

PHILIPS

HR2621, HR2650
HR2651, HR2652
HR2653, HR2655
HR2656, HR2657



Mode d'emploi

TABLE DES MATIÈRES

Important	3
Introduction	7
Description générale	7
Avant la première utilisation	9
Avant utilisation	9
Utilisation de l'appareil	9
Interrupteur de déclenchement	9
Mixeur plongeant	10
Hachoir XL (HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657, uniquement)	13
Fouet (HR2621, HR2652, HR2655, HR2657 uniquement) / Accessoire mixeur (HR2653 uniquement)	16
Spiraliseur (HR2656, HR2657 uniquement)	19
Récipient pour soupe (HR2651, HR2655 uniquement)	24
Bouteille à emporter (HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657 uniquement)	27
Nettoyage	30
Rangement	33
Recyclage	33
Garantie et assistance	33
Dépannage	33

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas. Nettoyez le bloc moteur uniquement avec un chiffon humide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées ou présentent des fissures visibles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- Ne touchez en aucun cas les lames des ensembles lames, surtout lorsque l'appareil est branché. Les bords sont très coupants.
- N'utilisez jamais un ensemble lames de hachoir sans bol de hachoir.
- Pour éviter les éclaboussures, immergez toujours le mixeur plongeant, le fouet (certains modèles uniquement) ou le double fouet (certains modèles uniquement) dans les ingrédients avant d'allumer l'appareil, surtout lorsque vous préparez des ingrédients chauds.
- Si l'un des ensembles lames se bloque, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.

- Faites attention lorsque vous versez un liquide chaud dans le bol car le liquide chaud et la vapeur peuvent occasionner des brûlures.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- n'utilisez jamais d'ingrédients durs, tels que des glaçons, avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Attention

- Débranchez toujours l'appareil si vous ne vous en servez pas et avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les éléments qui bougent pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil avec un accessoire pendant plus de 3 minutes sans interruption. Laissez toujours refroidir l'appareil 15 minutes avant de le réutiliser.
- Aucun des accessoires n'est adapté à une utilisation au micro-ondes, à l'exception du récipient pour le potage.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Tenez le bloc moteur à l'écart de la chaleur, du feu, de l'humidité et de la saleté.
- N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu (voir le mode d'emploi).
- Ne remplissez jamais le bol ou le bol du hachoir grande capacité (certains modèles uniquement) avec des ingrédients dont la température dépasse 80 °C/175 °F.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le tableau.
- Nettoyez l'ensemble lames du mixeur plongeant sous l'eau du robinet. Ne le plongez jamais dans l'eau.

- Après le nettoyage, laissez sécher le mixeur plongeant. Rangez-le horizontalement ou avec la lame orientée vers le haut. Assurez-vous que l'ensemble lames est parfaitement sec avant de ranger le mixeur plongeant.
- Niveau sonore : $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !
 Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips,
 enregistrez votre produit à l'adresse suivante :

www.philips.com/welcome

Description générale

Mixeur plongeant

- 1 Cordon d'alimentation
- 2 Interrupteur de déclenchement
- 3 Bloc moteur
- 4 Bouton de déverrouillage
- 5 Mixeur plongeant avec ensemble lames intégré
- 6 Protecteur de lame

Hachoir XL

(HR2621 HR2652 HR2653 HR2655 HR2657 uniquement)

- 7 Unité d'entraînement pour hachoir XL
- 8 Lame du hachoir XL
- 9 Bol du hachoir XL (pour hachoir XL et spiraliseur HR2656, HR2657)

Spiraliseur (HR2656, HR2657 uniquement)

- 10 3 accessoires spiraliseurs (spaghetti, linguine, ruban)
- 11 Cheminée de remplissage
- 12 Disque d'entraînement du spiraliseur
- 13 Unité d'entraînement du spiraliseur

Bouteille à emporter (HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657 uniquement)

- 14 Bouteille
- 15 Couvercle

Récipient pour soupe (HR2651, HR2655 uniquement)

