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

HR2730
HR2731
HR2732
HR2733
HR2734
HR2735

EN User manual

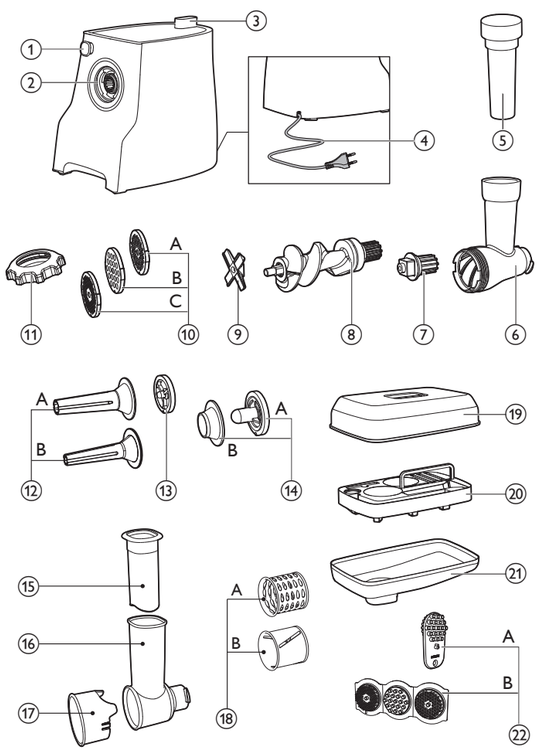
AR دليل المستخدم

FA راهنمای کاربر

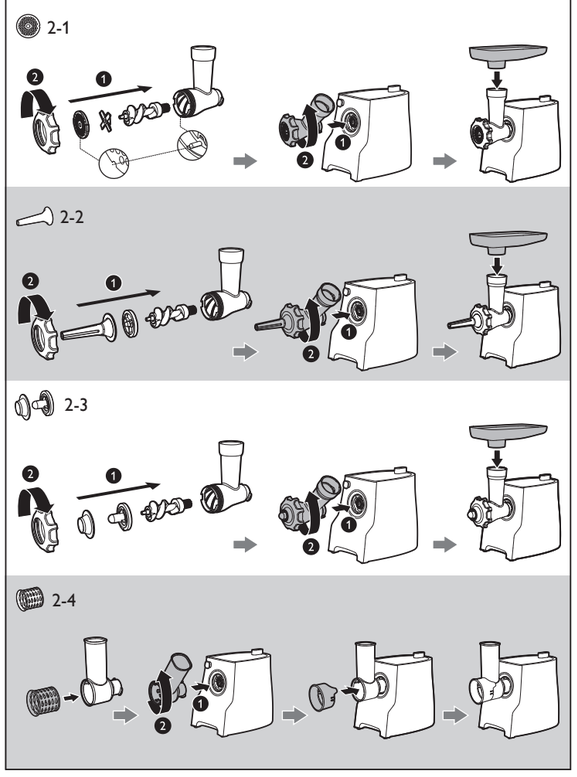
FR Manuel d'utilisation

PHILIPS

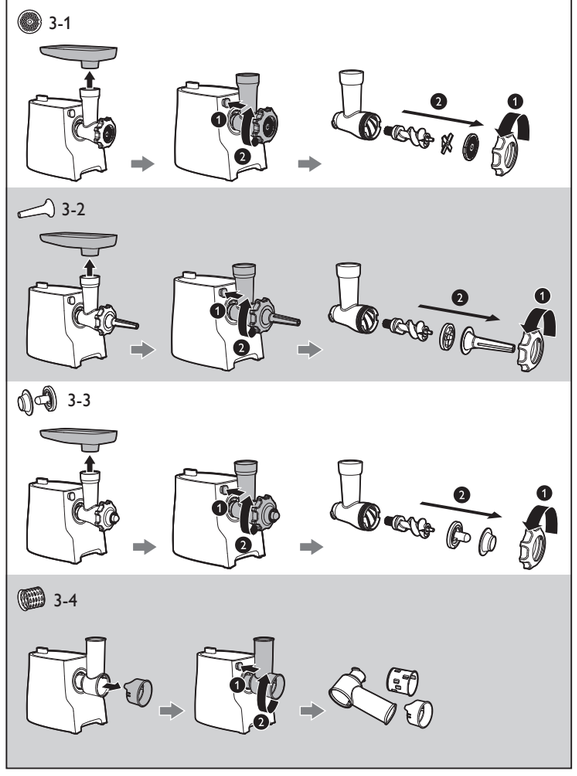
1



2



3

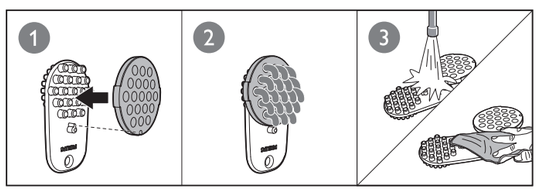


4

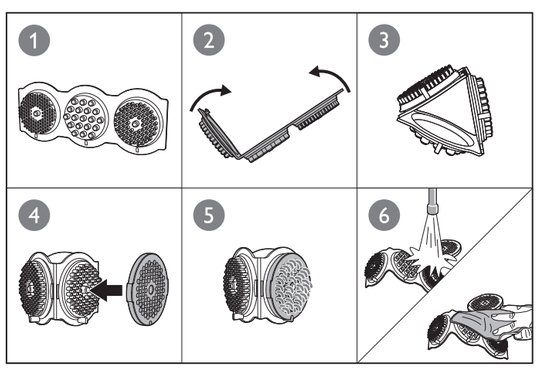
	✗	✗	✓		✓	✗	✓
(HR2732, HR2733 HR2734, HR2735)	✓	✓	✓		✓	✗	✓
				(HR2732, HR2733 HR2734, HR2735)	✓	✗	✓
	✓	✗	✓	(HR2732, HR2733 HR2734, HR2735)	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	(HR2730, HR2731)	✓	✓	✓
(HR2730_MEA, HR2732, HR2733 HR2734, HR2735)	✓	✓	✓	(HR2731, HR2733, HR2735)	✓	✓	✓
	✓	✗	✓	(HR2731, HR2733, HR2735)	✓	✗	✓

5

(HR2730, HR2731)

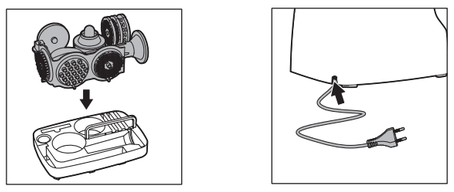


(HR2732, HR2733, HR2734, HR2735)

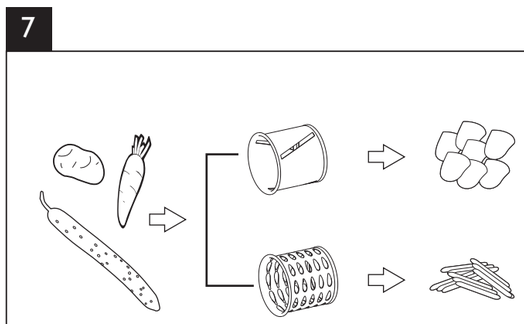


6

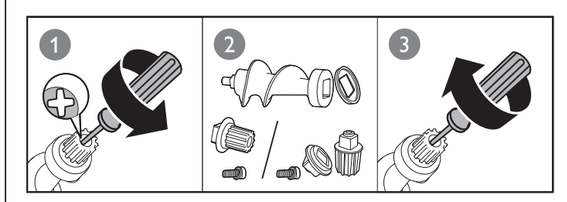
(HR2732, HR2733, HR2734, HR2735)



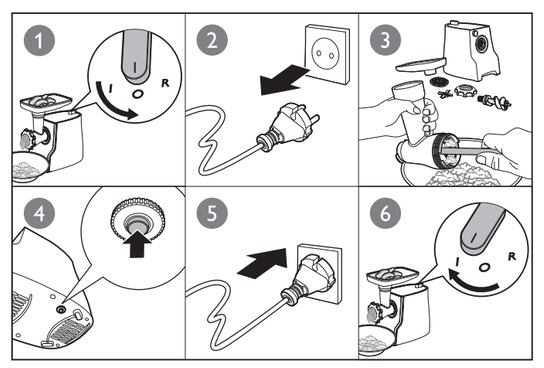
7



8



9



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)

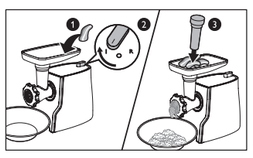
1. Hopper release button
   - Press and hold it when you remove the hopper.
2. Motor unit
3. Switch knob for power and reverse modes O / I / R
