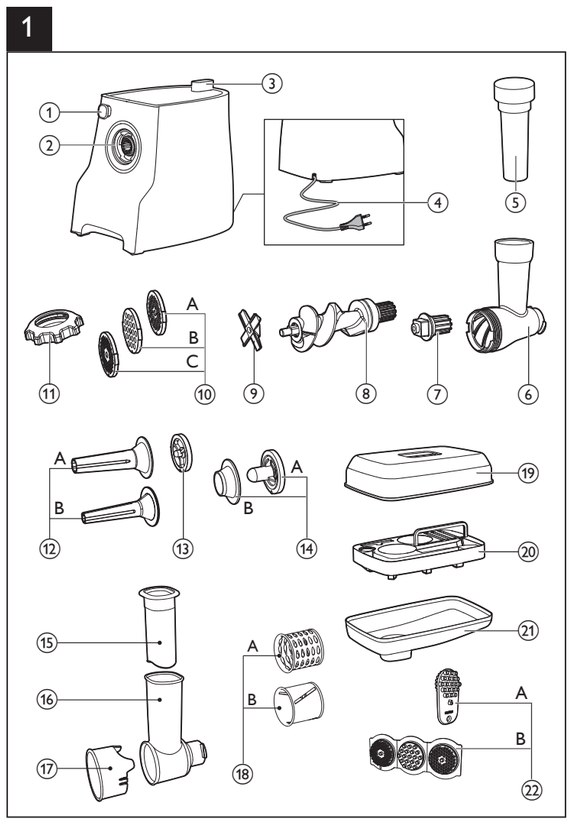
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR2730
HR2731
HR2732
HR2733
HR2734
HR2735

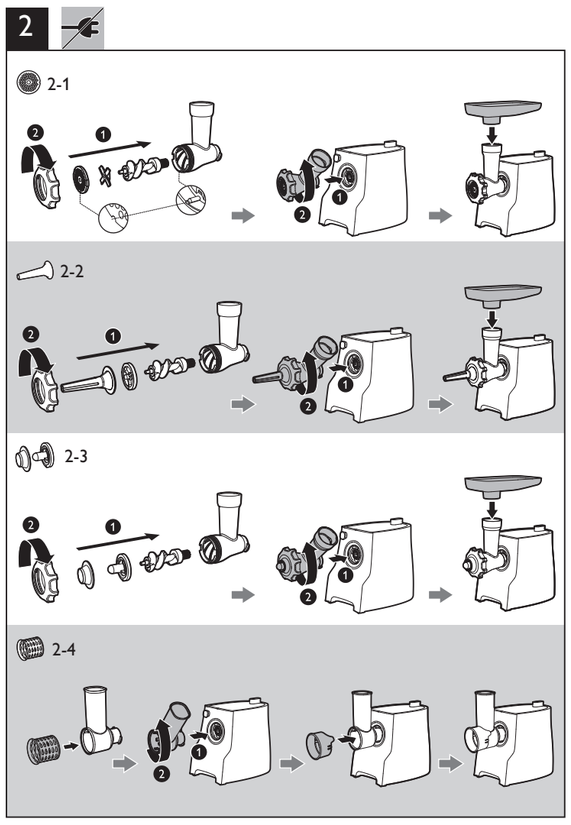
EN	User manual	IT	Manuale utente
DA	Brugervejledning	NL	Gebruiksaanwijzing
DE	Benutzerhandbuch	NO	Brukerhåndbok
ES	Manual del usuario	PT	Manual do utilizador
FI	Käyttöopas	SV	Användarhandbok
FR	Mode d'emploi	TR	Kullanım kılavuzu

PHILIPS

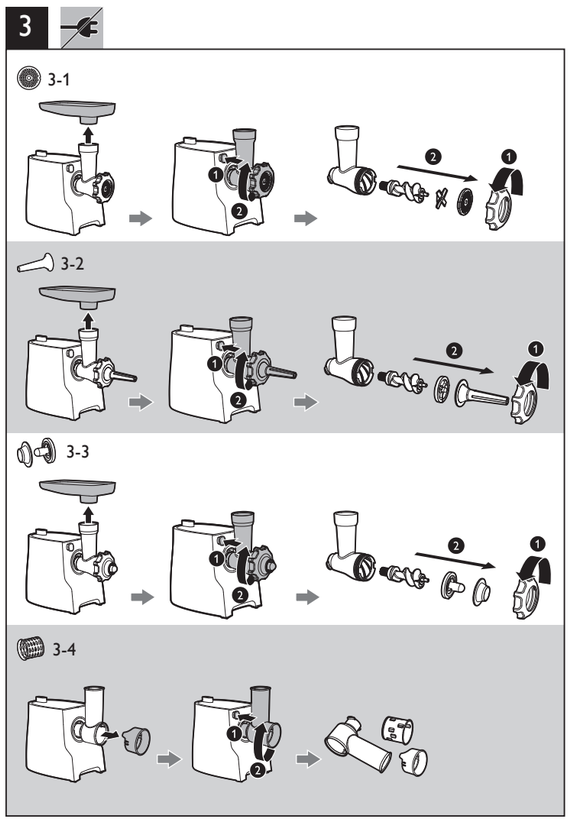
1



2



3

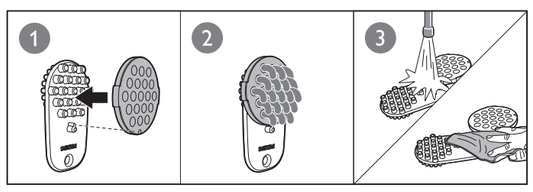


4

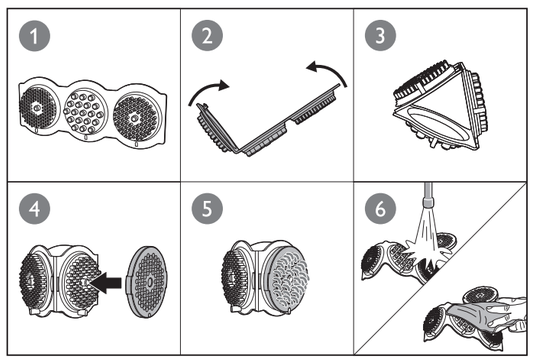
	✕	✕	✓		✓	✕	✓
(HR2732, HR2733 HR2734, HR2735)	✓	✓	✓		✓	✕	✓
				(HR2732, HR2733 HR2734, HR2735)	✓	✕	✓
	✓	✕	✓	(HR2732, HR2733 HR2734, HR2735)	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	(HR2730, HR2731)	✓	✓	✓
(HR2730_MEA, HR2732, HR2733 HR2734, HR2735)	✓	✓	✓	(HR2731, HR2733, HR2735)	✓	✓	✓
	✓	✕	✓	(HR2731, HR2733, HR2735)	✓	✕	✓

5

(HR2730, HR2731)

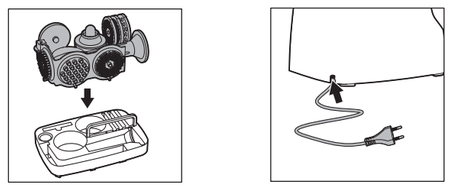


(HR2732, HR2733, HR2734, HR2735)

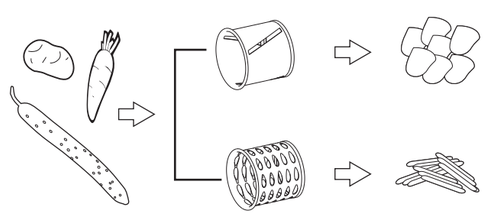


6

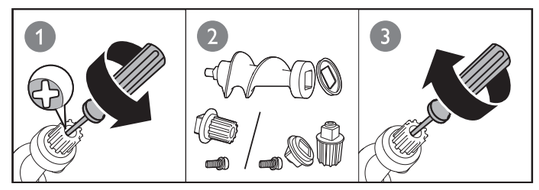
(HR2732, HR2733, HR2734, HR2735)



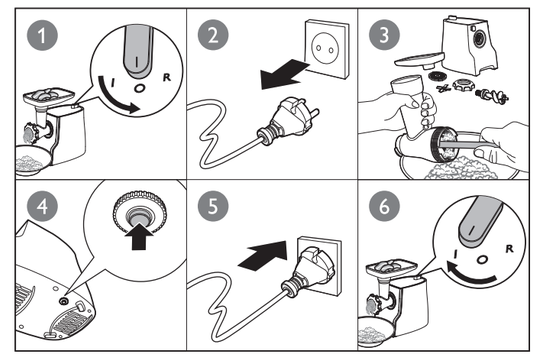
7



8



9



Specifications are subject to change without notice
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HR2730_2731_2732_2733_2734_2735_UM_WEU_V1.0

English

1 Important

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

Danger

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

Warning

- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- Be very careful when you handle the cutter, especially when you remove it from the worm shaft and during cleaning. The cutting edges are very sharp!
- Before you remove any accessory, switch the appliance off and unplug it.
- Do not use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients into the hopper while the appliance is running. Only the pushers are to be used for this purpose.
- Do not insert your fingers in the metal drum while the appliance is running.

Caution

- The appliance is intended for household use only.
- Before you connect the appliance to the mains, make sure that the appliance is assembled correctly.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Always switch the appliance off by turning the switch knob to O .
- Do not let the appliance run unattended.
- Do not exceed the maximum operating time of 4 minutes under heavy load applications. Let the appliance cool down to room temperature before next operation.
- Do not use the R button with the plastic hopper.
- Noise level: Lc = 87 dB [A]

Safety system (Fig. 9)

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down until room temperature. Then, put the mains plug back into the power outlet and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorized Philips service center if the overheat protection is activated too often.

HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only

The appliance is fitted with a safety feature which safeguards against overloading. In case the appliance is overloaded, it automatically activates the overload protection and switches off. If this occurs, set the switch knob to 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 kebbe (HR2730 Middle East Asia, HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)
- cut vegetables (HR2731, HR2733 and HR2735 only)

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

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

① Hopper release button
- Press and hold it when you remove the hopper.

② Motor unit

③ 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.

④ Power cord

⑤ Pusher for the metal hopper

⑥ Metal hopper

⑦ Extra gear for the worm shaft (HR2730, HR2731, HR2733 and HR2735 only)

⑧ Worm shaft

⑨ Cutter/Knife

⑩ 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) (HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)

⑪ Screw ring

⑫ Sausage horns
- A: Large sausage horn (diameter of 22 mm)
- B: Small sausage horn (diameter of 12 mm)

⑬ Sausage separator

⑭ Kebbe maker (HR2730 Middle East Asia, HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)
- A: Kebbe separator
- B: Kebbe shaper

⑮ Pusher for the plastic hopper (HR2731, HR2733 and HR2735 only)

⑯ Plastic hopper (HR2731, HR2733 and HR2735 only)

⑰ Shield (HR2731, HR2733 and HR2735 only)

⑱ Metal drums (HR2731, HR2733 and HR2735 only)
- A: Coarse grater drum
- B: Slicer drum

⑲ Dust cover (HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)

⑳ Accessories tray (HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)

㉑ Metal meat tray

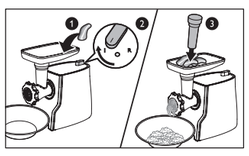
㉒ Innovative cleaning tool
- A: (HR2730 and HR2731 only)
- B: (HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)

4 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.



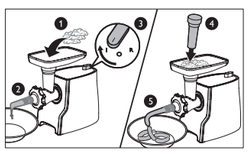
Tip
- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat as much as possible.
- If the hopper is blocked, switch to R to reverse the motor and clear the leftover meat.

5 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

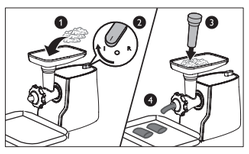
Ingredients:
- 800 g pork belly
- 1.6 kg pork shoulder
- 4 m of pork sausage skin (wet)
- Seasoning such as Salt, pepper, spices and herbs of your choice

Directions:
1 Chop pork into pieces to fit the hopper of the meat mincer.
2 Grind the pork belly and shoulder together using the coarse screen.
3 Add seasoning and mix well (tip: fry a spoonful of the mixture to check the taste).
4 Apply the wet sausage skin to the sausage horn, and attach to the meat mincer (no blade needed).
5 Leave adequate sausage skin at the beginning before turning on the meat mincer.

6 Make kebbe (HR2730 Middle East Asia, HR2732, HR2733 HR2734 and HR2735 only)

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
  1) Mince the meat, wheat, and onion together with the fine grinding disc.
  2) Thoroughly mix the minced ingredients, and then mince the mixture twice again.
  3) Use the kebbe maker to shape the mixture into kebbe casing.
- Filling
  1) Mince the meat with the medium grinding disc.
  2) Fry the onion chops until they turn golden brown.
  3) Add the minced meat and other ingredients in, and then cook for 1-2 minutes.
  4) Drain off excessive fat and cool the filling down.
- Cooking
  1) Push some filling into the outer casing, and then pinch both ends to seal it.
  2) Heat the oil for deep frying (190°C).
  3) Deep fry the kebbe for 3-4 minutes, or until it turns golden brown.

7 Cut vegetables (HR2731, HR2733 and HR2735 only)

Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.
Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-4.
For disassembly, refer to Fig. 3-4.
Fig. 7 indicates the foods that each drum is applicable to and the cutting shapes.

Note
- Only use the plastic hopper in combination with the metal drums and the pusher for plastic hopper.
- Do not press the R button during use of the plastic hopper.

Cut vegetables

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

Tip
- You can also grate cheese.

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

Note
- Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.
- Before you remove accessories or clean the motor unit, switch off and unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not clean the metal parts in a dishwasher.
- Clean the main unit with a moist cloth.
- Pass pieces of bread through the cutter housing to remove any meat left.
- Wash removable parts with a soft brush in soapy water, rinse them with clear water, and then dry them with soft cloth or tissues immediately.
- Lightly brush the metal parts with fat or oil to prevent rusting.
- Store the appliance according to Fig. 6.

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

9 Replace the gear (Fig. 8) (HR2730, HR2731, HR2733 and HR2735 only)

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

Dansk

1 Vigtigt

Læs brugsvejledningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuel senere brug.

Fare

- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.
- Du må ikke tilslutte apparatet til en timerkontakt.

Advarsel

- Før du slutter strøm til apparatet, skal du kontrollere, at den netspænding, der er angivet i bunden af apparatet, svarer til den lokale netspænding.
- Hvis strømledningen, stikket eller andre dele er beskadigede, skal du ikke bruge apparatet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes hos Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Af hensyn til børnenes egen sikkerhed bør de ikke lege med apparatet.
- Vær forsigtig, når du håndterer skærenheden, særligt når du tager den af slangeskakten, og når du renser den. Skærene er meget skarpe!
- Sluk for apparatet, og tag stikket ud, før du fjerner tilbehør.
- Brug ikke fingrene eller en genstand (f.eks. en spatel) til at skubbe ingredienserne ind i tragten, mens apparatet kører. Der må kun bruges nedstoppere til dette formål.
- Du må ikke stikke fingrene ind i metaltromlen, mens apparatet er tændt.

Forsigtig

- Apparatet er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug.
- Sørg for, at apparatet er samlet korrekt, før du sætter stikket i stikkontakten.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- Sluk altid for apparatet ved at dreje knappen til **o** .
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Overskrid ikke den maksimale driftstid på 4 minutter, når der arbejdes med store portioner. Lad apparatet køle af til stuetemperatur før næste brug.
- Du må ikke bruge **R**-knappen med plastictragten.
- Støjniveau: Lc = 87 dB [A]

Sikkerhedssystem (Fig. 9)

Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring. Hvis apparatet bliver for varm, slukker det automatisk. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, til det når stuetemperatur. Sæt derefter stikket tilbage i stikkontakten, og tænd for apparatet igen. Kontakt din lokale Philips-forhandler eller dit lokale Philips kundecenter, hvis overophedningssikringen aktiveres for ofte.

Kun HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735

Apparatet er udstyret med en sikkerhedsfunktion, som sikrer mod overopfyldning. Hvis apparatet overopfyldes, aktiverer det automatisk overopfyldningsbeskyttelsen og slukkes. Hvis dette forekommer, skal du indstille kontakten til **O**, frakoble apparatet og lade det køle af i 15 minutter. Fjern resterne på indersiden af tragten, og tryk derefter på knappen til nulstilling af overopfyldning i bunden af motorenheden (Fig. 9).

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugsvejledning, er apparatet sikkert at anvende, ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Genbrug

Dit produkt er udviklet og fremstillet i materialer og komponenter af høj kvalitet, som kan genbruges.
Når et produkt bærer et affaldsspandssymbol med et kryds på, betyder det, at produktet er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC:
Kassér aldrig produktet sammen med andet husholdningsaffald. Forhør dig om lokale regulativer vedr. separat indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse af udtjente produkter er med til at forhindre negativ påvirkning af miljø og mennesker.

2 Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com.

Med denne kødhakker kan du
- hakke kød
- lave pølser
- lave kebbe (kun HR2730 mellemøstlige Asien, HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)
- skære grøntsager (kun HR2731, HR2733 og HR2735)

Tips
- Du kan finde flere opskrifter på www.kitchen.philips.com.

3 Pakkens indhold (Fig. 1)

① **Udløserknap til tragt**
- Hold den nede, når du fjerner tragten.

② **Motorenhed**

③ **Knap til tænd/sluk og baktilstande O / I / R**
- Sluk (**O**) eller tænd (**I**) kødhakkeren.
- Skift til **R** for at vende motoren.