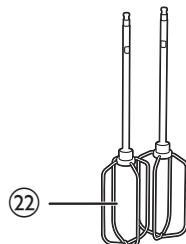
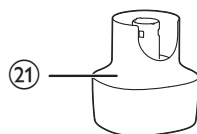
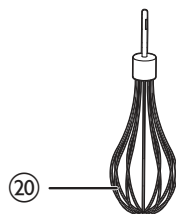
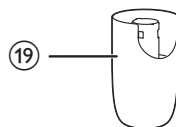
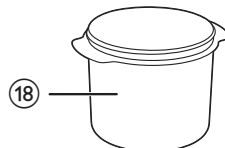
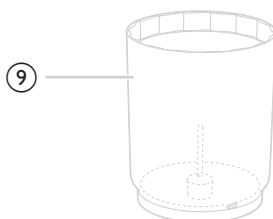
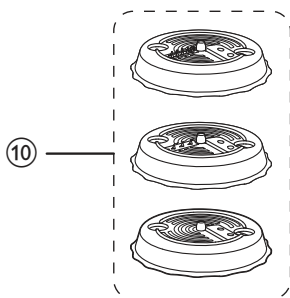
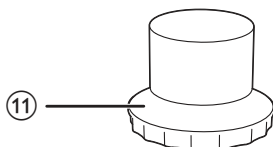
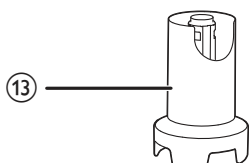
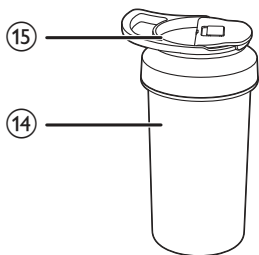
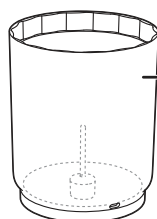
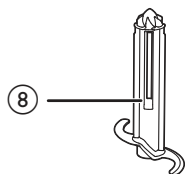
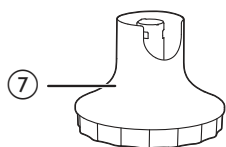
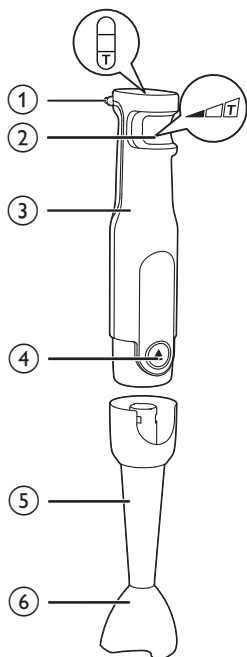
- 16 Couvercle
- 17 Compartiment pour croûtons
- 18 Récipient pour soupe

Fouet (HR2621 HR2652 HR2655 HR2657 uniquement)

- 19 Unité d'entraînement du fouet
- 20 Fouet

Accessoire mixeur (HR2653 uniquement)

- 21 Unité d'entraînement de l'accessoire mixeur
- 22 Accessoire mixeur



Avant la première utilisation

- 1 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Remarque

- Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser l'appareil.

Avant utilisation

- 1 Laissez refroidir les aliments chauds avant de les préparer ou placez-les dans la bouteille à emporter ou le récipient pour soupe (température maximale : 80 °C).
- 2 Coupez les grands aliments en morceaux d'environ 2 x 2 x 2 cm avant de les mixer.
- 3 Assemblez l'appareil correctement avant de le brancher sur la prise murale.

Remarque

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant d'allumer l'appareil.
- Retirez l'emballage et les étiquettes avant utilisation.

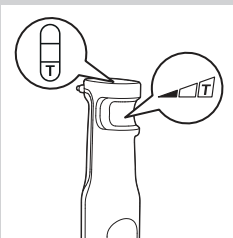
Utilisation de l'appareil

N'utilisez cet appareil que dans le but pour lequel il a été conçu, conformément aux descriptions fournies dans ce mode d'emploi.

! Attention

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Maintenez vos mains et doigts à distance des lames et en dehors du récipient pendant le fonctionnement ou lorsque l'appareil est branché pour empêcher toute blessure sévère et/ou tout dommage à l'appareil.

Interrupteur de déclenchement



Cet appareil est équipé d'un interrupteur de déclenchement et d'une indication visuelle de la vitesse sur le dessus de l'appareil.

- ↳ Plus vous appuyez, plus la vitesse devient élevée. L'indication de vitesse sur le dessus vous indique la plage de vitesse basse, moyenne ou haute (marquée d'un « T » pour Turbo).

Mixeur plongeant

Le mixeur plongeant est destiné à :

- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise ;
- réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.
- hacher des noix, des fruits et des légumes.

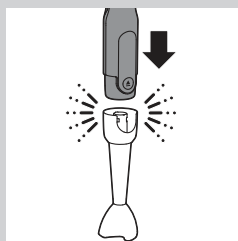


Attention

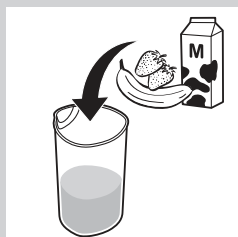
- **Ne mixez pas des ingrédients tels que des glaçons, des ingrédients surgelés ou des fruits contenant des noyaux (fig. 1)**

Quantités et temps de préparation pour le mixeur

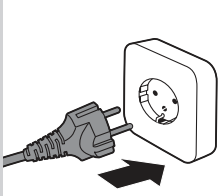
Ingrédients	Quantité à mixer	Temps	Vitesse
Fruits et légumes	100 - 200 g	30 s	
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100 - 400 ml	60 s	
Pâte	100 - 500 ml	60 s	
Milk-shakes et cocktails	100 - 1 000 ml	60 s	



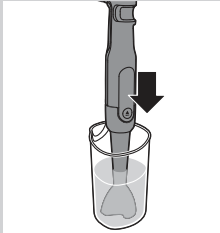
- 1** Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (« clic »).



