PHILIPS

HR2627
HR2629

EN	User manual	2
ES	Manual del usuario	23
FR	Guide d'utilisation	45

CONTENTS

1 Introduction 6

2 General description 6

3 Before first use 8
Preparing for use 8
Using the appliance 8
Trigger switch 8
Hand blender 8
Chopper 10
Whisk (HR2627 only) 12
Spiralizer (HR2629 only) 14
Bottle to go 17

4 Cleaning 19

5 Storage 22

6 Recycling 22
Guarantee and support 22

7 Troubleshooting 22

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using the appliance and save them for future reference.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put or immerse the motor unit, power cord, or electrical plug in water or any other liquid. Do not rinse it under the tap and do not clean it in the dishwasher. Only the detachable blender bar and certain other parts of this appliance have been designed to be immersed in water or other liquids. If the blender motor unit falls into liquid, immediately unplug it. Carefully remove the blender bar, then clean and dry unit thoroughly before continuing.
3. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons or damage to the mixer.
6. Moving Parts. Keep fingers out of discharge opening.
7. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food or to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
8. Keeps hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment. For assistance in the U.S. or Canada only call 1-866-309-8817.
10. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
11. Do not use the appliance outdoors or in moving vehicles or boats. Misuse may cause injury.
12. Never feed food by hand. Always use food pusher.
13. The blades are very sharp. Do not touch the blades or blender bar, especially when the appliance is plugged in. Handle carefully when removing, inserting or cleaning. Exercise care when removing or inserting the cutter blade for the chopper attachment.
14. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter.
15. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
16. Remove the beaters from the mixer before washing.
17. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
18. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
19. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

20. Make certain the chopper attachment lid is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove cover or empty chopper bowl until blade has stopped rotating.
21. If the operation of a multi-speed appliance, intended for use with various attachments, at speeds exceeding those recommended by the manufacturer results in a risk of injury to persons, the instruction manual provided with the appliance shall indicate the recommended speeds of operation.
22. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce risk of spillage, splattering or possible injury or burns from hot liquids.
23. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
24. Check if the voltage indicated on the base of the appliance corresponds to the local electrical voltage before you connect the appliance.
25. This appliance is intended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use as described in this manual.
26. If the blades or blending bar get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades. **BLADES ARE SHARP**.
27. Do not place the appliance or power cord near a hot surface, gas or electric burner, or in a heated oven.
28. Always unwind the power cord completely before you switch on the appliance.
29. Keep hands, fingers, hair, scarves, clothing as well as spatulas and other utensils away from the appliance while using to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
30. To avoid splashing, always immerse the bar into the ingredients before you switch on the appliance.
31. Remove the detachable bar or accessories from the appliance before washing.
32. Always ensure the appliance is turned off after each use. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before touching parts that move and before cleaning or attempting to move the appliance.
33. Never leave the appliance unattended while in use.
34. Always place the appliance on a stable, level and horizontal surface.
35. Make sure all parts are assembled properly before you switch on the appliance. Do not disassemble while appliance is operating.
36. Do not exceed the suggested quantities and running time specified in the user manual or run the motor continuously.
37. Do not process more than one batch without interruption (maximum 3 minutes). Let the appliance cool down completely before continuing to process.
38. Maximum rating is based on the Food Chopper accessory (mini Chopper for HR2627 and XL Chopper for HR2629) that draws the greatest power. The other recommended attachments may draw significantly less power.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid and do not rinse it under the tap or clean it in the dishwasher. Only use a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Never use a chopper blade unit without a chopper bowl.
- To avoid splashing, always immerse the blender bar into the ingredients before you switch on the appliance, specially when you process hot ingredients.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instruction manual.
- If the blender motor unit falls into liquid, imminently unplug it an carefully remove the blender bar, then stop using the appliance and contact service center.
- Vibration may occur while operating the appliance. This is normal. Make sure the appliance is always operated on a stable, flat surface.
- If a significant amount of juice or fluid spills onto, around or under the appliance while operating, turn the appliance off, and unplug from outlet. Then clean and dry the appliance before continuing to use.
- Do not process ingredients with quantity higher than 3/4 of the blender bar height.

