

Always there to help you

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

HR2743
HR2745



EN User manual
KK Қолданушының нұсқасы

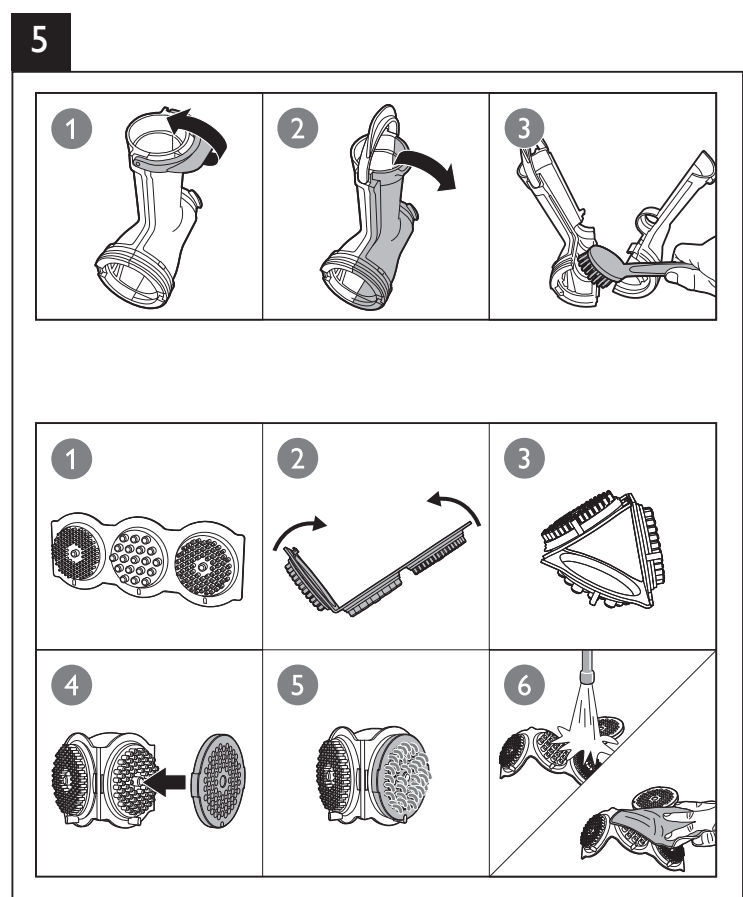
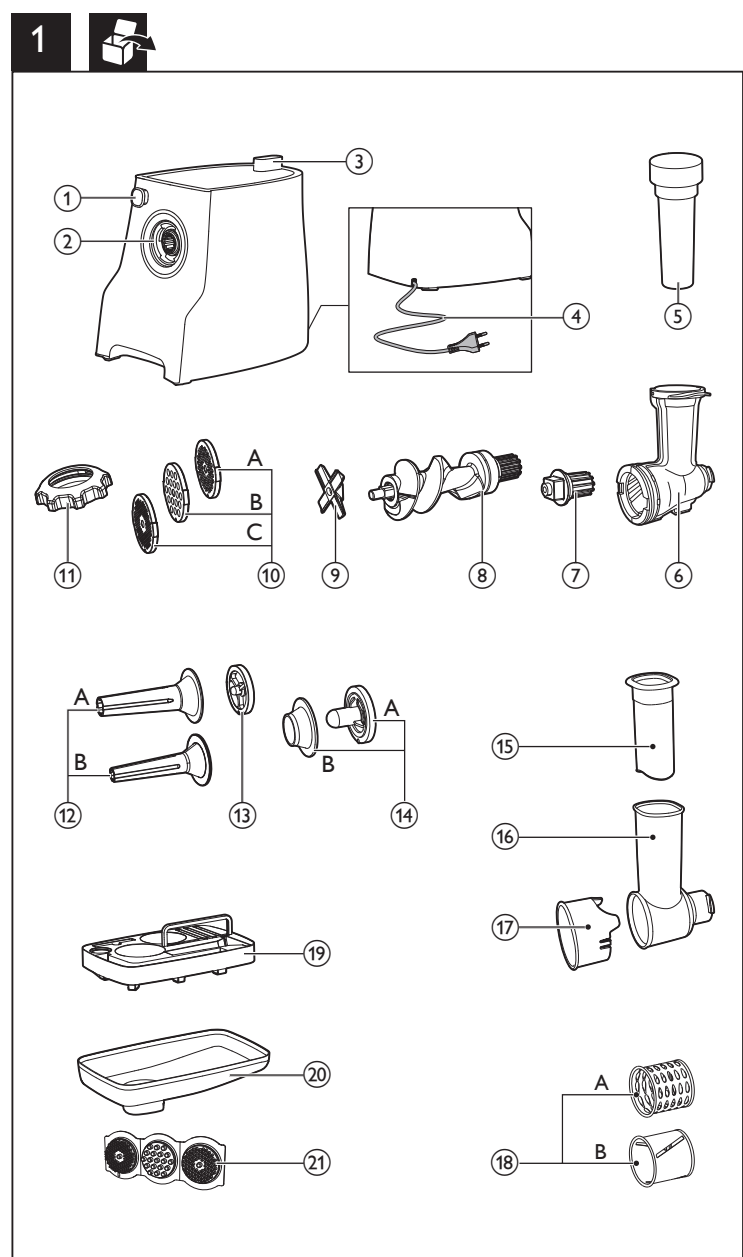
RU Руководство пользователя
UK Посібник користувача

