



HR2709  
HR2710  
HR2712  
HR2713

EN	User manual	LV	Lietotāja rokasgrāmata
BG	Ръководство за потребителя	PL	Instrukcja obsługi
CS	Příručka pro uživatele	RO	Manual de utilizare
ET	Kasutusjuhend	SK	Príručka užívateľa
HU	Felhasználói kézikönyv	SL	Uporabniški priročnik
LT	Vartotojų vadovas		

# PHILIPS



Specifications are subject to change without notice  
© 2015 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.  
4240 002 01661



## English

### 1 Important

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

#### Danger

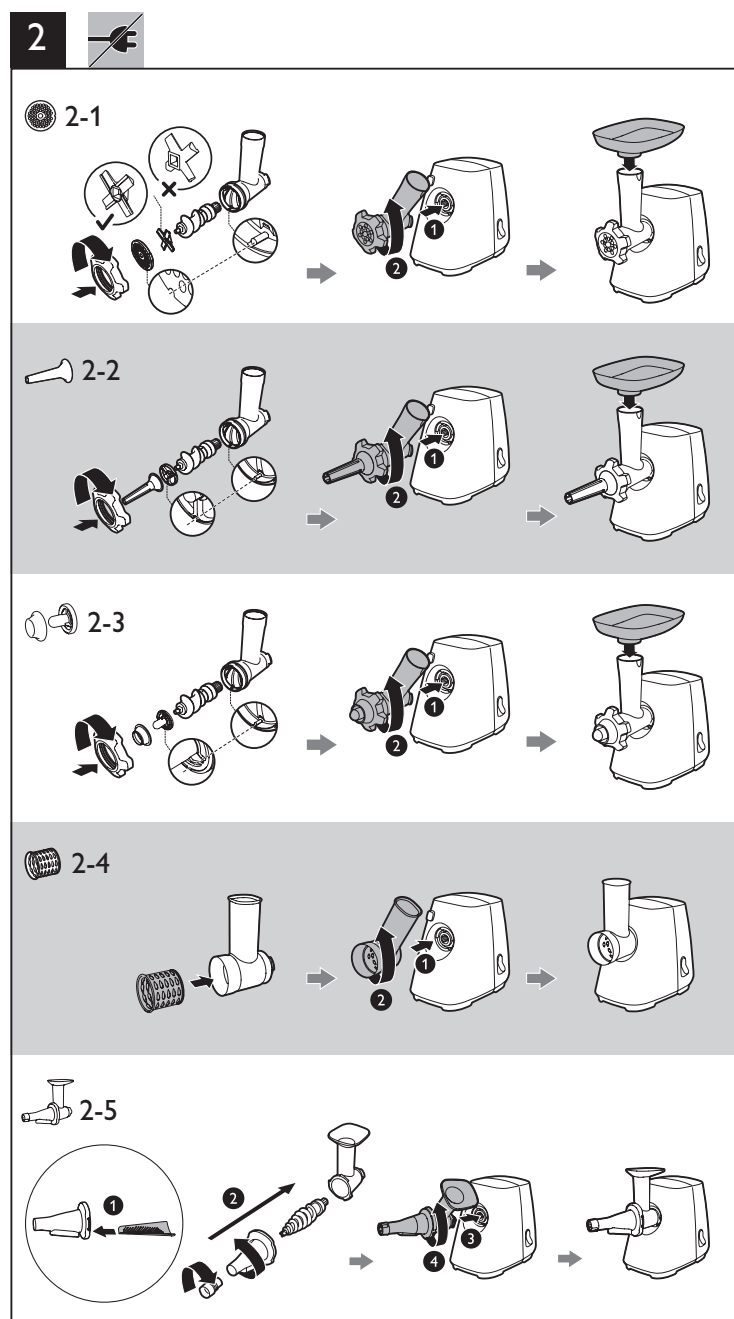
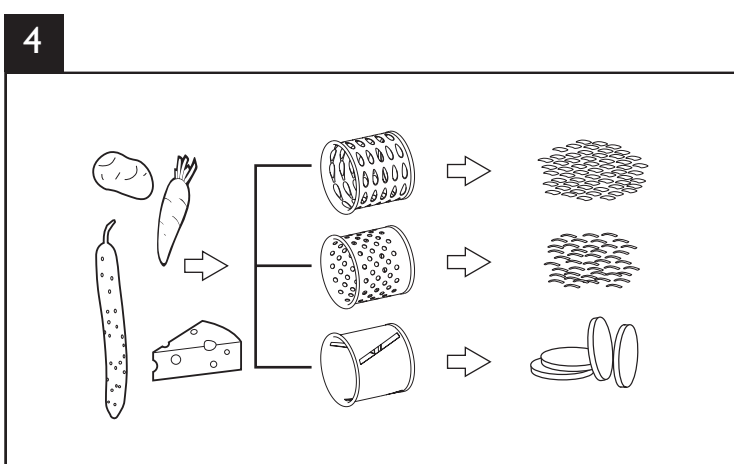
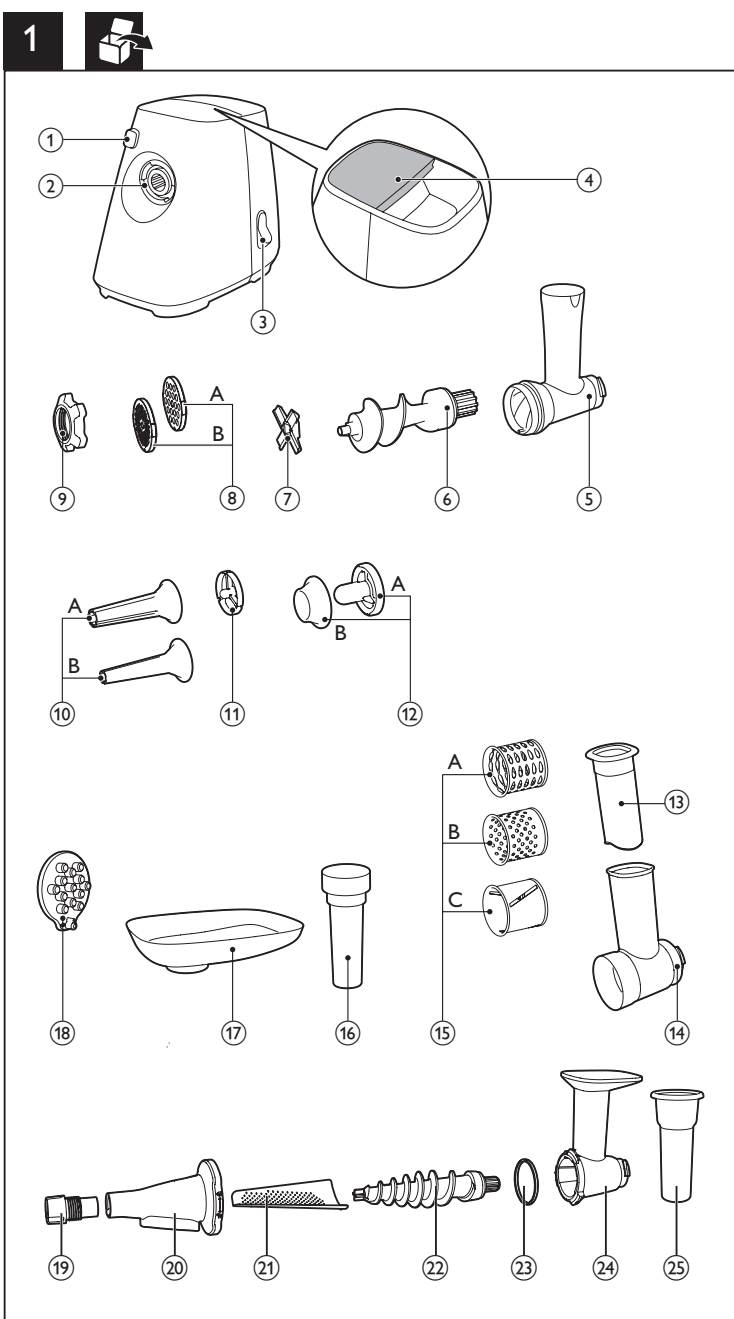
- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not connect the appliance to a timer switch.

#### 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.



	Ⓧ	Ⓛ	Ⓝ	Ⓧ	Ⓛ	Ⓝ
HR2713	✓	✓	✓	✓	✗	✓
HR2709/HR2712/HR2713	✓	✓	✓	✓	✓	✓
HR2711/HR2713	✓	✓	✓	✓	✗	✓
HR2712	✓	✓	✓	✓	✗	✓

### 4 Before first use

Before you use the appliance and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. (See "Cleaning" in Fig. 5 and Fig. 6).

### 5 Mince meat

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-1.

- 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.

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

### 6 Make sausages (HR2709/HR2712/HR2713 only)

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

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

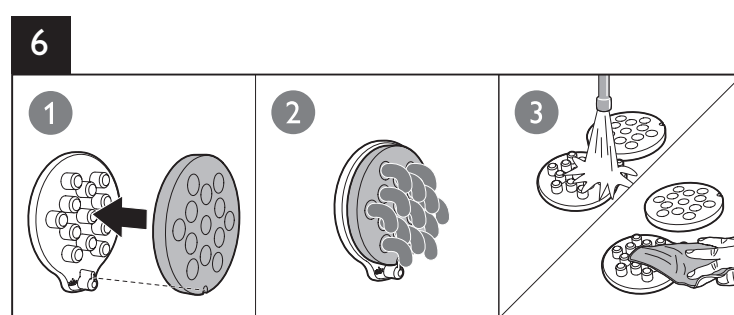
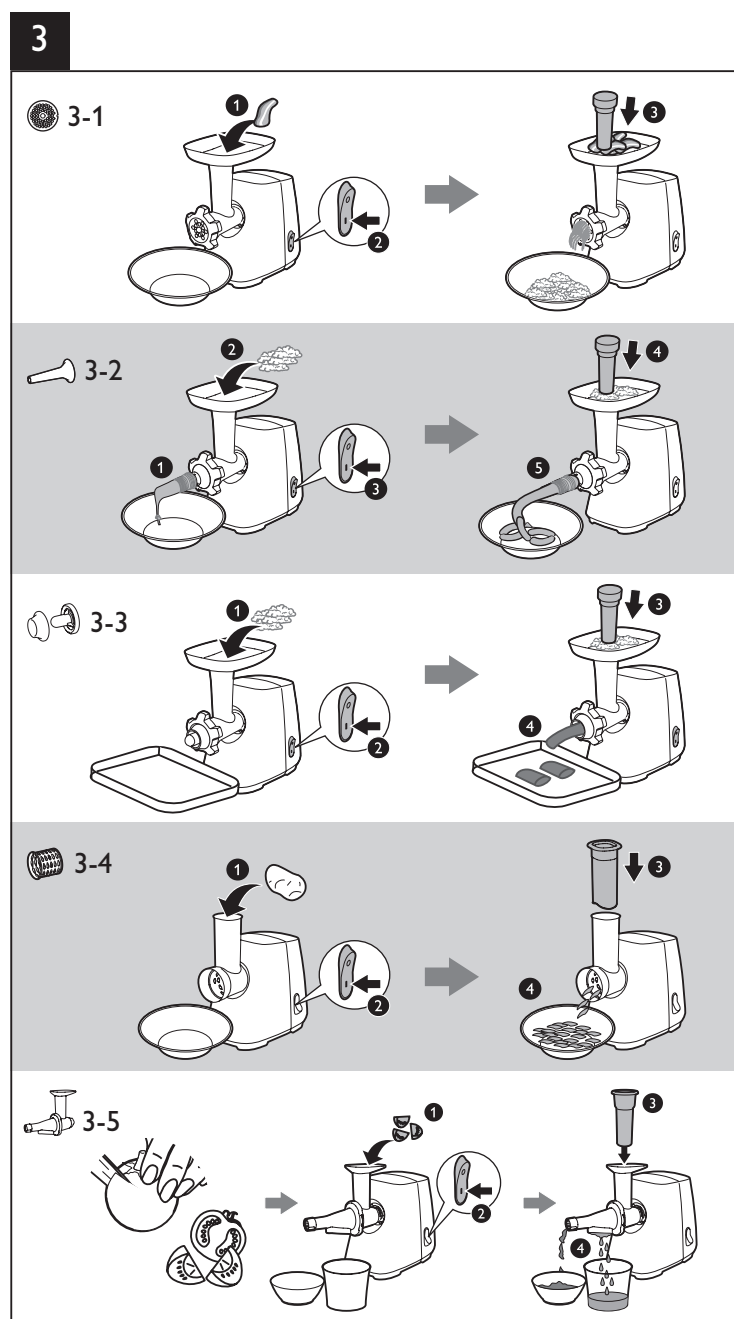
### Recipe

- Sausages**
- Ingredients:**
- 4500 g ground pork
  - 5 Tbsp. of salt
  - 1 Tbsp. of ground white pepper
  - 2 Tbsp. of rubbed sage
  - 1 tsp. of ginger
  - 1 Tbsp. of nutmeg
  - 1 Tbsp. of thyme
  - 470 ml ice water
  - 1 Tbsp. of ground hot red pepper
- Directions:**
- Mince the meat with the coarse grinding disc.
  - Thoroughly mix the minced meat and other ingredients.
  - Follow the instructions above to make your own sausages.