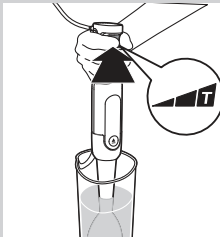
- 2** Placez les ingrédients dans un bol.



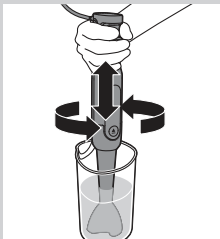
3 Branchez la fiche sur la prise murale.



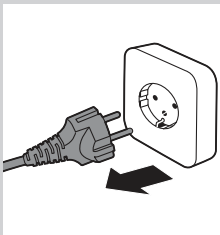
4 Plongez entièrement le protecteur de lame dans les ingrédients afin d'éviter les éclaboussures.



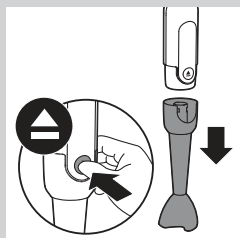
5 Pour allumer l'appareil, actionnez l'interrupteur de déclenchement. Vous pouvez augmenter la vitesse en appuyant davantage sur l'interrupteur. Si vous appuyez sur l'interrupteur au maximum, le mixeur fonctionnera à la vitesse Turbo.



6 Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles.



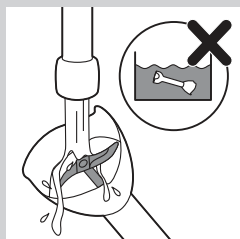
7 Une fois le mixage terminé, relâchez l'interrupteur de déclenchement pour éteindre l'appareil et débranchez l'appareil.



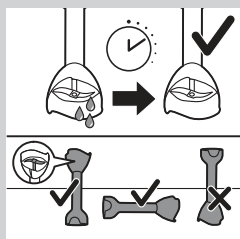
- 8** Retirez le mixeur plongeant en appuyant sur le bouton de déverrouillage.

! Attention

- Les lames sont affûtées. Manipulez-les avec précaution. Commencez toujours par débrancher l'appareil. Ne touchez jamais la lame lorsque vous la nettoyez ou lorsque vous enlevez de la nourriture coincée dans les lames.



- 9** Pour un nettoyage aisé, rincez le mixeur plongeant à l'eau chaude immédiatement après utilisation. Ne plongez pas jamais entièrement le mixeur plongeant dans l'eau.



- 10** Placez le mixeur plongeant en position verticale avec le protecteur de lame orienté vers le haut et laissez-le sécher pendant 10 minutes minimum avant de le ranger.

Hachoir XL (HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657, uniquement)

Le hachoir XL sert à hacher des ingrédients tels que noix, viande crue, oignons, fromage à pâte dure, œufs durs, ail, herbes, pain sec, etc.

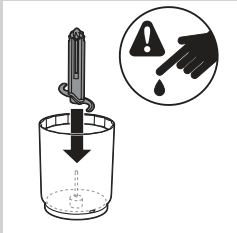


Attention

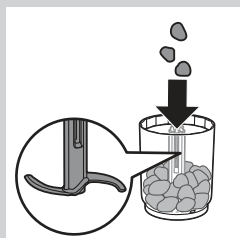
- Commencez toujours par débrancher l'appareil. Soyez très prudent(e) lorsque vous manipulez l'ensemble lames du hachoir car les lames sont très coupantes. Tenez toujours l'appareil par le bras central en plastique. Ne touchez jamais la lame. Faites particulièrement attention lorsque vous insérez ou retirez l'ensemble lames du bol du hachoir, lorsque vous videz le bol du hachoir, lorsque vous enlevez de la nourriture coincée dans les lames et pendant le nettoyage.
- Ne mixez pas des ingrédients tels que des glaçons, des ingrédients surgelés ou des fruits contenant des noyaux.

Quantités à hacher et temps de préparation

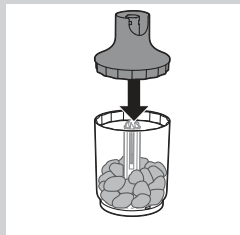
Ingrédients	Quantité à hacher	Temps	Vitesse
Oignons	200 g	5 x 1 s	
Œufs	200 g	5 s	
Viande	200 g	10 s	
Herbes	30 g	10 s	
Parmesan	200 g	15 s	
Noix et amandes	200 g	30 s	
Chocolat fondant	100 g	20 s	
Cubes de pain sec	80 g	30 s	



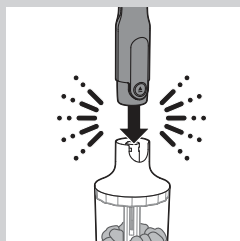
- 1 Placez l'ensemble lames dans le bol du hachoir XL.



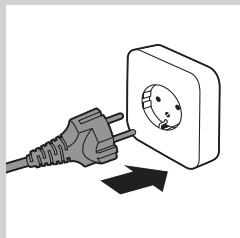
2 Placez les ingrédients dans le bol du hachoir XL.