PHILIPS



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

4240 002 01081



If this occurs, set the switch knob to **O**, 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 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 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

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

- Hopper release button
- 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.

Recipe

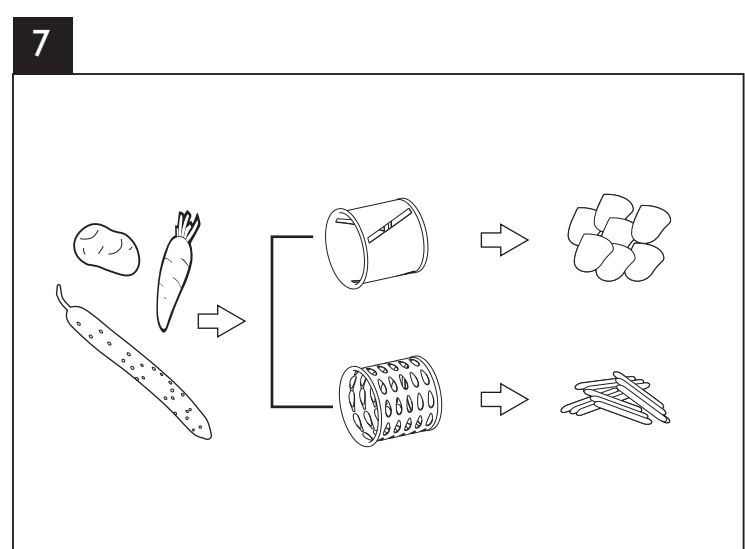
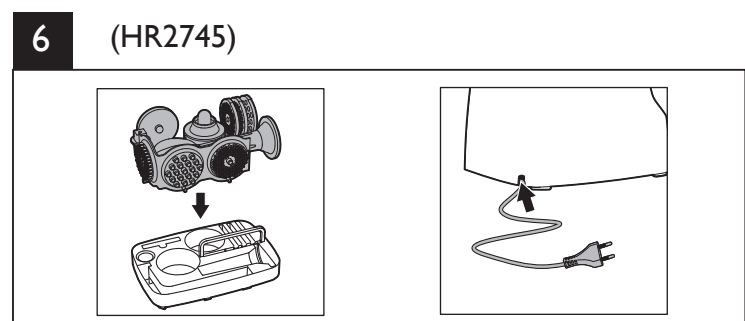
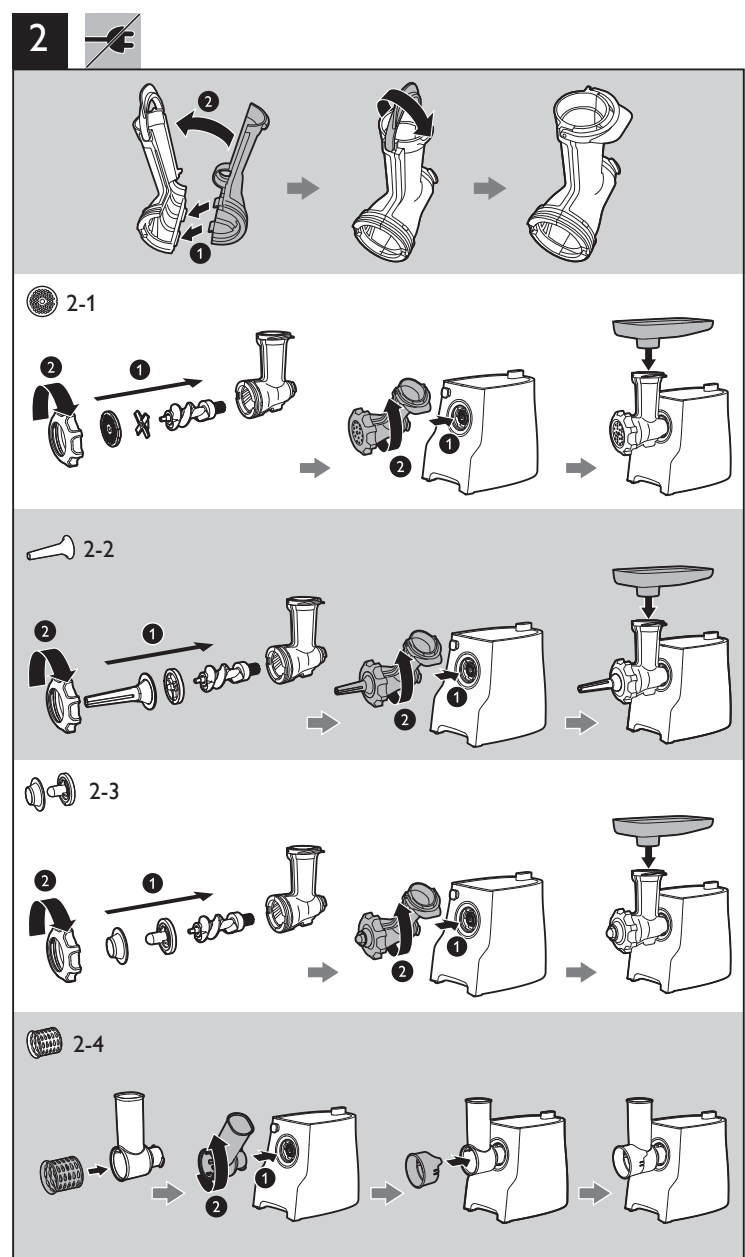
Kebbe
Yield 5-8 servings