### 7 Make kebbe (HR2713 only)

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

- Make kebbe (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
- Filling:**
- 400 g lamb cut into strips
  - 15 ml oil
  - 2 medium onions, finely chopped
  - 5-10 ml ground alspice
  - 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.
- Filling**
- Mince the meat with the fine grinding disc.
  - Fry the onion chops until they turn golden brown.



## БЪЛГАРСКИ

### 1 Важен

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

#### Опасност

- В никакъв случай не потапяйте задвижващия блок във вода и не го изплаквайте с течаща вода.
- Не свързвайте уреда към таймерен ключ.

#### Предупреждение

- Винаги изключвайте уреда от бутона и от захранването, ако е оставен без надзор и преди съблягане, разглобяване, почистване, смяна на аксесоарите или приближаване до части, които се движат при употреба.
- Преди да включите уреда в електрически контакт, проверете дали напрежението, показано на дъното на уреда, отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел, шепселът или други части са повредени.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов представител или лица с подобна квалификация с цел да се избегнат опасни ситуации.
- Уредът може да се използва от хора с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда, както и ако разбират евентуалните опасности.
- Бъдете много внимателни, когато боравите с ножа, особено когато го изваждате от червяка и при почистване. Режещите ръбове са много остри!
- Не натискайте продуктите във фунията за подаване с пръсти или предмет (например шпатула), докато уредът работи. За тази цел трябва да се използват само таласките.
- Не бъркайте с пръсти в металния шиндър, докато уредът работи.
- Погрижете се да слобите излязо и да фиксирате фунията за подаване, преди в нея да поставите червяка, ножа и решетката.
- Този уред не бива да се използва от деца. Пазете уреда и кабела далече от достъп на деца.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Не използвайте уреда, ако въртящата се цедка или защитният капак е повреден или има видими пукнатини.

#### Внимание

- Уредът е предназначен само за домашна употреба.
- Уверете се, че уредът е слобен правилно, преди да го включите в електрически контакт.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са специално препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Изключете уреда, като натиснете бутона вкл./изкл.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Не превишавайте максимално допустимото време за непрекъсната работа от 5 минути в никое от приложенията.
- Оставете уреда да се охлади до стайна температура преди следващата операция
- За да се избегне евентуална опасност вследствие на спонтанно превключване на термичния прекъсвач, този уред не бива никога да се свързва към вчешен превключвател, например таймер, нито да се свързва към верига, която често се включва и изключва от енергоснабдяването.
- Ниво на шума: L<sub>w</sub> = 87 dB [A]

#### Система за безопасност

Този уред е снабден със защита срещу прегряване. При прегряване уредът се изключва автоматично. Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади до стайна температура. След това отново включете щеткова в контакта и включете уреда. Свържете се с вашата търговия на уреди на Philips или с уълчюномнен сервисен център на Philips, ако защитата срещу прегряване се задейства преколмо често.

Уредът е одобрен и е маркиран с европейски знак за одобряване на мотора е предвидено пластмасово зъбно колело, което да се случи, ако в уреда попадат кости или прибори. Когато това се случи, просто отстранете зъбното колело и го сменете.

#### Електромагнитни полета (EMF)

Този уред, Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (ЕМИ). Ако се употребява правилно и съгласно указанията в това ръководство за потребител, уредът е безопасен за използване според найчестите досега научни факти.

#### Ресиклиране

Продуктът е разработен и произведен от вискокачествени материали и компоненти, които могат да бъдат ресиклирани и използвани повторно.

Когато видите символа на зачервяната крыла кофа за боклук, приретен към продукта, това означава, че продуктът е обхванат от Директива 2002/96/EC. Никога не изхвърляйте този продукт заедно с битовите отпадъци.

Информация се за местите правилно сбиране на електрически и електронни продукти. С правилното изхвърляне на стария продукт се предотвратяват потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

#### 2 Въвеждане

Подражание на вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на [www.philips.com](http://www.philips.com).

- С този продукт можете:
- да минете мясо
- приготвяне на наденици (само за HR2709/HR2712/HR2713)
- изключване и включване на уреда,
- рязане на зеленчуци и настъряване на сорие (само за HR2711/HR2713)
- приготвяне на сок от мекти плодове (само за HR2712)

#### 3 Какво има в кутията (фиг. 1)

1) Бутон, освобождаващ фунията за подаване	11) Ръководство за наденици (само за HR2709/HR2712/HR2713)
2) Задвижващ блок	12) Приставка за кебе (само за HR2713)
3) О/Л	13) Талсон за пластмасовата фуния за подаване (само за HR2711/HR2713)
4) Аржича	14) Пластмасов фуния за подаване (само за HR2711/HR2713)
5) Метална фуния за подаване	15) Метални барабани (само за HR2711/HR2713)
6) Червяк	16) Талсон за метаната фуния за подаване
7) Режешка елеметнолок	17) Талсон за подаване
8) Дискове за смяне	18) Иновативен инструмент за почистване
9) Винтов пръстен	19) Сокостискивачка за мекти плодове (само за HR2712)

## 4 Преди първата употреба

Преди да използвате уреда и приставките за първи път, почиайте старателно частите, които влизат в контакт с храна. (Вж. "Почистване" на фиг. 5 и фиг. 6).

## 5 Смянане на мясо

Преди да започнете се уверете, че сте слобили уреда както е показано на фиг. 2-1.

### Смянане на мясо (фиг. 3-1)

- Забелажка
- Никога не мнете кости, или или други твърди продукти.
- Никога не използвайте замръзно мясо! Размрзайте месото преди смянане.
- Не претоварвайте уреда с преколно много мясо във фунията за подаване.
- Номете да изборете подходящи диск за смянане, поред, това койко едато новете да сменете месото. Номете също да сменете месото немного път за по-фино смянане.

## 6 Приготвяне на наденици (само за HR2709/HR2712/HR2713)

Преди да започнете се уверете, че сте слобили уреда както е показано на фиг. 2-2.

### Приготвяне на наденици (фиг. 3-2)

- Забелажка
- Уверете се, че издатините на фунията са подравнени с жиебевте на задвижващия блок.
- Блокостискичате премежно дебели, ако червото се рязата премежно много.
- Винавяйте червото да е мокро, за да не земава за фунията за наденици.

## Ресцпта

- Наденици**
- Продукти:**
- 4500 кг свино мясо
  - 5 супени лъжици сол
  - 1 супена лъжица смила бял пипер
  - 2 супени лъжици стрит градински чай
  - 1 чедна лъжица димитровфил
  - 1 супена лъжица италийско орчене
  - 1 супена лъжица мащерка
  - 470 мл вода с лед
  - 1 супена лъжица смила лют червен пипер

- Приготвяне:**
- Смелете месото с диска за тубно смянане.
  - Размесете добре смянатото мясо и оставете го да се охлажда.
  - Следвайте указанията по-горе, за да си направите наденици у дома.

## 7 Приготвяне на кебе (само за HR2713)

Преди да започнете се уверете, че сте слобили уреда както е показано на фиг. 2-3.

### Приготвяне на кебе (фиг. 3-3)

- Ресцпта**
- Кебе**
- Колчество:** 5-8 порции
- Продукти:**
- За коринката
  - 500 г агнешко или неталсо овнешко, нарязано на ленти
  - 500 г бугур, измит и подсушен
  - 1 малка глава лука
- Планиа**
- 400 г агнешко, нарязано на ленти
  - 15 мл олио
  - 2 средни глави лук, ситно нарязани
  - 5-10 мл (1-2 чедни лъжици) смила баяр
  - 15 мл (1 супена лъжица) бяло брашно
  - сол и пипер

- Приготвяне:**
- За коринката
  - Смелете заедно месото, бугура и лука с диска за фино смянане.
  - Размесете добре смените продукти и след това сменете отново сместа.
  - Планиа
  - Смелете месото с диска за фино смянане.
  - Изпържете нарязания лук до златисто-кафяво.
  - Прибавете смянатото мясо и оставете го да се пржеете 1-2 минути.
  - Отпадетте излишната мазнина и омаклетте планията.
  - Готвене
  - Вземете от сместа за коринката, сложете от планията и приширете в двата края, за да затворите.
  - Нарпейте омчето за дълбоко пажане (190°C).
  - Изпържете небето за 3-4 минути или до златисто-кафяво.

## 8 Рязане на зеленчуци (само за HR2711/HR2713)

Преди да започнете се уверете, че сте слобили уреда както е показано на фиг. 2-4.

- Рязане на зеленчуци (фиг. 2-4)**
- Фиг. 4 показва храните, за които е подходящ всеки шиндър, и формите на нарязване.
- Забелажка
  - Използвайте пластмасовата фуния за подаване само в комбинация с металните шиндари и талсона за подаване за фуния.

## 9 Сокостискивачка за мекти плодове (само за HR2712)

Можете да използвате за мекти плодове, като домати, портокали и грозде. Не е предназначено да използвате за твърди плодове, като яблони и круци.

Преди да започнете се уверете, че сте слобили уреда както е показано на фиг. 2-5.

- Забелажка
- Използвайте пластмасовата фуния за подаване само в комбинация с металните шиндари и талсона за подаване за фуния.

#### Свет

- Можете също да стржете сирене.

## 9 Сокостискивачка за мекти плодове (само за HR2712)

Можете да използвате за мекти плодове, като домати, портокали и грозде. Не е предназначено да използвате за твърди плодове, като яблони и круци.

Преди да започнете се уверете, че сте слобили уреда както е показано на фиг. 2-5.

## Приготвяне на сок от мекти плодове (фиг. 3-5)

**Внимание**

- Бъдете внимателни, когато боравите с сацата или ривите. Режещите ръбове са много остри.
- Извийте прядката, че максимално преторително време за работа е до 2 минути.
- Никога не боравйте с ръка или предмет (например винца, нож, лъжица или шпатула) в улея за подаване. Използвайте само талсон или сокостискивачката за мекти плодове.
- Извадйте долото червякът в улея за смянане спред да се върти преди да омаките приставката от основния блок.

- Забелажка
- Преди всяка употреба проверяйте дали сокостискивачката е добре завячана. Не използвайте сокостискивачката, ако установите повреди като пукнатини, деформации или хлабави диско.
- Преди да обработвате продуктите, извадяйте всички семки и лоси от смл, кисели, прасови и черупки и отстранявайте твърдата кора от агнешки, полски и др.

#### Свет

- Ще получите много повече сок, ако смените плодвата каша няколко пъти.

## 10 Почистване и поддръжка (фиг. 5 и фиг. 6)

- Преди да използвате уреда за прв път, почиайте добре частите, които влизат в контакт с храната.
- Винаги изключвайте уреда от контакта преди смянане на принадлежностите и почистване на задвижващия блок.
- В никакъв случай не потапяйте задвижващия блок във вода и не го изплаквайте с течаща вода.
- Не мийте никога от металните части в съдомийна машина.
- Почистване наравото устройство с ядена лърята.
- Поставяйте кметата жиб да преминават през фунията за подаване, за да отстраните евентуално оставани парчета мясо.
- Мийте разглобяемите части с мекта четка в сапунава вода и изплаквайте ги с чиста вода и след това незабавно ги подсушавате с мекта кърпа или салфетки.
- Ако изтъряват металните части с мазнина или олио, за да предотвратите ръждаване.