④ **Netledning**

⑤ **Nedstopper til metaltragten**

⑥ **Metaltragt**

⑦ **Ekstra gear til slangeskakten (kun HR2730, HR2731, HR2733 og HR2735)**

⑧ **Slangeskakt**

⑨ **Kliinge/kniv**

⑩ **Hygiejniske hakkeplader i rustfrit stål**
- A: **Grov hulskive (diameter på 8 mm)**
- B: **Medium hulskive (diameter på 5 mm)**
- **C**: Fin hulskive (diameter på 3 mm) (kun HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)

⑪ **Skruering**

⑫ **Pølsehorn**
- A: **Stort pølsehorn (diameter på 22 mm)**
- B: **Lille pølsehorn (diameter på 12 mm)**

⑬ **Pølsering**

⑭ **Kebbemaskine (kun HR2730 mellemøstlige Asien, HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)**
- A: Kebbering
- B: Kebbeformer

⑮ **Nedstopper til plasttragten (kun HR2731, HR2733 og HR2735)**

⑯ **Plasttragt (kun HR2731, HR2733 og HR2735)**

⑰ **Etui (kun HR2731, HR2733 og HR2735)**

⑱ **Metaltromler (kun HR2731, HR2733 og HR2735)**
- A: Tromle til grovrivning
- B: Tromle til skiver

⑲ **Støvdækken (kun HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)**

⑳ **Tilbehørsbakke (kun HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)**

㉑ **Kødbakke i metal**

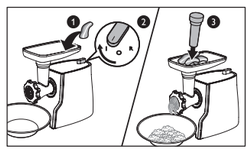
㉒ **Nyskabende rengøringsværktøj**
- A: (kun HR2730 og HR2731)
- B: (kun HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)

4 Hak kød

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-1.
Ved demontering af enheden, se Fig. 3-1.

Kødhakning

Bemærk
- Du må aldrig hakke ben, nødder eller andre hårde genstande.
- Brug aldrig frosset kød! Tø kødet op, før du hakker det.
- Du må ikke overbelaste apparatet ved at skubbe for meget kød ned i tragten.
- Vælg hulskive alt efter, hvor grofthakket kødet skal være. Du kan også hakke det mere end en gang for at få en mere finthakket portion.



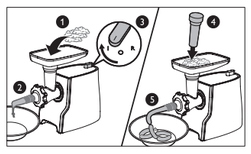
Tips
- Fjern så vidt muligt ben, brusk og sener fra kødet.
- Hvis tragten er blokeret, skal du skifte til **R** for at vende motoren og fjerne kødresterne.

5 Lav pølser

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-2.
Ved demontering af enheden, se Fig. 3-2.

Fremstilling af pølser

Bemærk
- Du må ikke blokere luftrillerne på pølsehornet.
- Du må ikke lave pølserne for tykke, da skindet kan blive fyldt for meget.
- Sørg for, at pølseskindet hele tiden er vådt, så det ikke sætter sig fast på pølsehornet.



Opskrift

Pølser

Ingredienser:
- 800 g brystflæsk
- 1,6 kg svinebov
- 4 m svinepølseskind (vådt)
- Krydderier som salt, peber samt andre krydderier og urter efter eget valg

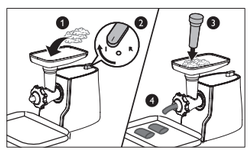
Vejledning:

1 Skær svinekødet i passende stykker, så de kan passere gennem tragten til kødhakkeren.
2 Hak brystflæsket og svineboven sammen ved hjælp af det grove hakkefilter.
3 Tilsæt krydderier, og bland godt (tip: steg en spiseskefuld af blandingen for at smage den til).
4 Påfør det våde pølseskind på pølsehornet, og fastgør det til kødhakkeren (der er ikke behov for nogen kniv).
5 Sørg for, at der er passende med pølseskind, før du begynder at dreje på kødhakkeren.

6 Lav kebbe (kun HR2730 mellemøstlige Asien, HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)

Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-3.
Ved demontering af enheden, se Fig. 3-3.

Fremstilling af kebbe



Opskrift

Kebbe

Resultat: 5-8 portioner

Ingredienser:
- **Indpakning**
  - 500 g lam eller fedtfrit fårekød skåret i strimler
  - 500 g bulgur, vasket og drænet
  - 1 lille løg
- **Fyld**
  - 400 g lam, skåret i strimler
  - 15 ml olie
  - 2 mellemstore løg, finhakkede
  - 5-10 ml stødt allehånde
  - 15 ml mel
  - salt og peber

Vejledning:
- **Indpakning**
  1) Hak kød, bulgur og løg sammen med den fine hulskive.
  2) Bland de hakkede ingredienser grundigt, og hak så blandingen to gange mere.
  3) Form blandingen som kebbeindpakning med kebbeudstyret.
- **Fyld**
  1) Hak kødet med medium hulskiven.
  2) Steg løgstykkerne, til de er gyldne.
  3) Tilsæt det hakkede kød og øvrige ingredienser, og steg blandingen i 1-2 minutter.
  4) Hæld det overskydende fedt fra, og afkøl fyldet.
- **Madlavning**
  1) Put fyld ind i indpakningen, og klem enderne sammen for at lukke den.
  2) Varm panden godt op (190°C).
  3) Steg kebben i 3-4 minutter, eller indtil den bliver gyldenbrun.

7 Skær grøntsager (kun HR2731, HR2733 og HR2735)

Før du bruger apparatet for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer.
Før du starter, skal du sørge for at samle apparatet som vist i Fig. 2-4.
Ved demontering af enheden, se Fig. 3-4.
Fig. 7 angiver de fødevarer, som hver tromle er beregnet til, samt udskæringsformen.

Bemærk
- Du må kun bruge plastictragten sammen med metaltromler og nedstopperen til plastictragten.
- Du må ikke trykke på **R**-knappen, mens du bruger plastictragten.

Hakning af grøntsager

Hak grøntsagerne i stykker, så de let kan skubbes ind i tragten.
1 Tænd for apparatet.
2 Skub grøntsagerne ind i tragten.

Tips
- Du kan også rive ost.

8 Rengøring og vedligeholdelse (Fig. 4, Fig. 5 og Fig. 6)

Bemærk
- Før du bruger apparatet for første gang, skal du grundigt rengøre de dele, der kommer i kontakt med madvarer.
- Sluk apparatet, og tag stikket ud af kontakten, før du fjerner tilbehør og rengør apparatet.
- Motorenheden må ikke kommes i vand eller skylles under vandhanen.
- Metaldelene tåler ikke opvaskemaskine.
- Rengør hovedenheden med en fugtig klud.
- Skub brødstykker igennem knivkabinettet for at fjerne eventuelle kødrester.
- Vask aftagelige dele i sæbevand med en blød børste i, skyl efter med rent vand, og tør dem straks med et viskestykke eller køkkenrulle.
- Tør metaldele over med olie, så de ikke ruster.
- Opbevar apparatet som vist på Fig. 6.

Tips
- Brug det nyskabende rengøringsværktøj for at fjerne rester i hulskiverne, rens dem med rent vand, og aftør dem straks med en blød klud eller køkkenrulle.

9 Udskift gearet (Fig. 8) (kun HR2730, HR2731, HR2733 og HR2735)

Når du hakker klistret eller temmelig fedtholdigt kød, skal du benytte den medfølgende plastkobling. Se fig 8 for at få mere at vide om, hvordan du udskifter koblingen.

Deutsch

1 Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen Zeitschalter an.

Warnung

- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, überprüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile beschädigt sind, verwenden Sie das Gerät nicht.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Erlauben Sie Kindern zu ihrem Schutz nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Seien Sie beim Umgang mit der Schneideeinheit sehr vorsichtig, insbesondere wenn Sie sie aus der Metallschnecke nehmen oder sie reinigen. Die Klingen sind sehr scharf!
- Bevor Sie ein Zubehörteil entnehmen, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand (z. B. einen Teigschaber), um Zutaten in den Behälter zu schieben, während das Gerät läuft. Verwenden Sie zu diesem Zweck nur die Stopfer.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht in die Metalltrommel gelangen, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Vorsicht

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, stellen Sie sicher, dass es richtig zusammengesetzt ist.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Schalten Sie das Gerät immer durch Drehen des Drehknopfs auf **o** aus.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Überschreiten Sie bei der Verarbeitung großer Mengen nicht die Betriebszeit von 4 Minuten. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie weitere Zutaten verarbeiten.
- Verwenden Sie die Taste **R** nicht mit dem Kunststoffbehälter.
- Geräuschpegel: Lc = 87 dB [A]

Sicherheitssystem (Abb. 9)

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der es bei Überhitzung automatisch ausschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Stecken Sie anschließend den Stecker wieder in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät erneut ein. Wird der Überhitzungsschutz zu häufig aktiviert, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler oder ein autorisiertes Philips Service-Center.

Nur HR2732, HR2733, HR2734 und HR2735

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet, die es vor Überlastung schützt. Wenn das Gerät überladen ist, wird automatisch der Überlastungsschutz aktiviert, und das Gerät schaltet sich aus. Stellen Sie in diesem Fall den Regler auf **O**, ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang abkühlen. Entfernen Sie Rückstände im Behälter, und drücken Sie dann die Reset-Taste für den Überlastungsschutz am Boden der Motoreinheit (Abb. 9).

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Recycling

Ihr Gerät wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können. Befindet sich das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Gerät, bedeutet dies, dass für dieses Gerät die Europäische Richtlinie 2002/96/EG gilt. Entsorgen Sie dieses Produkt nie mit dem normalen Hausmüll. Beachten Sie die geltenden Bestimmungen zur getrennten Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten in Ihrem Land. Die korrekte Entsorgung des nicht mehr benötigten Produkts hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

2 Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com.

Mit diesem Fleischwolf können Sie Folgendes tun:
- Hackfleisch herstellen
- Würste herstellen
- Kebbe herstellen (Naher Osten/Asien HR2730, nur HR2732, HR2733, HR2734 und HR2735)
- Gemüse schneiden (nur HR2731, HR2733 und HR2735)

Tipp
- Mehr Rezepte finden Sie unter www.kitchen.philips.com.

3 Lieferumfang (Abb. 1)

① **Behälterentriegelungstaste**
- Gedrückt halten, wenn Sie den Behälter entfernen.

② **Motoreinheit**

③ **Drehknopf für Betriebs- und Rücklauf-Modus O / I / R**
- Ausschalten (**O**) oder Einschalten (**I**) des Fleischwolfs.
- Stellen Sie den Schalter auf **R**, um den Motorrücklauf zu aktivieren.

④ **Netzkabel**

⑤ **Stopfer für den Metallbehälter**

⑥ **Metallbehälter**

⑦ **Zusätzliches Zahnrad für die Metallschnecke (Nur HR2730, HR2731, HR2733 und HR2735)**

⑧ **Metallschnecke**

⑨ **Schneideeinheit/Messer**

⑩ **Hygienische Reibscheiben aus Edelstahl**
- A: **Grobe Zerkleinerungsscheibe (Durchmesser: 8 mm)**
- B: **Mittlere Zerkleinerungsscheibe (Durchmesser: 5 mm)**
- **C**: Feine Zerkleinerungsscheibe (Durchmesser: 3 mm) (nur HR2732, HR2733, HR2734 und HR2735)

⑪ **Schraubringe**

⑫ **Würstchenaufsätze**
- A: **Großer Würstchenaufsatz (Durchmesser: 22 mm)**
- B: **Kleiner Würstchenaufsatz (Durchmesser: 12 mm)**

⑬ **Wurstseparator**

⑭ **Kebbe-Zubereiter (Naher Osten/Asien HR2730, nur HR2732, HR2733, HR2734 und HR2735)**
- A: Kebbe-Separator
- B: Kebbe-Former

⑮ **Stopfer für den Kunststoffbehälter (nur HR2731, HR2733 und HR2735)**

⑯ **Kunststoffbehälter (nur HR2731, HR2733 und HR2735)**

⑰ **Blende (nur HR2731, HR2733 und HR2735)**

⑱ **Metalltrommeln (nur HR2731, HR2733 und HR2735)**
- A: Grobe Raspeltrommel
- B: Schneidetrommel

⑲ **Staubabdeckung (nur HR2732, HR2733 HR2734 und HR2735)**

⑳ **Zubehörfach (nur HR2732, HR2733, HR2734 und HR2735)**

㉑ **Fleisch-Auffangschale aus Metall**

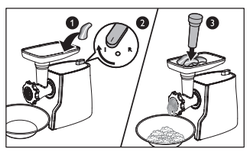
㉒ **Innovatives Reinigungswerkzeug**
- A: (Nur HR2730 und HR2731)
- B: (Nur HR2732, HR2733 HR2734 und HR2735)

4 Hackfleisch herstellen

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß Abb. 2-1 montieren.
Zum Auseinandernehmen beziehen Sie sich auf Abb. 3-1.

Hackfleisch herstellen

Hinweis
- Zerkleinern Sie keine Knochen, Nüsse oder anderen harten Gegenstände.
- Verwenden Sie nie gefrorenes Fleisch! Tauen Sie Fleisch auf, bevor Sie es verwenden.
- Überlasten Sie das Gerät nicht, indem Sie zu viel Fleisch in den Behälter drücken.
- Wählen Sie je nach gewünschter Feinheit des Hackfleisches die geeignete Zerkleinerungsscheibe aus. Sie können für eine feinere Struktur auch mehrere Zerkleinerungsdurchläufe durchführen.



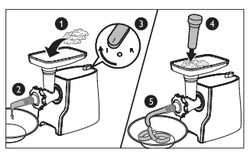
Tipp
- Entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen soweit möglich.
- Wenn der Behälter blockiert ist, schalten Sie auf **R**, um den Motorrücklauf zu aktivieren, und entfernen Sie das restliche Fleisch.

5 Würste herstellen

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß Abb. 2-2 montieren.
Zum Auseinandernehmen beziehen Sie sich auf Abb. 3-2.

Würste herstellen

Hinweis
- Achten Sie darauf, dass die Luftauslassrillen des Würstchenaufsatzes nicht blockiert sind.
- Machen Sie die Würste nicht zu dick, damit die Wursthaut nicht überdehnt wird.
- Sorgen Sie dafür, dass die Wursthaut ausreichend feucht bleibt, sodass sie nicht am Würstchenaufsatz anhaftet.



Rezept

Würste

Zutaten:
- 800 g Schweinebauch
- 1,6 kg Schweineschulter
- 4 m Wursthaut vom Schwein (feucht)
- Zum Abschmecken Salz, Pfeffer, Gewürze und Kräuter Ihrer Wahl

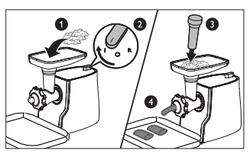
So wird's gemacht:

1 Schneiden Sie das Schweinefleisch in Stücke, sodass Sie in den Behälter des Fleischwolfs passen.
2 Zerkleinern Sie Schweinebauch und -schulter zusammen mit dem groben Einsatz.
3 Geben Sie Gewürze dazu, und mischen Sie alles gut durch (Tipp: Braten Sie einen Teelöffel der Mischung an, um den Geschmack zu überprüfen).
4 Setzen Sie die feuchte Wursthaut auf den Würstchenaufsatz, und bringen Sie ihn am Fleischwolf an (keine Klinge erforderlich).
5 Lassen Sie ausreichend Wursthaut am Anfang stehen, bevor Sie den Fleischwolf einschalten.

6 Kebbe herstellen (Naher Osten/Asien HR2730, nur HR2732, HR2733, HR2734 und HR2735)

Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß Abb. 2-3 montieren.
Zum Auseinandernehmen beziehen Sie sich auf Abb. 3-3.

Kebbe herstellen



Rezept

Kebbe

Ergibt: 5 bis 8 Portionen

Zutaten:
- **Hülle**
  - 500 g Lamm oder mageres Hammelfleisch, in Streifen
  - 500 g Bulgur-Weizen, gewaschen und abgetropft
  - 1 kleine Zwiebel, gekocht
- **Füllung**
  - 400 g Lamm, in Streifen
  - 15 ml Öl
  - 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt
  - 5 – 10 ml gemahlener Piment
  - 15 ml Mehl
  - Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:
- **Hülle**
  1) Zerkleinern Sie Fleisch, Weizen und Zwiebel mit der feinen Zerkleinerungsscheibe.
  2) Vermengen Sie die zerkleinerten Zutaten sorgfältig, und zerkleinern Sie die Mischung noch zweimal.
  3) Formen Sie die Mischung mithilfe des Kebbe-Zubereiters zur Kebbe-Hülle.
- **Füllung**
  1) Zerkleinern Sie das Fleisch mit der mittleren Zerkleinerungsscheibe.
  2) Braten Sie die gehackten Zwiebeln goldbraun.
  3) Fügen Sie das zerkleinerte Fleisch und die anderen Zutaten hinzu, und lassen Sie das Ganze 1 bis 2 Minuten kochen.
  4) Gießen Sie überschüssiges Fett ab, und lassen Sie die Füllung abkühlen.
- **Kochen**
  1) Drücken Sie etwas Füllung in die Hülle, und drücken Sie beide Enden zusammen.
  2) Erhitzen Sie das Öl zum Frittieren (190 °C).
  3) Frittieren Sie die Kebbe 3 bis 4 Minuten lang bzw. bis sie goldbraun ist.

