

PHILIPS

HR2531, HR2532
HR2533, HR2534
HR2535, HR2536
HR2537, HR2538

Mode d'emploi

TABLE DES MATIÈRES

Important	3
Introduction	6
Description générale	6
Avant la première utilisation	8
Avant utilisation	8
Utilisation de l'appareil	8
Mixeur plongeant	8
Hachoir XL (HR2537 uniquement)	
Hachoir compact (HR2532, HR2533, HR2535, HR2536, HR2537, HR2538 uniquement)	11
Fouet (HR2533, HR2536, HR2537, HR2538 uniquement)	14
Presse-purée (HR2538 uniquement)	17
Nettoyage	19
Rangement	22
Recyclage	22
Garantie et assistance	22
Dépannage	22

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 ou le fouet (certains modèles uniquement) dans les ingrédients avant d'allumer l'appareil, surtout lorsqu'ils sont 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.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il n'est pas utilisé et avant de l'assembler, de le désassembler, de le ranger ou de le nettoyer.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions et au tableau fournis dans ce manuel.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation avant de changer les

accessoires ou de manipuler des pièces mobiles.

Attention

- 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 pour une utilisation au micro-ondes.
- 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, le bol du hachoir XL (certains modèles uniquement) ou le bol du hachoir compact (certains modèles uniquement) avec des ingrédients dont la température dépasse 80°C.
- 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 plongez jamais l'unité d'alimentation dans l'eau.
- Après le nettoyage, laissez sécher le mixeur plongeant. Rangez-le horizontalement ou avec la lame orientée vers le haut.
- 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 appareil à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale

Mixeur plongeant

- 1 Bouton marche/arrêt
- 2 Bloc moteur
- 3 Bouton de déverrouillage
- 4 Mixeur plongeant avec ensemble lames intégré

Fouet (HR2533, HR2536, HR2537, HR2538 uniquement)

- 5 Unité d'assemblage du fouet
- 6 Fouet

Bol

- 7 Bol

Presse-purée (HR2538 uniquement)

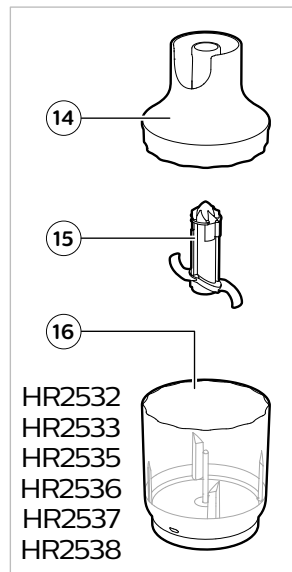
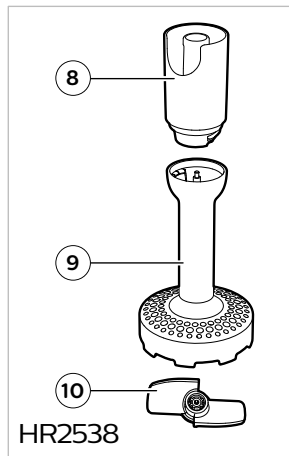
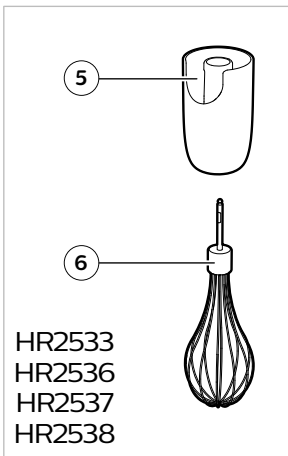
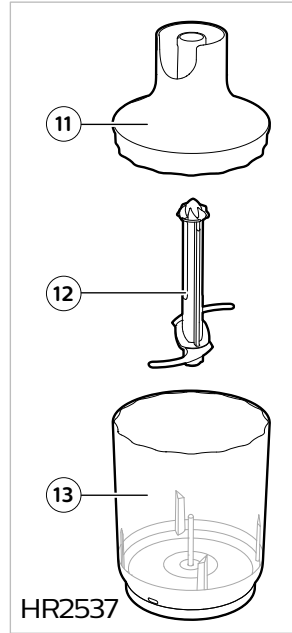
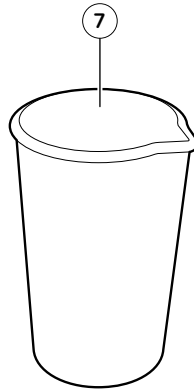
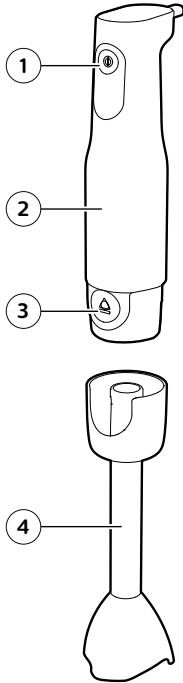
- 8 Unité d'assemblage du presse-purée
- 9 Presse-purée
- 10 Palette du presse-purée