- Забелажка
- Използвайте иновативния инструмент за почистване, за да отстраните остащите, засадани в дисквете за смянане. Използвайте ги с чиста вода и винаги ги подсушете с мекта кърпа или салфетки.



## Čeština

### 1 Důležitost

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod a uschovejte ho pro případné pozdější nahlédnutí.

### Nebezpečí

- Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.
- Nepřipojujte přístroj k časovému spínači.

### Varování

- Pokud přístroj budete nechávat bez dozoru, budete jej sestavovat, rozebírat a čistit, měnit příslušenství nebo manipulovat se součástmi, které se při jeho provozu pohybují, vždy přístroj vypněte a odpojte od napájení.
- Než přístroj připojíte do elektrické sítě, přešvédčte se, zda napětí uvedené v dolní části přístroje odpovídá napětí ve vaší elektrické síti.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, zástrčky nebo jiné části přístroje, přestaňte přístroj používat.
- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést výrobce, jeho servisní pracovníci nebo obdbodně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- Přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.
- Při manipulaci s nožovou jednotkou buďte velmi opatrní, zejména při sundávání ze šnekové hřídele a během čištění. Rezací hrany jsou velmi ostré.
- Když je přístroj v provozu, netlačte ingredience do náspyky mílníku pomocí prstů ani žádného používaný přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.
- Při manipulaci s nožovou jednotkou buďte velmi opatrní, zejména při sundávání ze šnekové hřídele a během čištění. Rezací hrany jsou velmi ostré.
- Když je přístroj v provozu, netlačte ingredience do náspyky mílníku pomocí prstů ani žádného předmětů (např. stěrky). Pro tento účel se smí používat pouze pěchovač.
- Když je přístroj v provozu, nestrkejte prsty do kovového válce.
- Zkontrolujte, zda je náspyka řádně sestavena a uzamčena, než do ní vložíte šnekovou hřídel, nůz a sítko.
- Přístroj nesmějí používat děti. Přístroj a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí.
- Deři si s přístrojem nesmí hrát.
- Nepoužívejte přístroj, pokud jsou rotační sítko nebo ochranný kryt poškozené nebo mají praskliny.

### Upozornění

- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Před připojením přístroje do napájení zkontrolujte, zda je správně sestaven.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijte-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Přístroj vždy vypněte stisknutím tlačítka O/I.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Při všech způsobech použití nesmí být překročena maximální doba provozu, která je 5 minut.
- Před dalším použitím nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu
- Abyste předešli možnému nebezpečí kvůli nezáměrnému resetování tepelné pojistky, nesmí být tento přístroj nikdy připojený k externím spinacímu zařízení, jako je např. časový spínač, nebo k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán.
- Hladina hluku: Lc = 87 dB [A].

### Bezpečnostní systém

Tento přístroj je vybaven ochrannou proti-přehřátí. Pokud se přístroj přehřeje, automaticky se vypne. Přístroj vytváříte ze zásuvky a nechte jej vychladnout na pokojovou teplotu. Pak zadržte znovu zapnete do napájecí zásuvky a přístroj opět zapne. Pokud se ochrana proti-přehřátí aktivuje příliš často, kontaktujte svého prodejce výrobků Philips nebo autorizovaný servis společnosti Philips.

Přístroj je rovněž vybaven mechanickou ochranou. Ukli ochráně motoru je plastové uzamčené útrohy navrženo tak, aby se zablokovalo, pokud do přístroje zasunete kosti nebo náčiní. Pokud k tomu dojde, stačí ústrojí vyjmout a vyměnit je za nové.

### Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EHP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

### Recyklace

Tento výrobek je navržen a vyroben z materiálů a komponentů nejvyšší kvality, které je možné recyklovat a přepnečně použít.

Jeli výrobek označen tímto symbolem překřenuaté popelnice, znamená to, že se na něj vztahuje směrnice EU 2002/96/ES.

Nevyhazujte tento výrobek do běžného domácího odpadu. Informujte se o místních předpisech týkajících se oddělného sběru elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidaci starého výrobku pomůžete předjet možným negativním dopadem na životní prostředí a zdraví lidí.

### 2 Úvod

Společnost Philips Vám gratuluje ke koupi a vítá Vás! Chcete-li využít všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách www.philips.com.

- S tímto výrobkem lze
  - mlít maso
  - vyrábět pácky (pouze modely HR2709/HR2712/HR2713)
  - vyrábět kebbe (pouze model HR2713)
  - krájet zeleninu a strouhát sýr (pouze modely HR2711/HR2713)
  - odšťavňovat měkké ovoce (pouze model HR2712)

- Upozornění
  - Více receptů naleznete na webu www.kitchen.philips.com.

### 3 Obsah balení (obr. 1)

<b>1</b> <b>†</b> Tlačítko pro uvolnění náspyky <ul style="list-style-type: none"><li>Stiskněte a podržte, pokud chcete vymout náspyku mílníku.</li></ul>	<b>11</b> <b>†</b> Oddělovací kloobis (pouze modely HR2709/HR2712/HR2713)
<b>2</b> <b>†</b> Motorová jednotka	<b>12</b> <b>†</b> Výrobník kebbe (pouze model HR2713) <ul style="list-style-type: none"><li>A Oddělovací kebbe</li> <li>B Tvarovač kebbe</li></ul>
<b>3</b> <b>†</b> <b>O/I</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Vypnutí nebo zapnutí přístroje.</li></ul>	<b>13</b> <b>†</b> Pěchovač k plastové náspyce (pouze modely HR2711/HR2713)
<b>4</b> <b>†</b> Rukojeť	<b>14</b> <b>†</b> Plátnová náspyka (pouze modely HR2711/HR2713)
<b>5</b> <b>†</b> Kovová náspyka	<b>15</b> <b>†</b> Kovové válce (pouze modely HR2711/HR2713) <ul style="list-style-type: none"><li>A Hrnčí strouhací válec</li> <li>B Válec na jarní strouhání (pouze model HR2713)</li> <li>C Krájecí válec</li></ul>
<b>6</b> <b>†</b> Šneková hřídel	<b>16</b> <b>†</b> Pěchovač ke kovové náspyce
<b>7</b> <b>†</b> Nožová jednotka	<b>17</b> <b>†</b> Podávací zásobník
<b>8</b> <b>†</b> Mleci kotočce <ul style="list-style-type: none"><li>A Hrnčí mleci kotouč (průměr 8 mm)</li> <li>B Jemný mleci kotouč (průměr 5 mm)</li></ul>	<b>18</b> <b>†</b> Inovativní čisticí nástroj
<b>9</b> <b>†</b> Zajišťovací kroužek	<b>†</b> Odšťavňovač měkkého ovoce (pouze model HR2712)
<b>11</b> <b>†</b> Nástavec na kloobis (pouze modely HR2709/HR2712/HR2713) <ul style="list-style-type: none"><li>A Velký nástavec na kloobis (průměr 22 mm)</li> <li>B Malý nástavec na kloobis (průměr 12 mm)</li></ul>	<b>20</b> <b>†</b> Hubice odšťavňovače
	<b>21</b> <b>†</b> Tělo odšťavňovače
	<b>22</b> <b>†</b> Sítko
	<b>23</b> <b>†</b> Hřídel
	<b>24</b> <b>†</b> Těsnící kroužek
	<b>25</b> <b>†</b> Náspyka odšťavňovače měkkého ovoce
	<b>26</b> <b>†</b> Pěchovač k odšťavňovači měkkého ovoce

### 4 Před prvním použitím

Než přístroj a příslušenví poprvé použijete, důkladně očištěte jednotlivé díly, které přijdou do styku s jídlem. (Viz část „Čištění“ na obr.5 a obr.6).

### 5 Mletí masa

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr.2–1.

### Mletí masa (obr.3-1)

<div> <div><span><span>☞</span></span> Poznámka</div> <ul style="list-style-type: none"><li>Namlele kosti, oloučy ani jiné tvrdé ingredience.</li> <li>Nikdy nepoužívejte zrnaté maso! Máte-li předtím mleté maso rozmraznout.</li> <li>Nepřetlačujte přístroj tím, že byste do náspyky mílníku tlačili příliš mnoho masa.</li> <li>Chcete-li dosáhnout preferované hmoty mletého masa, vyberte adekvátní mletí kotočce. Další možnosti jak dosáhnout jemnější hmoty, je viděnostnoe mletí.</li></ul> </div>
--

<div> <div><span><span>✱</span></span> Upozornění</div> <ul style="list-style-type: none"><li>Z masa co nejlépe odstraněte kosti, chrupavku a tlachy.</li> <li>Před přípravou kloobis masa neprve namlejte. (viz „Výroba kloobis“)</li> <li>Pokud je náspyka ucpaná, vypněte přístroj a sejměte náspyku z motorové jednotky. Poté uvolněte ucpanou náspyku.</li></ul> </div>
--

### 6 Výroba párků (pouze modely HR2709/HR2712/HR2713)

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr.2–2.

### Výroba párků (obr.3-2)

<div> <div><span><span>☞</span></span> Poznámka</div> <ul style="list-style-type: none"><li>Zkontrolujte, zda vytváříte na náspyce mílníku zapady do zářezů motoru.</li> <li>Nemlejte drůbež pro to, že máte na nástavci na kloobis.</li> <li>Kloobis nedělejte příliš tlusté, aby střívkó nebylo příliš napjaté.</li> <li>Střívkó udržujte vlnké, aby se nepřehřelo k nástavci na kloobis.</li></ul> </div>
--

### Recepty

<b>Kloobisy</b>
<b>Ingredience:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>4 500 g mletého vepřového</li> <li>5 polévkových lžíc soli</li> <li>1 polévková lžice mletého bílého pepře</li> <li>2 polévkové lžce mleté šalvičky</li> <li>1 čajová lžička zázvoru</li> <li>1 polévková lžice mletého ovččího</li> <li>1 polévková lžice tymiánu</li> <li>470 ml ledové vody</li> <li>1 polévková lžice mleté palivé červené papriky</li></ul>
<b>Postup:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>1 Maso namlelo pomocí hrudní mléčko kotočce.</li> <li>2 Maso důkladně smíchejte s ostatními přísadami.</li> <li>3 Chcete-li připravit vlastní kloobisy, postupujte podle výše uvedených pokynů.</li></ul>

### 7 Výroba kebbe (pouze model HR2713)

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr.2–3.

### Výroba kebbe (obr.3-3)

### Recepty

<b>Kebbe</b>
<b>Počet porcí:</b> 5-8
<b>Ingredience:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Obal</b> <ul style="list-style-type: none"><li>500 g jehněčího nebo libového skopového, nakrájeného na proužky</li> <li>500 g bulguru, propeřaného a osušeného</li> <li>1 malá cibule</li></ul></li> <li><b>Náplň</b> <ul style="list-style-type: none"><li>400 g jehněčího, nakrájeného na proužky</li> <li>15 ml oleje</li> <li>2 lžičky cibule, nakrájené najemno</li> <li>5-10 ml mletého nového koření</li> <li>15 ml polohrubé mouky</li> <li>sůl a pepř</li></ul></li></ul>
<b>Postup:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li><b>Obal</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Namlele dohrady maso, bulgur a cibuli pomocí jemného mléčko kotoče.</li> <li>Namleté ingredience důkladně promíchejte a směs ještě dvakrát namlete.</li> <li>Pomocí tvarovače kebbe vytvořte ze směsi obal na kebbe.</li></ol></li> <li><b>Náplň</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Namlele maso pomocí jemného mléčko kotoče.</li> <li>Nakrájenou cibuli osmažte dozdátva.</li> <li>Přidejte mleté maso a ostatní ingredience a1–2 minuty povařte.</li> <li>Přibylétejný tuk slíjete a náplň nechte vychladnout.</li></ol></li> <li><b>Válení</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Do obalu vločte trochu náplně a zsmáčdnou na obou koncích uzavřete.</li> <li>Ohříte olej na fritovní (190<span> </span>°C).</li> <li>Kebbe fritujte 3–4 minuty dozdátva.</li></ol></li></ul>

### 8 Krájení zeleniny (pouze modely HR2711/HR2713)

Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr.2–4.