   - Switch off (O) or on (I) the meat mincer.
   - Switch to R to reverse the motor.
4. Power cord
5. Pusher for the metal hopper
6. Metal hopper
7. Extra gear 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.



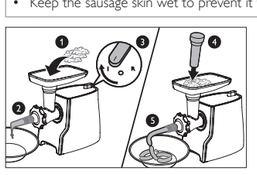
Tip
- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat as much as possible.
- If the hopper is blocked, switch to R to reverse the motor and clear the leftover meat.

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

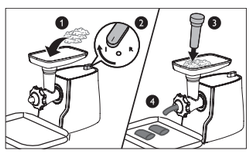
Directions:

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.

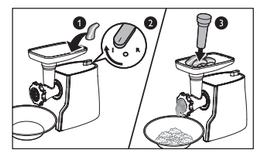
Tip
- Use the innovative cleaning tool to remove the remains stuck in the grinding discs. rinse them with clear water, and then dry them with soft cloth or tissues immediately.

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.

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

HR2730_2731_2732_2733_2734_2735_UM_MEA_V2.0



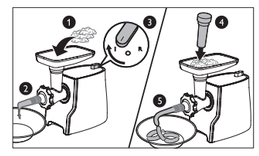
نکته

- استخوان ها، غضروف ها و رگ و پی ها را تا حد امکان از گوشت جدا کنید.
- اگر محفظه برش مسدود شد، پیچ را روی R قرار دهید تا موتور معکوس عمل کند و گوشت گیر کرده را تمیز کند.

5 تهیه سوسیس

قبل از شروع، طبق شکل 2-2، دستگاه را سوار کنید.
برای جدا کردن دستگاه به شکل 2-3 مراجعه کنید.