Hachoir XL (HR2537 uniquement)

- 11 Couvercle du hachoir grande capacité
- 12 Ensemble lames du hachoir grande capacité
- 13 Bol du hachoir grande capacité

Hachoir compact (HR2532, HR2533, HR2535, HR2536, HR2537, HR2538 uniquement)

- 14 Couvercle du hachoir compact
- 15 Ensemble lames du hachoir compact
- 16 Bol du hachoir compact



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 de les placer dans le bol (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.**

Mixeur plongeant

Le mixeur plongeant est destiné à :

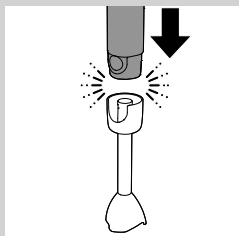
- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise ;
- réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par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

! Attention

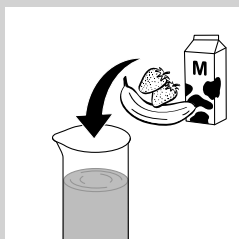
- Ne mixez pas des ingrédients tels que des glaçons, des ingrédients surgelés ou des fruits contenant des noyaux (fig. 1).

Quantités et temps de préparation pour le mixeur

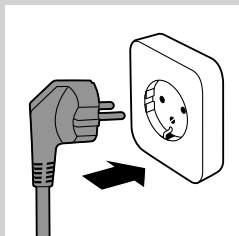
Ingrédients	Quantité à mixer	Temps
Fruits et légumes	100 - 200 g	30 s
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100 - 400 ml	60 s
Pâte	100 - 500 ml	60 s
Milk-shakes et cocktails	100 - 500 ml	60 s



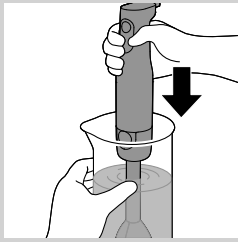
- 1** Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (« clic »).



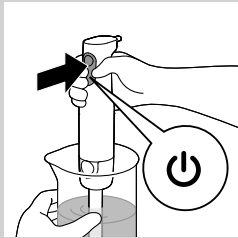
- 2** Placez les ingrédients dans le bol.



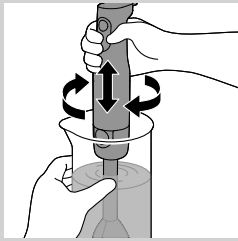
- 3** Branchez la fiche sur la prise murale.



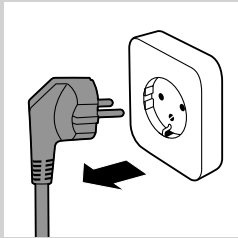
- 4** Plongez entièrement le protecteur de lame dans les ingrédients afin d'éviter les éclaboussures.



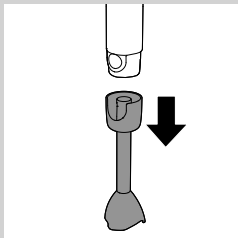
- 5** Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt.