### Krájení zeleniny (obr.2-4)

Obr.4 zobrazuje survoiny na které je určen každý z tříků a tvary, které je možné s nimi připravit.

<div> <div><span><span>☞</span></span> Poznámka</div> <ul style="list-style-type: none"><li>Používejte pouze plastovou náspyku mílníku v kombinaci s kovovými válci a pěchovačem pro plastovou náspyku mílníku.</li></ul> </div>
--

<div> <div><span><span>✱</span></span> Upozornění</div> <ul style="list-style-type: none"><li>Mžtíte také strouhat sýr.</li></ul> </div>
--

### 9 Odšťavňovač měkkého ovoce (pouze model HR2712)

Odšťavňovač na ovoce můžete využít k přípravě šťavy z měkkého ovoce, jako jsou rajčata, pomeranče a hrozny.
Nedoporučujeme odšťavňovat z tvrdého ovoce, jako jsou jablka a hrubky.
Před použitím přístroje zkontrolujte, zda je přístroj sestaven podle obr.2–5.

### Odšťavňování měkkého ovoce (obr.3-5)

<div> <div><span><span>✱</span></span> Upozornění</div> <ul style="list-style-type: none"><li>Při manipulaci se sítkem a při jeho čištění buďte velmi opatrní. Čepele nože jsou velmi ostré.</li> <li>Nemlejte do mléčké sítě, je maximální doporučená doba chodu je nejvíce 2 minuty.</li> <li>Nikdy nekladěte do překoavi trubou prvý ani žádné předměty (například vedlou noží, listů nebo válčků). S odběrňovačem mléčko ovoce používáte pouze dozdátva překoavi.</li> <li>Před vypnutím dozdátva z námi jednotky vyčtejte. Důkladně šek v hračici trubou nezáte.</li></ul> </div>
<div> <div><span><span>☞</span></span> Poznámka</div> <ul style="list-style-type: none"><li>Před použitím vždy důkladně zkontrolujte šnek. Pokud zjistíte poškození, například praskliny, pořískání nebo uvolnění strouhací disk, odšťavňovač nepoužívejte.</li> <li>Než začnete survoiny zpracovávat, vypeckujte ovoce (švestky, meruňky, broskve, třeňé a podobně) a oloupejte tvrdou slupku (ananas, meloun a podobně).</li></ul> </div>
<div> <div><span><span>✱</span></span> Upozornění</div> <ul style="list-style-type: none"><li>Chcete-li získat více šťavy, nechte dužinu projít přístrojem vícekrát.</li></ul> </div>
<div> <div><span><span>☞</span></span> Poznámka</div> <ul style="list-style-type: none"><li>Zbývly přifřecené na mletých kotočcích odstraněte pomocí Inovativního čisticího nástroje. Mleci kotoče důkladně očistěte čistou vodou a poté je ihned osušte měkkým hadříkem nebo kuchyňským utěrkami.</li></ul> </div>

### 10 Čištění a údržba (obr. 5 a obr. 6)

- Před prvním použitím přístroje důkladně očištěte částí, které přicházi do styku s jídlem.
- Před odjímáním příslušenství nebo čištěním motorové jednotky přístroj vypněte a odpojte od napájení.
- Motorovou jednotku nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.
- Kovové části nemyte v myčce.
- Hlavní jednotku čistěte navlhčeným hadříkem.
- Náspyku vyčistěte od zbytků masa pomocí kousků pečiva.
- Oddělitelné části umyte pomocí jemného kartáče ve vodě s mycím prostředkem, opláchněte je čistou vodou a ihned je osušte měkkou utěrkou nebo ubrouskem.
- Kovové části lehce počistěte tukem nebo olejem, abyste zabránili rezavění.

## Esteti

### 1. Táhčis

Enne sadme kasutamist lugege kasutajühend hoolikalt läbi ja hoidke alles edaspidiseks.

### Oht

- Ärge kunagi kaske mootorit vette ega loputage seda kraani all.
- Ärge ühendage seadet taimerülilüliga.

### Hoiatus

- Lülitage seade alati välja ja eemaldage toitejuhe seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist, tarvikute vahetamist või kui seade on järelevalveta või kui teil on vaja puudutada liikuvaldi osi.
- Enne seadme elektrivõrku ühendamist veenduge, et seadme põhjal märgitud pinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Kui toitejuhe, pistik või muud osad on kahjustunud, ärge seadet kasutage.
- Ohtlike olukordade vältimiseks tuleb kahjustatud toitejuhe lasta uue vastu vahetada tootjal, tema hooldusinsidusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.
- Seda seadet võivad kasutada füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või isikud, kelle puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja kui nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Olge lõikuri käsitsemisel väga ettevaatlik, eriti seda tiguvõllit eemaldades ja puhastamise ajal. Lõikeservad on väga teravad!
- Ärge lükake toiduainete sõrmede ega esemete (nt spaatli) abil täitekolusse, kui seade töötab. Selleks võib kasutada ainult tükureid.
- Ärge sisestage oma sõmpi metallrumliisse, kui seade töötab.
- Kontrollige, et täitekolu oleks täiesti kokku pandud ja lukustatud enne, kui panete sellesse tiguvõlli, tera ja kraani.
- Ärksa ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Ärge kasutage seadet, kui pöördsöel või käitsekate on kahjustatud või sellel on nähtavad mõrasid.

### Ettevaatus

- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrguga veenduge, et seade on õigesti kokku pandud.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- Lülitage seade alati välja sisse/välja nupule vajutades.
- Ärge ätke seadet järelevalveta tööle.
- Ärge kunagi ületage üksiköli määrase rakenduses 5-minutilist maksimaalset kasutusaja.
- Laske seadmel enne järgmist kasutuskorda toatemperatuurini jahtuda
- Et ära hoida vigastusi, mis võivad tekkida termilise ohutuslüüsi ettekaevamata lähtestamise tagajärjel, ei tohi seade seadet ühendada ei välise lülitsusseadmega, nagu nt taimeriga, ega ühendada skeemiga, mida elektrivõrk korrapäraselt sisse-välja lülitab.
- Müratase: Lc = 87 dB [A]

### Ohutusüsteem

See seade on varustatud ülekuumenemiskaitsega. Ülekuumenemisel lülitub seade automaatselt välja. Lülitage seade välja ja laske sel fooltemperatuurini jahtuda. Seejärel sisestage pisti uuesti elektrikontakti ja lülitage seade sisse. Kui ülekuumenemiskaitse aktiveerub liiga sageli, võtke ühendust oma Philips edasi müüja või Philips valitud hoolduskeskusega. Seade on varustatud ka mehhanilise kaitsesga. Mootori kaitsmiseks on plastist hammasratas kaitstud nii, et see murdub, kui kondid või köögistatud ained seadmesse. Sellisel juhul eemaldage lihsalt hammasratas ja vahetage see välja.

### Elektromagnetväljalad (EMF)

See Philips seade vastab kõikiolide elektromagnetilisi välju (EMF) käsitsetele standarditele. Kui seadet kasutateks õigesti ja käsitsevale kasutajalehülle vastavalt on seda tänapäeval käibeleivate teaduskilje teooriate järgi ohutu kasutada.

### Ringlusevõtt

Täie toode on kavandatud ja toodetud kvaliteetsetest materjalidest ning detailidest, mida saab ümber töötada ja taaskasutada.

Kui näete toote kõlge kirjatud ja ikoonid matul pörgilaste sümbolit, siis kehtb tootele Euroopa direktiv 2002/96/EÜ.

Ärge kunagi visake seda toodet muude majapidamisjätmete hulka. Palun viige ennast kuskile elektrilise ja elektronilise toodete eraldi kogumiseks ja plastist hammasratas keskkonnale. Toote õige kõrvaldamine aitab vältida võimalikke negatiivse tagajärje kasunkoole ja inimeste tervisele.

### 2. Sissejuhatus

Õnimeeste osu puhul ja taritame Philipsi poolt!
Philipsi pakutava tooteote eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebisaidil www.philips.com.

- hakkäia liha;
- teha vorste (ainult HR2709/HR2712/HR2713)
- teha kebbe ihapallide eraldäga (ainult HR2711/HR2712/HR2713)
- teha puujäpessid mahla (ainult HR2712)

- Soovitus
- Lisaretseptete leiate aadressil www.kitchen.philips.com.

### 3. Pakendi sisu (joon. 1)

<b>1</b> <b>†</b> Täitekolu vahastunupp	<b>11</b> <b>†</b> Vorstiseraldäga (ainult HR2709/HR2712/HR2713)
<b>2</b> <b>†</b> Mootor	<b>12</b> <b>†</b> Kebbe ihapallide tegija (ainult HR2713) <ul style="list-style-type: none"><li>A Kebbe ihapallide eraldäga</li> <li>B kebbe ihapallide vormija</li></ul>
<b>3</b> <b>†</b> <b>O/I</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Seadme sisse- või väljalülitamine.</li></ul>	<b>13</b> <b>†</b> Töukur plastist täitekolu jaoks (ainult HR2711/HR2713)
<b>4</b> <b>†</b> Käepide	<b>14</b> <b>†</b> Plastist täitekolu (HR2711/HR2713 omist)
<b>5</b> <b>†</b> Metallist täitekolu	<b>15</b> <b>†</b> Metallrumlid (HR2711/HR2713 omist) <ul style="list-style-type: none"><li>A Jäme rüivrummrummel</li> <li>B peen rüivrummrummel (ainult HR2713)</li> <li>C villustusrummel</li></ul>
<b>6</b> <b>†</b> Tiguvõlli	<b>17</b> <b>†</b> Töukur metallist täitekolu jaoks
<b>7</b> <b>†</b> Lõikuri/nagu	<b>18</b> <b>†</b> Sisestamiskett
<b>8</b> <b>†</b> Hakkimiskettad <ul style="list-style-type: none"><li>A Jäme hakkimisketas (lämbmõõt 8 mm)</li> <li>B peen hakkimisketas (lämbmõõt 5 mm)</li></ul>	<b>19</b> <b>†</b> Uuendulid puhastusseade
<b>9</b> <b>†</b> Keeravöö kinnitusrõngas	<b>20</b> <b>†</b> Puujäpessid mahla (ainult HR2712)
<b>10</b> <b>†</b> Vorstiseraldäga (ainult HR2709/HR2712/HR2713) <ul style="list-style-type: none"><li>A suur vorstisarv (lämbmõõt 22 mm)</li> <li>B väike vorstisarv (lämbmõõt 12 mm)</li></ul>	<b>21</b> <b>†</b> Mahla valmistamise korpus
	<b>22</b> <b>†</b> Söel
	<b>23</b> <b>†</b> Võlli
	<b>24</b> <b>†</b> Rõngasthend
	<b>25</b> <b>†</b> Puujäpessid täitekolu
	<b>26</b> <b>†</b> Puujäpessid lõikur

### 4. Enne esmakasutust

Enne sadme ja selle tarvikute esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt puhtaks kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad (vt „Puhastamine“ joon. 5 ja joon. 6)

### 5. Hakkliha

Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 2-1.

### Hakkliha (joon. 3-1)

<div> <div><span><span>☞</span></span> Märkus.</div> <ul style="list-style-type: none"><li>Ärge hakkige konte, päkkleid ega muud kõva materjali.</li> <li>Ärge hakkige külmutatud liha! Enne liha hakkimist sulatage see ülles.</li> <li>Ärge kasutage seadet üle täitekolusse liiga palju liha lülitades.</li> <li>Välge soovitud teraistusust lülitavalit sobiv hakkimisketas. Peenema tekstuuri saavutamiseks võtke liha ka kardavalt massinat läbi ajada.</li></ul> </div>
--

<div> <div><span><span>✱</span></span> Soovitus</div> <ul style="list-style-type: none"><li>Eemaldage lihsat ni palju kotte, krõmpulud ja kõõlused kui võimalik.</li> <li>Enne vorstide valmistamist hakke liha (nt jätate „Vorstide valmistamine“).</li> <li>Kui täitekolu on ummistunud, lülitage seade välja ja eemaldage see mootori küljest. Seejärel eemaldage kinniläänud mäs täitekolust.</li></ul> </div>
--

### 6. Vorstide tegemine (ainult HR2709/HR2712/HR2713)

Enne alustamist pange seade kokku, tuginedes joonisele 2-2.