7 Gemüse schneiden (nur HR2731, HR2733 und HR2735)

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Teile gründlich, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen.
Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Teile gemäß Abb. 2-4 montieren.
Zum Auseinandernehmen beziehen Sie sich auf Abb. 3-4.
Abb. 7 zeigt die Speisen an, für die jede Trommel geeignet ist, und wie sie geschnitten werden.

Hinweis
- Verwenden Sie den Kunststoffbehälter nur in Kombination mit den Metalltrommeln und dem Stopfer für den Kunststoffbehälter.
- Die Taste **R** darf bei Verwendung des Kunststoffbehälters nicht gedrückt werden.

Gemüse schneiden

Schneiden Sie Gemüse in Stücke oder Streifen, die sich einfach in den Behälter drücken lassen.
1 Schalten Sie das Gerät ein.
2 Drücken Sie das Gemüse in den Behälter.

Tipp
- Sie können auch Käse reiben.

8 Reinigung und Wartung (Abb. 4, Abb. 5 und Abb. 6)

Hinweis
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die Teile gründlich, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen.
- Bevor Sie Zubehörteile entfernen oder die Motoreinheit abnehmen, schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Die Metallteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie das Hauptgerät mit einem feuchten Tuch.
- Geben Sie ein paar Brotstücke durch das Schneidegehäuse, um eventuelle Fleischreste zu entfernen.
- Waschen Sie abnehmbare Teile mit einer weichen Bürste in Spülwasser, spülen Sie sie mit klarem Wasser ab, und trocknen Sie sie umgehend mit einem weichen Tuch oder mit Papiertüchern.
- Tragen Sie mit einem Pinsel etwas Fett oder Öl auf die Metallteile auf, um Rostbildung zu verhindern.
- Bewahren Sie das Gerät wie in Abb. 6 angegeben auf.

Tipp
- Verwenden Sie das innovative Reinigungswerkzeug, um die Rückstände aus den Reibscheiben zu entfernen, waschen Sie sie unter fließendem Wasser ab, und trocknen Sie sie umgehend mit einem weichen Tuch oder mit Papiertüchern.

9 Zahnrad auswechseln (Abb. 8) (Nur HR2730, HR2731, HR2733 und HR2735)

Wenn Sie klebriges oder fettiges Fleisch zerkleinern, verwenden Sie die Verbindungseinheit aus Kunststoff. Anweisungen zum Austauschen der Verbindungseinheit entnehmen Sie Abb. 8.

Español

1 Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de uso y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

Peligro

- No sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No conecte el aparato a un interruptor con temporizador.

Advertencia

- Antes de conectar el aparato a la corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el de la red eléctrica local.
- Si el cable de alimentación, el enchufe u otra pieza ha sufrido daños, no utilice el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips u otro personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe usarse por personas (incluidos los niños) con su capacidad físico-sensorial o psíquica reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Para su seguridad, no permita que los niños jueguen con el aparato.
- Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de corte, especialmente al quitarla del eje helicoidal y durante su limpieza. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- Antes de quitar los accesorios, apague y desenchufe el aparato.
- No utilice los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar ingredientes en la tolva mientras el aparato está en funcionamiento. Para hacerlo, solo debe utilizar los empujadores.
- No introduzca los dedos en el tambor de metal mientras el aparato está en funcionamiento.

Precaución

- El aparato está diseñado solo para uso doméstico.
- Antes de conectar el aparato a la red, asegúrese de que está montado correctamente.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía quedará anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Apague siempre el aparato girando el interruptor a la posición O.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- No supere el tiempo de funcionamiento máximo de 4 minutos cuando procese grandes cantidades. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el botón R con la tolva de plástico.
- Nivel de ruido: Lc = 87 dB [A]

Sistema de seguridad (Fig. 9)

Este aparato está equipado con protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, se apagará automáticamente. Desenchúfelo y deje que se enfríe hasta que alcance la temperatura ambiente. Luego enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

Solo modelos HR2732, HR2733 HR2734 y HR2735

El aparato está equipado con una medida de seguridad que lo protege contra el sobrecalentamiento debido a cargas excesivas. Si el aparato se sobrecarga, la protección contra sobrecarga se activa automáticamente y el aparato se apaga. Si esto sucediera, ajuste el interruptor en la posición O , desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 15 minutos. Quite los restos del interior de la tolva y, a continuación, pulse el botón de restablecimiento de sobrecarga que hay en la parte inferior de la unidad motora (Fig. 9).

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Reciclaje

Este producto se ha diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que se pueden reciclar y volver a utilizar.
Cuando vea el símbolo de cubo de basura tachado en un producto, significa que cumple la Directiva europea 2002/96/EC:
Nunca tire el producto con la basura normal del hogar. Infórmese de las normas locales sobre recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. La eliminación correcta de un producto usado ayuda a evitar potencialmente consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

2 Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com.

Con esta picadora de carne, puede
- picar carne
- preparar salchichas
- preparar kebbes (solo modelos HR2730 Oriente Medio Asia, HR2732, HR2733 HR2734 y HR2735)
- cortar verduras (solo modelos HR2731, HR2733 y HR2735)

Consejo

- Para obtener más recetas, visite www.kitchen.philips.com.

3 Contenido de la caja (Fig. 1)

1. Botón de liberación de la tolva
   - Manténgalo pulsado al quitar la tolva.
2. Unidad motora
3. Interruptor de los modos de encendido e inverso O / I / R
   - Apaga (O) o enciende (I) la picadora de carne.
   - Cámbielo a R para invertir el motor.
4. Cable de alimentación
5. Empujador para la tolva de metal
6. Tolva de metal
7. Engranaje adicional para el eje helicoidal (solo modelos HR2730, HR2731, HR2733 y HR2735)
8. Eje helicoidal
9. Unidad de corte/cuchilla
10. Discos para picar higiénicos de acero inoxidable
    - A: Disco para picado grueso (diámetro de 8 mm)
    - B: Disco para picado medio (diámetro de 5 mm)
    - C: Disco para picado fino (diámetro de 3 mm) (solo modelos HR2732, HR2733 HR2734 y HR2735)
11. Rosca
12. Conos para salchichas
    - A: Cono para salchichas grandes (diámetro de 22 mm)
    - B: Cono para salchichas pequeñas (diámetro de 12 mm)
13. Separador de salchichas
14. Preparador de kebbes (solo modelos HR2730 Oriente Medio Asia, HR2732, HR2733 HR2734 y HR2735)
    - A: Separador de kebbes
    - B: Moldeador de kebbes
15. Empujador para la tolva de plástico (solo modelos HR2731, HR2733 y HR2735)
16. Tolva de plástico (solo modelos HR2731, HR2733 y HR2735)
17. Protección (solo modelos HR2731, HR2733 y HR2735)
18. Tambores de metal (solo modelos HR2731, HR2733 y HR2735)
    - A: Tambor para rallado grueso
    - B: Tambor para cortar en rodajas
19. Cubierta antipolvo (solo modelos HR2732, HR2733 HR2734 y HR2735)
20. Bandeja de accesorios (solo modelos HR2732, HR2733 HR2734 y HR2735)
21. Bandeja de metal para carne
22. Innovadora herramienta de limpieza
    - A: (solo modelos HR2730 y HR2731)
    - B: (solo modelos HR2732, HR2733 HR2734 y HR2735)

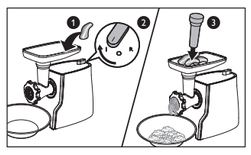
4 Picar carne

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la Fig. 2-1.
Para desmontarlo, consulte la Fig. 3-1.

Picar carne

Nota:

- Nunca pique huesos, frutos secos ni otros objetos duros.
- No utilice nunca carne congelada. Antes de picar la carne, descongélela.
- No sobrecargue el aparato empujando demasiada carne hacia la tolva.
- Seleccione el disco para picado correcto en función de la consistencia de la carne picada. También puede picar más de una vez para obtener una textura más fina.



Consejo

- Quite en la medida de lo posible los huesos, los cartílagos y los nervios de la carne.
- Si la tolva se bloquea, cambie R para invertir el motor y limpiar los restos de carne.

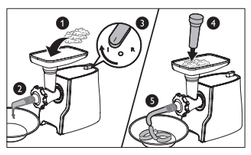
5 Preparar salchichas

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la Fig. 2-2.
Para desmontarlo, consulte la Fig. 3-2.

Preparar salchichas

Nota:

- No bloquee las ranuras de salida de aire del cono para salchichas.
- No haga las salchichas demasiado gruesas por si la tripa de la salchicha se estira demasiado.
- Mantenga la tripa de las salchichas húmeda para evitar que se pegue al cono para salchichas.



Receta

Salchichas

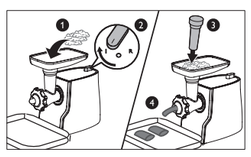
Ingredientes:
- 800 g de panceta de cerdo
- 1,6 kg de lacón
- 4 m de tripa para salchichas de cerdo (húmeda)
- Condimentos como sal, pimienta, especias y hierbas al gusto

Instrucciones:
1. Corte el cerdo en trozos que quepan en la tolva de la picadora de carne.
2. Pique la panceta y el lacón juntos utilizando la rejilla gruesa.
3. Añada los condimentos y mezcle bien (consejo: fría una cucharada de la mezcla para probar el sabor).
4. Coloque la tripa para salchichas húmeda en el cono para salchichas y colóquelo en la picadora de carne (no es necesario utilizar la cuchilla).
5. Deje un trozo de tripa para salchichas adecuado al principio antes de encender la picadora de carne.

6 Preparar kebbes (solo modelos HR2730 Oriente Medio Asia, HR2732, HR2733 HR2734 y HR2735)

Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la Fig. 2-3.
Para desmontarlo, consulte la Fig. 3-3.

Preparar kebbes



Receta

Kebbe

Da para: 5-8 raciones

Ingredientes:
- Cobertura exterior
  - 500 g de cordero o borrego sin grasa, cortado en tiras
  - 500 g de trigo bulgur, lavado y escurrido
  - 1 cebolla pequeña cocida
- Relleno
  - 400 g de cordero, cortado en tiras
  - 15 ml de aceite
  - 2 cebollas medianas picadas muy finas
  - 5-10 ml de pimienta de Jamaica picada
  - 15 ml de harina normal
  - sal y pimienta

Instrucciones:
- Cobertura exterior
  1) Pique la carne, el trigo y la cebolla juntos con el disco para picado fino.
  2) Mezcle bien los ingredientes picados y, a continuación, pique la mezcla una segunda vez.
  3) Utilice el preparador de kebbes para formar coberturas de kebbes con la mezcla.
- Relleno
  1) Pique la carne con el disco para picado medio.
  2) Fría los trozos de cebolla hasta que estén dorados.
  3) Añada la carne picada y el resto de ingredientes y, a continuación, cocínelos durante 1-2 minutos.
  4) Escurra el exceso de grasa y deje enfriar el relleno.
- Cocinado
  1) Introduzca un poco de relleno en la cobertura exterior y, a continuación, pellizque ambos extremos para sellarla.
  2) Caliente el aceite para freír (190 °C).
  3) Fría el kebbe durante 3-4 minutos o hasta que esté dorado.

7 Cortar verduras (solo modelos HR2731, HR2733 y HR2735)

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
Antes de comenzar, asegúrese de que realiza el montaje según la Fig. 2-4.
Para desmontarlo, consulte la Fig. 3-4.
La Fig. 7 indica los alimentos que corresponden a cada tambor y las formas de las cuchillas.

Nota:

- Utilice la tolva de plástico solo en combinación con los tambores de metal y el empujador para la tolva de plástico.
- No pulse el botón R mientras utiliza la tolva de plástico.

Cortar verduras

Corte las verduras en trozos o tiras que se puedan empujar fácilmente dentro de la tolva.
1 Encienda el aparato.
2 Empuje las verduras dentro de la tolva.

Consejo

- También puede rallar queso.

8 Limpieza y mantenimiento (Fig. 4, Fig. 5 y Fig. 6)

Nota:

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
- Antes de quitar los accesorios o limpiar la unidad motora, apague y desenchufe el aparato.
- No sumerja la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No lave las piezas de metal en el lavavajillas.
- Limpie la unidad principal con un paño húmedo.
- Pase trozos de pan a través de la carcasa de la unidad de corte para eliminar los restos de carne.
- Lave las piezas desmontables con un cepillo suave y agua con jabón, enjuáguelas con agua limpia y, a continuación, séquelas con un paño suave o papel de cocina inmediatamente.
- Cepille ligeramente las piezas de metal con grasa o aceite para evitar que se oxiden.
- Guarde el aparato de acuerdo con la Fig. 6.

Consejo

- Utilice la innovadora herramienta de limpieza para eliminar los restos pegados a los discos de picado. Enjuáguelos con agua limpia y, a continuación, séquelos con un paño suave o papel de cocina inmediatamente.

9 Sustitución del engranaje (Fig. 8) (solo modelos HR2730, HR2731, HR2733 y HR2735)

Cuando pique carne pegajosa o grasienta, utilice el acoplamiento de plástico suministrado.
Para obtener instrucciones sobre cómo sustituir el acoplamiento, consulte la Fig 8.

Suomi

1 Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä ohje vastaisen varalle.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä liitä laitetta ajastinkytkimeen.

Varoitus

- Varmista, että laitteen tyyppikilvessä mainittu jännite vastaa paikallista verkkojännitettä ennen laitteen kytkemistä sähköverkkoon.
- Jos virtajohto, pistoke tai muut osat vahingoittuivat, älä käytä laitetta.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vaihdata se oman turvallisuutesi vuoksi Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Huolehdi lasten turvallisuudesta, äläkä anna lasten leikkiä laitteella.
- Käsittele terää erittäin varovasti, erityisesti irrottaessasi sitä kierrevarresta ja puhdistamisen aikana. Terät ovat erittäin teräviä.
- Ennen kuin ryhdyt irrottamaan lisäosia, sammuta laite ja irrota se pistorasiasta.
- Kun laite on käynnissä, älä työnnä aineita putkeen sormin tai millään esineellä (esim. lastalla). Käytä tähän tarkoitukseen ainoastaan syöttöpaininta.
- Älä laita sormiasi metallirumpuun, kun laite on käynnissä.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan, varmista että laite on koottu oikein.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Katkaise aina laitteesta virta kääntämällä valitsin o -asentoon.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Älä anna laitteen käydä yli neljää minuuttia kerrallaan vaativissa käyttötarkoituksissa. Anna laitteen aina jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen seuraavaa käyttökertaa.
- Älä käytä R-painiketta, kun käytät muovista putkea.
- Käyntiääni: Lc = 87 dB [A]

Turvajärjestelmä (kuva 9)

Tässä laitteessa on ylikuumenemissuoja. Jos laite kuumenee liikaa, virta katkeaa automaattisesti. Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Liitä pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen. Jos ylikuumenemissuoja katkaisee laitteesta virran toistuvasti, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Vain mallit HR2732, HR2733, HR2734 ja HR2735

Laitteessa on turvatoiminto, joka suojaa ylikuormittumiselta. Jos laite ylikuormittuu, ylikuormitussuoja aktivoituu automaattisesti ja laitteen virta katkeaa. Jos näin tapahtuu, käännä kytkin asentoon O, irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia. Poista jäämät putken sisältä ja paina sitten rungon pohjassa olevaa ylikuormituksen nollauspainiketta (kuva 9).

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia, sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

Kierrätys

Tuotteesi on suunniteltu ja valmistettu laadukkaista materiaaleista ja komponenteista, jotka voidaan kierrättää ja käyttää uudelleen.
Jos tuotteeseen on merkitty roskasäiliö, jonka yli on vedetty rasti, se tarkoittaa, että tuotetta koskee EU-direktiivi 2002/96/EY:
Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteen mukana. Ota selvää paikallisista sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräykseen liittyvistä säännöistä. Vanhojen tuotteiden hävittäminen oikealla tavalla vähentää ympäristölle ja ihmisille mahdollisesti koituvia haittavaikutuksia.

2 Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com.

Tällä lihamyllyllä voit
- jauhaa lihaa
- valmistaa makkaroita
- valmistaa kibbeh-lihapullia (vain HR2730 Lähi-itä ja Aasia, HR2732, HR2733, HR2734 ja HR2735)
- pilkkoa vihanneksia (vain HR2731, HR2733 ja HR2735)

Vinkki

- Lisää reseptejä on osoitteessa www.kitchen.philips.com.

3 Pakkauksen sisältö (kuva 1)

1. Putken vapautuspainike
   - Pidä sitä painettuna, kun irrotat putken.
2. Runko
3. Virta- ja peruutuskytkin O / I / R
   - Sulje (O) tai käynnistä (I) lihamylly.
   - Valitse R-asento, jos haluat moottorin pyörivän toiseen suuntaan.
4. Virtajohto
5. Syöttöpainin metalliputkelle
6. Metallinen putki
7. Ylimääräinen akseli kierrevarrelle (vain HR2730, HR2731, HR2733 ja HR2735)
8. Kierrevarsi
9. Teräosa
10. Hygieeniset jauhatusterät ruostumattomasta teräksestä
    - A: Karkea jauhatusterä (halkaisija 8 mm)
    - B: Keskikarkea jauhatusterä (halkaisija 5 mm)
    - C: Hieno jauhatusterä (halkaisija 3 mm) (vain HR2732, HR2733, HR2734 ja HR2735)
11. Kierrerengas
12. Makkaraputket
    - A: Suuri makkarasuppilo (22 mm:n halkaisija)
    - B: Pieni makkarasuppilo (12 mm:n halkaisija)
13. Makkaraerotin
14. Kibbeh-lihapullien valmistaminen (vain HR2730 Lähi-itä ja Aasia, HR2732, HR2733, HR2734 ja HR2735)
    - A: Kibbeh-erotin
    - B: Kibbeh-muotoiluosa
15. Muoviputken syöttöpainin (vain HR2731, HR2733 ja HR2735)
16. Muoviputki (vain HR2731, HR2733 ja HR2735)
17. Suojus (vain HR2731, HR2733 ja HR2735)
18. Metallirummut (vain HR2731, HR2733 ja HR2735)
    - A: Karkea raastinrumpu
    - B: Viipalointirumpu
19. Pölysuojus (vain HR2732, HR2733, HR2734 ja HR2735)
20. Tarvikelokero (vain HR2732, HR2733, HR2734 ja HR2735)
21. Metallinen liha-alusta
22. Innovatiivinen puhdistustyökalu
    - A: (vain HR2730 ja HR2731)
    - B: (vain HR2732, HR2733, HR2734 ja HR2735)

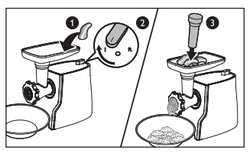
4 Lihan jauhaminen

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä, kuva 2-1.
Pura laite kuvan 3-1 mukaisesti.