تهیه سوسیس



توجه

- شیارهای خروجی هوای قیف تهیه سوسیس را مسدود نکنید.
- از قطور شدن زیاد سوسیس ها خودداری کنید چون ممکن است به روکش سوسیس فشار بیاید.
- روکش سوسیس باید مرطوب نگهداشته شود تا به قیف تهیه سوسیس نچسبد.

دستور تهیه غذا

طرز تهیه سوسیس

مواد لازم:

- 800 گرم شکم گوساله
- 1.6 کیلوگرم کتف گوساله
- 4 متر پوسته سوسیس (مرطوب)
- نمک، فلفل، ادویه جات و سبزیجات خشک به میزان مورد نظر

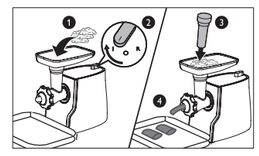
طرز تهیه:

1. گوشت گوساله را به قطعات کوچکتر برش دهید به طوری که در محفظه چرخ گوشت جا شوند.
2. شکم گوساله و کتف را با پنجره درشت چرخ کنید.
3. نمک و فلفل و ادویه بزنید و خوب مخلوط کنید (نکته: یک قاشق پر از مخلوط را سرخ کرده و بچشید).
4. پوسته مرطوب سوسیس را روی قیف سوسیس بکشید و به چرخ گوش وصل کنید (نیازی به تیغه نیست).
5. قبل از زدن قیف به چرخ گوشت، به میزان کافی پوسته سوسیس در ابتدای قیف بگذارید.

6 تهیه کباب (فقط HR2730 خاورمیانه، HR2732، HR2733 HR2734 و HR2735)

قبل از شروع، طبق شکل 3-2، دستگاه را سوار کنید.
برای جدا کردن دستگاه به شکل 3-3 مراجعه کنید.

تهیه کباب



دستور تهیه غذا

طرز تهیه کباب

مخصوص 5 تا 8 نفر

مواد لازم:

- پوشش بیرونی
  - 500 گرم گوشت بره یا گوشت گوسفند بدون چربی، باریک بریده شده
  - 500 گرم گندم، شسته و خشک شده
  - 1 پیاز کوچک و پخته شده
- محتویات
  - 400 گوشت بره، باریک بریده شده
  - 15 میلی لیتر روغن
  - 2 پیاز متوسط، ریز خرد شده
  - 5-10 میلی لیتر فلفل قرمز شیرین
  - 15 میلی لیتر آرد ساده
  - نمک و فلفل

طرز تهیه:

- پوشش بیرونی
  1) گوشت، گندم و پیاز را با صفحه برش (پنجره) ریز چرخ کنید.
  2) مواد چرخ شده را کاملا با هم مخلوط کرده و دوباره مخلوط را چرخ کنید.
  3) از کباب ساز برای شکل دادن مخلوط و تهیه پوشش بیرونی استفاده کنید.
- محتویات
  1) گوشت را با صفحه برش (پنجره) متوسط چرخ کنید.
  2) پیاز را در روغن نفت دهید تا به رنگ طلایی در آید.
  3) گوشت چرخی و سایر مواد را به پیاز اضافه کرده و بگذارید 1 تا 2 دقیقه بپزد.
  4) روغن اضافی را گرفته و بگذارید خنک شود.
- پختن
  1) مقداری از محتویات را در پوشش بیرونی که قبلا تهیه کرده اید قرار داده و دو طرف آن را به هم متصل کنید.
  2) روغن را برای سرخ کردن گرم کنید (190 درجه سانتی گراد).
  3) کباب ها را 3 تا 4 دقیقه در روغن سرخ کنید تا طلایی شوند.

7 خرد کردن سبزی (فقط HR2733، HR2731 و HR2735)

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، قطعاتی که در تماس مستقیم با مواد غذایی هستند را کاملا تمیز کنید.
قبل از شروع، طبق شکل 4-2، دستگاه را سوار کنید.
برای جدا کردن دستگاه به شکل 4-3 مراجعه کنید.
شکل 7 غذاهایی را که هر استوانه می تواند تهیه کند، و همچنین شکل برش را نشان می دهد.

توجه

- فقط از محفظه برش پلاستیکی همراه با استوانه های فلزی و اهرم فشار دهنده مخصوص محفظه برش پلاستیکی استفاده کنید.
- در حین استفاده از محفظه برش پلاستیکی، دکمه R را فشار ندهید.

خرد کردن سبزی

سبزی ها را تکه تکه کرده یا به صورت نوار درآورید که بتوانید به راحتی آن ها را وارد محفظه برش نمایید.

1. دستگاه را روشن کنید.
2. سبزی ها را وارد محفظه برش کنید.

نکته

- می توانید پنیر را نیز رنده کنید.

8 تمیز کردن و مراقبت از دستگاه (شکل 5، شکل 6 و شکل 6)

توجه

- قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، قطعاتی که در تماس مستقیم با مواد غذایی هستند را کاملا تمیز کنید.
- قبل از جدا کردن لوازم جانبی یا تمیز کردن محفظه موتور، دستگاه را خاموش کرده و از پریز بکشید.
- محفظه موتور را در آب وارد نکنید یا آن را زیر شیر آب نشویید.
- قطعات فلزی را در ماشین ظرفشویی نشویید.
- بدنه اصلی دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.
- قطعات نان را از محفظه برش بگذارید تا گوشت های باقی مانده در آن قسمت خارج شود.
- قطعات جدا شده را با یک برس نرم و در آب و صابون بشویید. آن ها را با آب تمیز آبکشی کرده و فورا با پارچه نرم خشک کنید.
- برای جلوگیری از زنگ زدگی قطعات فلزی، آن را با چربی یا روغن تمیز کنید.
- دستگاه را طبق شکل 6 نگهداری کنید.