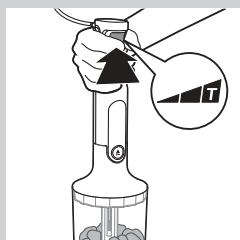
3 Placez l'unité d'entraînement pour hachoir XL sur le bol du hachoir.



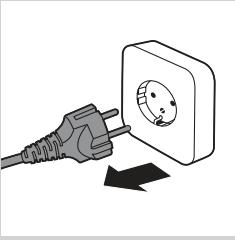
4 Fixez le bloc moteur sur l'unité d'entraînement pour hachoir XL (« clic »).



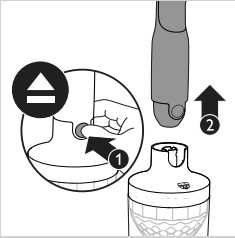
5 Branchez la fiche sur la prise murale.



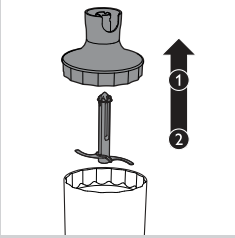
6 Actionnez l'interrupteur de déclenchement et laissez fonctionner l'appareil jusqu'à ce que tous les ingrédients soient coupés.



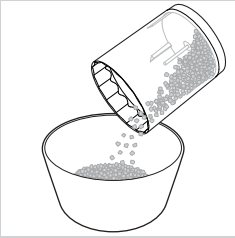
7 Une fois le hachage terminé, relâchez l'interrupteur de déclenchement pour éteindre l'appareil et débranchez l'appareil.



8 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour retirer le bloc moteur de l'unité d'entraînement.

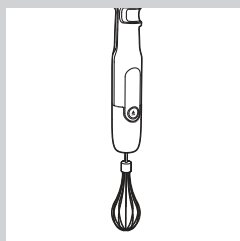


9 Retirez avec précaution l'unité d'entraînement et l'ensemble lames (fig. 18).

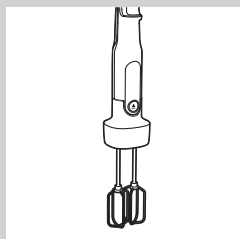


10 Videz les ingrédients hachés (fig. 19).

Fouet (HR2621, HR2652, HR2655, HR2657 uniquement) / Accessoire mixeur (HR2653 uniquement)



Le fouet sert à fouetter de la crème, à monter des blancs en neige, à préparer des desserts, etc.



L'accessoire mixeur est destiné à mixer toutes sortes de pâte légère, par ex. une génoise, de la pâte à gâteau, et à faire de la purée de pommes de terre, fouetter de la crème, monter des blancs en neige et préparer des desserts.




Conseil

- Si vous souhaitez préparer une petite quantité, inclinez légèrement le bol pour un résultat plus rapide.
- Lorsque vous montez des blancs d'œuf en neige, utilisez un grand bol pour les meilleurs résultats. Pour un bon résultat, le bol et l'outil utilisés doivent être exempts de graisse et il ne doit rester aucune trace de jaune d'œuf dans les blancs.
- Pour éviter les éclaboussures, commencez avec une vitesse lente, puis passez à une vitesse plus rapide après 1 minute environ.
- Lorsque vous fouettez de la crème, utilisez un bol pour éviter les éclaboussures.

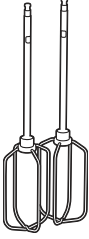
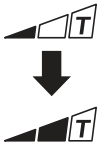



Remarque

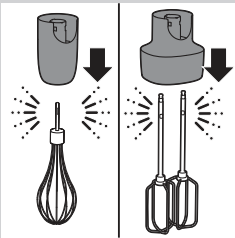
- N'utilisez pas le fouet pour préparer de la pâte (à gâteau ou autre).

Quantités à fouetter et temps de préparation.

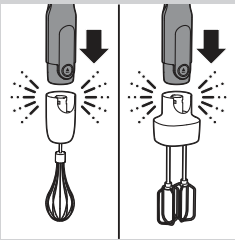
	Ingrédients	Quantité à fouetter	Temps	Vitesse
	Crème	250 g	70-90 s	
	Blancs en neige	4 x	120 s	

Quantités à mixer et temps de préparation.

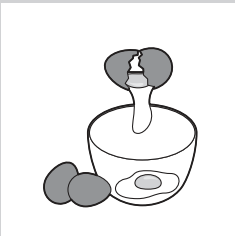
	Ingrédients	Quantités à mixer	Temps	Vitesse
	Crème	200-250 ml	70-90 s	
	Œufs	1-6 x	2-4 min	
	Pâte à gâteau	750 g	3-6 min	
	Pommes de terre cuites	750 g	30 s	



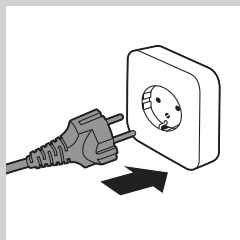
- 1** Fixez le fouet à son unité d'entraînement ou l'accessoire mixeur à son unité d'entraînement (« clic »).