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



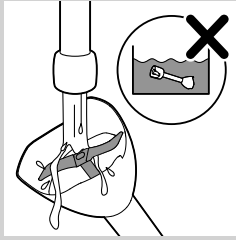
- 7** Une fois le mixage terminé, débranchez l'appareil.



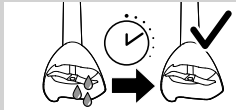
- 8** Retirez le mixeur plongeant en appuyant sur le bouton de déverrouillage.

! Attention

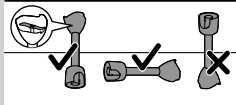
- Les lames sont affûtées. Manipulez-les avec précaution. Commencez toujours par débrancher l'appareil. Ne touchez jamais la lame lorsque vous la nettoyez ou lorsque vous enlevez de la nourriture coincée dans les lames.



- 9** Pour un nettoyage aisée, 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 (HR2537 uniquement)

Hachoir compact (HR2532, HR2533, HR2535, HR2536, HR2537, HR2538 uniquement)

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



Attention

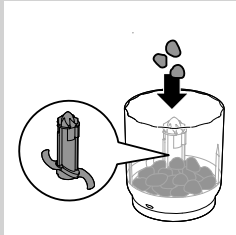
- Commencez toujours par débrancher l'appareil. Soyez très prudent(e) lorsque vous manipulez l'ensemble lames du hachoir car les lames sont très coupantes. Tenez toujours l'appareil par le bras central en plastique. Ne touchez jamais la lame. Faites particulièrement attention lorsque vous insérez ou 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

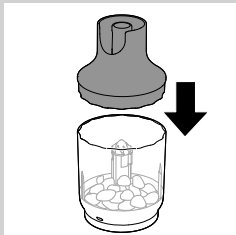
	Ingrédients	Quantité à hacher	Temps
Hachoir XL	Oignons, œufs	200 g	5 x 1 s
	Poisson	200 g	10 s
	Herbes	30 g	5 x 1 s
	Noix et amandes	200 g	30 s
	Chocolat fondant	100 g	20 s
	Cubes de pain sec	80 g	30 s
	Ingrédients	Quantité à hacher	Temps
Hachoir compact	Ails, oignons, œufs	100 g	5 x 1 s
	Poisson	120 g	5 s
	Herbes	20 g	5 x 1 s
	Noix et amandes	100 g	20 s



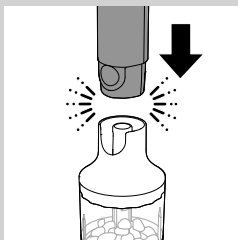
1 Placez l'ensemble lames dans le bol du hachoir.



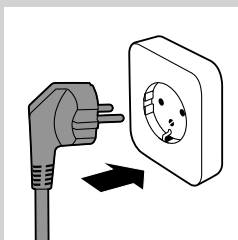
2 Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.



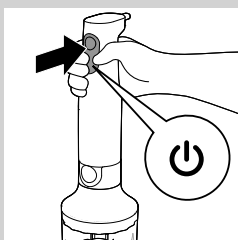
3 Placez le couvercle du hachoir sur le bol du hachoir.



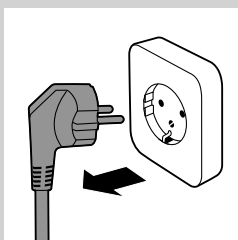
4 Fixez le bloc moteur au couvercle du hachoir (« clic »).



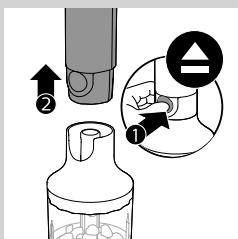
5 Branchez la fiche sur la prise murale.



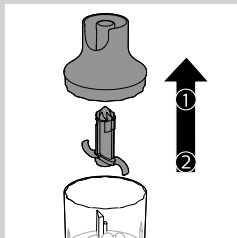
6 Appuyez sur le bouton marche/arrêt et laissez fonctionner l'appareil jusqu'à ce que tous les ingrédients soient coupés.