Caution

- Do not use the appliance with any of the accessory longer than 3 minutes without interruption. Let the appliance cool down for 15 minutes before you continue processing.
- None of the accessories is suitable for use in the microwave.
- Keep the motor unit away from heat, fire moisture and dirt.
- Never fill the beaker, chopper bowl with ingredients that are hotter than 80°C/175°F.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the table.
- 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.
- Clean the blade unit of the blender bar under the tap. Do not immerse in water or clean it in the dishwasher.
- After cleaning, let the blender bar dry. Store it either horizontally of with the blade pointing upwards. Make sure the blade unit is completely dry before you store the blender bar.
- This appliance is intended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use as described in this manual.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

1 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/welcome**.

2 General description

Hand blender

1 Power cord
2 Trigger switch
3 Motor unit
4 Release button
5 Blender bar with integrated blade unit
6 Blade guard

XL chopper (HR2629 only)

7 Gear unit for XL chopper
8 XL chopper blade
9 XL Chopper bowl (for XL chopper and spiralizer HR2629)

Spiralizer (HR2629 only)

10 3 Spiralizer inserts (spaghetti, linguine, ribbon)
11 Feeding tube
12 Spiralizer driving plate
13 Spiralizer gear unit

Bottle to go

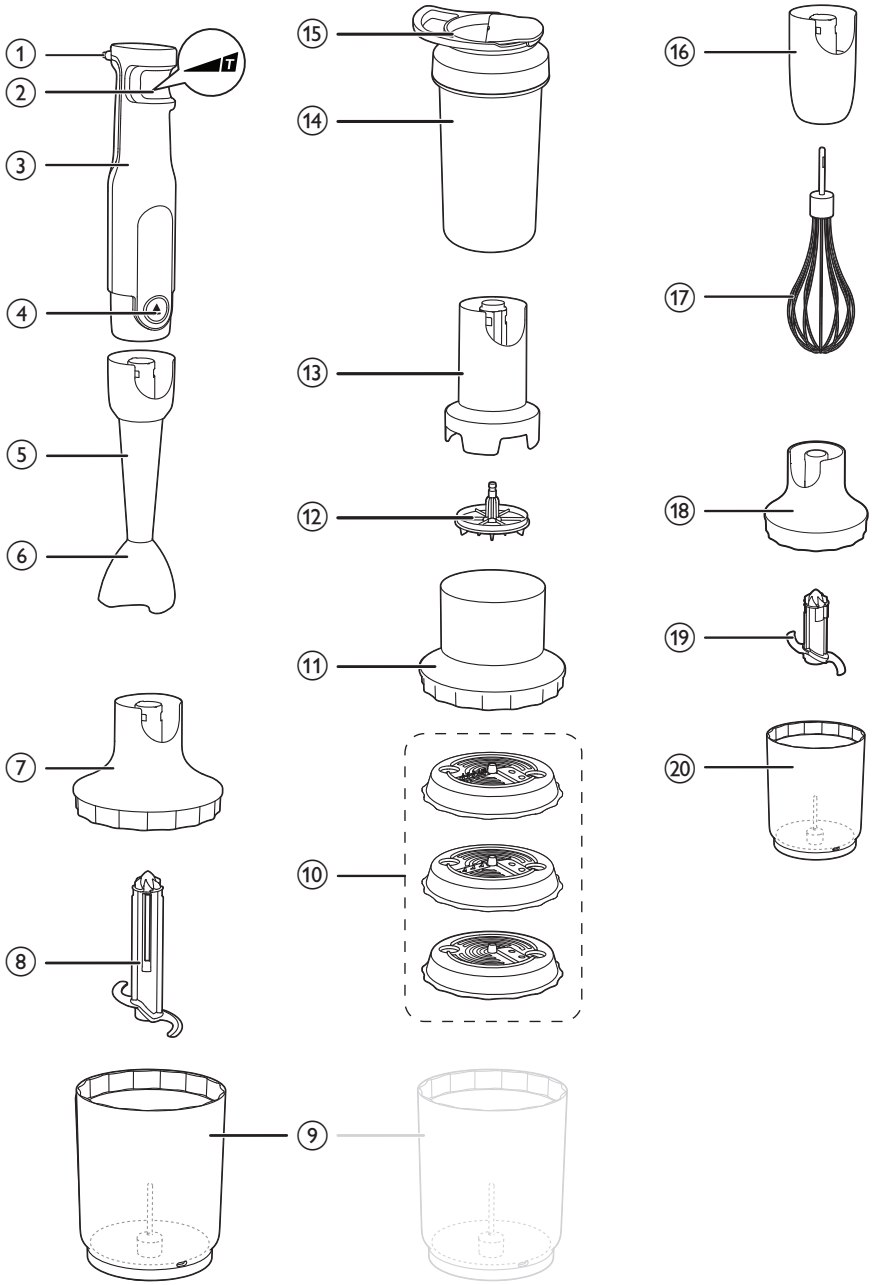
14 Bottle
15 Lid

Whisk (HR2627 only)

16 Whisk gear unit
17 Whisk

Mini chopper (HR2627 only)

18 Gear unit for mini chopper
19 mini chopper blade
20 mini chopper bowl


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20

3 Before first use

Thoroughly clean all parts that will come into food contact before you use the appliance for the first time (see chapter “Cleaning”).

Note

- Make sure all parts are completely dry before you start using the appliance.

Preparing for use

1 Let hot ingredients cool down before you process them or put them in the bottle to go or soup container (maximum temperature 80°C).