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**
 - 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.



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

Make sausages

Note

- 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.

Tip

- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat as much as possible.
- If the hopper is blocked, switch to **R** to reverse the motor and clear the leftover meat.

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

Make sausages

Note

- 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.

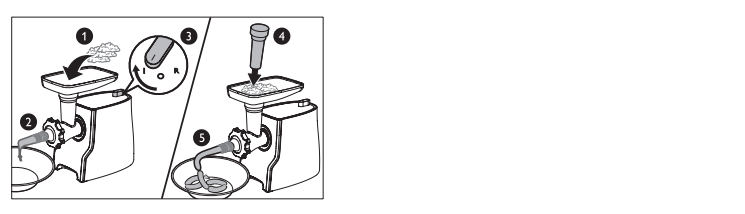
Recipe

Sausages
Ingredients:

- 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:

- Chop pork into pieces to fit the hopper of the meat mincer.
- Grind the pork belly and shoulder together using the coarse screen.
- Add seasoning and mix well (tip: fry a spoonful of the mixture to check the taste).
- Apply the wet sausage skin to the sausage horn, and attach to the meat mincer (no blade needed).
- 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.

Make kebbe

Recipe

Kebbe
Yield 5-8 servings

Ingredients:

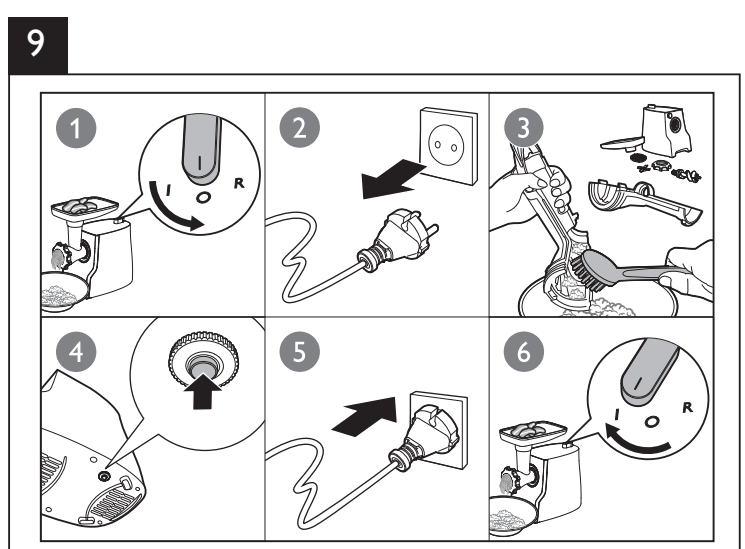
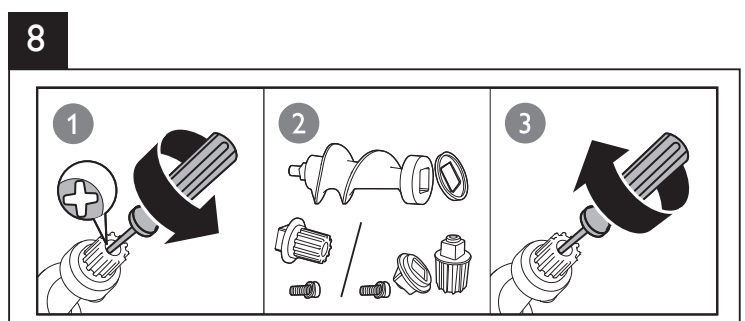
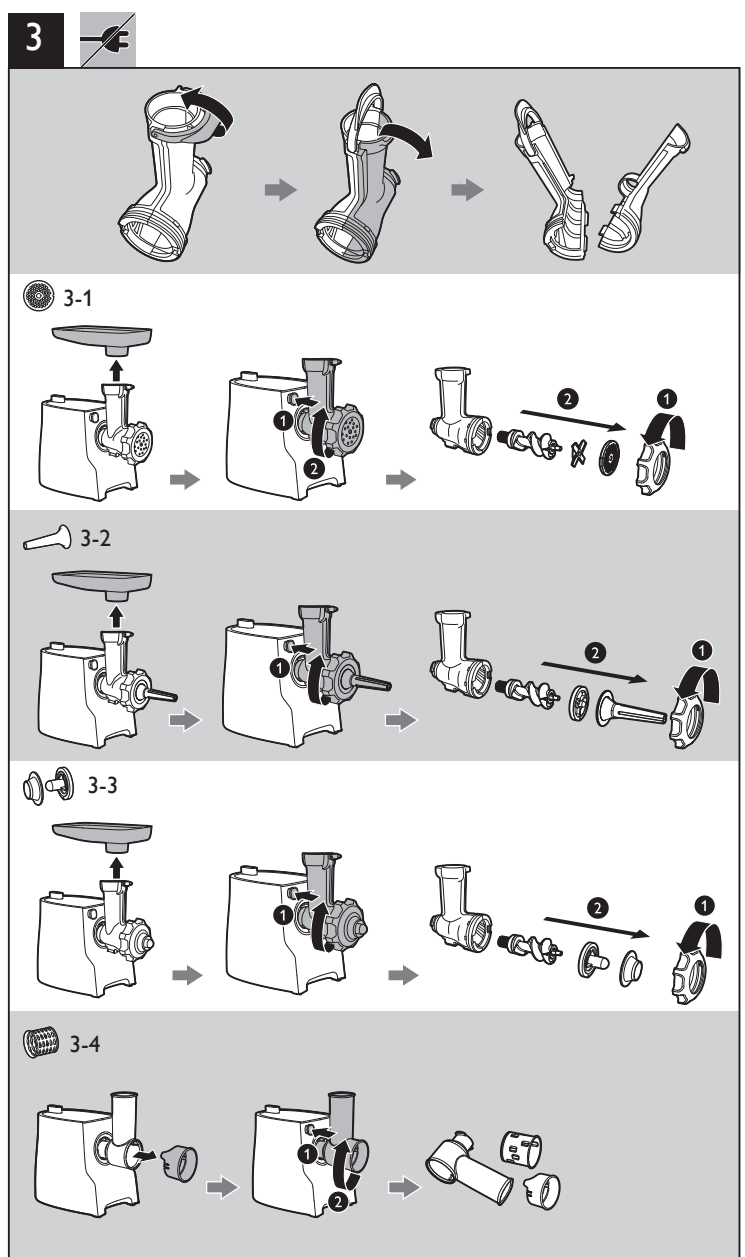
- Outer casing**
 - 500 g lamb or fat-free mutton, cut into strips
 - 500 g bulgur wheat, washed and drained
 - 1 small onion and cooked
- Filling**
 - 400 g lamb, cut into strips
 - 15 ml oil
 - 2 medium onions, finely chopped
 - 5-10 ml ground allspice
 - 15 ml plain flour
 - salt and pepper

Directions:

- Outer casing**
 - 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.

8 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.

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.