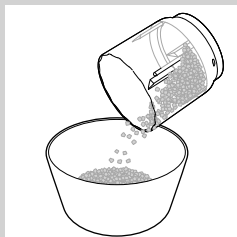
7 Une fois les ingrédients hachés, débranchez l'appareil.



8 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour détacher le bloc moteur du couvercle du hachoir.



9 Retirez soigneusement le couvercle du hachoir et l'ensemble lames (fig. 18).



10 Videz les ingrédients hachés (fig. 19).

Fouet (HR2533, HR2536, HR2537, HR2538 uniquement)

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

Conseil

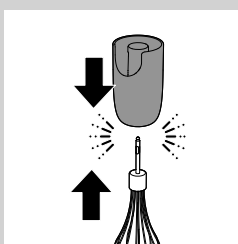
- Si vous souhaitez préparer une petite quantité, inclinez légèrement le bol pour un résultat plus rapide.
- Lorsque vous montez des blancs d'œuf en neige, utilisez un grand bol pour de meilleurs résultats. Pour un bon résultat, le bol et l'outil utilisés doivent être exempts de graisse et il ne doit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

Remarque

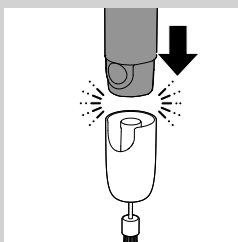
- N'utilisez pas le fouet pour préparer de la pâte (à gâteau ou autre).

Quantités à fouetter et temps de préparation.

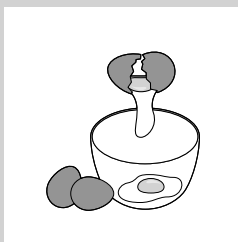
Ingrédients	Quantité à fouetter	Temps
Crème	250 g	70-90 s
Blancs en neige	4 x	120 s



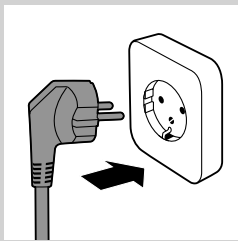
1 Fixez le fouet à l'unité d'assemblage du fouet (« clic »).



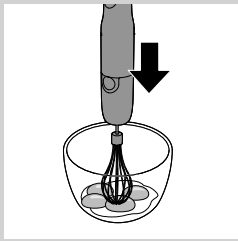
2 Fixez l'unité d'assemblage du fouet au bloc moteur (« clic »).



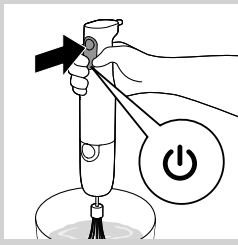
3 Placez les ingrédients dans un saladier.



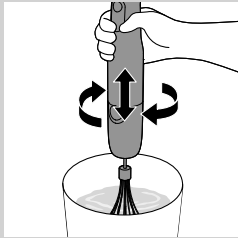
4 Branchez la fiche sur la prise murale.



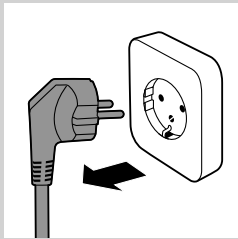
5 Plongez le fouet dans les ingrédients.



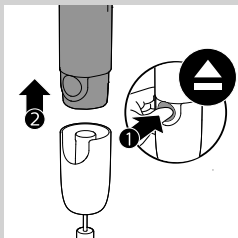
6 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.



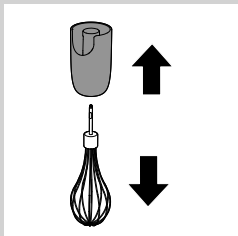
7 Déplacez l'appareil lentement vers le haut et vers le bas, tout en décrivant des cercles.



8 Une fois les ingrédients fouettés, débranchez l'appareil.



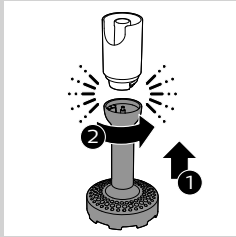
9 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour détacher le bloc moteur de l'unité d'assemblage du fouet.