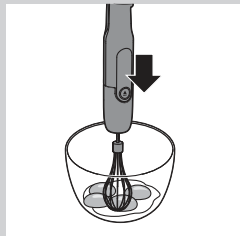
- 2** Fixez l'unité d'entraînement du fouet ou de l'accessoire mixeur au bloc moteur (« clic »).



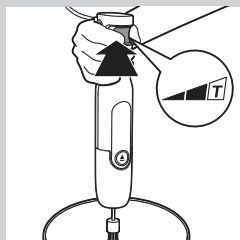
- 3** Placez les ingrédients dans un saladier.



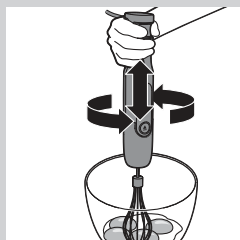
4 Branchez la fiche sur la prise murale.



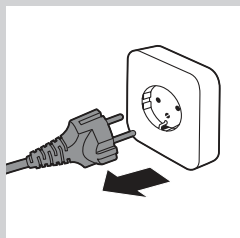
5 Plongez le fouet ou l'accessoire mixeur dans les ingrédients.



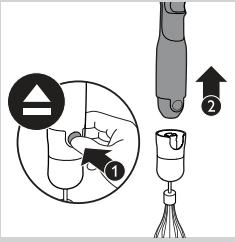
6 Actionnez l'interrupteur de déclenchement.



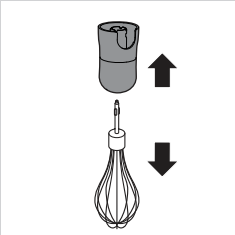
7 Déplacez lentement l'appareil en cercles.



8 Une fois que vous avez terminé de fouetter/mixer, relâchez l'interrupteur de déclenchement pour éteindre l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale.



- 9** Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour retirer le bloc moteur de l'unité d'entraînement.



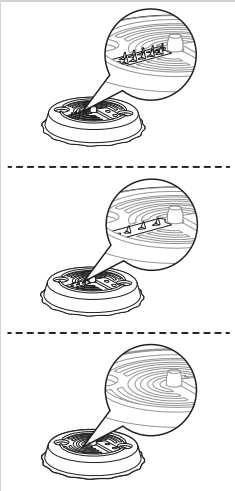
- 10** Pour détacher le fouet/l'accessoire mixeur de l'unité d'entraînement, tirez-le vers le bas.

Spiraliseur (HR2656, HR2657 uniquement)

Le spiraliseur est conçu pour créer des spirales de différents légumes, par ex. des pommes de terre, des carottes, des concombres, des courgettes, des radis blancs, des betteraves, des navets, etc.










3 accessoires :

le spiraliseur comporte trois accessoires différents qui produisent des spirales de diverses largeurs. L'accessoire « Spaghetti » et l'accessoire « Linguine » sont dotés de deux couteaux différents : le couteau simple coupe des rubans en spirale et le second avec de petites dents divise ces rubans en bandelettes fines (Spaghetti) ou plus épaisses (Linguine). L'accessoire destiné aux rubans larges ne comporte qu'un couteau simple.



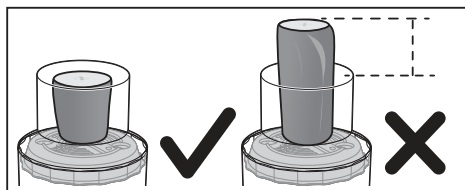
! Attention

- **Soyez très prudent(e) lorsque vous manipulez les accessoires car les lames sont très coupantes. Tenez toujours les accessoires par le rayon extérieur. Ne touchez jamais la lame. Faites particulièrement attention lorsque vous insérez ou retirez les accessoires du bol du hachoir. Saisissez les accessoires avec deux doigts en utilisant les orifices de l'accessoire. Soyez très prudent(e) lorsque vous enlevez de la nourriture coincée dans les lames et pendant le nettoyage.**

				Vitesse
Courgette	✓	✓	✓	
Patates douces	✓	✓	✓	
Carottes (+ de 3 cm d'épaisseur)	✓	✓	✓	
Radis	✓	✓	✓	
Concombre	✓	✓	—	
Pommes de terre	✓	✓	✓	

Conseils de préparation de légumes

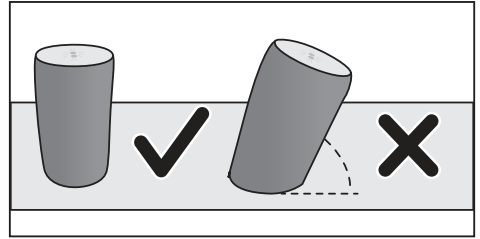
- Pour obtenir de belles et longues spirales, coupez les légumes en cylindres droits d'une hauteur équivalente à celle de la cheminée de remplissage.