Lihan jauhaminen

Huomautus

- Älä koskaan jauha luita, pähkinöitä tai muita kovia aineita.
- Älä koskaan käytä jäistä lihaa. Sulata liha ennen jauhamista.
- Älä ylikuormita laitetta työntämällä liikaa lihaa putkeen.
- Valitse jauhatusterä sen mukaan, kuinka rakeista jauhelihaa haluat. Voit myös jauhaa useamman kerran, jos haluat hienomman rakenteen.



Vinkki

- Irrota luut, rustonpalat ja jänteet lihasta mahdollisimman huolellisesti.
- Jos putki on tukossa, voit pyörittää moottoria toiseen suuntaan kääntämällä kytkimen R -asentoon. Puhdista sen jälkeen putki.

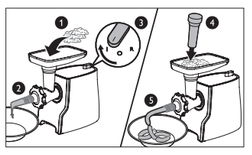
5 Makkaroiden valmistus

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä, kuva 2-2.
Pura laite kuvan 3-2 mukaisesti.

Makkaroiden valmistus

Huomautus

- Älä tuki makkarasuppilon ilmanpoistouria.
- Älä tee makkaroista liian paksuja, jotta makkarankuori ei veny liikaa.
- Pidä makkarankuori märkänä, jotta se ei tarttuisi kiinni makkarasuppiloon.



Resepti

Makkarat

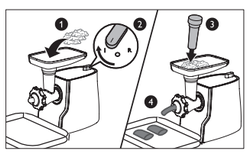
Aineet:
- 800 g sian kylkeä
- 1,6 kg sian lapaa
- 4 m sianlihamakkaran kuorta (märkää)
- Mausteita, kuten suolaa, pippuria ja muita haluamiasi mausteita ja yrttejä

Valmistusohje:
1 Paloittele sianliha riittävän pieniksi paloiksi, jotta ne mahtuvat lihamyllyn.
2 Jauha sian kylki ja etuselkä yhteen karkeana.
3 Lisää mausteita ja sekoita hyvin (vinkki: paista lusikallinen seosta ja tarkista sen maku).
4 Aseta märkä makkarankuori makkarasuppiloon ja liitä se lihamyllyyn (terää ei tarvita).
5 Jätä alkuun riittävästi makkarankuorta ennen kuin käynnistät lihamyllyn.

6 Kibbeh-lihapullien valmistaminen (vain HR2730 Lähi-itä ja Aasia, HR2732, HR2733, HR2734 ja HR2735)

Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä, kuva 2-3.
Pura laite kuvan 3-3 mukaisesti.

Kibbeh-lihapullien valmistaminen



Resepti

Kibbeh

Annoksia: 5-8

Aineet:
- Kuori
  - 500 g karitsanlihaa tai rasvatonta lampaanlihaa suikaloituna
  - 500 g bulgurvehnää, pestynä ja valutettuna
  - 1 pieni sipuli kuorittuna ja keitettynä
- Täyte:
  - 400 g karitsanlihaa suikaloituna
  - 15 ml öljyä
  - 2 keskikokoista sipulia hienoksi silputtuna
  - 5-10 ml jauhettua maustepippuria
  - 15 ml jauhoja
  - suolaa ja pippuria

Valmistusohje:
- Kuori
  1) Jauha liha vehnän ja sipulin kanssa hienolla jauhatusterällä.
  2) Sekoita huolellisesti jauhetut ainekset ja jauha seos uudelleen kahdesti.
  3) Tee kibbeh-kuoret kibbeh-lisäosien avulla.
- Täyte:
  1) Jauha liha keskikarkealla jauhatusterällä.
  2) Ruskista silputtu sipuli.
  3) Lisää jauheliha ja muut valmistusaineet ja anna kypsyä 1-2 minuuttia.
  4) Valuta ylimääräinen rasva pois ja anna täytteen jäähtyä.
- Ruoanlaitto
  1) Työnnä täytettä kuoren sisään ja sulje kuori nipistämällä molemmat päät kiinni.
  2) Lämmitä friteerausöljy (190 °C).
  3) Uppopaista kibbeh-lihapullia 3-4 minuuttia tai kunnes ne ovat kullanruskeita.

7 Vihannesten pilkkominen (vain HR2731, HR2733 ja HR2735)

Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa.
Kokoa laite ohjeen mukaan ennen käyttöä, kuva 2-4.
Pura laite kuvan 3-4 mukaisesti.
Kuvassa 7 on lueteltu jokaisen rummun käsittelemät ruoka-aineet ja leikkausmuodot.

Huomautus

- Käytä muovista putkea ainoastaan metallirumpujen ja muoviselle putkelle tarkoitetun syöttöpainimen kanssa.
- Älä paina R-painiketta, kun käytät muovista putkea.

Vihannesten pilkkominen

Pilko vihannekset paloiksi tai suikaleiksi, jotta ne on helppo työntää putkeen.
1 Käynnistä laite.
2 Työnnä vihannekset putkeen.

Vinkki

- Voit myös raastaa juustoa.

8 Puhdistus ja hoito (kuva 4, kuva 5 ja kuva 6)

Huomautus

- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin irrotat lisäosia tai puhdistat rungon.
- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä vesihanan alla.
- Älä pese metallisia osia astianpesukoneessa.
- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.
- Irrota mahdolliset lihan jäänteet teräyksikön kotelosta työntämällä leivänpaloja kotelon läpi.
- Pese irrotettavat osat pesuainevedessä, huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa välittömästi pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.
- Sivele metalliosat rasvalla tai öljyllä ruostumisen estämiseksi.
- Säilytä laitetta kuvan 6 mukaisesti.

Vinkki

- Innovatiivisen puhdistusvälineen avulla voit poistaa jauhatusteriin tarttuneet jäämät. Huuhtele ne puhtaalla vedellä ja kuivaa ne välittömästi pehmeällä liinalla tai paperilla.

9 Akselin vaihtaminen (kuva 8) (vain HR2730, HR2731, HR2733 ja HR2735)

Kun jauhat sitkeää tai rasvaista lihaa, käytä mukana toimitettua muovista liitinosaa. Lisätietoja liitinosan vaihtamisesta on kuvassa 8.

Français

1 Important

Avant d'utiliser l'appareil, lisez les instructions ci-dessous et conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.
- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée au bas de l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Pour leur sécurité, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Faites très attention lorsque vous manipulez la lame, en particulier lorsque vous l'enlevez de l'axe à vis sans fin et pendant le nettoyage. Les lames sont extrêmement coupantes !
- Avant d'enlever tout accessoire, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- N'utilisez pas vos doigts ou un objet (une spatule par exemple) pour pousser les ingrédients dans l'entonnoir d'alimentation lorsque l'appareil est en fonctionnement. Seuls les poussoirs doivent être utilisés à cet usage.
- N'insérez pas vos doigts dans le tambour en métal pendant que l'appareil fonctionne.

Attention

- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous qu'il est correctement assemblé.
- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Éteignez toujours l'appareil en tournant le bouton en position **O**.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne dépassez pas le temps de fonctionnement maximal de 4 minutes en cas de charge importante. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant l'utilisation suivante.
- N'utilisez pas le bouton **R** avec l'entonnoir d'alimentation en plastique.
- Niveau sonore : Lc = 87 dB [A]

Système de sécurité (fig. 9)

Cet appareil est équipé d'un système de protection contre la surchauffe. Si l'appareil est en surchauffe, il s'éteint automatiquement. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il retrouve la température de la pièce. Ensuite, rebranchez l'appareil et remettez-le en marche. Si le problème de surchauffe persiste, contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

HR2732, HR2733 HR2734 et HR2735 uniquement

Cet appareil est équipé d'une fonction de sécurité qui le protège de la surcharge. Lorsque l'appareil est en surcharge, la protection anti-surcharge est automatiquement activée, ce qui met l'appareil hors tension. Lorsque cela se produit, placez l'interrupteur sur **O**, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir 15 minutes. Retirez les résidus à l'intérieur du réservoir puis appuyez sur le bouton de réinitialisation après surcharge situé à l'arrière du bloc moteur (fig. 9).

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Recyclage

Votre produit a été conçu et fabriqué à partir de matériaux et composants de haute qualité, recyclables et réutilisables.
La présence du symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE :
Ne jetez pas votre produit avec les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les réglementations locales concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut correcte de votre produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé.

2 Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez vos produits sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com.

Avec ce hachoir à viande, vous pouvez
- hacher de la viande ;
- préparer des saucisses ;
- préparer du kebbé (HR2730 Moyen-Orient Asie, HR2732, HR2733 HR2734 et HR2735 uniquement) ;
- couper des légumes (HR2731, HR2733 et HR2735 uniquement).

Conseil

- Vous trouverez d'autres recettes sur notre site Web www.kitchen.philips.com.

3 Contenu de l'emballage (fig. 1)

① **Bouton de déverrouillage de l'entonnoir d'alimentation**
- Maintenez ce bouton enfoncé lorsque vous retirez l'entonnoir d'alimentation.

② **Bloc moteur**

③ **Bouton pour les modes d'alimentation et le mode inversé O/ I / R**
- Permet d'éteindre (**O**) ou d'allumer (**I**) le hachoir à viande.
- Permet de régler sur **R** pour inverser le fonctionnement du moteur.

④ **Cordon d'alimentation**

⑤ **Poussoir pour entonnoir d'alimentation en métal**

⑥ **Entonnoir d'alimentation en métal**

⑦ **Engrenage supplémentaire pour la vis sans fin (HR2730, HR2731, HR2733 et HR2735 uniquement)**

⑧ **Vis sans fin**

⑨ **Lame / couteau**

⑩ **Disques inox**
- **A** : disque de hachage grossier (8 mm de diamètre)
- **B** : disque de hachage moyen (5 mm de diamètre)
- **C** : disque de hachage fin (3 mm de diamètre) (HR2732, HR2733 HR2734 et HR2735 uniquement)

⑪ **Bagues d'étanchéité**

⑫ **Entonnoirs à saucisse**
- **A** : grand entonnoir à saucisse (22 mm de diamètre)
- **B** : petit entonnoir à saucisse (12 mm de diamètre)

⑬ **Séparateur de saucisse**

⑭ **Préparateur de kebbé (HR2730 Moyen-Orient Asie, HR2732, HR2733, HR2734 et HR2735 uniquement)**
- A : séparateur de kebbé
- B : moule à kebbé

⑮ **Poussoir pour l'entonnoir d'alimentation en plastique (HR2731, HR2733 et HR2735 uniquement)**

⑯ **Entonnoir d'alimentation en plastique (HR2731, HR2733 et HR2735 uniquement)**

⑰ **Protection (HR2731, HR2733 et HR2735 uniquement)**

⑱ **Tambours métalliques (HR2731, HR2733 et HR2735 uniquement)**
- A : tambour grossier
- B : tambour à trancher

⑲ **Couvercle (HR2732, HR2733 HR2734 et HR2735 uniquement)**

⑳ **Plateau pour accessoires (HR2732, HR2733 HR2734 et HR2735 uniquement)**

㉑ **Plateau à viande métallique**

㉒ **Outil de nettoyage innovant**
- A : (HR2730 et HR2731 uniquement)
- B : (HR2732, HR2733 HR2734 et HR2735 uniquement)

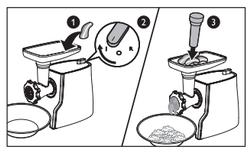
4 Hacher de la viande

Avant de commencer, assurez-vous que vous avez effectué le montage selon la fig. 2-1.
Pour le démontage, reportez-vous à la fig. 3-1.

Hacher de la viande

Remarque

- Ne broyez jamais des os, des noix ou d'autres éléments durs.
- N'utilisez jamais de viande surgelée ! Avant de hacher la viande, décongelez-la.
- Ne surchargez pas l'appareil en poussant trop de viande dans l'entonnoir d'alimentation.
- En fonction de la granulosité de la viande hachée, choisissez le disque de hachage adapté. Vous pouvez également hacher à plusieurs reprises pour une texture plus fine.



Conseil

- Enlevez les os, le cartilage et les tendons de la viande autant que possible.
- Si l'entonnoir d'alimentation est bloqué, basculez sur **R** pour inverser le moteur et enlever la viande en surplus.

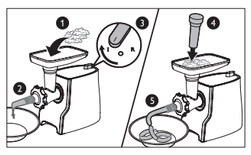
5 Préparer des saucisses

Avant de commencer, assurez-vous que vous avez effectué le montage selon la fig. 2-2.
Pour le démontage, reportez-vous à la fig. 3-2.

Préparer des saucisses

Remarque

- Ne bloquez pas les rainures de sortie d'air de l'entonnoir à saucisse.
- Ne préparez pas des saucisses trop épaisses pour éviter de saturer le boyau.
- Gardez le boyau humide pour éviter qu'il ne se colle à l'entonnoir à saucisse.



Recette

Saucisses

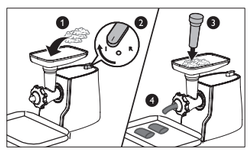
Ingrédients :
- 800 g de poitrine de porc
- 1,6 kg d'épaule de porc
- 4 m de boyau de porc (humide)
- Assaisonnement : sel, poivre, épices et herbes de votre choix

Instructions :
1. Coupez le porc en morceaux pour qu'il rentre dans l'entonnoir d'alimentation du hachoir à viande.
2. Hachez la poitrine de porc et l'épaule ensemble en utilisant le tambour grossier.
3. Ajoutez l'assaisonnement et mélangez bien (astuce : faites cuire une cuillère à café de mixture pour vérifier le goût).
4. Appliquez le boyau humide sur l'entonnoir à saucisse que vous fixerez sur le hachoir à viande (vous n'avez pas besoin de lame).
5. Laissez suffisamment de boyau au début de l'opération avant d'allumer le hachoir à viande.

6 Préparer du kebbé (HR2730 Moyen-Orient Asie, HR2732, HR2733 HR2734 et HR2735 uniquement)

Avant de commencer, assurez-vous que vous avez effectué le montage selon la fig. 2-3.
Pour le démontage, reportez-vous à la fig. 3-3.

Préparer des kebbés



Recette

Kebbé

Pour 5 à 8 portions

Ingrédients :
- **Enveloppe**
  - 500 g d'agneau ou de mouton sans matières grasses découpé en lamelles
  - 500 g de boulgour, lavé et séché
  - 1 petit oignon cuit
- **Garniture**
  - 400 g d'agneau découpé en lamelles
  - 15 ml d'huile
  - 2 oignons moyens, finement hachés
  - 5 à 10 ml de quatre-épices
  - 15 ml de farine
  - sel et poivre

Instructions :
- **Enveloppe**
  1) Hachez la viande, le blé et l'oignon ensemble avec le disque de hachage fin.
  2) Mélangez soigneusement les ingrédients hachés, puis hachez de nouveau le mélange à deux reprises.
  3) Utilisez le préparateur de kebbé pour mouler le mélange dans l'enveloppe.
- **Garniture**
  1) Hachez la viande avec le disque de hachage moyen.
  2) Faites frire les oignons hachés jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
  3) Ajoutez la viande hachée et les autres ingrédients, puis laissez cuire pendant 1 à 2 minutes
  4) Évacuez l'excédent de graisse et laissez refroidir la garniture.
- **Cuisson**
  1) Insérez la garniture dans l'enveloppe, puis pincez les deux extrémités pour la refermer.
  2) Chauffez l'huile pour la friture (190° C).
  3) Faites frire le kebbé pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

7 Couper des légumes (HR2731, HR2733 et HR2735 uniquement)

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec la nourriture.
Avant de commencer, assurez-vous que vous avez effectué le montage selon la fig. 2-4.
Pour le démontage, reportez-vous à la fig. 3-4.
La fig. 7 indique les aliments associés à chaque tambour et les formes de coupe.

Remarque

- Utilisez uniquement l'entonnoir d'alimentation en plastique avec les tambours en métal et le poussoir de l'entonnoir d'alimentation en plastique.
- N'appuyez pas sur le bouton **R** lorsque vous utilisez l'entonnoir d'alimentation en plastique.

Couper des légumes

Coupez des légumes en morceaux ou en lamelles qui peuvent être facilement insérés dans l'entonnoir d'alimentation.
1 Allumez l'appareil.
2 Insérez les légumes dans l'entonnoir d'alimentation.