نکته

- از ابزار تمیز کردن جدید برای تمیز کردن محتویات باقی مانده در صفحات (پنجره های) برش استفاده کنید. آن ها را با آب تمیز بشویید و فورا با پارچه نرم یا دستمال خشک نمایید.

9 تعویض چرخ دنده (شکل 8) (فقط HR2730، HR2733، HR2731 و HR2735)

هنگامی که گوشت چرب یا چسبنده را چرخ می کنید، از اتصال پلاستیکی استفاده کنید. برای دستورالعمل های نحوه تعویض جفت ساز، به شکل 8 مراجعه کنید.

فارسی

1 اطلاعات مهم

لطفا این دستورالعمل ها را قبل از استفاده از دستگاه به دقت مطالعه کرده و برای مراجعات بعدی نزد خود نگهدارید.

خطر

- محفظه موتور را در آب وارد نکنید یا آن را زیر شیر آب نشویید.
- دستگاه را به کلید تایمر متصل نکنید.

هشدار

- قبل از زدن دوشاخه دستگاه به پریز برق، مطمئن شوید که ولتاژ نشان داده شده در زیر دستگاه با ولتاژ محلی مطابقت داشته باشد.
- اگر سیم برق، دوشاخه یا سایر قسمت ها آسیب دیده باشد، از دستگاه استفاده نکنید.
- درصورتی که سیم برق آسیب دیده است برای جلوگیری از بروز خطر، آن را نزد نمایندگی های Philips، مرکز خدمات مجاز Philips یا شخص متخصص تعویض کنید.
- کودکان و افرادی که از توانایی جسمی، حسی و ذهنی کافی برخوردار نیستند یا تجربه و آگاهی ندارند نباید از این دستگاه استفاده کنند مگر اینکه دستورالعمل استفاده از دستگاه به آنها آموزش داده شده باشد یا زیر نظر فردی که مراقبت از آنها را به عهده دارد از آن استفاده نمایند.
- برای ایمنی، به کودکان اجازه ندهید با دستگاه بازی کنند.
- هنگام کار با تیغه، خصوصا وقتی آن را از محور مارپیچ جدا می کنید یا در حین تمیز کردن، مراقب باشید، لبه های تیغه بسیار تیز هستند!
- قبل از جدا کردن قطعات، دستگاه را خاموش کرده و دو شاخه را از پریز بکشید.
- وقتی دستگاه روشن است هرگز مواد را با دست یا شیء دیگر به داخل چرخ گوشت فشار ندهید، فقط از اهرم های فشار دهنده مخصوص این کار استفاده نمایید.
- وقتی دستگاه روشن است دست خود را در محفظه برش فلزی وارد نکنید.

احتیاط

- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
- قبل از متصل کردن دستگاه به برق، مطمئن شوید که درست سوار شده باشد.
- هرگز از لوازم جانبی یا قطعات سازندگان دیگر یا قطعاتی که Philips آن ها را توصیه نمی کند، استفاده نکنید، در صورت استفاده از چنین لوازم جانبی یا قطعاتی، ضمانت نامه شما نامعتبر خواهد شد.
- همیشه با چرخاندن پیچ به طرف O، دستگاه را خاموش کنید.
- درصورت عدم استفاده از دستگاه آن را روشن نگذارید.
- برای عملکرد با بار سنگین، حداکثر مدت استفاده از دستگاه 4 دقیقه می باشد، بیشتر از این مدت، دستگاه را روشن نگذارید. اجازه دهید دستگاه خنک شده و به دمای اتاق برسد و سپس مراحل را بر روی بقیه مواد انجام دهید.
- برای قیف و لوله پلاستیکی، از دکمه R استفاده نکنید.
- میزان صدا: Lc = 87 دسی بل [A]

سیستم ایمنی (شکل 9)

این دستگاه مجهز به حفاظت در برابر گرم شدن بیش از حد است. اگر دستگاه بیش از حد گرم شد، به طور خودکار خاموش می شود. دوشاخه را از پریز کشیده و اجازه دهید دستگاه خنک شود و به دمای اتاق برسد. سپس دوشاخه را به پریز برق زده و دوباره دستگاه را روشن کنید. اگر عملکرد حفاظت در برابر گرم شدن بیش از حد دستگاه، زیاد فعال می شود، با فروشنده Philips یا مرکز خدمات مجاز Philips تماس بگیرید.

فقط HR2734، HR2733، HR2732 و HR2735

این دستگاه مجهز به یک ویژگی ایمنی است که آن را در برابر بار بیش از حد محافظت می کند. اگر بار دستگاه بیش از حد بود، محافظت بار زیاد به طور خودکار فعال شده و خاموش می شود. در این صورت پیچ دستگاه را روی O قرار دهید، دو شاخه را از پریز بکشید و بگذارید به مدت 15 دقیقه خنک شود. باقی مانده های مواد را از محفظه برش خارج کرده و سپس دکمه بازنشانی بار زیاد در پایین محفظه موتور را فشار دهید (شکل 9).