### Vorstide tegemine (joonis 3-2)

<div> <div><span><span>☞</span></span> Märkus.</div> <ul style="list-style-type: none"><li>Veenduge, et täitekolu olevad nagad jõuavad mootori olevate sätkudega.</li> <li>Ärge blokeeri vorstisard õhuvõlvustori.</li> <li>Ärge tehke väga pakse vorste, kui näete, on liiga</li></ul></div>
---



## Lietuviškai

### 1 Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją, nes jos gali būti reikalingi ateityje.

### Pavojus

- Niekada nemerkite vandinį į vandenį ir neplaukite jo iš čiampa tekančiu vandeniu.
- Nejunkite prietaiso prie jungiklio su laikmačiu.

### Išpėjimas

- Jei paliekatė prietaisą be priežiūros, ketinate jį išrinkti, surinkti, valyti, keisti priedus ar pasiekti nudojant judančias dalis, visada išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio įsitinkinkite, kad prietaiso apačioje nurodyta įtampa sutampa su vietine maitinimo įtampa.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, kištukas arba kitos dalys, prietaiso nenaudokite.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros centras arba kitą panašios kvalifikacijos specialistai, kitai gali būti pavojus.
- Prietaisą gali naudoti asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie neturi patirties ir žinių, su sąlyga, kad jie bus prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supažindinti su susijusiais pavojais.
- Būkite labai atsargūs su malimo peiliukais, ypač traukdami juos nuo sraigto ašies ir plaudami.
- Pjaunamieji paviršiai yra labai aštrūs!
- Prietaisui veikiant, nebandykite į piltuvą įstumti maisto produktų pirštais ar kitu objektu (pvz., mentele). Šiam tikslui turi būti naudojami kiti stūmikliai.

- Veikiant prietaisui, nekiskite pirštų į metalinį būgną.
- Patikrinkite, ar tinkamai surinkote ir užfiksavote piltuvą ir tik tada įdėkite sraigto ašį, ašmenis ir sietelį.
- Šiuo prietaisu negalima naudotis vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas besisukantis sietelis ar apsauginis dangtis arba ant jo matote įtrūkimų.

### Atsargiai

- Prietaisas skirtas naudoti tik butyje.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą, įsitinkinkite, kad prietaisas yra tinkamai surinktas.
- Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų bendrovių arba nerekomenduojamų „Philips“). Jei naudositė tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Prietaisą visada išjunkite paspausdami mygtuką O/I.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Kad ir ką darymėtė, niekada neviršykite maksimalaus naudojimo laiko – 5 minučių.
- Leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros prieš atlikdami kitą operaciją
- Tam, kad išvengtumėte pavojaus, galinčio kilti neapdirbti išjungus terminę sistemą, šis prietaisas neturi būti jungiamas per išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba būti prijungtas prie grandinės, kuri yra pastoviai įjungama ir išjungama.
- Triukšmo lygis: Lc = 87 dB [A]

### Saugos sistema

Šiame prietaise įrengta apsauga nuo perkaitimo funkcija. Kai prietaisas perkaista, jis automatiškai išjungia. Ištraukite iš maitinimo lizdo prietaiso kištuką ir palikite prietaisą atvėsti iki kambario temperatūros. Tada vėl įkiškite kištuką į maitinimo lizdą ir įjunkite prietaisą. Jei apsauga nuo perkaitimo funkcija įjungta pernelyg dažnai, kreipkitės į „Philips“ paslaugų arba įsigytojų „Philips“ paslaugų centrus.

Prietaisą sumontuota ir mechanine apsauga. Jei numatėte, kad jį prietaisą pateks ardi ar virtuvės reklamėms, šis plastmasinis krumpliaratis sulūs, jei taip nutiktų, tiesiog šimkite krumpliaratį ir pakeiskite jį kitu.

### Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philps“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus). Tinkamai pagal šiam naudojotą vadovė pateiktus nurodymus eksploatuojamas prietaisas, remiamis dabarine moksline informacija, yra saugus naudoti.

### Perdirbimas

Gaminys sukurtas ir pagamintas naudojant aukštos kokybės medžiagas ir komponentus, kuriuos galima perdirbti ir naudoti pakartotinai.

Jei matote perbrauktos sukėlę dėkle ar rakuose simbolį prirūpintą pie produkto, tai reikšia, kad produktas galioja Europos Sąjungos direktyva 2002/96/EB.

Nesmeskite šio produkto su kitomis buitinėmis atliekomis. Sužinkite, kokios vietinės taisyklės taikomos atšarom elektrinių ir elektroninių produktų surinkimui. Tinkamas senų produktų šalinimas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

## 2 Įvadas

Sveikiname jūsius „Philips“ gaminį ir sveiki atvykė! Jei norite pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu www.philips.com.

- Šiuo gaminiu galite
  - malti mėsą
  - gaminti dešeles (tik HR2709/HR2712/HR2713)
  - gaminti maltinias (tik HR2713)
  - pašauti daržoves ir tarkuoti sūrį (tik HR2711/HR2713)
  - spausti sultis iš minkštų vaisių (tik HR2712)

- Patarimas
  - Daugiau receptų raste www.kitchen.philips.com.

## 3 Kas dežutėje ( 1 pav.)

<p>ⓘ <b> Piltuvu atleidiemo mygtukas</b></p> <p> Paspauskite ir palaikykite nuspaudę, nurodantį piltuvą.</p>	<p>ⓘ <b> Dešelių atskyrimo įrankis (tik HR2709/HR2712/HR2713)</b></p>
<p>ⓘ <b>Variklis</b></p>	<p>ⓘ <b> Maltinio gamintojo įrankis (tik HR2713)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A Maltinio atskyrimo įrankis</li> <li>B Maltinio formavimo įrankis</li></ul>
<p>ⓘ <b> O/I</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Išjunkite arba įjunkite prietaisą.</li></ul>	<p>ⓘ <b> Stūmiklis plastikiniam piltuvui (tik HR2711/HR2713)</b></p>
<p>ⓘ <b> Rankena</b></p>	<p>ⓘ <b> Plastikinis piltuvės (tik HR2711/HR2713)</b></p>
<p>ⓘ <b> Metalinis piltuvus</b></p>	<p>ⓘ <b> Metalinio būgnai (tik HR2711/HR2713)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A stambaus tyrinimo būgnas</li> <li>B smulkaus malimo diskas (5 mm skersmens)</li> <li>C Pjauštuvinio būgnas</li></ul>
<p>ⓘ <b> Sraigto ašis</b></p>	<p>ⓘ <b> Metalinio piltuvo stūmiklis</b></p>
<p>ⓘ <b> Pjaustyklė / peilis</b></p>	<p>ⓘ <b> Tiekimo dėklas</b></p>
<p>ⓘ <b> Malimo diskai</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A stambaus malimo diskas (8 mm skersmens)</li> <li>B smulkaus malimo diskas (5 mm skersmens)</li></ul>	<p>ⓘ <b> Naujųviškas valymo įrankis</b></p>
<p>ⓘ <b> Tvirtinimo varželė</b></p>	<p>ⓘ <b> Minkštų vaisių sulčiaspaudė (tik HR2712)</b></p>
<p>ⓘ <b> Dešelių kirmimo vamzdeliai (tik HR2709/HR2712/HR2713)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A trumpų dešelių kirmimo vamzdelis (22 mm skersmens)</li> <li>B plonų dešelių kirmimo vamzdelis (12 mm skersmens)</li></ul>	<p>ⓘ <b> Sulčių spaudimo angalis</b></p> <p>ⓘ <b> Sulčiaspaudės korpusas</b></p> <p>ⓘ <b> Sietelis</b></p> <p>ⓘ <b> Ašis</b></p> <p>ⓘ <b> Standartinio žiedo</b></p> <p>ⓘ <b> Minkštų vaisių sulčiaspaudės piltuvus</b></p> <p>ⓘ <b> Minkštų vaisių sulčiaspaudės stūmiklis</b></p>

## 4 Prieš naudodami pirmą kartą

Prieš naudodami prietaisą ir jo priedus pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liecis su maistu (žr. „Valyimas“, 5 pav. ir 6 pav.)

## 5 Mėsos malimas

Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2-1 pav.

## Mėsos malimas ( 3–1 pav.)

- Patarba
  - Niekada nemalkite kaulų, nešūvų ar kitų kietų produktų.
  - Nenaudokite šaldytos mėsos! Prieš maldami mėsą, ją užšaldykite.
  - Neperduok per daug mėsos į prietaisą, kad jo neperektaujamėte.
  - Galite pasvirti trinkama malimo diska, kad malta mėsa būtų norimo smulkiumo. Jei norite, kad mėsa būtų dar smulkesni, sumalta, malkite ją keleta kartų.

- Patarimas
  - Kiek įmanoma iš mėsos pašalinkite kaulus, kremdes ir saugykles.
  - Prieš žiedamį dešras, visų pirmą sumalkite mėsą (žr. „Gaminkite dešeles“).
  - Jei piltuvus užbloko, prietaisą išjunkite ir nuromkite piltuvą nuo vandnio. Tada šimkite piltuvą užstrigusiu produktu.

## 6 Dešelių gaminimas (tik HR2709/HR2712/HR2713)

Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2-2 pav.

## Dešelių gaminimas ( 3–2 pav.)

- Patarba
  - Įsitinkinkite, kad škyfos ant piltuvo sutampa su variklio fantomis.
  - Neuždenkite ant dešų kirmimo vamzdelio esančių oro išėjimo grivelių.
  - Nesukimkite dešų per šonus, jei dešų eadė yra per daug trumpa.
  - Prižiūrėkite, kad dešų eadė būtų šlapia, antrąjį ir jį prišlipti prie dešų kirmimo vamzdelio.

## Receptas

### Dešrelės

- Sastāvudžijs:
- 4 500 g maltos kauklienos
- 5 valg. š. druskos
- 1 valg. š. maltų baltųjų pipirų
- 2 valg. š. trinto šaltainio
- 1 arbat. š. imbiero
- 1 valg. š. muskato riešuto
- 1 valg. š. Ciberrelų
- 470 ml ledinio vandens
- 1 valg. š. maltos astrosios raudonosios paprikos

Gaminimas:

- Sumalkite mėsą stambiau malimo disku.
- Kruopščiai išmaišykite mėsą ir kitas sudedamąsias dalis.
- Norėdami patys pagaminti dešelius, laikykites pirmai pateiktų instrukcijų.

## 7 Maltinių gaminimas (tik HR2713)

Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2-3 pav.

## Maltinių gaminimas (3–3 pav.)

## Receptas

**Maliniai**

Išėjus: 5–8 porcijos

Sudėtis:

- Pagrindas**
  - 500 g erlenos arba avieno be taukų, supjaustytos juostelėmis
  - 500 g „Buğur“ miltų, praplatųjų ir navairentų
  - 1 mažas svogūnas
- Išdaras**
  - 400 g erlenos, supjaustytos juostelėmis
  - 15 ml alyuvas
  - 2 vidutinio dydžio svogūnai, smulkiai supakuoti
  - 5-10 ml maltų kvapniųjų pipirų
  - 15 ml paprastų sūlių
  - druska ir piprai

Gaminimas:

- Pagrindas**
  - Kartu sumalkite mėsą, kveičius ir svogūnus smulkaus malimo disku.
  - Kruopščiai išmaišykite sumaltus produktus ir dar du kartus permalkite mėšį.
  - Naudokite maltinių gamintojo įrankį pagrudintu sformuoti.
- Išdaras**
  - Sumalkite mėsą stambiau malimo disku, kol jis jaukio rudumo spalvą.
  - Suberkite sumaltą mėsą ir kitas sudedamąsias dalis ir palepinkite 1–2 minutes.
  - Nuplikite riebalų perteklių ir atvėsinkite įdarą.
- Gaminimas**
  - Įpaukuokite šiek tiek įdaro į pagrindo ir suspauskite abi dalis, kad sandariai uždarytumėte įdarą viduje.
  - Įkaitinkite alyvą gilioje keptuvėje (190 °C).
  - 3-4 minutes keptikite maltinius glioje keptuvėje, kol jie taps geltonai rudi.

## 8 Daržovių pjaustymas (tik HR2711/HR2713)

Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2-4 pav.