Conseil

- Vous pouvez également râper du fromage.

8 Nettoyage et entretien (fig. 4, fig. 5 et fig. 6)

Remarque

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec la nourriture.
- Avant d'enlever des accessoires ou de nettoyer le bloc moteur, éteignez et débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous l'eau du robinet.
- Ne nettoyez aucune des pièces métalliques au lave-vaisselle.
- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- Passez des morceaux de pain à travers le boîtier de l'hélice coupante pour retirer les morceaux de viande restants.
- Lavez les parties amovibles à l'eau savonneuse à l'aide d'une brosse douce, rincez-les à l'eau claire, puis séchez-les immédiatement avec un chiffon ou un tissu doux.
- Brossez légèrement les parties métalliques avec de la graisse ou de l'huile pour éviter qu'elles ne rouillent.
- Rangez l'appareil comme indiqué dans la fig. 6.

Conseil

- Utilisez l'outil de nettoyage innovant pour retirer les restes coincés dans les disques de hachage. Rincez-les à l'eau claire puis séchez-les immédiatement à l'aide d'un chiffon doux ou de mouchoirs.

9 Remplacer l'engrenage (fig. 8) (HR2730, HR2731, HR2733 et HR2735 uniquement)

Lorsque vous hachez de la viande collante ou grasse, utilisez l'assemblage en plastique fourni. Pour savoir comment remplacer l'assemblage, voir la fig 8.

Italiano

1 Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni e conservarle per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergere la base motore nell'acqua e non sciacquarla mai sotto l'acqua corrente.
- Non collegare l'apparecchio a un interruttore timer.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione, assicurarsi che la tensione indicata sulla base corrisponda alla tensione locale.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti sono danneggiate, non utilizzare l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Per ragioni di sicurezza, non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Prestare molta attenzione mentre si maneggia il gruppo lame, in particolare quando viene rimossa dall'albero a vite e durante la pulizia. Le estremità taglienti sono molto affilate!
- Prima di rimuovere qualsiasi accessorio, spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- Non utilizzare le dita o un altro oggetto (ad es. una spatola) per spingere gli ingredienti nella tramoggia mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo utilizzare solo i pestelli.
- Non inserire le dita nel tamburo di metallo mentre l'apparecchio è in funzione.

Attenzione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico.
- Prima di collegarlo all'alimentazione, verificare che l'apparecchio sia montato correttamente.
- Non usare mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui si utilizzino detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Spegnere sempre l'apparecchio portando la manopola di controllo su **O**.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Non superare la durata massima di 4 minuti in caso di grossi carichi di lavoro. Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di azionarlo nuovamente.
- Non usare il pulsante**R** con la tramoggia in plastica.
- Livello sonoro: Lc = 87 db [A].

Sistema di sicurezza (Fig. 9)

L'apparecchio è provvisto di uno speciale dispositivo di protezione termica che spegne automaticamente il prodotto in caso di surriscaldamento. In questo caso, rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente. Quindi, reinserire la spina nella presa a muro e riaccendere l'apparecchio. Se il dispositivo di sicurezza della temperatura si attiva troppo spesso, rivolgersi al rivenditore Philips o a un centro assistenza autorizzato.

Solo HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735

L'apparecchio è provvisto di una speciale funzione di sicurezza contro il sovraccarico, che spegne automaticamente il prodotto in caso di sovraccarico. In questo caso, impostare la manopola di controllo su **O**, rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti. Rimuovere il residuo nella tramoggia e premere il pulsante di reset del sovraccarico nella parte inferiore del gruppo motore (Fig. 9).

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale dell'utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Riciclaggio

Il prodotto è stato progettato e assemblato con materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.
Se su un prodotto si trova il simbolo di un bidone con ruote, ricoperto da una X, vuol dire che il prodotto soddisfa i requisiti della Direttiva Comunitaria 2002/96/CE.
Non gettare mai il prodotto insieme ai normali rifiuti domestici. Informarsi circa le normative locali sullo smaltimento separato di prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento dei prodotti non più utilizzabili previene potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la popolazione.

2 Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrare il prodotto su www.philips.com.

Con questo tritacarne, è possibile
- macinare la carne
- insaccare le salsicce
- realizzare kebbe (solo HR2730 Asia Medio Oriente, HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)
- tagliare le verdure (solo HR2731, HR2733 e HR2735)

Consiglio

- Per altre ricette, andare sul sito www.kitchen.philips.com.

3 Contenuto della confezione (Fig. 1)

① **Pulsante di rilascio della tramoggia**
- Tenere premuto il pulsante quando si rimuove la tramoggia.

② **Gruppo motore**

③ **Manopola di controllo per le modalità di accensione e inversione O / I / R**
- Spegnimento (**O**) o accensione (**I**) del tritacarne.
- Selezionare **R** per invertire il senso di rotazione del motore.

④ **Cavo alimentazione**

⑤ **Pestello per la tramoggia in metallo**

⑥ **Tramoggia in metallo**

⑦ **Agganci di scorta per l'albero a vite (solo HR2730, HR2731, HR2733 e HR2735)**

⑧ **Albero a vite**

⑨ **Lama/coltello**

⑩ **Dischi per macinare in acciaio inox per la massima igiene**
- **A:** disco per macinatura grossolana (diametro di 8 mm)
- **B:** disco per macinatura media (diametro di 5 mm)
- **C:** disco per macinatura fine (diametro di 3 mm) (solo HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)

⑪ **Ghiere**

⑫ **Accessori per salsicce**
- **A:** cono per salsicce grande (diametro di 22 mm)
- **B:** cono per salsicce piccolo (diametro di 12 mm)

⑬ **Porzionatore per salsicce**

⑭ **Accessorio per kebbe (solo HR2730 Asia medio Oriente, HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)**
- A: porzionatore per kebbe
- B: modellatore per kebbe

⑮ **Pestello per la tramoggia in plastica (solo HR2731, HR2733 e HR2735)**

⑯ **Tramoggia in plastica (solo HR2731, HR2733 e HR2735)**

⑰ **Protezione (solo HR2731, HR2733 e HR2735)**

⑱ **Tamburi in metallo (solo HR2731, HR2733 e HR2735)**
- A: tamburo per grattugia grossolana
- B: tamburo per affettare

⑲ **Coperchio antipolvere (solo HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)**

⑳ **Vassoio per accessori (solo HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)**

㉑ **Vassoio carne in metallo**

㉒ **Strumento di pulizia innovativo**
- A: (solo HR2730 e HR2731)
- B: (solo HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)

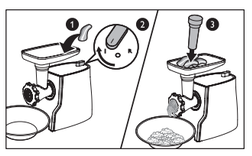
4 Carne macinata

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2-1.
Per smontare l'apparecchio, fare riferimento alla Fig. 3-1.

Carne macinata

Nota

- Non macinare ossi, frutta secca o altri ingredienti duri.
- Non utilizzare mai carne congelata! Scongelare la carne prima di macinarla.
- Non sovraccaricare l'apparecchio spingendo troppa carne all'interno della tramoggia.
- Selezionare il disco appropriato in base alla granularità della carne macinata. È possibile macinare la carne più di una volta per ottenere una consistenza più fine.



Consiglio

- Rimuovere dalla carne ossi, cartilagine e tendini quanto più possibile.
- Se la tramoggia è bloccata, selezionare **R** per invertire il senso di rotazione del motore ed eliminare i residui di carne.

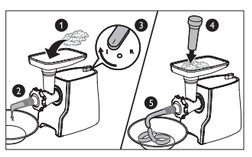
5 Preparazione di salsicce

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2-2.
Per smontare l'apparecchio, fare riferimento alla Fig. 3-2.

Preparazione di salsicce

Nota

- Non bloccare le fessure per la presa d'aria del cono per salsicce.
- Non insaccare salsicce troppo spesse per evitare che il budello venga eccessivamente tirato.
- Bagnare il budello della salsiccia per evitare che si incastri nel cono.



Ricetta

Salsicce

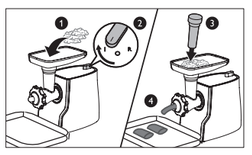
Ingredienti:
- 800 g di pancia di maiale
- 1,6 kg di spalla di maiale
- 4 m di budello di maiale (bagnato)
- Condimento come sale, pepe, spezie ed erbe

Indicazioni:
1 Tagliare la carne in pezzi di dimensioni adatte alla tramoggia del tritacarne.
2 Macinare insieme la pancia e la spalla del maiale utilizzando il disco per macinatura grossolana.
3 Aggiungere il condimento e mescolare bene (consiglio: cuocere in padella una cucchiaiata dell'impasto per verificarne il sapore).
4 Applicare il budello al cono per le salsicce e collegarlo al tritacarne (non è necessaria alcuna lama).
5 Lasciare una quantità adeguata di budello all'inizio prima di accendere il tritacarne.

6 Preparazione delle kebbe (solo HR2730 Asia Medio Oriente, HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)

Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2-3.
Per smontare l'apparecchio, fare riferimento alla Fig. 3-3.

Preparazione delle kebbe



Ricetta

Kebbe

Dosi per: 5-8 persone

Ingredienti:
- **Rivestimento esterno**
  - 500 g di agnello o di castrato senza grassi, tagliato in strisce
  - 500 g di frumento di bulgur, lavato e asciugato
  - 1 cipolla piccola, cotta
- **Ripieno**
  - 400 g di agnello, tagliato in strisce
  - 15 ml di olio
  - 2 cipolle medie, tagliate finemente
  - 5-10 ml di pimento macinato
  - 15 ml di farina 00
  - sale e pepe

Indicazioni:
- **Rivestimento esterno**
  1) Tritare la carne, il frumento e la cipolla insieme con il disco per la macinatura fine.
  2) Mescolare accuratamente gli ingredienti tritati e tritare il miscuglio per altre due volte.
  3) Usare l'accessorio per kebbe per modellare il miscuglio all'interno del rivestimento per le kebbe.
- **Ripieno**
  1) Tritare la carne con il disco per la macinatura media.
  2) Friggere la cipolla fino a farla diventare croccante e dorata.
  3) Aggiungere la carne tritata e gli altri ingredienti, quindi cuocere per 1-2 minuti.
  4) Eliminare il grasso in eccesso e lasciare raffreddare il ripieno.
- **Cottura**
  1) Spingere un po' di ripieno all'interno del rivestimento esterno, quindi stringere entrambi i lati per chiuderlo.
  2) Riscaldare l'olio per la frittura (190° C).
  3) Friggere abbondantemente le kebbe per 3-4 minuti, fino a farle diventare croccanti e dorate.

7 Preparazione delle verdure (solo HR2731, HR2733 e HR2735)

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.
Prima di iniziare, assemblare le parti come indicato nella Fig. 2-4.
Per smontare l'apparecchio, fare riferimento alla Fig. 3-4.
La Fig. 7 indica il tamburo adatto ai diversi alimenti e i tagli.

Nota

- Con i tamburi di metallo e il pestello per la tramoggia in plastica, utilizzare solo la tramoggia in plastica.
- Non premere il pulsante **R** durante l'uso della tramoggia in plastica.

Preparazione delle verdure

Tagliare le verdure in pezzi o strisce che possano entrare facilmente nella tramoggia.
1 Accendere l'apparecchio.
2 Spingere le verdure nella tramoggia.

Consiglio

- È inoltre possibile grattugiare il formaggio.

8 Pulizia e manutenzione (Fig. 4, Fig. 5 e Fig. 6)

Nota

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire con cura le parti che entrano a contatto con gli alimenti.
- Prima di rimuovere gli accessori o pulire il gruppo motore, spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Non immergere la base motore nell'acqua e non sciacquarla mai sotto l'acqua corrente.
- Non lavare le parti di metallo in lavastoviglie.
- Pulire l'unità principale con un panno umido.
- Passare dei pezzi di pane all'interno dell'alloggiamento della lama per rimuovere i residui di carne.
- Lavare le parti rimovibili con una spazzola morbida in acqua e sapone, quindi sciacquarle in acqua pulita e asciugarle immediatamente con un panno o un fazzoletto soffice.
- Spazzolare in modo leggero le parti metalliche con grasso od olio per evitare che si arrugginiscano.
- Riporre l'apparecchio seguendo la Fig. 6.

Consiglio

- Utilizzare l'innovativo sistema di pulizia per rimuovere i frammenti che rimangono nei dischi per macinare. Sciacquarli sotto l'acqua corrente e asciugarli subito con un panno morbido o un fazzolettino.

9 Sostituzione degli agganci (Fig. 8) (solo HR2730, HR2731, HR2733 e HR2735)

Quando si macina carne grassa o dalla consistenza appiccicosa, utilizzare l'aggancio in plastica in dotazione. Per istruzioni su come sostituire l'aggancio, vedere la fig 8.

Nederlands

1 Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.
- Sluit het apparaat niet aan op een tijdschakelaar.

Waarschuwing

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het voltage dat aan de onderkant van het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik het apparaat niet indien het netsnoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het om gevaar te voorkomen worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of een persoon met vergelijkbare kwalificaties.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen voor hun eigen veiligheid.
- Wees heel voorzichtig wanneer u het mes hanteert, vooral wanneer u het van de wormas verwijdert en tijdens het schoonmaken. De snijkanten zijn zeer scherp.
- Schakel, voor u accessoires verwijdert, het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) om ingrediënten in de hakmolen te duwen terwijl het apparaat werkt. Gebruik hiervoor alleen de stampers.
- Steek uw vingers niet in de metalen trommel terwijl het apparaat werkt.

Let op

- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op netspanning of het op de juiste manier is gemonteerd.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Schakel het apparaat altijd uit door de bedieningsknop naar **O** te draaien.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Overschrijd bij zware belasting de maximale gebruiksduur van 4 minuten niet. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het weer gebruikt.
- Gebruik de knop **R** niet met de plastic hakmolen.
- Geluidsniveau: Lc = 87 dB [A]

Beveiligingssysteem (afb. 9)

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het automatisch uit. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat weer in. Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum als de oververhittingsbeveiliging te vaak wordt geactiveerd.

Alleen HR2732, HR2733 HR2734 en HR2735

Dit apparaat is voorzien van een veiligheidsvoorziening die beschermt tegen overbelasting. Als het apparaat overbelast is, wordt automatisch de overbelastingsbeveiliging geactiveerd en schakelt het apparaat uit. Schakel als dit gebeurt de bedieningsknop naar **O**, haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat 15 minuten afkoelen. Verwijder de etensresten uit de hakmolen en druk dan op de overbelastingsresetknop aan de onderkant van de motorunit (afb. 9).

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Recycling

Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen, die kunnen worden gerecycled en opnieuw gebruikt .
Wanneer een product is voorzien van een symbool van een afvalcontainer met een kruis erdoorheen, valt het product onder de Europese richtlijn 2002/96/EG:
Werp het product nooit samen met ander huisvuil weg. Stel uzelf op de hoogte van de lokale regels voor gescheiden inzameling van afval van elektrische en elektronische producten. Het op de juiste wijze wegwerpen van uw oude product draagt ertoe bij dat mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid worden voorkomen.

2 Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.nl.

Met deze vleesmolen kunt u
- vlees malen
- worsten maken
- kibbeh maken (alleen HR2730 Midden-Oosten Azië, HR2732, HR2733 HR2734 en HR2735)
- groenten snijden (alleen HR2731, HR2733 en HR2735)

Tip
- Ga naar www.kitchen.philips.com voor meer recepten.

3 Wat zit er in de doos? (Afb. 1)

① Hakmolenontgrendelknop
- Houd deze knop ingedrukt wanneer u de hakmolen verwijdert.

② Motorunit

③ Aan/uitknop en knop om terug te draaien O/I/ R
- Schakel de hakmolen in (O) of uit (I).
- Schakel naar R om de motor terug te laten draaien.

④ Netsnoer

⑤ Stamper voor de metalen hakmolen

⑥ Metalen hakmolen

⑦ Extra accessoires voor de wormas (alleen HR2730, HR2731, HR2733 en HR2735)

⑧ Spiraalas

⑨ Mes

⑩ Hygiënische roestvrijstalen maalschijven
- A: grove maalschijf (diameter van 8 mm)
- B: Middelgrote maalschijf (doorsnede van 5 mm)
- C: Fijne maalschijf (doorsnede van 3 mm) (alleen HR2732, HR2733 HR2734 en HR2735)

⑪ Afsluitringen

⑫ Worsthoornen
- A: grote worsthoorn (diameter van 22 mm)
- B: kleine worsthoorn (diameter van 12 mm)

⑬ Worstscheider

⑭ Kibbeh-maker (alleen HR2730 Midden-Oosten Azië, HR2732, HR2733 HR2734 en HR2735)
- A: kibbeh-scheider
- B: kibbeh-vorm

⑮ Stamper voor de plastic hakmolen (alleen HR2731, HR2733 en HR2735)

⑯ Plastic hakmolen (alleen HR2731, HR2733 en HR2735)

⑰ Schildje (alleen HR2731, HR2733 en HR2735)

⑱ Metalen trommels (alleen HR2731, HR2733 en HR2735)
- A: grove rasptrommel
- B: snijtrommel

⑲ Stofkap (alleen HR2732, HR2733 HR2734 en HR2735)

⑳ Accessoirelade (alleen HR2732, HR2733 HR2734 en HR2735)

㉑ Metalen vleesbak

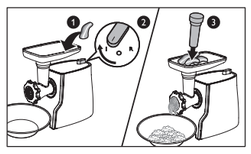
㉒ Innovatief schoonmaakhulpstuk
- A: (alleen HR2730 en HR2731)
- B: (alleen HR2732, HR2733 HR2734 en HR2735)

4 Vlees malen

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 2-1.
Raadpleeg voor demontage fig. 3-1.