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips با کلیه استانداردهای میدان الکترومغناطیسی (EMF) مطابقت دارد. در صورت استفاده صحیح از دستگاه و به کار بستن دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، با توجه به شواهد علمی موجود استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

بازیافت

این محصول از قطعات و مواد با کیفیت بسیار بالا ساخته شده است که قابل بازیافت و استفاده مجدد می باشند.

علامت ضربدر روی سطل زباله بر روی دستگاه نشان می دهد که محصول تحت پوشش مصوبه اروپایی EC/2002/96 قرار دارد.

هرگز این محصول را همراه با سایر زباله های خانگی دور نریزید. لطفا از قوانین محلی جمع آوری جداگانه محصولات الکتریکی و الکترونیکی مطلع باشید. دور انداختن صحیح محصول قدیمی، از تاثیر بالقوه منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می کند.

2 مقدمه

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید! به شما برای خرید این محصول تبریک می گوییم! برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت www.philips.com ثبت نام کنید.

با این چرخ گوشت می توانید کارهای زیر را انجام دهید

- چرخ کردن گوشت
- تهیه سوسیس
- تهیه کباب (فقط HR2730 خاورمیانه، HR2734، HR2732، HR2733 و HR2735)
- خرد کردن سبزی (فقط HR2733، HR2731 و HR2735)

نکته

- برای دستور غذاهای بیشتر به www.kitchen.philips.com مراجعه کنید.

3 محتویات جعبه (شکل 1)

1. دکمه آزاد کننده محفظه برش
   - برای جدا کردن محفظه برش، دکمه را فشار داده و نگهدارید.
2. محفظه موتور
3. پیچ دستگاه برای روشن/خاموش کردن و چرخش معکوس R / I / O
   - چرخ گوشت را خاموش (O) یا روشن (I) کنید.
   - برای چرخش معکوس، پیچ را روی R قرار دهید.
4. سیم برق
5. اهرم فشار دهنده مخصوص محفظه برش فلزی
6. محفظه برش فلزی
7. چرخ دنده اضافی برای محور مارپیچ (فقط HR2733، HR2731، HR2730 و HR2735)
8. محور مارپیچ
9. تیغه/برش دهنده
10. تیغه های خرد کن بهداشتی و از جنس فولاد ضدزنگ
    - ا: پنجره درشت (قطر 8 میلی متر)
    - ب: پنجره متوسط (قطر 5 میلی متر)
    - ج: پنجره ریز (قطر 3 میلی متر) (فقط HR2734، HR2732، HR2733 و HR2735)
11. حلقه پیچی
12. قیف های تهیه سوسیس
    - ا: قیف بزرگ (قطر 22 میلی متر)
    - ب: قیف کوچک (قطر 12 میلی متر)
13. جدا کننده سوسیس
14. تهیه کباب (فقط HR2730 خاورمیانه، HR2734، HR2732، HR2733 و HR2735)
    - ا: جدا کننده کباب
    - ب: شکل دهنده کباب
15. اهرم فشار دهنده مخصوص محفظه برش پلاستیکی (فقط HR2733، HR2731 و HR2735)
16. محفظه برش پلاستیکی (فقط HR2733، HR2731 و HR2735)
17. محافظ (فقط HR2733، HR2731 و HR2735)
18. استوانه های فلزی (HR2733، HR2731 و HR2735)
    - ا: استوانه رنده درشت
    - ب: استوانه برش دهنده
19. درپوش محافظ گرد و خاک (HR2734، HR2732، HR2733 و HR2735)
20. سینی لوازم جانبی (HR2734، HR2732، HR2733 و HR2735)
21. سینی فلزی گوشت
22. ابزار تمیز کردن جدید
    - ا: (فقط HR2730 و HR2731)
    - ب: (فقط HR2734، HR2732، HR2733 و HR2735)

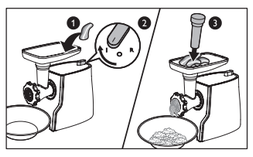
4 چرخ کردن گوشت

قبل از شروع، طبق شکل 1-2، دستگاه را سوار کنید.
برای جدا کردن دستگاه به شکل 1-3 مراجعه کنید.

چرخ کردن گوشت

توجه

- هرگز استخوان، آجیل یا مواد سخت را در دستگاه نریزید.
- هرگز از گوشت منجمد استفاده نکنید! قبل از چرخ کردن گوشت، بگذارید یخ آن آب شود.
- از وارد کردن مقدار زیاد گوشت در محفظه برش خودداری کنید.
- بسته به درشتی یا ریزی گوشت چرخی، صفحات برش (پنجره های) مناسب را انتخاب کنید. برای آن که گوشت چرخ کرده ریزتر شود می توانید آن را دوباره چرخ کنید.



نصیحة

- أزِل العظام والغضروف والأوتار من اللحم قدر الإمكان.
- إذا انسد القادوس، قم بالتبديل إلى الوضع R لعكس حركة المحرك وامسح بقايا اللحم.

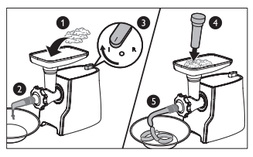
5 تحضير النقانق

قبل البدء، تأكد من تجميع الجهاز وفقًا للرسم التوضيحي 2-2.
للتفكيك، راجع الرسم التوضيحي 2-3.