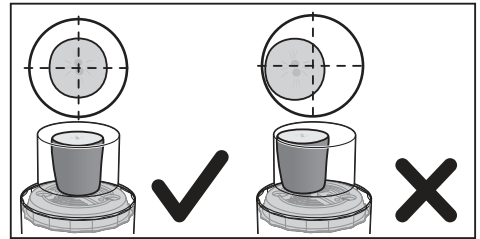
- Coupez chaque extrémité par ex. d'un concombre ou d'une pomme de terre afin de permettre un bon contact avec le disque d'entraînement et l'accessoire de coupe.



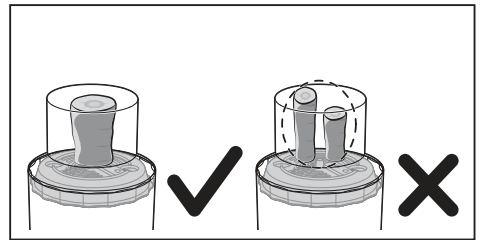
- Seul un cylindre droit restera centré du début à la fin de l'opération.



- Centrez le légume préparé en le pressant sur le petit tube métallique situé au milieu de l'accessoire de coupe.



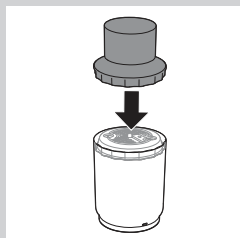
- Ne placez jamais plus d'un morceau de légume à la fois sur les accessoires de coupe.



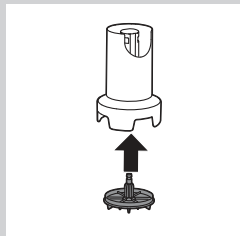
Utilisation du spiraliseur

- 1** Retirez la lame de hachage du bol du hachoir XL et placez l'un des accessoires de coupe dans le bol du hachoir XL.

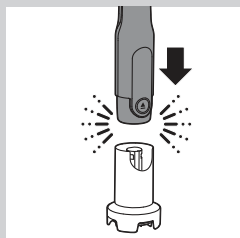




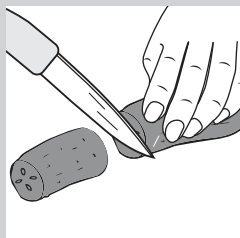
2 Fixez la cheminée de remplissage transparente sur le bol du hachoir XL.



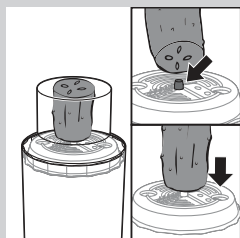
3 Fixez le disque d'entraînement à l'unité d'entraînement du spiraliseur.



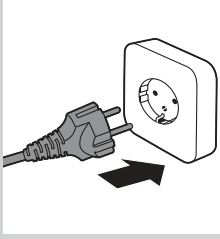
4 Fixez le bloc moteur à l'unité d'entraînement (fig. 2).



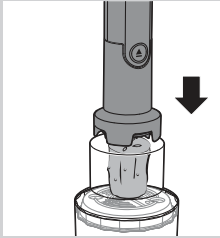
5 Préparez le légume comme décrit dans les conseils de préparation.



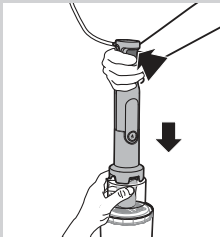
6 Centrez le légume et pressez-le sur le petit tube métallique de l'accessoire de coupe.



7 Branchez la fiche sur la prise murale.



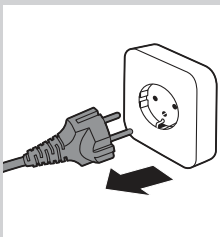
8 Pressez le bloc moteur équipé de l'unité d'entraînement et du disque d'entraînement sur le légume (fig. 6).



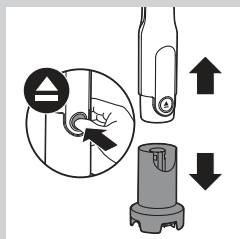
9 Maintenez le bol du hachoir et la cheminée de remplissage d'une main et actionnez l'interrupteur de déclenchement avec majeur de l'autre main. Poussez le légume vers le bas en même temps.



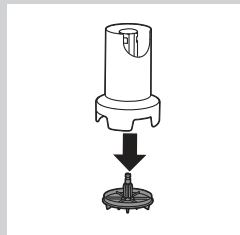
10 Les spirales tombent dans le bol.



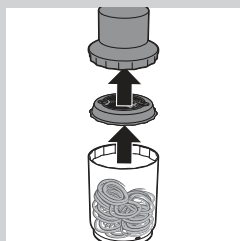
11 Une fois que vous avez terminé, relâchez l'interrupteur de déclenchement pour éteindre l'appareil et débranchez l'appareil.



12 Retirez l'unité d'entraînement en appuyant sur le bouton de déverrouillage.



13 Retirez le disque d'entraînement de l'unité d'entraînement.






14 Retirez la cheminée de remplissage et l'accessoire, puis videz le bol.

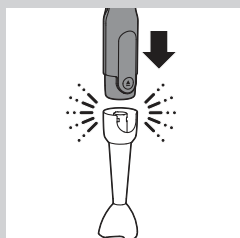
Remarque

- Si vous voulez préparer une autre portion, retirez le reste de légume du disque d'entraînement ou de l'accessoire de coupe.
- Si vous préparez de plus grandes quantités, videz le bol avant qu'il soit rempli.