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

Cut vegetables
Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper:

- Switch on the appliance.
- Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

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

Cut vegetables
Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper:

- Switch on the appliance.
- Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

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

Cut vegetables
Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper:

- Switch on the appliance.
- Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

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

Cut vegetables
Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper:

- Switch on the appliance.
- Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

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

Cut vegetables
Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper:

- Switch on the appliance.
- Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

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

Cut vegetables
Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper:

- Switch on the appliance.
- Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

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

Cut vegetables
Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper:

- Switch on the appliance.
- Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

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

Cut vegetables
Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper:

- Switch on the appliance.
- Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

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

Cut vegetables
Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper:

- Switch on the appliance.
- Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

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

Cut vegetables
Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper:

- Switch on the appliance.
- Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

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

Cut vegetables
Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper:

- Switch on the appliance.
- Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

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

Cut vegetables
Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper:

- Switch on the appliance.
- Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

	HR2743	HR2745	HR2745	HR2745
Motor unit	✗	✗	✓	✓
Switch knob	✓	✗	✓	✓
Power cord	✓	✗	✓	✓
Pusher	✓	✗	✓	✓
IntraClean hopper	✓	✗	✓	✓
Extra gear	✓	✗	✓	✓
Worm shaft	✓	✗	✓	✓
Cutter/knife	✓	✗	✓	✓
Grinding discs	✓	✗	✓	✓
Sausage horns	✓	✗	✓	✓
Sausage separator	✓	✗	✓	✓
Kebbe maker	✓	✗	✓	✓
Plastic hopper	✓	✗	✓	✓
Metal hopper	✓	✗	✓	✓
Metal drums	✓	✗	✓	✓
Accessories tray	✓	✗	✓	✓
Metal meat tray	✓	✗	✓	✓
Innovative cleaning tool	✓	✗	✓	✓

- 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 ұсыныбаған 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 құралдың шамадан тыс қызудан қорғауы бар. Қатты қызып кетсе, құрал автоматты түрде өшеді. Құралды розеткадан ажыратып, бөлме температурасына дейін салқындатып алыңыз. Содан кейін, қуат сыман қайтадан розеткаға жағалап, құралды қайта қосыңыз. Шамадан тыс қызудан қорғау тым жиі қосылған болса, Philips дилеріне немесе уәкілетті Philips қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Құрылғы шамадан тыс жүктемеден қорғайтын қауіпсіздік мүмкіндігін автоматты түрде қосқан және өшеді. Егер осы орын аласа, қосқыш тұтқасын **O** мәніне орнатып, құралдың тым қызған және оны 15 минуттай суытыңыз. Түтік шыңдеті қалдырғанда алағы мотор бөлгінің астыңғы жағындағы асыра жүктеуді қайта орнату түймесін басыңыз (Сурет: 9).

Электронмагниттік өрістер (ЭМО)
Осы Philips құрылғысы электронмагниттік өрістерге (ЭМФ) қатысты барлық талаптарға сәйкес келеді. Нұсқаулықта көрсетілгендей және ұшықты қолданып жатқанда, құралды пайдалану кезіргі ғылыми дәлелдер негізінде қауіпсіз болып табылады.

Қайта өңдеу
Бұл айна қайта өңделу, қайта пайдалануға болатын жоғары сапалы материалдар мен бөлшектерден жасалған.
Өнімде үсті сызықтан дөңгелекті қосып, жашылғын 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 мергенді ережелермен танысыңыз. Ескі өнімнің қорықса дұрыс 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 тұрау

Кенес

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

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

- Түтікті шешу түймесі
- Түтікті шешкенде басып тұрыңыз.
- Мотор бөлімі
- Құат және ауауды ренкімдері үшін қосымша тұтқасы **O**/**I**/**R**
 - Ет тартқышты өшіріңіз (**O**) немесе қосыңыз (**I**).
 - Моторды ауауды үшін **R** режиміне ауысыңыз.
- Ток сымы
- IntraClean түтігін тығындағыш
- IntraClean түтігі
- Шиыршық өзектің қосымша темігі
- Шиыршық өзек
- Турағыш/пышақ
- Таза тат басатын болаатан жасалған ұсақтағыш дискілер
 - A: Ірі ұсақтау дискісі (диаметрі: 8 мм)
 - B: Майда ұсақтау дискісі (диаметрі: 5 мм)
 - C: Ұсақтатп тұрағыш дискісі (диаметрі: 3 мм)
- Сәкіна
- Шұрық саптамалары
 - A: Үлкен шұрық саптамасы (диаметрі: 22 мм)
 - B: Кіші шұрық саптамасы (диаметрі: 12 мм)
- Шұрық бөлімі
- Кеббе жасау құралы
 - A: Кеббе бөлімі
 - B: Кеббе пшін беру құралы
- Пластик түтікті тығындағыш
- Пластик түтік
- Қақпақ
- Металл барабандар
 - A: Ірі үкештен өткізу барабаны
 - B: Тымдеші барабан
- Қосымша науыз (тек HR2745 үлгісінде)
- Металл ет наузы
- Иновациялы тазалау құралы

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