تحضير النقانق

ملاحظة

- لا تعترض منافذ الهواء في قالب النقانق للانسداد.
- يجب ألا تكون النقانق سميكة جدًا إذا كان جلدها النقانق مدًا أكثر من اللازم.
- أبقِ جلد النقانق رطبًا لمنع التصاقه على قالب النقانق.



الوصفة

النقانق

المكونات:

- 800 غرام من لحم البطن
- 1.6 كيلوغرامات من لحم الكتف
- 4 أمتار من جلد النقانق (رطب)
- توابل مثل الملح والفلفل والبهارات والأعشاب بحسب ذوقك

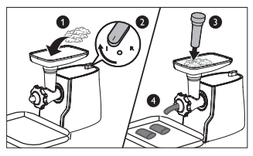
طريقة التحضير:

1. قطّع اللحم إلى قطع يتناسب حجمها مع قادوس مفرمة اللحم.
2. اطحن لحم البطن والكتف معًا باستخدام المصفاة الخشنة.
3. أضف التوابل واخلط جيدًا (نصيحة: اعمد إلى قلي ملعقة من الخليط للتأكد من المذاق).
4. أدخل جلد النقانق في قالب النقانق وركّبه في مفرمة اللحم (الشفرات غير ضرورية).
5. اترك مقدارًا كافيًا من جلد النقانق في البداية قبل تشغيل مفرمة اللحم.

6 تحضير الكبة (الطرازات HR2730 لآسيا والشرق الأوسط وHR2732 وHR2733 وHR2734 وHR2735 فقط)

قبل البدء، تأكد من تجميع الجهاز وفقًا للرسم التوضيحي 2-2.
للتفكيك، راجع الرسم التوضيحي 3-3.

تحضير الكبة



الوصفة

الكبة

الكمية: من 5 إلى 8 حصص

المكونات:

- الغلاف الخارجي
  - 500 غرام من لحم الغنم أو لحم الضأن الخالي من الدهون، مُقطّع إلى شرائط
  - 500 غرام من البرغل المغسول والمصفى
  - بصلة واحدة صغيرة مطهية
- الحشوة
  - 400 غرام من لحم الغنم، مُقطّع إلى شرائط
  - 15 ميليلتر من الزيت
  - بصلتان متوسطتان، مفرومتان فرمًا ناعمًا
  - من 5 إلى 10 ميليلترات من الفلفل الحلو مطحون
  - 15 ميليلتر من الطحين العادي
  - ملح وفلفل

طريقة التحضير:

- الغلاف الخارجي
  1) افرم اللحم والبرغل والبصل معًا باستخدام قرص الطحن الناعم.
  2) اخلط المكونات المفرومة جيدًا، ثم افرم الخليط مرةً ثانيةً.
  3) استخدم آلة تحضير الكبة لتشكيل الخليط في قالب الكبة.
- الحشوة
  1) افرم اللحم باستخدام قرص الطحن المتوسط.
  2) قم بقلي قطع البصل حتى يتحوّل لونها إلى بني ذهبي.
  3) أضف اللحم المفروم والمكونات الأخرى ثم قم بالطهي لمدة دقيقة واحدة إلى دقيقتين.
  4) قم بتصفية الدهون الزائدة واترك الحشوة حتى تبرد.
- الطهي
  1) ادفع كمية من الحشوة نحو الغلاف الخارجي، ثم قم بقرص الطرفين لإغلاقهما.
  2) سخّن الزيت للقلي العميق (190 درجة مئوية).
  3) قم بقلي أقراص الكبة لمدة تتراوح بين 3 و4 دقائق، أو حتى يتحوّل لونها إلى بني ذهبي.

7 تقطيع الخضار (الطرازات HR2731 وHR2733 و HR2735 فقط)

نظّف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
قبل البدء، تأكد من تجميع الجهاز وفقًا للرسم التوضيحي 2-2.
للتفكيك، راجع الرسم التوضيحي 3-4.
يشير الرسم التوضيحي 7 إلى الأطعمة التي تتناسب مع كل أسطوانة بالإضافة إلى أشكال التقطيع.

ملاحظة

- استخدم القادوس البلاستيكي فقط مع الأسطوانات المعدنية والدافعة الخاصة بالقادوس البلاستيكي.
- لا تضغط على الزر R أثناء استخدام القادوس البلاستيكي.

تقطيع الخضار

قطّع الخضار إلى قطع أو شرائط بسهل دفعها إلى داخل القادوس.

1. شغّل الجهاز.
2. ادفع الخضار إلى داخل القادوس.

نصيحة

- يمكنك أيضًا بَشر الجبنة.