Vlees malen

Opmerking
- Maal nooit botten, noten of andere harde voorwerpen.
- Gebruik nooit bevroren vlees. Ontdooi het vlees voor u het maalt.
- Overbelast het apparaat niet door te veel vlees in de hakmolen te voeren.
- Selecteer de juiste maalschijf, afhankelijk van de grofheid van het gehakt. U kunt ook meerdere keren malen voor een fijnere textuur.



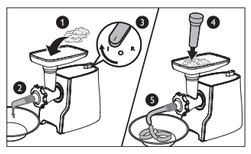
Tip
- Verwijder botten, kraakbeen en pezen zo veel mogelijk uit het vlees.
- Als de hakmolen blokkeert, schakel naar R om de motor terug te draaien en verwijder het te veel aan vlees.

5 Worsten maken

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 2-2.
Raadpleeg voor demontage fig. 3-2.

Worsten maken

Opmerking
- Blokkeer de luchtuitlaatgroeven van de worsthoorn niet.
- Maak de worsten niet te dik om te voorkomen dat de huid van de worst knapt.
- Houd de huid van de worst nat om te voorkomen dat deze aan de worsthoorn blijft plakken.



Recept

Worsten

Ingrediënten:
- 800 g buikspek
- 1,6 kg schouderham
- 4 m darm (vochtig)
- Kruiden (zout, peper, kruiden, specerijen) naar smaak

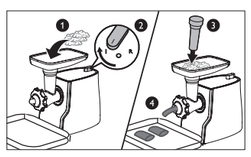
Aanwijzingen

1 Verdeel het varkensvlees in stukken die in de hakmolen van de vleesmolen passen.
2 Vermaal het buikspek en de schouderham samen met de grote schijf.
3 Voeg kruiden toe en vermeng het geheel goed (tip: bak een kleine hoeveelheid van het mengsel om de smaak te testen).
4 Plaats de vochtige darm in de worsthoorn en bevestig het geheel aan de vleesmolen (geen mes nodig).
5 Laat voldoende ruimte vrij bij de opening van de darm voordat u de vleesmolen inschakelt.

6 Kibbeh maken (alleen HR2730 Midden-Oosten Azië, HR2732, HR2733 HR2734 en HR2735)

Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 2-3.
Raadpleeg voor demontage fig. 3-3.

Kibbeh maken



Recept

Kibbeh

Voor: 5-8 porties

Ingrediënten:
- **Omhulsel**
  - 500 g lams- of vetvrij schapenvlees, in reepjes
  - 500 g bulgurtarwe, gewassen en uitgelekt
  - 1 kleine gekookte ui
- **Vulling**
  - 400 g lamsvlees, in reepjes
  - 15 ml olie
  - 2 middelgrote uien, fijngehakt
  - 5-10 ml gemalen piment
  - 15 ml gewone bloem
  - zout en peper

Aanwijzingen
- **Omhulsel**
  1) Maal het vlees, de tarwe en de ui met de fijne maalschijf.
  2) Vermeng de gemalen ingrediënten grondig en maal het mengsel nog tweemaal.
  3) Gebruik de kibbeh-maker om het kibbeh-omhulsel met het mengsel te vullen.
- **Vulling**
  1) Maal het vlees met de middelgrote maalschijf.
  2) Fruit de fijngehakte ui.
  3) Voeg het gemalen vlees en andere ingrediënten toe en verwarm het geheel 1-2 minuten.
  4) Giet overtollig vet af en laat de vulling afkoelen.
- **Koken**
  1) Druk een deel van de vulling in het omhulsel en knijp beide einden samen om het af te dichten.
  2) Verwarm de olie voor het frituren (190°C).
  3) Frituur de kibbeh 3-4 minuten of tot deze goudbruin is.

7 Groenten snijden (alleen HR2731, HR2733 en HR2735)

Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
Zorg ervoor dat u voor u begint alles in elkaar zet volgens fig. 2-4.
Raadpleeg voor demontage fig. 3-4.
In afb. 7 ziet u het voedsel dat geschikt is voor elke trommel en de snijvormen.

Opmerking
- Gebruik de plastic hakmolen alleen in combinatie met de metalen trommels en de stamper voor plastic hakmolen.
- Druk niet op de knop R tijdens gebruik van de plastic hakmolen.

Groenten snijden

Snijd groenten in stukken of repen die eenvoudig in de hakmolen kunnen worden gedrukt.
1 Schakel het apparaat in.
2 Druk de groenten in de hakmolen.

Tip
- U kunt ook kaas raspen.

8 Schoonmaken en onderhoud (afb. 4 tot en met 6)

Opmerking
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u accessoires verwijdert of de motorunit schoonmaakt.
- Dompel de motorunit niet in water en spoel deze ook niet af.
- Maak de metalen onderdelen niet schoon in de vaatwasmachine.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Voer stukjes brood door de mesbehuizing om achtergebleven vlees te verwijderen.
- Was afneembare onderdelen af met een zachte borstel in water met wat afwasmiddel, spoel deze af met helder water en droog ze meteen af met een zachte doek of een papieren doekje.
- Borstel de metalen delen licht met vet of olie om roestvorming te voorkomen.
- Berg het apparaat op zoals in afb. 6.

Tip
- Gebruik het innovatieve schoonmaakhulpstuk om de restanten uit de maalschijven te verwijderen. Spoel ze af met schoon water en droog ze meteen af met een zachte doek of een papieren doekje.

9 Onderdelen vervangen (afb. 8) (alleen HR2730, HR2731, HR2733 en HR2735)

Gebruik het meegeleverde plastic koppelstuk wanneer u kleverig of vet vlees maalt.
Raadpleeg afb. 8 voor instructies over het vervangen van het koppelstuk.

Norsk

1 Viktig

Les denne bruksanvisningen nøye før apparatet tas i bruk, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.
- Ikke koble apparatet til en tidsbryter.

Advarsel

- Før du kobler apparatet til strømnettet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på undersiden av apparatet, stemmer overens med nettspenningen på stedet.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen, støpselet eller andre deler er ødelagt.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- For barnets egen sikkerhet må du ikke la det leke med apparatet.
- Vær svært forsiktig når du håndterer kniven, særlig når du fjerner den fra snekkeakselen og under rengjøring. Knivseggene er svært skarpe.
- Før du fjerner eventuelt tilbehør, skal du slå av apparatet og trekke ut støpselet.
- Ikke bruk fingrene eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) til å stappe ingredienser ned i trakten mens apparatet er i gang. Bare stapperne skal brukes til dette.
- Ikke stikk fingrene i metalltrommelen mens apparatet er i bruk.

Forsiktig

- Apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Før du kobler apparatet til strømmen, skal du påse at apparatet er riktig satt sammen.
- Du må ikke bruke tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.
- Slå alltid av apparatet ved å vri bryteren til **O**.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Ikke overskrid maksimal driftstid på 4 minutter når det er mye som bearbeides. La apparatet avkjøles til romtemperatur før du starter det igjen.
- Ikke bruk R-knappen med plasttrakten.
- Støynivå: Lc = 87 dB [A]

Sikkerhetssystem (fig. 9)

Dette apparatet er utstyrt med overopphetingsvern. Hvis apparatet overopphetes, slår det seg automatisk av. Koble fra apparatet, og la det avkjøles til romtemperatur. Sett deretter støpselet tilbake i stikkontakten, og slå på apparatet igjen. Ta kontakt med en Philips-forhandler eller et autorisert Philips-servicesenter hvis overopphetingsbeskyttelsen aktiveres for ofte.

Kun HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735

Apparatet har en sikkerhetsfunksjon som beskytter mot overbelastning. Hvis apparatet blir overbelastet, aktiveres automatisk overbelastningsbeskyttelsen, og apparatet slås av. Hvis dette skjer, setter du bryteren til **O**, kobler fra apparatet og lar det avkjøles i 15 minutter. Fjern rester i trakten, og trykk deretter på tilbakestillingsknappen for overbelastning nederst på motorenheten (fig. 9).

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerveiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Gjenvinning

Produktet er utformet og produsert med materialer og komponenter av svært høy kvalitet som kan resirkuleres og gjenbrukes.
Når et produkt er merket med en søppeldunk med kryss over, betyr det at produktet dekkes av EU-direktiv 2002/96/EF:
Ikke kast produktet sammen med vanlig husholdningsavfall. Vær oppmerksom på lokale regler for innsamling av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du avhender det gamle produktet riktig, bidrar du til å forhindre potensielle negative konsekvenser for helse og miljø.

2 Introduksjon

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com.

Med denne kjøttkvernen kan du
- hakke kjøtt
- lage pølser
- lage kibbeh (kun HR2730 Midtøsten, HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)
- skjære opp grønnsaker (kun HR2731, HR2733 og HR2735)

Tips
- Hvis du vil ha flere oppskrifter, kan du gå til www.kitchen.philips.com.

3 Innholdet i esken (fig. 1)

① Utløserknapp for trakt
- Trykk på og hold den inne når du fjerner trakten.

② Motorenhet

③ Bryter for strøm og reversmodi O / I / R
- Slå av (O) eller på (I) kjøttkvernen.
- Slå på R for å sette motoren i revers.

④ Nettledning

⑤ Skyver for metalltrakt

⑥ Metalltrakt

⑦ Ekstra gir for snekkeaksel (kun HR2730, HR2731, HR2733 og HR2735)

⑧ Snekkeaksel

⑨ Kniv

⑩ Maleskiver i hygienisk rustfritt stål
- A: Grovoppmalingsskive (8 mm i diameter)
- B: Skive for middels oppmaling (5 mm i diameter)
- C: Finoppmalingsskive (3 mm diameter) (kun HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)

⑪ Skruring

⑫ Pølsehorn
- A: Stort pølsehorn (22 mm i diameter)
- B: Lite pølsehorn (12 mm i diameter)

⑬ Pølsedeler

⑭ Kibbeh-maskin (kun HR2730 Midtøsten, HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)
- A: Kibbeh-deler
- B: Kibbeh-former

⑮ Stapper for plasttrakt (kun HR2731, HR2733 og HR2735)

⑯ Plasttrakt (kun HR2731, HR2733 og HR2735)

⑰ Deksel (kun HR2731, HR2733 og HR2735)

⑱ Metalltromler (kun HR2731, HR2733 og HR2735)
- A: Grovrivingstrommel
- B: Strimletrommel

⑲ Støvdeksel (kun HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)

⑳ Tilbehørsskuff (kun HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)

㉑ Kjøttbrett i metall

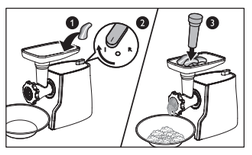
㉒ Nyskapende rengjøringsverktøy
- A: (kun HR2730 og HR2731)
- B: (kun HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)

4 Kverne kjøtt

Før du begynner, må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 2-1.
Se fig. 3-1 for demontering.

Hakke kjøtt

Merk
- Kvern aldri ben, nøtter eller andre harde gjenstander.
- Ikke bruk frossent kjøtt! Tin kjøttet før du kverner det.
- Ikke overbelast apparatet ved å skyve for mye kjøtt ned i trakten.
- Velg passende maleplate i henhold til grovheten på kjøttdeigen. Det er også mulig å kverne mer enn én gang hvis du ønsker et mer finmalt resultat.



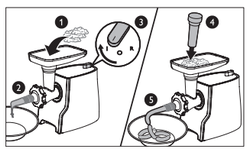
Tips
- Fjern så mye ben, brusk og trevler fra kjøttet som mulig.
- Hvis trakten er blokkert, stiller du bryteren på R for å reversere motoren og fjerne restene av kjøttet.

5 Lage pølser

Før du begynner, må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 2-2.
Se fig. 3-2 for demontering.

Lage pølser

Merk
- Ikke blokker pølsehornets luftuttaksspor.
- Ikke lag pølsene for tykke i tilfelle pølseskinnet blir strukket for mye.
- Hold pølseskinnet fuktig for å forhindre at det kleber seg til pølsehornet.



Oppskrift

Pølser

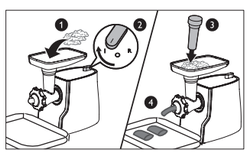
Ingredienser:
- 800 g svinemage
- 1,6 kg svineskulder
- 4 m med svinepølseskinn (vått)
- Krydder som salt, pepper og urter etter eget ønske

Fremgangsmåte:
1 Skjær svinekjøttet i biter som får plass i trakten til kjøttkvernen.
2 Kvern svinemagen og svineskulderen sammen med den grove platen.
3 Tilsett krydder, og bland det godt (tips: stek en mengde tilsvarende en spiseskje for å se hvordan det smaker).
4 Sett det våte pølseskinnet på pølsehornet, og fest det til kjøttkvernen (ingen kniv nødvendig).
5 La det være igjen nok pølseskinn til å begynne med før du slår på kjøttkvernen.

6 Lage kibbeh (kun HR2730 Midtøsten, HR2732, HR2733 HR2734 og HR2735)

Før du begynner, må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 2-3.
Se fig. 3-3 for demontering.

Lage kibbeh



Oppskrift

Kibbeh

Porsjoner: 5–8

Ingredienser:
- **Ytre skall**
  - 500 g lammekjøtt eller fettfri fårekjøtt, strimlet
  - 500 g bulgurhvete, vasket og tørket
  - 1 liten løk, stekt
- **Fyll**
  - 400 g lammekjøtt, strimlet
  - 15 ml olje
  - 2 mellomstore løk, finhakket
  - 5–10 ml malt allehånde
  - 15 ml mel
  - salt og pepper

Fremgangsmåte:
- **Ytre skall**
  1) Mal opp kjøttet, hveten og løken med finoppmalingsskiven.
  2) Bland de oppmalte ingrediensene godt, og mal deretter opp blandingen to ganger til.
  3) Form blandingen til kibbeh med kibbeh-maskinen.
- **Fyll**
  1) Mal opp kjøttet med skiven for middels oppmaling.
  2) Stek den hakkede løken til den blir gyllenbrun.
  3) Tilsett kjøttdeigen og de andre ingrediensene, og la det steke i 1–2 minutter.
  4) La overflødig fett renne av, og avkjøl fyllet.
- **Matlaging**
  1) Skyv litt fyll inn i det ytre skallet, og klem deretter i begge endene for å tette det.
  2) Varm opp oljen til fritering (190 °C).
  3) Friter kibbeh-bollen i 3–4 minutter eller til den blir gyllenbrun.

7 Kutte opp grønnsaker (kun HR2731, HR2733 og HR2735)

Før du bruker apparatet for første gang, må du rengjøre alle delene som kommer i kontakt med mat grundig.
Før du begynner, må du kontrollere at du monterer i henhold til fig. 2-4.
Se fig. 3-4 for demontering.
Fig. 7 indikerer maten som hver trommel gjelder for, og kutteformene.

Merk
- Bruk plasttrakten bare sammen med metalltromlene og skyveren for plasttrakten.
- Ikke trykk på R-knappen mens plasttrakten er i bruk.

Skjære grønnsaker

Skjær grønnsakene i biter eller strimler som enkelt kan skyves ned i trakten.
1 Slå på apparatet.
2 Skyv grønnsakene ned i trakten.

Tips
- Du kan også rive ost.

8 Rengjøring og vedlikehold (fig. 4, fig. 5 og fig. 6)

Merk
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle delene som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig.
- Før du fjerner tilbehør eller rengjør motorenheten, skal du slå av apparatet og trekke ut støpselet.
- Motorenheten må ikke dyppes i vann eller skylles under springen.
- Ikke vask metalldelene i oppvaskmaskinen.
- Rengjør hovedenheten med en fuktig klut.
- Før skiver med brød gjennom knivhuset for å fjerne eventuelle kjøttrester.
- Vask avtakbare deler med en myk børste i såpevann, skyll dem med klart vann, og tørk dem deretter med en myk klut eller servietter umiddelbart.
- Smør metalldelene forsiktig med fett eller olje for å forhindre rust.
- Oppbevar apparatet i henhold til fig. 6.

Tips
- Bruk det nyskapende rengjøringsverktøyet for å fjerne rester som sitter fast i maleplatene. Skyll dem med rent vann, og tørk dem deretter umiddelbart med en myk klut eller papir.

9 Skifte girenhet (fig. 8) (kun HR2730, HR2731, HR2733 og HR2735)

Når du kverner kjøtt som er fett eller kleber, må du bruke plastkoblingen som følger med. Hvis du vil ha instruksjoner om hvordan du skifter koblingen, kan du se fig 8.

Português

1 Importante

Leia estas instruções com atenção antes de utilizar o aparelho e guarde-as para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água, nem o enxagúe em água corrente.
- Não ligue o aparelho a um temporizador.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho à alimentação, assegure-se de que a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local.
- Se o cabo de alimentação, a ficha ou outras peças estiverem danificadas, não utilize o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal com qualificação equivalente para evitar situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- Por motivos de segurança, não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Tenha muito cuidado quando manusear a lâmina, especialmente quando a retirar do eixo sem-fim e durante a limpeza. Os rebordos de corte são muito afiados!
- Antes de retirar qualquer acessório, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Não utilize os dedos nem um objecto (por exemplo, uma espátula) para pressionar ingredientes para dentro da tremonha enquanto o aparelho está a funcionar. Pode utilizar apenas os pressores para este fim.
- Não introduza os dedos no tambor em metal com o aparelho em funcionamento.

