйте пристрій до реле часу.

Попередження

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

Увага!

- Пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи його зібрано належним чином.
- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Завжди вимикайте пристрій за допомогою кнопки «O/I».
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Не перевищуйте максимальний час роботи 5 хвилин для усіх програм.
- Перед наступною операцією давайте пристрою охолонути до кімнатної температури.
- Для запобігання небезпеці внаслідок ненавмисного перезапуску термовимикача, ніколи не під'єднуйте цей пристрій через зовнішній перемикаючий пристрій, наприклад, таймер, чи до контуру, який часто вимикається комунальними службами.
- Рівень шуму: Lc = 89 дБ [A]

Система безпеки

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

Пристрій також обладнано механічним захистом. Щоб захистити двигун, спеціально розроблений пластиковий зубцюватий механізм зламається, якщо у пристрій 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.

Переробка

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/ЕС:

Не утилізуйте цей виріб із іншими побутовими відходами. Дізнайтеся про місцеву систему роздільного 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
- виготовляти кеббе
- 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 Сепаратор для ковбасок
② Блок двигуна	⑫ Насадка для кеббе • A: Сепаратор для кеббе • B: Формуюча деталь для кеббе
	⑬ Інноваційна насадка для чищення
③ O / I • Вимкнення або увімкнення пристрою.	⑭ Штовхач для пластикового корпусу м'ясорубки
④ Ручка	⑮ Пластиковий корпус м'ясорубки
⑤ Металевий корпус м'ясорубки	⑯ Металеві барабани • A: Барабан для грубого тертя • B: Барабан для нарізання
	⑰ Штовхач для металевого корпусу м'ясорубки
⑥ Черв'ячний вал	⑱ Лоток подавання
⑦ Ріжучий блок/ніж	
⑧ Подрібнюючі диски • A: Диск для грубого подрібнення (діаметром 8 мм) • B: Диск для дрібного подрібнення (діаметром 5 мм)	
⑨ Гвинтове кільце	
⑩ Насадки для ковбасок • A: Товста насадка для ковбасок (діаметром 22 мм) • B: Тонка насадка для ковбасок (діаметром 12 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).

5 Перемелення м'яса

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

Перемелення м'яса (мал. 3-1)

Примітка

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

Порада

- 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 і від'єднайте корпус від блока двигуна. Потім почистіть корпус для усунення застрягання.

6 Виготовлення ковбасок

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

Виготовлення ковбасок (мал. 3-2)

Примітка

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

Рецепт

Ковбаски

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

Спосіб приготування:

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

7 Виготовлення кеббе

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

Виготовлення кеббе (мал. 3-3)

Рецепт

Кеббе

Кількість порцій: 5–8 порцій

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

Спосіб приготування:

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

8 Нарізання овочів

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

Нарізання овочів (мал. 2-4)

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

Примітка

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

Порада

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

9 Чищення і догляд (мал. 5 і мал. 6)

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

Примітка

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