## Daržovių pjaustymas ( 2–4 pav.)

Pav. 4 rodomi maisto produktai, tinkami kiekvienam būgnui, ir pjaustymo formelės.

- Patarba
  - Naudokite tik plastmazinį piltuvą su metaliniais būgnais ir stūmikliu plastmaziniam piltuvui.

- Patarimas
  - Galite sutarkuoti ir sūrį

## 9 Minkštų vaisių sulčiaspaudė (tik HR2712)

Minkštų vaisių sulčiaspaudė galite naudoti minkštų daržovių ir vaisių, pavyzdžiui, pomidorų, apelsinų ir vynuogių, sultims spausti.

Nerekomenduojama spausti kietų vaisių, pavyzdžiui, obuolių ir kiaušidų sūlių.

Prieš pradėdami surinkite prietaisą pagal 2-5 pav.

## Minkštų vaisių sulčiaspaudė ( 3–5 pav.)

- Atsargiai
  - Būkite atsargūs imdami ar vadydami sietelį. Alsmens yra labai aštri.
  - Nepašildinkite, kad maksimali rekomenduojamas valymo laikas yra iki 2 minučių.
  - Niekada nekeičite raklio ar kito daikto (pvz., šakutės, peilio, šaukšto ar mentele) į teikimo varželę.
  - Naudokite tik minkštus vaisius sulčiaspaudės sūrta šoneliu.
  - Palaukite, kol tyrinė spaudžiančio priedo sraigto nutus vėlei, prieš nuimdami jį nuo pagrindinio gaminio.
- Patarba
  - Prieš naudodami visada patinkinkite, ar trinkamai prisuta. Nenaudokite sulčiaspaudės, jei pastebėjote kokį nors pažeidimą, pvz., įskilimus, prūksmus ar atblausinųjų smulkiumo diską.
  - Prieš apdordami pašalinite visus sėklas ir kauliukus iš šviežių, atbruktos, kiaušidų persių ir vyšnių, nuvalykite kietų augalų stiebus ir t. t. būvę.

- Patarimas
  - Galite išpausti kur kas daugiau sulčių, jei spaustė trišūvis ketelį kartų.

## 10 Valymas ir priežiūra ( 5 pav. ir 6 pav.)

- Prieš pirmąjį prietaiso naudojimą kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liecis su maistu. Siekite pirmą kartą prietaiso vadydami ir neplaukite jo iš čiampa tekančiu vandeniu.
- Niekada nemerkite įrankių ir valdymui ir neplaukite jo iš čiampa tekančiu vandeniu.
- Metaliųjų dalių neplaukite indų plovikyte.
- Pagrindinį įtaisą nuvalykite drėgna šluoste.
- Prašeikite duonos gabaliukų, per piltuvą, kad pašalintumėte visus mėsos likučius.
- Raukštelius nuvarnas dalis minkštų lepusių malimo vamdyje, pradžiateikite šviamne vadybę ir nedelsiant išllystykite minkštų audinio arba servetėlines.
- Siek tiek sutepkite metalines detales riebalais arba alyjeimui, kad nerūdytų.

- Patarba
  - Norėdami pašalinti pirmo malimo diskų prilipusiu likučiu, naudokite naująviškį valymo įrankį. Praskalaukite juos šviamne vadydyje ir nedelsdami nuasruokite minkštų audinio arba servetėlines.

## Latviešu

## 1 Svarīgā informācija

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

### Briesmas

- Nekādā gadījumā nemērciet motora bloku ūdenī, un neskalojiet to zem krāna.
- Nepievienojiet šo ierīci taimerā slēdzim.

### Būdinājums!

Vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet no strāvas padeves, ja tā tiek atstāta bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas, tīrīšanas, piederumu maiņas vai pietuvošanās daļām, kas lietošanas laikā atrodas kustībā.

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, vai spriegums, kas norādīts uz ierīces apakšdaļas, atbilst vietējam strāvas spriegumam.
- Ja strāvas vads, kontaktdakša vai citas daļas ir bojātas, neizmantojiet ierīci.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaīna jāveic ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētam personām, lai novērstu bīstamību.
- Ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Esiet ļoti uzmanīgi, rīkojoties ar griezēju, it īpaši, ņemot to no gļimežvārpstas un tīrīšanas laikā. Griezējmalas ir ļoti asas!
- Ierīces darbības laikā, neizmantojiet priekšmetus (piem., lāpštinu) vai pirkstus, lai padēvējcaurulē ievietotu sastāvdāļas. Šo darbību veikšanai drīkst lietot vienīgi bidni.
- Ierīces darbības laikā nebāziet pirkstus metāla tvērtnē.
- Plīnībā salieciēt un nofiksējiet piltuvi, pirms ievietot tajā gļimežvārpstu, asmeni un aizsargu.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni, ierīci un tās elektrības vadu glabājet bērniem nepieejamā vietā. Bērni nedrīkst rotāļties ar ierīci.
- Nelietojiet ierīci, ja rotējošais siets vai aizsargvāks ir bojāts vai tiem ir redzams plaisas.

### Ievērbai

- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājaismiecībā.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, ka tā ir salikta pareizi.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Vienmēr izslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
- Neatstājet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Nevienā darbības režīmā nedarbiniet ierīci ilgāk par 5 minūtēm.
- Ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai pirms nākamās darbības
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, kuras var izraisīt neuzmanīga termālā slēdzā izslēgšana, šo ierīci nedrīkst apgādāt ar strāvu, izmantojot ārēju ieslēgšanas ierīci, piemēram, taimerī, kā arī pieslēgt to strāvas ķēdei, kura tiek regulāri ieslēgta un izslēgta. Trokšņa līmenis: Lc = 87 dB [A]

## Drošības sistēma

Šajā ierīcē ir iestrādāta aizsardzība pret pārkaršanu ja ierīce pārkarst, tā automātiski izslēdzas. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist līdz istabas temperatūrai. Pēc tam pieslēdziet ierīci elektrotīklam un ieslēdziet to vēlreiz. Ja aizsardzība pret pārkaršanu ieslēdzas pārāk bieži, sazinieties ar savu Philips izplatītāju vai Philips palvarozu servisa centru.

Ierīce ir aprīkota arī ar mehānisku aizsardzību. Motora aizsardzību nodrošina plastmasas zobratns kas salīkt ja ierīce tiek veikti kaut vi priedēkts, ja tas notiek, vienlaikus noņemiet šo zobratnu un noņemiet to.

**Elektromagnētiskie lauki (EML)**

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskajiem laukiem (EMF). Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pirms tās darbināšanas izlasiet instrukcijas ierīcei ir droši izmantojama saistībā ar mūsdienīgā, pieejamajam zinātniskajam datiem.

## Pārstrādē

Šī ierīce ir konstruēta un izgatavota no augstas kvalitātes materiāliem un sastāvdaļām, ko var pārstrādāt un izmest atkārtoti. Ja redzat pārstrāvrotu atkritumu urms simbolu uz produkta, tas nozīmē, ka uz šo produktu attiecas ES direktīva 2002/96/EK. Niekad neutilizējiet šo produktu kopā ar pārējiem sadzīves atkritumiem. Lūdām iepazīties ar vietējiem noteikumiem attiecībā uz elektrisko un elektronisko produktu atbēršu savākšanu. Pareizi jāsavāc produkti, lai nodrošinātu pilnībā novērst potenciālo negatīvo ietekmi uz vidi un cilvēku veselību.

## 2 Ievads

Apsveicu ar pirkumu un laipni lūdzu! Filipsi Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvāto atbalstu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.philips.com.

Izmantojot šo ierīci varat:

- malīt gaļi
- pagatavot desas (tikai HR2709/HR2712/HR2713);
- gatavot frikadēlas (tikai HR2713);
- griest dzirzpus un rīvēt sieru (tikai HR2711/HR2713)
- izslēgt sulu no mīkstem augļiem (tikai HR2712)

- Padsoms
  - Varīk receptu meklējiet vietnē www.kitchen.philips.com.

## 3 Kas iekļauts komplektā att.)

- |   |  |
|---|--|
| <p>ⓘ <b> Piltuvu avariānosnas poga</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Nospiežiet un turiet to, kad atvienojat piltuvi.</li></ul>                         | <p>ⓘ <b> Desu atdālītājs (tikai HR2709/HR2712/HR2713)</b></p>  |
| <p>ⓘ <b> Motora bloks</b></p>   | <p>ⓘ <b> Frikadēļu veidotājs (tikai HR2713)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A Galas bumbuļu veidotājs</li> <li>B Galas bumbuļu veidotājs</li></ul>   |
| <p>ⓘ <b> O/I</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Izslēdz vai ieslēdz ierīci.</li></ul>  | <p>ⓘ <b> Plastmasas piltuvės bidnis (tikai HR2711/HR2713)</b></p>  |
| <p>ⓘ <b> Rokstruts</b></p>  | <p>ⓘ <b> Plastmasas piltuvē (tikai HR2711/HR2713)</b></p>  |
| <p>ⓘ <b> Metālā piltuvē</b></p>   | <p>ⓘ <b> Metālā cilindri (tikai HR2711/HR2713)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A Ruņķā maluma cilindrs</li> <li>B Smalkā maluma cilindrs (tikai HR2713)</li> <li>C Slēdīšanas cilindrs</li></ul> |
| <p>ⓘ <b> Gļimežvārpsta</b></p>  | <p>ⓘ <b> Metālā piltuvēs bidnis</b></p>  |
| <p>ⓘ <b> Griezējsplūds</b></p>  | <p>ⓘ <b> Padves papilne</b></p>  |
| <p>ⓘ <b> Malšanas diski</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>A Ruņķā maluma disks (8 mm diametrs)</li> <li>B Smalkā maluma disks (5 mm diametrs)</li></ul> | <p>ⓘ <b> Novatoriskis tīršanas rīks</b></p>  |

- Patarības
  - Uzskārbrājamsais gredzens
  - Desu uzgāļi (tikai HR2709/HR2712/HR2713)
    - A Ielaus uzgālis desu gatavošanai (diametrs: 22 mm)
    - B Mazais uzgālis desu gatavošanai (diametrs: 12 mm)
  - Sulas spūdes korpus
  - Spūdes Vārpsta
  - Blyrdzens
  - Mīkstu augļu sulu spūdes piltuvē
  - Mīkstu augļu sulu spūdes bidnis

## 4 Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms ierīces piederumu pirmo izmantotānas reizes rūpīgi noīriet visas detaļas, kas nonāk saskarē ar pirkūku. (Skatiet sadaļu „Tīrīšana“ (5. att. un 6. att.).

## 5 Gaļas malšana

Pirms darba sākšanas pārliecinieties, vai esat salicis ierīci atbilstoši attēlam.

## Gaļas malšana (3-1.att.)

- Piezīme.
  - Nekad nemalciniet kaulus, nlektus un citus cietus produktus.
  - Nekad nemalkē sasaldētu gaļu! Pirms gaļas malšanas atšaldiet to.
  - Neizmetiet piltuvē pirkāt daudz gaļas, lai nepārlogotū ierīci.
  - Varat izvēlēties piemērotu malšanas disku, lai samaltu gaļu ar atbilstošu rupjumu.Varat arī malt varīkās rezes, lai iegūtu smalkāku malumu.

- Padsoms
  - Pēc iespējas rūpīgāk iznīeziet no gaļas kaulus, skrīmļus un cīpklus.
  - Pirms desu gatavošanas virsmas samalkiet gaļu (skatiet nodaļu „Desu gatavošana“).
  - Ia piltuvē ir radies sastrīgums, izslēdziet ierīci un izņemiet piltuvi no motora bloka. Pēc tam iztīriet iestrgusos produktus no piltuves.



## Română

### 1 Important

Citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție înainte de a folosi aparatul și păstrați-le pentru consultare ulterioară.

### Pericol

- Nu introduceți unitatea motor în apă și nici nu o clătiți la robinet.
- Nu conectați aparatul la un întrerupător comandat de un ceas electronic.