2 Cut large ingredients into pieces of around 2 x 2 x 2 cm before you process them.
3 Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall outlet.

Note

- Always unwind the power cord completely before you switch on the appliance.
- Remove all packing material or labels before using.

Using the appliance

Use this appliance for its intended household use as described in this manual.

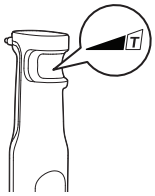
Caution

- Avoid contact with moving parts. Keep hands and fingers away from blades and out of container during operation or while appliance is plugged in to prevent the possibility of severe injury to persons and/or damage to the appliance.

Trigger switch

This appliance is equipped with a trigger switch and a visual speed indication on top of the device.

1 The deeper you press, the higher the speed gets. The deepest setting of the speed trigger switch is the Turbo speed.



Hand blender

The hand blender is intended for:

- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.
- chopping nuts, fruits and vegetables.

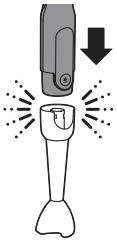
Caution

- Do not process ingredients such as ice cubes, frozen ingredients or fruits with stones.
- Do not process ingredients with quantity higher than 3/4 of the blender bar height.

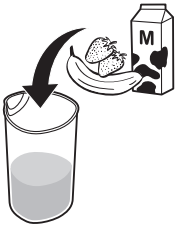
Blending quantities and processing times

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed
Fruits and vegetables	100 - 200 g	30 sec.	T
Baby food, soups, and sauces	100 - 400 ml	60 sec.	T
Batters	100 - 500 ml	60 sec.	T
Shakes and mixed drinks	100 - 500 ml	60 sec.	T

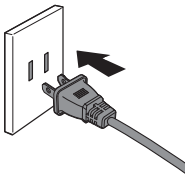
1 Attach the blender bar to the motor unit (“click”).



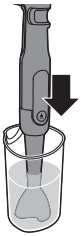
2 Put the ingredients into a beaker.



3 Put the plug in the wall outlet.



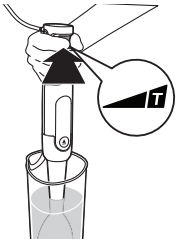
4 Immerse the blade guard completely in the ingredients in order to avoid splashing.



Caution

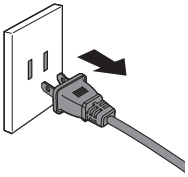
- Do not process ingredients with quantity higher than 3/4 of the blender bar height.