8 التنظيف والصيانة (الرسوم التوضيحية 4 و5 و6)

ملاحظة

- نظّف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
- قبل إخراج الملحقات أو تنظيف وحدة المحرك، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصل الطاقة عنه.
- لا تغمر وحدة المحرك بالماء ولا تغسلها تحت الصنبور.
- لا تنظّف القطع المعدنية في غسالة الأطباق.
- نظّف الوحدة الرئيسية بقطعة قماش رطبة.
- مرّر قطع من الخبز عبر هيكل أداة التقطيع لإزالة بقايا اللحم.
- اغسل القطع القابلة للفك باستخدام فرشاة ناعمة وماء مع الصابون، ثم اشطفها بالماء النظيفة وجفّفها فورًا بواسطة محارم ورقية أو قطعة قماش ناعمة.
- باستخدام الفرشاة، ادهن برفق الأجزاء المعدنية بالدهون أو الزيت لمنع إصابتها بالصدأ.
- خزّن الجهاز وفقًا للرسم التوضيحي 6.

نصيحة

- استخدم أداة التنظيف المتكررة لإزالة البقايا العالقة في أقراص الطحن. واشطفها بمياه نظيفة ثم جففها في الحال بواسطة محارم ورقية أو قطعة قماش ناعمة.

9 استبدال التروس (الرسم التوضيحي 8) (الطرازات HR2730 وHR2731 وHR2733 وHR2735 فقط)

عند فرم لحم لزج أو مليء بالدهون، استخدم وحدة التقارن البلاستيكية المرفقة. للاطلاع على تعليمات حول كيفية استبدال وحدة التقارن، راجع الرسم التوضيحي 8.

العربية

1 هام

اقرأ تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل استخدام الجهاز واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

خطر

- لا تغمر وحدة المحرك بالماء ولا تغسلها تحت الصنبور.
- لا تقم بتوصيل الجهاز بمفتاح مؤقت.

تحذير

- قبل توصيل الجهاز بالطاقة، تأكد من توافق الجهد الكهربائي المشار إليه في الجزء السفلي من الجهاز مع الجهد الكهربائي للطاقة المحلية.
- لا تستخدم الجهاز في حال تلف سلك الطاقة أو القابس أو أجزاء أخرى.
- إذا كان سلك الطاقة الرئيسي تالفًا، يجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة معتمد من Philips أو شخص مؤهل لتجنب أي خطر.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- وحرصًا على السلامة، لا تسمح للأطفال بالعبث بالجهاز.
- توخَ الحذر الشديد لدى استخدام أداة القطع، وبخاصة عند إزالتها من العمود الحلزوني وأثناء التنظيف، إنّ حواف القطع، حادة للغاية!
- أوقف تشغيل الجهاز وافصل الطاقة عنه قبل إزالة أي ملحق.
- لا تستخدم أصابعك أو أي أداة (على غرار المِلْوَق) لدفع المكونات في القادوس عندما يكون الجهاز قيد التشغيل، يجب استخدام الدافعات فقط لهذا الغرض.
- لا تدخل أصابعك في الأسطوانة المعدنية عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

تنبيه

- صمّم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.
- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء، تأكد من صحة تجميعه.
- يُمنع منعًا باتًا استخدام أي ملحقات أو أجزاء من أي شركة مُصنِّعة أخرى أو لا توصي بها Philips بوجه خاص، إذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء، فستبطل صلاحية الضمان.
- احرص دائمًا على إيقاف تشغيل الجهاز بإدارة مقبض المفتاح إلى O .
- لا تترك الجهاز قيد التشغيل من دون مراقبة.
- لا تتجاوز الحد الأقصى لوقت التشغيل البالغ 4 دقائق في استخدامات الأحمال الثقيلة، اترك الجهاز يبرد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية التشغيل التالية.
- لا تستخدم الزر R مع القادوس البلاستيكي.
- مستوى الضجيج: المستوى المعياري (Lc) = 87 ديسيبل [أمبير]

نظام السلامة (الرسم التوضيحي 9)

هذا الجهاز مزود بميزة الحماية من الحرارة الزائدة. إذا تعرّض الجهاز للحرارة الزائدة، يتوقف تلقائيًا عن التشغيل. افصل سلك الطاقة ودع الجهاز يبرد حتى تتطابق حرارته مع درجة حرارة الغرفة. ضع بعد ذلك قابس الطاقة في مأخذ الكهرباء وشغّل الجهاز مرةً أخرى. يُرجى الاتصال بموزّع منتجات Philips أو مركز خدمة معتمد من Philips إذا تكرر تنشيط ميزة الحماية من الحرارة الزائدة أكثر مما ينبغي.

الطرازات HR2732 وHR2733 وHR2734 وHR2735 فقط

إنّ الجهاز مزود بميزة سلامة من شأنها توفير الحماية من الحمولة الزائدة. إذا زادت حمولة الجهاز عن الحد المسموح به، يتم تنشيط ميزة الحماية من الحولة الزائدة تلقائيًا ويتوقف الجهاز عن العمل. وإذا حدث ذلك، عيّن مقبض المفتاح على O . وافصل سلك الطاقة واترك الجهاز يبرد لمدة 15 دقيقة. أزِل البقايا الموجودة داخل القادوس ثم اضغط زر إعادة تعيين الحمولة الزائدة الموجود في الجزء السفلي من وحدة المحرك (الرسم التوضيحي 9).