### Avertisment

- Oprește întotdeauna aparatul și deconectează-l de la alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de a-l monta, demonta, curăța, schimba accesoriile sau de a te apropia de componente în mișcare în timpul utilizării.
- Înainte de a conecta aparatul la alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată în partea inferioară a aparatului corespunde tensiunii de alimentare locale.
- În cazul în care cablul de alimentare, ștecherul sau alte componente sunt deteriorate, nu utilizați aparatul.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, reprezentantul său de service sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice pericol.
- Aparatul poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolule pe care le prezintă.
- Aveți mare atenți când manevrați cuțitul, în special atunci când îl îndepărtați de pe axul melcului sau în timpul curățării. Marginile tăioase sunt foarte ascuțite!
- Nu vă utilizați degetele sau un obiect (de ex. o spatulă) pentru a împinge ingredientele în recipient în timp ce aparatul funcționează. În acest scop trebuie utilizate numai elementele de împingere.
- Nu vă introduceți degetele în tamburul din metal în timp ce aparatul funcționează.
- Asigurați-te că asamblezi complet și blochezi recipientul înainte de a monta axul de melc, lama și ecranul pe recipient.
- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către copii.
- Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Nu utilizați aparatul dacă sita rotativă sau capacul de protecție este deteriorat sau are fisuri vizibile.

### Atenție

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.
- Înainte de a conecta aparatul la alimentare, asigurați-vă că aparatul este asamblat corect.
- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau nerecomandate explicit de Philips. Dacă utilizați aceste accesorii sau componente, garanția se anulează.
- Oprește întotdeauna aparatul apăsând butonul O/I.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Nu depăși timpul maxim de funcționare de 5 minute pentru toate aplicațiile.
- Lasă aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de următoarea utilizare
- Pentru a evita pericolile datorate resetării necorespunzătoare a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutație extern, cum ar fi un cronometru și nu trebuie conectat la a circuit care este pomit și oprit regulat de către aparat.
- Nivel de zgomot: Lc = 87 dB [A]

## Sistem de siguranță

Acest aparat este echipat cu protecție la supraîncălzire. Aparatul se oprește automat în cazul supraîncălzirii. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească până la temperatura camerei. Apoi introduceți ștecherul de alimentare înapoi în priza de alimentare și pompiți din nou aparatul. Contactați furnizorul dvs. Philips sau un centru de service Philips dacă protecția la supraîncălzire se activează prea des. De asemenea, aparatul este prevăzut cu un sistem de protecție mecanică. Pentru a proteja motorul, mecnisimul din plastic a fost conceput să se rupă dacă în aparat sunt introduse oase sau ustensile. În acest caz, scoateți mecnisimul și înlocuiți-l.

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este necesar, contactați-ne în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare; aparatul este sigur, conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

### Reciclare

Produsul dvs. este proiectat și fabricat din materiale și componente de înaltă calitate, care pot fi reciclate și reutilizate.

Când vedeți simbolul unei pubele cu un X peste ea, aceasta înseamnă că produsul face obiectul Directivei europene CEE 2002/96/EC.

Nu evaluați niciodată acest produs împreună cu gunoii menajeri.Vă rugăm să vă informați despre regulamentele locale referitoare la colectarea separată a produselor electrice și electronice. Scoaterea din uz corectă a produselor vechi ajută la prevenirea conserptelor nocive asupra mediului și a sănătății umane.

## 2 Intoducere

Felicitanți pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența noastră de Philips, înregistrați-vă produsul la [www.philips.com](http://www.philips.com).

Cu acest produs, poți:

- să toci carne,
- să preparei cârnați (numai HR2709/HR2712/HR2713)
- să prepari kebbe (numai HR2713)
- să tai legume și să razi brânză (numai HR2711/HR2713)
- să storci fructe moi (numai HR2712)

- Sugestie
  - Pentru mai multe rețete, accesați [www.kitchen.philips.com](http://www.kitchen.philips.com).

## 3 Ce se află în cutie (Fig. 1)

<span><span>①</span></span> <b>Buton de eliberare a recipientului</b>	<span><span>⑩</span></span> <b>Separator de cârnați (numai HR2709/HR2712/HR2713)</b>
<span><span>②</span></span> <b>Bloc motor</b>	<span><span>⑪</span></span> <b>Aparat pentru Kebbe (numai HR2713)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A Separator Kebbe</li> <li>B Dispozitiv de modulare Kebbe</li></ul>
<span><span>③</span></span> <b>O/I</b>	<span><span>⑫</span></span> <b>Împingător pentru recipientul din plastic (numai HR2711/HR2713)</b>
<span><span>④</span></span> <b>Mănar</b>	<span><span>⑬</span></span> <b>Recipient din plastic (numai HR2711/HR2713)</b>
<span><span>⑤</span></span> <b>Recipient din metal</b>	<span><span>⑭</span></span> <b>Tamburi metalici (numai HR2711/HR2713)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A Tambur pentru radere mare</li> <li>B Tambur pentru radere mică/răzătoare (numai HR2713)</li> <li>C Tambur accesoriu de felat</li></ul>
<span><span>⑥</span></span> <b>Ax de melc</b>	<span><span>⑮</span></span> <b>Împingător pentru recipientul din metal</b>
<span><span>⑦</span></span> <b>Dispozitiv de tăiere/Cuțit</b>	<span><span>⑯</span></span> <b>Taxi de alimentare</b>
<span><span>⑧</span></span> <b>Discuri pentru tocac</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A Disc pentru tocarea mare (diametru de 8 mm)</li> <li>B Disc pentru tocarea măruntă (diametru de 5 mm)</li></ul>	<span><span>⑰</span></span> <b>Accesorii pentru curățare inovator</b>
<span><span>⑨</span></span> <b>Inel filetat</b>	<b>Servidor pentru fructe moi (numai HR2712)</b>
<span><span>Ⓣ</span></span> <b>Până pentru cârnați (numai HR2709/HR2712/HR2713)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A Până mare pentru cârnați (diametru de 22 mm)</li> <li>B Până mică pentru cârnați (diametru de 12 mm)</li></ul>	<span><span>⑱</span></span> <b>Duză de stoarcere</b>
	<span><span>Ⓝ</span></span> <b>Corp storcător</b>
	<span><span>Ⓢ</span></span> <b>Sită</b>
	<span><span>Ⓦ</span></span> <b>Ac</b>
	<span><span>Ⓥ</span></span> <b>Inel de etanșare</b>
	<span><span>Ⓧ</span></span> <b>Recipient storcător pentru fructe moi</b>
	<span><span>Ⓩ</span></span> <b>Împingător pentru storcătorul pentru fructe moi</b>

## 4 Înainte de prima utilizare

Înainte de a utiliza aparatul și accesoriile pentru prima oară, curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele. (Consultați „Curățarea” în Fig.5 și Fig.6.)

## 5 Tocarea cârnii

Înainte de a începe, asigurați-vă că asamblați în conformitate cu Fig.2-1.

<span><span>☰</span></span> <b>Notă</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Nu mâncați niciodată carne rucă sau alte alimente dure.</li> <li>Nu utilizați carne congelată înainte să toci carne, deșpețaji-o mai întâi.</li> <li>Nu supraîncălziți aparatul împingând prea multă carne în recipient.</li> <li>Puteți selecta direcția de tocare corespunzător pentru grăunțele preferate a cârnii tocate. De asemenea, puteți toca mai mult de o dată pentru o tocură mai fină.</li></ul>
<span><span>✱</span></span> <b>Sugestie</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Îndepărtați pe cât posibil oasele, cartilajele și agroriurile din carne.</li> <li>Înainte de a prepara cârnați, tocați mai întâi carnea. (consultați „Prepararea cârnaților”)</li> <li>Dacă recipientul este blocat, opreștete aparatul și dezasamblați recipientul de pe blocul motor. Apoi scoate elementele care blochează recipientul.</li></ul>

## 6 Prepararea cârnaților (numai HR2709/HR2712/HR2713)

Înainte de a începe, asigurați-vă că asamblați în conformitate cu Fig.2-2.

## Prepararea cârnaților (Fig.3-2)

<span><span>☰</span></span> <b>Notă</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Asigurați-vă că promenițele de pe recipient se aliniază cu canalurile de pe motor.</li> <li>Nu înlocuiți canalurile de leșare a carnei din pâlnia pentru cârnați.</li> <li>Nu faceți cârnați prea grosi în cazul în care membrana pentru cârnați este înțâșnată prea mult.</li> <li>Mențineți membrana pentru cârnați pentru a împiedica lipirea acesteia de pâlnia pentru cârnați.</li></ul>

<span><span>✱</span></span> <b>Rețetă</b>
<b>Cârnați</b>
<b>Ingrediente:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>4.500 g carne de porc tocată</li> <li>5 linguri de sare</li> <li>1 lingură de piper alb măcinat</li> <li>2 linguri de salivă storțită</li> <li>1 lingură de glenber</li> <li>1 lingură de nucșoară</li> <li>1 lingură de cimbru</li> <li>470 ml de apă de la frigider</li> <li>1 lingură de ardei iute roșu măcinat</li></ul>
<b>Indicații:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Tocați carnea cu discul pentru tocarea mare.</li> <li>Omoțogiați bine carnea tocată și amestecați ingredientele.</li> <li>Urmați instrucțiunile de mai sus pentru a vă prepara proprii cârnați.</li></ol>

## 7 Preparare kebbe (numai HR2713)

Înainte de a începe, asigurați-vă că asamblați în conformitate cu Fig.2-3.

## Preparare kebbe (Fig.3-3)

<span><span>✱</span></span> <b>Rețetă</b>
<b>Kebbe</b>
<b>Rezutat:</b> 5-8 porții
<b>Ingrediente:</b> <ul style="list-style-type: none"><li><b>Carcasa exterioră</b> <ul style="list-style-type: none"><li>500 g carne de miel sau de oaie, tăiată în fișii</li> <li>500 g grâu bulgăru, spălat și scurs</li> <li>1 ceapă mică</li></ul></li> <li><b>Umplutură</b> <ul style="list-style-type: none"><li>400 g carne de miel, tăiată în fișii</li> <li>15 ml ulei</li> <li>2 cepe medii, tocate fin</li> <li>5-10 ml cuișoare englezești măcinate</li> <li>15 ml făină simplă</li> <li>sare și piper</li></ul></li></ul>
<b>Indicații:</b> <ul style="list-style-type: none"><li><b>Carcasa exterioră</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Tocați împreună carnea, grâul și ceapa cu discul pentru tocarea măruntă.</li> <li>Omoțogiați bine ingredientele tocate și apoi tocați din nou compoziția de două ori.</li> <li>Utilizați aparatul pentru Kebbe pentru a da formă compoziției în carcasa Kebbe.</li></ol></li> <li><b>Umplutură</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Tocați carnea cu discul pentru tocarea măruntă.</li> <li>Prăjiți ceapa tăiată până când capătă o culoare brun-aurie.</li> <li>Adăugați carnea tocată și alte ingrediente și apoi înșeți pe foc timp de 1-2 minute.</li> <li>Scurgeți excesul de grăsime și răciți umplutura.</li></ol></li> <li><b>Gătire</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Introduceți niște umplutura în carcasa exterioră și apoi prindeți ambele capace pentru a o închide etanș.</li> <li>Încingeți uleiul pentru prăjire în baie de ulei (190°C).</li> <li>Prăjiți Kebbe în baie de ulei timp de 3-4 minute sau până când capătă o culoare brun-aurie.</li></ol></li></ul>

## 8 Tăierea legumelor (numai HR2711/HR2713)

<span><span>✱</span></span> <b>Tăierea legumelor (Fig.2-4)</b>
fig.4 indică alimentele la care se aplică fiecare tambur și formele de tăiere.
<span><span>☰</span></span> <b>Notă</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Utilizați recipientul din plastic numai în combinație cu tamburul din metal și elementul de împingere pentru recipientul din plastic.</li></ul>
<span><span>✱</span></span> <b>Sugestie</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Puteți de asemenea să radeți brânză.</li></ul>

## 9 Storcător pentru fructe moi (numai HR2712)

Poți utiliza storcătorul pentru fructe moi pentru a storcea fructe moi precum roșii, portocale și struguri.

Nu se recomandată să storceți fructe tari precum mere și perele.

Înainte de a începe, asigurați-vă că asamblați în conformitate cu Fig.2-5.