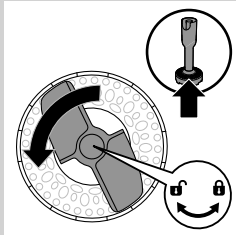
10 Tirez sur le fouet pour le détacher de l'unité d'assemblage du fouet.

Presse-purée (HR2538 uniquement)

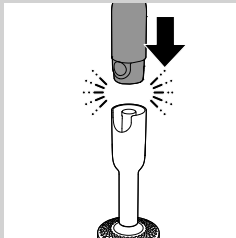
Ingrédients	Quantité à fouetter	Temps
Pomme de terre	2 kg	40-60 s



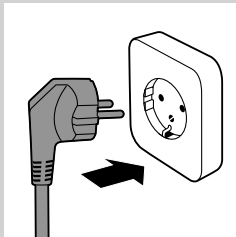
1 Fixez le presse-purée à l'unité d'assemblage du presse-purée en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (« clic »).



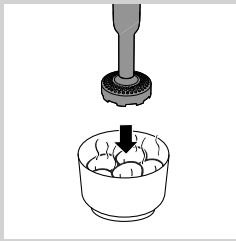
2 Pour fixer la spatule à la barre du presse-purée, tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



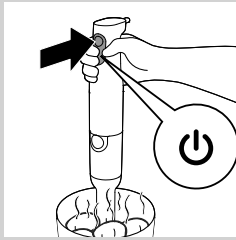
3 Fixez l'unité d'assemblage du presse-purée au bloc moteur.



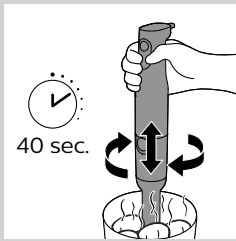
4 Branchez la fiche sur la prise murale.



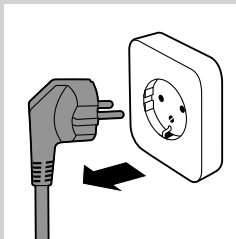
5 Plongez le presse-purée dans le récipient contenant des pommes de terre cuites.



6 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.



7 Déplacez l'appareil lentement vers le haut et vers le bas, tout en décrivant des cercles.



8 Une fois les pommes de terre réduites en purée, débranchez l'appareil du secteur.

Nettoyage

















Attention








- Ne plongez pas le bloc moteur, le couvercle du hachoir compact, le couvercle du hachoir XL, l'unité d'assemblage du fouet et l'unité d'assemblage du presse-purée dans l'eau ou dans tout autre liquide, et ne les rincez pas sous le 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.

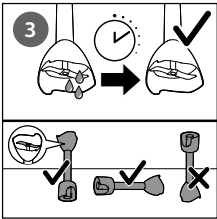
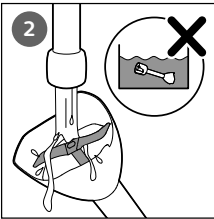
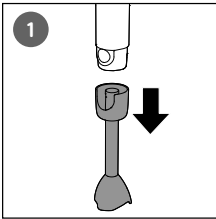
- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du bloc moteur pour retirer l'accessoire que vous avez utilisé.
- 3** Retirez l'accessoire.
- 4** Reportez-vous aux tableaux « Nettoyage » pour des instructions supplémentaires.



			
	X	X	✓
	✓	X	✓
	X	X	✓
  HR2533 HR2536 HR2537 HR2538 HR2538	✓	✓	✓
XL  Compact 	X	X	✓
 	✓	✓	✓
  HR2537 HR2532 HR2533 HR2535 HR2536 HR2537 HR2538	✓	✓	✓





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. Débranchez l'appareil, détachez le bloc moteur et enlevez précautionneusement les ingrédients qui bloquent l'ensemble lames.





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

© 2020 Koninklijke Philips N.V.

Tous droits réservés.