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق جهاز Philips هذا مع كل المعايير المعنية بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يصبح هذا الجهاز آمنًا إذا تم استخدامه بشكل سليم وفقًا للتعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك استنادًا إلى الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

إعادة التدوير

تم تصميم منتجك وتصنيعه من مواد ومكونات عالية الجودة يمكن إعادة تصنيعها وإعادة استخدامها.
رؤية رمز الحاوية المدولبة ذات العلامة × على أي منتج، فذلك يعني أن هذا المنتج يندرج ضمن المرسوم الأوروبي EC/2002/96:

لا تتخلص من المنتج أبدًا مع النفايات المنزلية الأخرى. يُرجى الاطلاع على القوانين المحلية المعنية بالتجميع المستقل للمنتجات الكهربائية والإلكترونية. يساعد التخلص الصحيح من منتجك القديم في تفادي النتائج السلبية المحتملة على البيئة والصحة الإنسانية.

2 مقدمة

تهانينا لشرائك هذا المنتج ومرحبًا بك في عالم Philips! للاستفادة بشكل كامل من الدعم الذي تقدمه Philips، يُرجى تسجيل منتجك في الموقع www.philips.com.

باستخدام آلة فرم اللحم هذه، يمكنك

- فرم اللحم
- تحضير النقانق
- تحضير الكبة (الطرازات HR2730 لآسيا والشرق الأوسط وHR2732 وHR2733 وHR2734 وHR2735 فقط)
- تقطيع الخضار (الطرازات HR2731 وHR2733 وHR2735 فقط)

نصيحة

- للحصول على مزيد من الوصفات، انتقل إلى الموقع www.kitchen.philips.com.

3 محتويات الصندوق (الرسم التوضيحي 1)

1. زر تحرير القادوس
   - اضغط باستمرار عليه عند إزالة القادوس.
2. وحدة المحرك
3. مقبض المفتاح للتبديل بين وضع الطاقة والوضع العكسي R / I / O
   - إيقاف تشغيل (O) مفرمة اللحم أو تشغيلها (I).
   - التبديل إلى R لعكس حركة المحرك.
4. سلك الطاقة
5. دافعة للقادوس المعدني
6. قادوس معدني
7. تروس إضافي للعمود الحلزوني (الطرازات HR2730 وHR2731 وHR2733 وHR2735 فقط)
8. عمود حلزوني
9. أداة قطع/سكين
10. أقراص للطحن صحية من الفولاذ الذي لا يصدأ
    - ا: قرص الطحن الخشن (قطر 8 م)
    - ب: قرص الطحن المتوسط (قطر 5 م)
    - ج: قرص الطحن الناعم (قطر 3 م) (الطرازات HR2732 وHR2733 وHR2734 وHR2735 فقط)
11. صمام أمان دائري
12. قوالب النقانق
    - ا: قالب نقانق كبير (قطر 22 م)
    - ب: قالب نقانق صغير (قطر 12 م)
13. فاصل النقانق
14. آلة تحضير الكبة (الطرازات HR2730 لآسيا والشرق الأوسط وHR2732 و HR2733 وHR2734 وHR2735 فقط)
    - أ: فاصل الكبة
    - ب: مكنة تشكيل الكبة
15. دافعة للقادوس البلاستيكي (الطرازات HR2731 وHR2733 وHR2735 فقط)
16. قادوس بلاستيكي (الطرازات HR2731 وHR2733 وHR2735 فقط)
17. غطاء واقٍ (الطرازات HR2731 وHR2733 وHR2735 فقط)
18. أسطوانات معدنية (الطرازات HR2731 وHR2733 وHR2735 فقط)
    - أ: أسطوانة البَشر الخشن
    - ب: أسطوانة المشرحة
19. غطاء الغبار (الطرازات HR2732 وHR2733 وHR2734 وHR2735 فقط)
20. صينية الملحقات (الطرازات HR2732 وHR2733 وHR2734 وHR2735 فقط)
21. صينية معدنية للحوم
22. أداة تنظيف مبتكرة
    - ا: (الطرازان HR2730 وHR2731 فقط)
    - ب: (الطرازات HR2732 وHR2733 وHR2734 وHR2735 فقط)

4 فرم اللحم

قبل البدء، تأكد من تجميع الجهاز وفقًا للرسم التوضيحي 1-2.
للتفكيك، راجع الرسم التوضيحي 1-3.

فرم اللحم

ملاحظة

- لا تطحن أبدًا العظام أو المكسرات أو أي مواد صلبة أخرى.
- لا تستخدم باتًا لحمًا مجمدًا! اعمد إلى تذويب الثلج أولاً قبل فرم اللحم.
- لا تزد حمولة الجهاز بدفع كمية أكبر من اللحم في القادوس.
- اختر قرص الطحن المناسب بحسب درجة فرم اللحم المطلوبة. يمكنك أيضًا الطحن أكثر من مرة للحصول على قوام أنعم.

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)

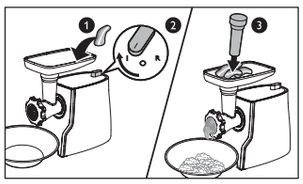
4 Hacher de la viande

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.

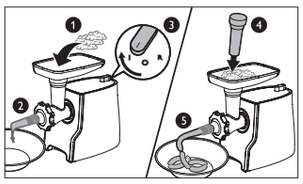
5 Préparer des saucisses

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

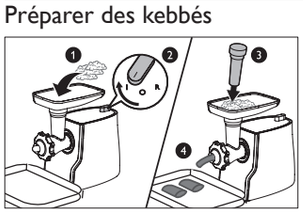
Instructions :

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.