<span><span>☰</span></span> <b>Notă</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Înainte de utilizare, verificați întotdeauna surubul. Nu utilizați storcătorul dacă observați orice deteriorări cum ar fi crăpături, zgârieturi sau disc de măcinat slăbit.</li> <li>Înainte de a procesa ingrediente, îndepărtați toate semănțele și sămburii din prune, caise, persici și crește și îndepărtați coaja dură de la ananas, pepene etc.</li></ul>
<span><span>✱</span></span> <b>Sugestie</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Puteți obține o cantitate mai mare de suc dacă procesați pulpa de mai multe ori.</li></ul>

## 10 Curățare și întreținere (Fig. 5 și Fig. 6)

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară, curățați foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele.
- Înainte de a îndepărta accesoriile sau de a curăța blocul motor, opriți aparatul și scoateți-l din priză.
- Nu introduceți unitatea motor în apă și nici nu o clătiți la robinet.
- Nu curățați nicoo piesă din metal în apă în timpul de spălare vase.
- Curățați unitatea principală cu o cârpă umedă.
- Trageți buclă de pâlnie prin recipient pentru a îndepărta resturile de carne.
- Splăinați piesele detașabile cu o perie moale în apă cu săpun, clățiți-le cu apă limpede și apoi uscați-le imediat cu o cârpă moale sau cu servetele.
- Ungeți ușor piesele din metal cu grăsime sau cu ulei pentru a împiedica rugina.

<span><span>☰</span></span> <b>Notă</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Utilizați dispozitivul de curățare inovator pentru a elimina resturile blocate în discurile de tocare. Clățiți-le cu apă curată și apoi ștergeți-le cu o lavetă moale sau servetele imediat.</li></ul>
<span><span>✱</span></span> <b>Sugestie</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Puteți obține o cantitate mai mare de suc dacă procesați pulpa de mai multe ori.</li></ul>

<span><span>①</span></span> <b>Țăclăcioaia</b> în uvelonul nășpînica <ul style="list-style-type: none"><li>Sălcăie a porciițe țoto țăclăcioaia, sculăndă țăclăcioaia.</li></ul>	<span><span>⑪</span></span> <b>Ƞodețovaț klobăș (len modely HR2709/HR2713)</b>
<span><span>②</span></span> <b>Pohonnă jednotka</b>	<span><span>⑫</span></span> <b>Năstăvea na măsive fășîryk (len modely HR2713)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A Cădețovaț măsivoy fășîryk</li> <li>B Ƞvorovaț măsivoy fășîryk</li></ul>
<span><span>③</span></span> <b>O/I</b>	<span><span>⑬</span></span> <b>Pîest na zătlăționea pre plastîy nășpînik (len modely HR2711/HR2713)</b>
<span><span>④</span></span> <b>Rukovaț</b>	<span><span>⑭</span></span> <b>Plastîy nășpînik (len modely HR2711/HR2713)</b>
<span><span>⑤</span></span> <b>Kovoviy nășpînik</b>	<span><span>⑮</span></span> <b>Kovoviy valțea (len modely HR2711/HR2713)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A Valea na hrubăe struhane</li> <li>B Valea na jennăe struhane (len modely HR2713)</li> <li>C Valea na krăjănne</li></ul>
<span><span>⑥</span></span> <b>Zăvitoviy hriadeț</b>	<span><span>⑯</span></span> <b>Pîest na zătlăționea pre kovoviy nășpînik</b>
<span><span>⑦</span></span> <b>Mleci nôž</b>	<span><span>⑰</span></span> <b>Pîniaci podșon</b>
<span><span>⑧</span></span> <b>Mleciă dîșky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A Dîșk na hrubăe mleciie (premera 8 mm)</li> <li>B Dîșk na jennăe mleciie (premera 5 mm)</li></ul>	<span><span>⑱</span></span> <b>Inovativny nástroj na čîštenie</b>
<span><span>⑨</span></span> <b>Krîižok so zăvitom</b>	<b>Ƞdîșțovațoa na măkkăe ovociie (len modely HR2712)</b>
<span><span>Ⓣ</span></span> <b>Năstăvea na klobășy (len modely HR2709/HR2712/HR2713)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A Velky năstăvea na klobășy (premera 22 mm)</li> <li>B Malý năstăvea na klobășy (premera 12 mm)</li></ul>	<span><span>Ⓜ</span></span> <b>Năstăvea na odîșțovațione</b>
	<span><span>Ⓨ</span></span> <b>Telo odîșțovațoa</b>
	<span><span>Ⓢ</span></span> <b>Sano</b>
	<span><span>Ⓥ</span></span> <b>Hriadeț</b>
	<span><span>Ⓦ</span></span> <b>Tesniaci krîižok</b>
	<span><span>Ⓧ</span></span> <b>Nășpînik odîșțovațoa na măkkăe ovociie</b>
	<span><span>Ⓩ</span></span> <b>Pîest na zătlăționea pre odîșțovaț na măkkăe ovociie</b>

## Slovensky

### 1 Dôležité informácie

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny na použitie a uschovajte ich pre referenciu do budúcnosti.

### Nebezpečnosť

- Pohonnú jednotku neponárajte do vody ani ju neoplašujte pod tečúcou vodou.
- Zariadenie nepripájajte k časovému spínaču.

### Varovanie

- Vypnite zariadenie a vždy ho odpojte od zdroja napájania v prípade, že ho nepoužívate, a pred každým skladaním, rozoberaním, čistením a pred výmenou či dotýkaním sa častí zariadenia, ktoré sa počas používania pohybujú.
- Kým potrebí pripojiťe k zdroju napájania, uistite sa, že napätie uvedené na jeho spodnej časti zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- Ak sa napájací kábel, zstrážka alebo iný diel poškodí, potrebí nepoužívaťe.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie môžu používať osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Pri manipulácii s mlecím nožom buďte veľmi opatrní, najmä keď ho vyberáte zo závitového hriadeľa a pri čistení. Čepele sú mimoriadne ostré!
- Kým je zariadenie zapnuté, na tlačenie prísad do năšpînîka nepoužívaťe prsty ani žiadne predmety (napr. varešku). Na tento účel sa smú použiť iba pribojné predmety na zatláčanie.
- Kým je zariadenie zapnuté, nekladajte prsty do kovového valca.
- Pred vložením závitového hriadeľa, čepele a obrazkovy do năšpînîka skontrolujte, či je năšpînik úplne zmontovaný a uzamknutý.
- Toto zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Deti sa nesmú hrať s týmto zariadením.
- Zariadenie nepoužívaťe, ak sú rotujúce sítko alebo ochranný kryt poškodené alebo objavia viditeľné praskliny.

### Výstřaha

- Toto zariadenie je určené len na domáce použitie.
- Pred pripojením zariadenia k sieti skontrolujte, či je správne zostavené.
- Nikdy nepoužívaťe príslušenstvo ani súčiastky od iných výrobcov ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips vyslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stráca platnosť.
- Zariadenie vždy vypnite stlačením tlačidla O/I.
- Počas prevádzky nechávajte zariadenie bez dozoru. Pri akomkoľvek použití nikdy neprekročíte maximálny prevádzkový čas 5 minút.
- Zariadenie nechajte pred ďalším používaním vychladnúť na izbovú teplotu
- Aby ste predišli nebezpečenstvu neúmyselného vynulovania tepelného odpojenia, toto zariadenie sa nemôže napájať prostredníctvom externého spínacieho zariadenia, ako napríklad časovač, ani ho nesmieťe pripojiť k rozvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína v rámci verejných služieb.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku je 87 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

### Bezpečnostný systém

Zariadenie je vybavené ochranou proti prehriatiu. Ak sa zariadenie prehreje, automaticky sa vypne. Odpojte zariadenie a nechajte ho vychladnúť na izbovú teplotu. Potom zariadenie znova pripojte k elektrickej zásuvke a zapnite ho. Ak sa ochrana proti prehriatiu aktivuje príliš často, obráťte sa na svojho predajcu výrobkov Philips alebo na autorizované servisné stredisko výrobcu Philips.

Zariadenie je vybavené aj mechanickou ochranou. V záujme ochrany motora je plastové ozubené koleso navrhnuté tak, aby sa zlomilo, ak sa do zariadenia dostanú kosti alebo prbor. Ak k tomu dôjde, stačí vybrať ozubené koleso a vymeniť ho za nové.

## Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič od spoločnosti Philips je v súlade so všetkými normami v spojitosti s elektromagnetickými poľami (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použítie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

### Recyklácia

Váš produkt bol navrhnutý a vyrobený pomocou vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa dajú recyklovať a znova využiť.

Produkt oznažený symbolom prečerstnutého odpadkového koša je v súlade so smernicou EÚ č. 2002/96/EC.

Švá produkt nikdy nekladiete spolu s iným komunálnym odpadom. Obnovte si s miestnymi predpismi pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správnu likvidáciu vášho starého produktu pomôže zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a ľudské zdravie.

## 2 Úvod

Biahočelné vím k važe kôpe a vítaje u spoločnosti Philips! Ak chcete naplno využiť podporu poskytovánu spoločnosťou Philips, zaregistrujte výrobok na lokalite [www.philips.com](http://www.philips.com).

Pomocou tohto zariadenia môžete

- mleť mäso
- robiť klobáky (len modely HR2709/HR2712/HR2713)
- robiť mäsové fäšîryk (len model HR2713)
- krájať zeleninu a struňak syr (len modely HR2711/HR2713)
- odšôťovať mäkké ovociie (len modely HR2712)

- ✱ **Tip**
  - Ďalšie recepty nájdete na stránke [www.kitchen.philips.com](http://www.kitchen.philips.com).

## 3 Obsah balenia (obr. 1)

<span><span>①</span></span> <b>Ƞăclăcioaia</b> în uvelonul nășpînica <ul style="list-style-type: none"><li>Sălcăie a porciițe țoto țăclăcioaia, sculăndă țăclăcioaia.</li></ul>	<span><span>⑪</span></span> <b>Ƞodețovaț klobăș (len modely HR2709/HR2713)</b>
<span><span>②</span></span> <b>Pohonnă jednotka</b>	<span><span>⑫</span></span> <b>Năstăvea na măsive fășîryk (len modely HR2713)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A Cădețovaț măsivoy fășîryk</li> <li>B Ƞvorovaț măsivoy fășîryk</li></ul>
<span><span>③</span></span> <b>O/I</b>	<span><span>⑬</span></span> <b>Pîest na zătlăționea pre plastîy nășpînik (len modely HR2711/HR2713)</b>
<span><span>④</span></span> <b>Rukovaț</b>	<span><span>⑭</span></span> <b>Plastîy nășpînik (len modely HR2711/HR2713)</b>
<span><span>⑤</span></span> <b>Kovoviy nășpînik</b>	<span><span>⑮</span></span> <b>Kovoviy valțea (len modely HR2711/HR2713)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A Valea na hrubăe struhane</li> <li>B Valea na jennăe struhane (len modely HR2713)</li> <li>C Valea na krăjănne</li></ul>
<span><span>⑥</span></span> <b>Zăvitoviy hriadeț</b>	<span><span>⑯</span></span> <b>Pîest na zătlăționea pre kovoviy nășpînik</b>
<span><span>⑦</span></span> <b>Mleci nôž</b>	<span><span>⑰</span></span> <b>Pîniaci podșon</b>
<span><span>⑧</span></span> <b>Mleciă dîșky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A Dîșk na hrubăe mleciie (premera 8 mm)</li> <li>B Dîșk na jennăe mleciie (premera 5 mm)</li></ul>	<span><span>⑱</span></span> <b>Inovativny nástroj na čîštenie</b>
<span><span>⑨</span></span> <b>Krîižok so zăvitom</b>	<b>Ƞdîșțovațoa na măkkăe ovociie (len modely HR2712)</b>
<span><span>Ⓣ</span></span> <b>Năstăvea na klobășy (len modely HR2709/HR2712/HR2713)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>A Velky năstăvea na klobășy (premera 22 mm)</li> <li>B Malý năstăvea na klobășy (premera 12 mm)</li></ul>	<span><span>Ⓜ</span></span> <b>Năstăvea na odîșțovațione</b>
	<span><span>Ⓨ</span></span> <b>Telo odîșțovațoa</b>
	<span><span>Ⓢ</span></span> <b>Sano</b>
	<span><span>Ⓥ</span></span> <b>Hriadeț</b>
	<span><span>Ⓦ</span></span> <b>Tesniaci krîižok</b>
	<span><span></span></span>