Récipient pour soupe (HR2651, HR2655 uniquement)

Le récipient pour soupe est conçu pour mixer la soupe directement dans le récipient et être emporté.

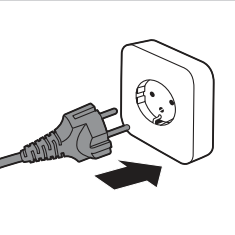
	Quantité maximale	Temps	Vitesse
1. Cuez des légumes comme des carottes et des pommes de terre dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes. 2. Coupez-les en morceaux de 2 x 2 x 2 cm.	Carottes, pommes de terre : 200 g Eau : 100 g	60 s	  



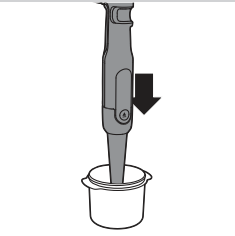
1 Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (« clic »).



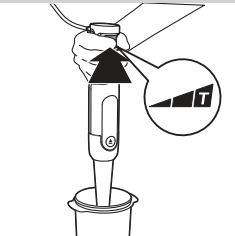
2 Versez les ingrédients cuits dans le récipient.



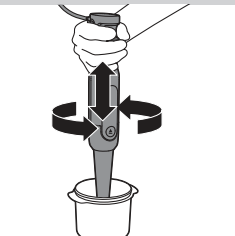
3 Branchez la fiche sur la prise murale.



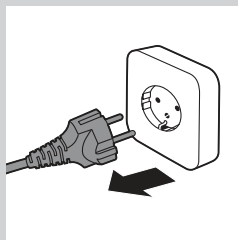
4 Plongez entièrement le protecteur de lame dans les ingrédients afin d'éviter les éclaboussures.



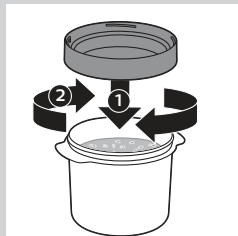
5 Pour allumer l'appareil, actionnez l'interrupteur de déclenchement. Vous pouvez augmenter la vitesse en appuyant davantage sur l'interrupteur.



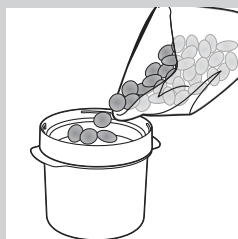
6 Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles.



7 Une fois le mixage terminé, relâchez l'interrupteur de déclenchement pour éteindre l'appareil et débranchez l'appareil.



8 Fixez le compartiment à croûtons en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

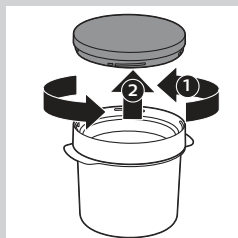


9 Remplissez-le de croûtons ou des aliments que vous mangerez avec la soupe.

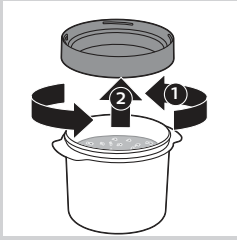


10 Fixez le couvercle et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

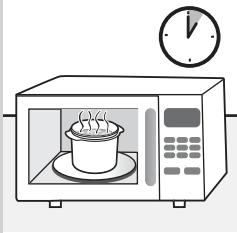
Réchauffez la soupe directement dans le récipient pour soupe :



1 Ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



- 2** Retirez le compartiment à croûtons en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

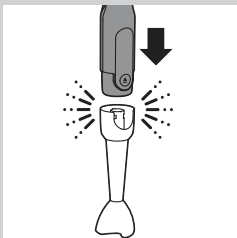


- 3** Placez le récipient ouvert dans le four à micro-ondes et réchauffez la soupe.

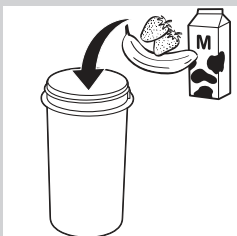
Bouteille à emporter (HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657 uniquement)

La bouteille à emporter est conçue pour mixer directement dans la bouteille et être emportée au travail.

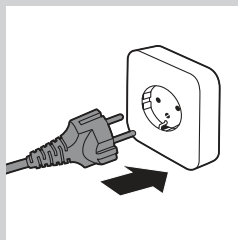
	Quantité maximale	Temps	Vitesse
Fraises, banane lait, jus	400 ml	60 s	
Légumes Jus	400 ml	60 s	



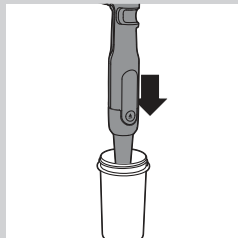
- 1** Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (« clic »).