Cuidado

- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica.
- Antes de ligar o aparelho à corrente, assegure-se de que este está montado correctamente.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia torna-se inválida.
- Desligue sempre o aparelho rodando o botão para O.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não exceda o tempo de funcionamento máximo de 4 minutos em aplicações com grandes quantidades. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes da operação seguinte.
- Não utilize o botão R com a tremonha em plástico.
- Nível de ruído: Lc = 87 dB [A]

Sistema de segurança (Fig. 9)

Este aparelho está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento. Se o aparelho aquecer demasiado, este desliga-se automaticamente. Retire a ficha do aparelho da tomada e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente. Em seguida, volte a introduzir a ficha na tomada eléctrica e ligue novamente o aparelho. Contacte o seu revendedor Philips ou um centro de assistência Philips autorizado se a protecção contra sobreaquecimento for activada com demasiada frequência.

Apenas HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735

O aparelho está equipado com uma funcionalidade de segurança que protege contra sobrecargas. No caso de o aparelho ser sobrecarregado, este activa automaticamente a protecção contra sobrecarga e desliga-se. Neste caso, coloque o botão em O, desligue a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer durante 15 minutos. Retire os resíduos do interior da tremonha e, em seguida, prima o botão para reposição de sobrecargas na parte inferior do motor (Fig. 9).

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções presentes no manual do utilizador, o aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Reciclagem

O produto foi concebido e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados.
Quando observar o símbolo de um caixote do lixo traçado afixado num produto, significa que o produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/CE:
Nunca elimine o seu produto com o lixo doméstico comum. Informe-se sobre as regras locais da recolha selectiva de produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta do seu produto usado evita potenciais consequências nocivas para o ambiente e para a saúde pública.

2 Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo(a) à Philips! Para poder beneficiar de todas as vantagens da assistência Philips, registe o seu produto em www.philips.com.

Com esta picadora de carne, pode:
- picar carne
- preparar salsichas
- preparar quibe (apenas HR2730 para Médio Oriente, HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)
- cortar legumes (apenas HR2731, HR2733 e HR2735)

Sugestão
- Para mais receitas, visite www.kitchen.philips.com.

3 Conteúdo da embalagem (Fig. 1)

① **Botão de libertação da tremonha**
- Mantenha-o premido quando retira a tremonha.

② **Motor**

③ **Botão para ligar/desligar e para modos de inversão O / I / R**
- Desligar (O) ou ligar (I) a picadora de carne.
- Mude para R para inverter o motor.

④ **Cabo de alimentação**

⑤ **Pressor para a tremonha em metal**

⑥ **Tremonha em metal**

⑦ **Engrenagem extra para o eixo sem-fim (apenas HR2730, HR2731, HR2733 e HR2735)**

⑧ **Eixo sem-fim**

⑨ **Lâmina**

⑩ **Discos de trituração higiénicos em aço inoxidável**
- A: **Disco para trituração grossa (diâmetro de 8 mm)**
- B: **Disco para trituração média (diâmetro de 5 mm)**
- **C**: Disco para trituração fina (diâmetro de 3 mm) (apenas HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)

⑪ **Roscas**

⑫ **Acessórios para enchidos**
- A: **Acessório para enchidos grande (diâmetro de 22 mm)**
- B: **Acessório para enchidos pequeno (diâmetro de 12 mm)**

⑬ **Separador de enchidos**

⑭ **Acessório para quibe (apenas HR2730 para Médio Oriente, HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)**
- A: Cortador de quibe
- B: Molde para quibe

⑮ **Pressor para a tremonha em plástico (apenas HR2731, HR2733 e HR2735)**

⑯ **Tremonha em plástico (apenas HR2731, HR2733 e HR2735)**

⑰ **Protecção (apenas HR2731, HR2733 e HR2735)**

⑱ **Tambores em metal (apenas HR2731, HR2733 e HR2735)**
- A: Tambor do ralador grosso
- B: Tambor do cortador de fatias

⑲ **Protecção contra pó (apenas HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)**

⑳ **Tabuleiro para acessórios (apenas HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)**

㉑ **Tabuleiro em metal para carne**

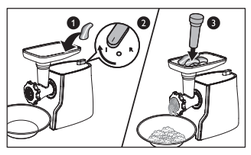
㉒ **Ferramenta de limpeza inovadora**
- A: (apenas HR2730 e HR2731)
- B: (apenas HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)

4 Picar carne

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou as peças de acordo com a Fig. 2-1. Para desmontar, consulte a Fig. 3-1.

Picar carne

Nota
- Nunca pique ossos, frutos secos, nem outros ingredientes duros.
- Nunca utilize carne congelada! Antes de picar a carne, descongele-a primeiro.
- Não sobrecarregue o aparelho introduzindo demasiada carne na tremonha.
- Dependendo da textura pretendida de carne picada, seleccione o disco de trituração adequado. Também pode picar a carne várias vezes para obter uma textura mais fina.



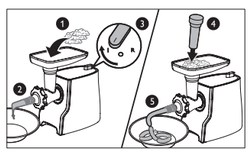
Sugestão
- Retire o máximo de ossos, cartilagem e tendões da carne que conseguir.
- Se a tremonha ficar obstruída, mude para R para inverter o motor e eliminar os restos de carne.

5 Preparar salsichas

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou as peças de acordo com a Fig. 2-2. Para desmontar, consulte a Fig. 3-2.

Preparar salsichas

Nota
- Não bloqueie as ranhuras para saída de ar do acessório para enchidos.
- Não prepare enchidos demasiado grossos, caso a pele esteja demasiado esticada.
- Mantenha a pele dos enchidos húmida para evitar que esta adira ao acessório para enchidos.



Receita

Salsicha fresca

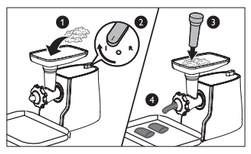
Ingredientes:
- 800 g de barriga de porco
- 1,6 kg de pá de porco
- 4 m de tripa para enchidos de porco (húmida)
- Condimentos, como sal, pimenta, especiarias e ervas aromáticas da sua preferência

Indicações:
1 Corte a carne de porco em pedaços que caibam na tremonha da picadora de carne.
2 Pique a barriga e a pá juntas, utilizando o disco para trituração grossa.
3 Adicione os condimentos e misture bem (sugestão: frite uma colherada da mistura para verificar o sabor).
4 Aplique a tripa húmida no acessório para enchidos e encaixe-o na picadora de carne (não necessita de uma lâmina).
5 Coloque uma quantidade suficiente de tripa no início, antes de ligar a picadora de carne.

6 Preparar quibe (apenas HR2730 para Médio Oriente, HR2732, HR2733 HR2734 e HR2735)

Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou as peças de acordo com a Fig. 2-3. Para desmontar, consulte a Fig. 3-3.

Preparar quibe



Receita

Quibe

Rendimento: 5-8 doses

Ingredientes:
- **Camada exterior**
  - 500 g borrego ou carneiro sem gordura, cortado em tiras
  - 500 g de bulgur, lavado e escorrido
  - 1 cebola pequena cozida
- **Recheio**
  - 400 g de borrego, cortado em tiras
  - 15 ml de óleo
  - 2 cebolas médias, picadas finamente
  - 5-10 ml pimenta da Jamaica moída
  - 15 ml de farinha sem fermento
  - Sal e pimenta

Indicações:
- **Camada exterior**
  1) Pique a carne, o bulgur e a cebola juntos com o disco para trituração fina.
  2) Misture cuidadosamente os ingredientes picados e, em seguida, volte a picar a mistura duas vezes.
  3) Utilize o acessório para quibe para moldar a mistura formando a camada exterior.
- **Recheio**
  1) Pique a carne com o disco para trituração média.
  2) Frite a cebola picada, até esta ficar dourada.
  3) Adicione a carne picada e os restantes ingredientes e deixe cozer durante 1 a 2 minutos.
  4) Escorra a gordura em excesso e deixe o enchimento arrefecer.
- **Cozinhar**
  1) Introduza algum recheio na camada exterior e, em seguida, aperte ambas as pontas para fechar.
  2) Aqueça o óleo para fritar (190 °C).
  3) Frite os quibes imersos em óleo durante 3 a 4 minutos ou até estarem dourados.

7 Cortar legumes (apenas HR2731, HR2733 e HR2735)

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos.
Antes de começar a utilizar, assegure-se de que montou as peças de acordo com a Fig. 2-4. Para desmontar, consulte a Fig. 3-4.
A Fig. 7 indica os alimentos que são indicados para cada tambor e os respectivos formatos de corte.

Nota
- Utilize a tremonha em plástico apenas em conjunto com os tambores em metal e o pressor para a tremonha em plástico.
- Não prima o botão R durante a utilização da tremonha em plástico.

Cortar legumes

Corte os legumes em pedaços ou tiras que possam ser facilmente introduzidas da tremonha.
1 Ligue o aparelho.
2 Introduza os legumes na tremonha.

Sugestão
- Também pode ralar queijo.

8 Limpeza e manutenção (Fig. 4, Fig. 5 e Fig. 6)

Nota
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos.
- Antes de retirar os acessórios ou limpar o motor, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Nunca mergulhe o motor em água, nem o enxagúe em água corrente.
- Não lave as peças em metal na máquina da loiça.
- Limpe o componente principal com um pano húmido.
- Passe pedaços de pão pelo compartimento da lâmina para remover quaisquer resíduos de carne.
- Lave as peças amovíveis com uma escova macia em água com detergente, enxagúe-as com água limpa e, em seguida, seque-as imediatamente com um pano macio ou com papel.
- Pincele as peças em metal com um pouco de gordura ou óleo para evitar que estas enferrujem.
- Guarde o aparelho de acordo com a Fig. 6.

Sugestão
- Utilize a ferramenta de limpeza inovadora para eliminar os resíduos colados aos discos para trituração. Enxagúe-os com água limpa e, em seguida, seque imediatamente com um pano macio ou com papel.

9 Substituir a engrenagem (Fig. 8) (apenas HR2730, HR2731, HR2733 e HR2735)

Quando picar carne com uma consistência mais aderente ou gordurosa, utilize o acoplamento em plástico fornecido. Para obter instruções sobre como substituir o acoplamento, consulte fig. 8.

Svenska

1 Viktigt!

Läs användningsinstruktionerna noga innan du använder apparaten, och spara dem ifall du behöver dem igen.

Fara

- Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Anslut inte apparaten till en timer.

Varning

- Innan du ansluter apparaten till eluttaget ser du till att spänningen som anges på apparatens undersida motsvarar den lokala nätspänningen.
- Använd inte apparaten om nätsladden, kontakten eller andra delar är skadade.
- Av säkerhetsskäl ska en skadad nätsladd endast bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller en liknande behörig person.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten, för deras säkerhets skull.
- Var mycket försiktig när du hanterar skärbladet, särskilt när du tar bort det från maskaxeln och vid rengöring. Skärytorna är mycket skarpa!
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du tar bort något tillbehör.
- Använd inte fingrarna eller något föremål (t.ex. en slickepott) för att pressa ner ingredienserna i matningsröret medan apparaten är igång. Använd endast pressklossarna till detta.
- Håll fingrarna borta från metalltrumman när apparaten är igång.

Varning!

- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Se till att apparaten har monterats på rätt sätt innan du ansluter den till elnätet.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Stäng alltid av apparaten genom att vrida vredet till O .
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Överskrid inte den längsta användningstiden på 4 minuter vid bearbetning av stora mängder. Låt apparaten svalna till rumstemperatur innan du använder den igen.
- Använd inte R-knappen med matningsröret i plast.
- Ljudnivå: Lc= 87 dB [A]

Säkerhetssystem (bild 9)

Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Om apparaten blir överhettad stängs den av automatiskt. Koppla ur apparaten och låt den svalna till rumstemperatur. Sätt sedan tillbaka stickkontakten i vägguttaget och starta apparaten igen. Kontakta din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserade serviceombud om överhettningsskyddet aktiveras för ofta.

Endast HR2732, HR2733, HR2734 och HR2735

Apparaten är försedd med en säkerhetsfunktion som skyddar mot överbelastning. Om apparaten överbelastas aktiveras överbelastningsskyddet automatiskt och apparaten stängs av. Om det händer ställer du in vredet på O , kopplar ur apparaten och låter apparaten svalna i 15 minuter. Avlägsna resterna inuti matningsröret och tryck på knappen för återställning efter överbelastning längst ned på motorenheten (bild 9).

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Återvinning

Produkten är utvecklad och tillverkad av material och komponenter av hög kvalitet som kan återvinnas och återanvändas.
Symbolen med en överkryssad soptunna som finns på produkten innebär att produkten följer EU-direktivet 2002/96/EG:
Kassera aldrig produkten tillsammans med hushållssoporna. Ta reda på vilka regler om separat insamling av elektriska och elektroniska produkter som gäller i ditt område. Genom att kassera dina gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att minska eventuella negativa effekter på miljö och hälsa.

2 Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com.

Med den här köttkvarnen kan du
- hacka kött
- göra korvar
- göra kebbe-köttbullar (endast HR2730 Mellanöstern-området i Asien, HR2732, HR2733, HR2734 och HR2735)
- skära grönsaker (endast HR2731, HR2733 och HR2735)

Tips
- Fler recept finns på www.kitchen.philips.com.

3 Förpackningens innehåll (bild 1)

① **Frigöringsknapp för matningsrör**
- Håll den intryckt och ta bort matningsröret.

② **Motorenhet**

③ **Vred för ström- och bakåtlägena O / I / R**
- Stäng av (O) eller starta (I) köttkvarnen.
- Tryck på R för att backa motorn.

④ **Nätkabel**

⑤ **Pressklоss för matningsröret i metall**

⑥ **Matningsrör i metall**

⑦ **Extrainsats för maskaxeln (endast HR2730, HR2731, HR2733 och HR2735)**

⑧ **Maskaxel**

⑨ **Skärblad/kniv**

⑩ **Malningsskivor i hygieniskt rostfritt stål**
- A: **Skivinsats för grovmalning (8 mm i diameter)**
- B: **Skiva för medelgrov malning (5 mm i diameter)**
- **C**: Skivinsats för finmalning (3 mm i diameter) (endast HR2732, HR2733, HR2734 och HR2735)

⑪ **Skruvringar**

⑫ **Korvhorn**
- A: **Stort korvhorn (22 mm i diameter)**
- B: **Litet korvhorn (12 mm i diameter)**

⑬ **Korvseparator**

⑭ **Tillbehör för kebbe-köttbullar (endast HR2730 Mellanöstern-området i Asien, HR2732, HR2733, HR2734 och HR2735)**
- A: Separator för kebbe-köttbullar
- B: Formningstillbehör för kebbe-köttbullar

⑮ **Pressklоss för matningsrör i plast (endast HR2731, HR2733 och HR2735)**

⑯ **Matningsrör i plast (endast HR2731, HR2733 och HR2735)**

⑰ **Skydd (endast HR2731, HR2733 och HR2735)**

⑱ **Metalltrummor (endast HR2731, HR2733 och HR2735)**
- A: Trumma för grovrivning
- B: Trumma för skivning

⑲ **Dammskydd (endast HR2732, HR2733, HR2734 och HR2735)**

⑳ **Tillbehörsbricka (endast HR2732, HR2733, HR2734 och HR2735)**

㉑ **Köttbricka i metall**

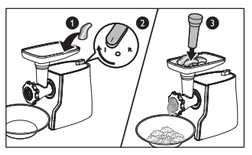
㉒ **Innovativt rengöringsverktyg**
- A: (endast HR2730 och HR2731)
- B: (endast HR2732, HR2733, HR2734 och HR2735)

4 Mala kött

Innan du börjar monterar du apparaten enligt bild 2-1.
Se bild 3-1 för nedmontering.

Mala kött

Obs!
- Mal aldrig ben, nötter eller andra hårda material.
- Använd aldrig djupfryst kött! Tina alltid köttet innan du maler det.
- Överbelasta inte apparaten genom att pressa ned för mycket kött i matningsröret.
- Välj en malningsskiva som passar den malningsgrovlek du vill ha. Du kan också mala köttet flera gånger om du vill ha det finare.



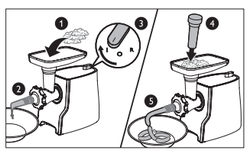
Tips
- Ta bort så mycket benfragment, brosk och senor ur köttet som möjligt.
- Om matningsröret har blockerats växlar du till R för att backa motorn och ta bort kött som har fastnat.

5 Göra korv

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 2-2.
Se bild 3-2 för nedmontering.

Göra korv

Obs!
- Blockera inte luftrännorna på korvhornet.
- Gör inte korvarna för tjocka så att korvskinnet blir för sträckt.
- Håll korvskinnet fuktigt så att det inte fastnar på korvhornet.



Recept

Korv

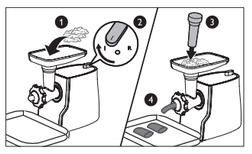
Ingredienser:
- 800 g sidfläsk
- 1,6 kg fläskbog
- 4 m korvskinn, gris (fuktigt)
- Salt, peppar, kryddor och örter efter smak

Tillagning:
1 Dela köttet i lagom stora bitar så att de får plats i köttkvarnens matningsrör.
2 Mal sidfläsket och fläskbogen med skivinsatsen för grovmalning.
3 Tillsätt salt, peppar, kryddor och örter och blanda väl (tips: provstek en sked av blandningen för att se om du är nöjd med smaken).
4 Sätt det fuktiga korvskinnet på korvhornet och sätt fast köttkvarnen (ingen kniv behövs).
5 Låt lagom mycket korvskinn sticka ut längst fram innan du startar köttkvarnen.

6 Göra kebbe-köttbullar (endast HR2730 Mellanöstern-området i Asien, HR2732, HR2733, HR2734 och HR2735)

Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 2-3.
Se bild 3-3 för nedmontering.

Gör kebbe-köttbullar



Recept

Kebbe-köttbullar

Portioner: 5–8

Ingredienser:
- **Yttre lager**
  - 500 g lamm- eller magert fårkött i bitar
  - 500 g sköljd bulgur
  - 1 liten lök, tillagad
- **Fyllning**
  - 400 g lammkött i bitar
  - 15 ml olja
  - 2 finhackade mellanstora lökar
  - 5–10 ml malen allroundkrydda
  - 15 ml vetemjöl
  - salt och peppar

Tillagning:
- **Yttre lager**
  1) Mal kött, bulgur och lök ihop med skivinsatsen för finmalning.
  2) Blanda de malda ingredienserna ordentligt och mal sedan blandningen två gånger till.
  3) Använd tillbehöret för kebbe-köttbullar för att forma smeten till kebbe-köttbullarnas yttre lager.
- **Fyllning**
  1) Mal köttet med skivinsatsen för medelgrov malning.
  2) Stek den hackade löken tills den är gyllenbrun.
  3) Rör ned köttfärsen och de andra ingredienserna och låt steka i 1–2 minuter.
  4) Sila bort överflödigt fett och låt fyllningen svalna.
- **Matlagning**
  1) Pressa in lite fyllning i det yttre lagret och nyp ihop båda ändarna.
  2) Hetta upp oljan för fritering (190° C).
  3) Fritera kebbe-köttbullarna i 3–4 minuter eller tills de är gyllenbruna.

7 Skära grönsaker (endast HR2731, HR2733 och HR2735)

Innan du använder apparaten för första gången bör du noggrant rengöra de delar som kommer i kontakt med mat.
Innan du börjar monterar du enheten enligt bild 2-4.
Se bild 3-4 för nedmontering.
På bild 7 visas alla ingredienser som varje trumma kan användas för, samt skärningsformer.

Obs!
- Matningsröret i plast ska endast användas tillsammans med metalltrummorna och pressklossen som är avsedd för matningsröret i plast.
- Tryck inte på R-knappen när du använder matningsröret i plast.

Skära grönsaker

Skär grönsaker i bitar eller stänger som enkelt kan pressas in i matningsröret.
1 Slå på apparaten.
2 Pressa in grönsakerna i matningsröret.

Tips
- Du kan även riva ost.

8 Rengöring och underhåll (bild 4, 5 och 6)

Obs!
- Innan du använder apparaten för första gången bör du noggrant rengöra de delar som kommer i kontakt med mat.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten innan du tar bort tillbehören eller rengör apparaten.
- Sänk inte ned motorenheten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Diska inte någon av de metalldelarna i diskmaskin.
- Gör ren huvudenheten med en fuktig trasa.
- Pressa brödbitar genom knivhuset för att få bort kött som eventuellt har fastnat.
- Rengör löstagbara delar med en mjuk borste i vatten med diskmedel, skölj och torka dem sedan direkt med en mjuk trasa eller papper.
- Stryk lite fett eller olja på metalldelarna så att de inte rostar.
- Förvara apparaten enligt bild 6.

Tips
- Använd det innovativa rengöringsverktyget för att ta bort rester från malningsskivorna. Skölj sedan malningsskivorna i rent vatten och torka dem genast med en mjuk handduk eller hushållspapper.

9 Sätt tillbaka insatsen (bild 8) (endast HR2730, HR2731, HR2733 och HR2735)

När du maler klibbigt kött eller kött med hög fetthalt ska du använda den medföljande kopplingsenheten i plast. På bild 8 kan du se hur du monterar kopplingsenheten.

Türkçe

1 Önemli

Lütfen cihazı kullanmadan önce verilen talimatları okuyun ve ileride başvurmak için bu talimatları saklayın.

Tehlike

- Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.
- Cihazı zamanlayıcı düğmesine bağlamayın.

Uyarı

- Cihazı ana şebekeye bağlamadan önce cihazın altında belirtilen gerilimin yerel ana şebeke gerilimine uygun olduğundan emin olun.
- Güç kablosu, fiş veya diğer parçalar hasar görmüşse, cihazı kullanmayın.
- Cihazın güç kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş bir kişi tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Çocukların kendi güvenliği için, cihaz ile oynamalarına izin vermeyin.
- Kesiciyi tutarken, özellikle de sonsuz dişli milinden çıkarırken ve temizlik esnasında çok dikkatli olun. Kesici kenarlar çok keskindir!
- Herhangi bir aksesuarı çıkarmadan önce cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Cihaz çalışırken malzemeleri huninin içine itmek için parmaklarınızı ya da bir cismi (ör. spatula) kullanmayın. Bu iş için yalnızca iticiler kullanılmalıdır.
- Cihaz çalışırken parmaklarınızı metal silindire sokmayın.

Dikkat

- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihazı elektriğe bağlamadan önce cihaz parçalarının doğru biçimde takıldığından emin olun.
- Başka marka ya da Philips tarafından önerilmeyen aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi aksesuar ve parçaları kullandığınızda garantiniz geçersiz hale gelir.
- Cihazı her zaman düğmeyi **O** konumuna çevirerek kapatın.
- Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayın.
- Ağır yüklü uygulamalarda 4 dakikalık maksimum çalıştırma süresini aşmayın. Tekrar kullanmadan önce cihazın sıcaklığının oda sıcaklığına inmesini bekleyin.
- Plastik huni ile **R** düğmesini kullanmayın.
- Gürültü düzeyi: Lc= 87 dB [A]

Güvenlik sistemi (Şek. 9)

Cihaz aşırı ısınma koruması ile donatılmıştır. Cihaz aşırı ısınırsa otomatik olarak kapanacaktır. Cihazın fişini çıkarın sıcaklığının oda sıcaklığına inmesini bekleyin. Daha sonra fişini elektrik prizine tekrar takın ve cihazı tekrar çalıştırın. Aşırı ısınma koruması çok sık devreye giriyorsa, lütfen Philips bayinize ya da yetkili bir Philips servis merkezine başvurun.

Yalnızca HR2732, HR2733 HR2734 ve HR2735

Cihaz aşırı yüklemeye karşı koruma sağlayan bir güvenlik özelliğiyle donatılmıştır. Cihaz aşırı yüklendiğinde aşırı yükleme korumasını otomatik olarak etkinleştirir ve kapanır. Bu durumda düğmeyi **O** konumuna çevirin, cihazın fişini prizden çekin ve 15 dakika soğumaya bırakın. Huninin içindeki kalıntıları temizleyin ve ardından motor ünitesinin altındaki aşırı yük sıfırlama düğmesine basın (Şek. 9).

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlarla uyumludur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Geri dönüşüm

Ürününüz, geri dönüşüme tabi tutulabilen ve yeniden kullanılabilen, yüksek kalitede malzeme ve parçalardan tasarlanmış ve üretilmiştir.
Ürünün, üzerinde çarpı işareti bulunan bir tekerlekli çöp kutusu simgesi taşıması, bu ürünün 2002/96/EC sayılı Avrupa Direktifi kapsamında olduğu anlamına gelir:
Bu ürünü kesinlikle diğer evsel atıklarla birlikte atmayın. Lütfen, elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı toplanması ile ilgili yerel kuralları öğrenin. Eskiyen ürününüzün atık işlemlerinin doğru biçimde gerçekleştirilmesi, çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkilere yol açılmasını önlemeye yardımcı olur.

2 Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips tarafından sunulan destekten tam olarak faydalanmak için lütfen ürününüzü şu adreste kaydettirin: www.philips.com.

Bu kıyma makinesiyle yapabilecekleriniz:

- kıyma yapma
- sosis yapma
- içli köfte yapma (yalnızca HR2730 Orta Doğu Asya, HR2732, HR2733 HR2734 ve HR2735)
- sebze kesme (yalnızca HR2731, HR2733 ve HR2735)

İpucu

- Daha fazla yemek tarifi için www.kitchen.philips.com adresini ziyaret edin.

3 Kutunun içindekiler (Şek. 1)

1. Huni çıkarma düğmesi
   - Huniyi çıkarırken düğmeyi basılı tutun.
2. Motor ünitesi
3. Gücü açmak için düğmeyi çevirin ve **O** / **I** / modlarını kullanın **R**
   - Et kıyıcıyı kapatın (**O**) veya açın (**I**).
   - Motoru ters çevirmek için düğmeyi **R** konumuna getirin.
4. Güç kablosu
5. Metal huni için malzeme itici
6. Metal huni
7. Sonsuz dişli mili için ekstra dişli (Yalnızca HR2730, HR2731, HR2733 ve HR2735)
8. Sonsuz dişli mili
9. Kesici/Bıçak
10. Paslanmaz çelikten hijyenik öğütme diskleri
    - A: Kalın öğütme diski (çapı 8 mm)
    - B: Orta öğütme diski (çapı 5 mm)
    - C: İnce öğütme diski (çapı 3 mm) (yalnızca HR2732, HR2733 HR2734 ve HR2735)
11. Vidalı halka
12. Sosis aparatları
    - A: Büyük sosis aparatı (çapı 22 mm)
    - B: Küçük sosis aparatı (çapı 12 mm)
13. Sosis ayırıcı
14. İçli köfte yapıcı (yalnızca HR2730 Orta Doğu Asya, HR2732, HR2733 HR2734 ve HR2735)
    - A: İçli köfte ayırıcı
    - B: İçli köfte şekillendirici
15. Plastik huni için itici (yalnızca HR2731, HR2733 ve HR2735)
16. Plastik huni (yalnızca HR2731, HR2733 ve HR2735)
17. Koruma (yalnızca HR2731, HR2733 ve HR2735)
18. Metal silindirler (yalnızca HR2731, HR2733 ve HR2735)
    - A: Kalın rendeleme silindiri
    - B: Dilimleyici silindir
19. Toz kapağı (yalnızca HR2732, HR2733 HR2734 ve HR2735)
20. Aksesuar tepsisi (yalnızca HR2732, HR2733 HR2734 ve HR2735)
21. Metal et tepsisi
22. Yenilikçi temizleme aracı
    - A: (yalnızca HR2730 ve HR2731)
    - B: (yalnızca HR2732, HR2733 HR2734 ve HR2735)

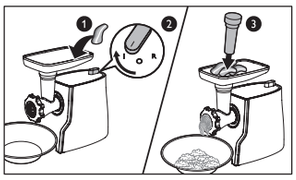
4 Kıyma yapma

Başlamadan önce montajı Şek. 2-1'de gösterildiği gibi yaptığınızdan emin olun.
Ürünü parçalarına ayırmak için Şek. 3-1'e başvurun.

Kıyma yapma

Not

- Kesinlikle kemik, kabuklu yemişler ya da diğer sert öğeleri öğütmeyin.
- Asla donmuş et kullanmayın! Eti öğütmeden önce çözün.
- Huniye çok fazla et iterek cihazı aşırı yüklemekten kaçının.
- Kıymanın taneciklilliğine göre uygun öğütme diskini seçin. Daha ince bir kıvam elde etmek istiyorsanız birden fazla öğütebilirsiniz.



İpucu

- Etin kemik, kıkırdak ve sinirlerini mümkün oldukça çıkarın.
- Huni tıkanmışsa motoru ters çevirmek için düğmeyi R konumuna getirin ve kalan etleri temizleyin.

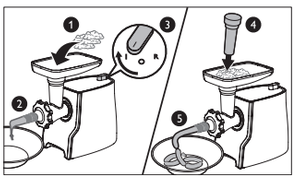
5 Sosis yapma

Başlamadan önce montajı Şek. 2-2'de gösterildiği gibi yaptığınızdan emin olun.
Ürünü parçalarına ayırmak için Şek. 3-2'ye başvurun.

Sosis yapma

Not

- Sosis aparatının hava çıkışı oluklarını kapatmayın.
- Sosis zarının aşırı gerilmemesi için sosisleri çok kalın yapmaktan kaçının.
- Sosis zarını sosis aparatına yapışmaması için ıslatın.



Tarif

Sosis

Malzemeler:

- 800 g dana, böğür
- 1,6 kg dana, omuz
- 4 m dana sosis zarı (ıslak)
- Tuz, karabiber ve dilediğiniz baharatlardan oluşan terbiye

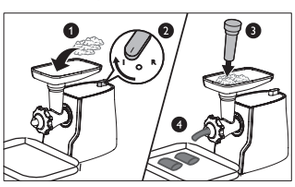
Yapılışı:

1 Dana etini kıyma makinesinin hunisine sığacak biçimde parçalara ayırın.
2 Kalın eleği kullanarak dana böğrünü ve omuzunu birlikte öğütün.
3 Terbiye ekleyin ve iyice karıştırın (ipucu: karışımdan bir kaşık kızartın ve tadına bakın).
4 Islak sosis zarını sosis aparatına uygulayın ve kıyma makinesine takın (bıçak gerekmez).
5 Kıyma makinesini açmadan önce yeterli miktarda sosis zarını başlangıçta bırakın.

6 İçli köfte yapma (yalnızca HR2730 Orta Doğu Asya, HR2732, HR2733 HR2734 ve HR2735)

Başlamadan önce montajı Şek. 2-3'te gösterildiği gibi yaptığınızdan emin olun.
Ürünü parçalarına ayırmak için Şek. 3-3'e başvurun.

İçli köfte yapma



Tarif

İçli köfte

5-8 kişilik

Malzemeler:

- Dış kaplama
  - Şerit halinde kesilmiş 500 gr kuzu eti veya yağsız koyun eti
  - Yıkanmış ve süzülmüş 500 gr bulgur
  - Pişirilmiş 1 küçük soğan
- Harcı
  - Şerit halinde kesilmiş 400 gr kuzu eti
  - 15 ml sıvıyağ
  - 2 ince kıyılmış orta boy soğan
  - 5-10 ml çekilmiş yenibahar
  - 15 ml saf un
  - tuz ve karabiber

Yapılışı:

- Dış kaplama
  1) Et, bulgur ve soğanı ince öğütme diskiyle kıyın.
  2) Kıyılmış malzemeleri iyice karıştırın ve iki kere daha ince öğütme diskiyle kıyın.
  3) Karışıma içli köfte kaplamasına sığacak biçimde şekil vermek için içli köfte yapıcıyı kullanın.
- Harcı
  1) Eti orta öğütme diskiyle kıyın.
  2) Soğanları pembeleşinceye kadar kızartın.
  3) Kıyılmış eti ve diğer malzemeleri ekleyin, ardından 1-2 dakika pişirin.
  4) Fazla yağı süzün ve harcın soğumasını bekleyin.
- Yemek pişirme
  1) Dış kaplamanın içine biraz harç koyun ve ardından kaplamanın her iki tarafını kapatın.
  2) Kızartmak için yağı ısıtın (190°C).
  3) İçli köfteyi 3-4 dakika veya kızıl kahverengiye benzer bir renk alana kadar bol yağda kızartın.

7 Sebze kesme (yalnızca HR2731, HR2733 ve HR2735)

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yiyecekle temas eden parçaları iyice temizleyin.
Başlamadan önce montajı Şek. 2-4'te gösterildiği gibi yaptığınızdan emin olun.
Ürünü parçalarına ayırmak için Şek. 3-4'e başvurun.
Şek. 7 her yiyeceğin hangi silindir ile kullanılabileceğini ve kesme şekillerini gösterir.

Not

- Metal silindir ile sadece plastik huniyi ve plastik huni malzeme iticisini kullanın.
- Plastik huniyi kullanırken R düğmesine basmayın.

Sebze kesme

Sebzeleri huniye kolayca itilebilecek şeritler halinde kesin.
1 Cihazı açın.
2 Sebzeleri huniye itin.

İpucu

- Peynir de rendeleyebilirsiniz.

8 Temizlik ve bakım (Şek. 4, Şek. 5 ve Şek. 6)

Not

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, yiyecekle temas eden parçaları iyice temizleyin.
- Aksesuarları çıkarmadan veya motor ünitesini temizlemeden önce cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Motor ünitesini asla suya sokmayın ya da musluk altında yıkamayın.
- Cihazın metal parçalarını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Ana üniteyi nemli bezle silerek temizleyin.
- Kalan et parçalarını temizlemek için kesici muhafazasından ekmek parçaları geçirin.
- Sökülebilir parçaları yumuşak bir fırçayla sabunlu suda yıkayın, temiz suyla durulayın ve vakit kaybetmeden yumuşak bir bezle veya peçeteyle kurulayın.
- Paslanmayı önlemek için metal parçaları hayvansal veya bitkisel bir yağ ile hafifçe fırçalayın.
- Cihazı Şek. 6'ya göre saklayın.

İpucu

- Yenilikçi temizleme aracını kullanarak öğütme disklerine sıkışan kalıntıları temizleyin, temiz suyla durulayın ve vakit kaybetmeden yumuşak bir bezle veya peçeteyle kurulayın.

9 Dişliyi değiştirme (Şek. 8) (Yalnızca HR2730, HR2731, HR2733 ve HR2735)

Yapışkan veya yağlı et kıyarken birlikte verilen plastik bağlantı elemanını kullanın. Bağlantı elemanını değiştirme talimatları için bkz. Şek. 8.