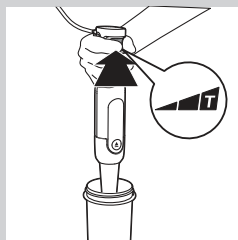
- 2** Placez les ingrédients dans la bouteille.



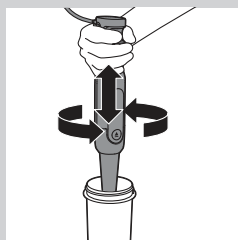
3 Branchez la fiche sur la prise murale.



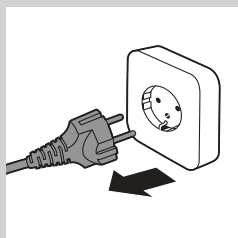
4 Plongez entièrement le protecteur de lame dans les ingrédients afin d'éviter les éclaboussures.



5 Pour allumer l'appareil, actionnez l'interrupteur de déclenchement. Vous pouvez augmenter la vitesse en appuyant davantage sur l'interrupteur.



6 Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles.



7 Une fois le mixage terminé, relâchez l'interrupteur de déclenchement pour éteindre l'appareil et débranchez l'appareil.



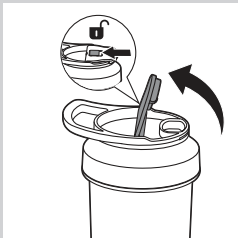
8 Fixez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



9 Fermez le bec verseur et verrouillez-le poussant la glissière de verrouillage en position de verrouillage.



10 Vous pouvez désormais emporter la bouteille avec vous.



11 Ouvrez le bec verseur en poussant la glissière de verrouillage en position d'ouverture.



12 Dégustez votre smoothie ou milk-shake fait maison.
















Nettoyage










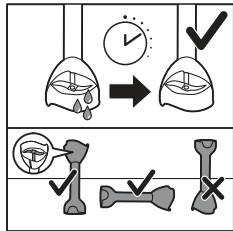
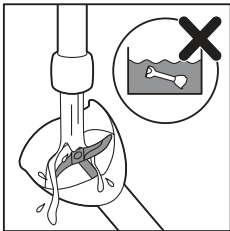
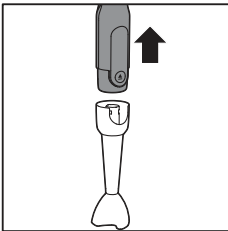
Attention

- Ne plongez pas le bloc moteur, l'unité d'entraînement du hachoir XL, l'unité d'entraînement du fouet et l'unité d'entraînement de l'accessoire mixeur dans l'eau ou tout autre liquide, et ne les rincez pas sous l'eau du robinet. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer ces pièces. La lame et le protecteur de lame du mixeur plongeant peuvent être rincés sous l'eau du robinet. Tous les autres accessoires passent au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'alcool, de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil.

- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bloc moteur pour retirer l'accessoire que vous avez utilisé.
- 3** Retirez l'accessoire.
- 4** Reportez-vous aux tableaux relatifs au nettoyage pour obtenir des instructions supplémentaires.

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
HR2621 HR2652 HR2655 HR2657 	✗	✗	✓
HR2621 HR2652 HR2655 HR2657 	✓	✓	✓
HR2653 	✗	✗	✓
HR2653 	✓	✓	✓
HR2656 	✓	✓	✓
HR2656 HR2657 	✗	✗	✓
    HR2656 HR2657	✓	✓	✓

			
HR2621 HR2652 HR2653 HR2655 HR2657 	✗	✗	✓
HR2621 HR2652 HR2653 HR2655 HR2657 	✓	✓	✓
HR2650 HR2651 HR2652 HR2653 HR2655 HR2656 HR2657 	✓	✓	✓
HR2651 HR2655 	✓	✓	✓



Rangement

- 1 Enroulez le cordon d'alimentation autour du socle du bloc moteur.
- 2 Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et d'autres sources de chaleur.

Recyclage



- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'une assistance ou d'informations supplémentaires, consultez le site Web www.philips.com/support ou lisez le dépliant séparé sur la garantie internationale.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur www.philips.com/support pour consulter les questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Solution
L'appareil est très bruyant, produit une odeur désagréable, chauffe ou dégage de la fumée. Que dois-je faire ?	L'appareil peut produire de la fumée ou une légère odeur lors d'une utilisation prolongée. Dans ce cas, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 60 minutes.
Est-il possible d'endommager l'appareil en utilisant des ingrédients très durs ?	Oui, l'appareil peut être endommagé si vous utilisez des ingrédients très durs, tels que des os, des fruits avec des noyaux ou des aliments surgelés.
Pourquoi l'appareil s'arrête-t-il de fonctionner soudainement ?	Certains ingrédients durs peuvent bloquer l'ensemble lames. Relâchez l'interrupteur de déclenchement, débranchez l'appareil, détachez le bloc moteur et retirez avec précaution les ingrédients à l'origine du blocage de l'ensemble lames.



Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

© 2019 Koninklijke Philips N.V.

Tous droits réservés.