5 Switch on the appliance by squeezing the trigger switch. You can increase the speed by pressing the switch harder. If you press the switch up to maximum, the blender will work with Turbo speed.

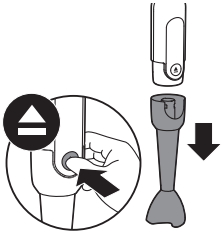


6 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients.

7 After you have finished blending, release the trigger switch to turn the appliance off and unplug the appliance.



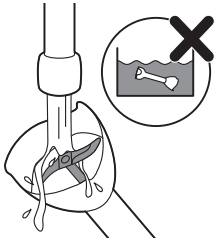
8 Remove the blender bar by pressing the release button.



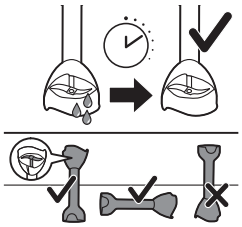
Caution

- Blades are sharp. Handle carefully. Always unplug the appliance first. Never touch the blade itself when cleaning or clearing food caught in blades.

9 For easy cleaning, rinse the bar immediately after use with hot water. Do not immerse the bar completely in water.



10 Place the bar in an upright position with the blade guard on top and let it dry for at least 10 minutes before storing.



Chopper

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, raw meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread, etc.

Caution

- Always unplug the appliance first. Be very careful when you handle the chopper blade unit, the cutting edges are very sharp. Always hold the unit by the center plastic rod. Never touch the blade itself. Be particularly careful when you insert or remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl, when clearing food caught in blades and during cleaning.
- Do not process ingredients such as ice cubes, frozen ingredients or fruits with stones.

Chopping quantities and processing times

XL Chopper (HR2629 only)
Mini Chopper (HR2627 only)

Ingredients	XL Chopper	Mini Chopper	Time	Speed
Onions	200 g	100 g	5 x 1 sec.	T
Eggs	200 g	100 g	5 sec.	T
Meat	200 g	100 g	10 sec.	T
Herbs	30 g	20 g	10 sec.	T
Parmesan cheese	200 g	100 g	15 sec.	T
Nuts and almonds	200 g	80 g	30 sec.	T
Dark chocolate	100 g	50 g	20 sec.	T
Dry bread cubes	80 g	30 g	30 sec.	T

Strawberry Ice Cream with honey
This recipe can be prepared with the Mini or XL chopper. They are supplied as a standard accessory with models HR2627/91 and HR2629/91, respectively.

- 50g honey (60g for XL Chopper)
- 50g strawberry ice cream (55g for XL Chopper).

1 Put the chopper blade unit in the chopper bowl and pour the honey in the bowl.

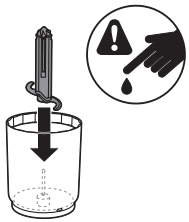
2 Put the strawberry ice cream in the chopper bowl over the honey and put the bowl into the freezer for 40 minutes at -18°C.

3 Take the chopper bowl out of the freezer and put the chopper lid on the bowl and then fasten the motor unit onto the lid.

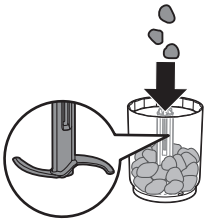
4 Press the trigger switch as far as it goes to reach the highest speed and let the chopper operate for 15 seconds at this speed.

Note: if needed, add more ice cream after processing, according to your taste.

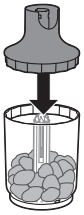
1 Put the blade unit in the chopper bowl.



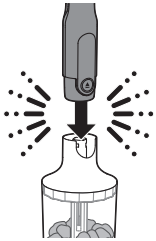
2 Put the ingredients in the chopper bowl.



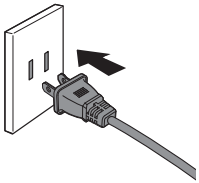
3 Put the gear unit for chopper on the chopper bowl.



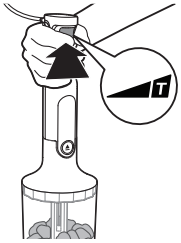
4 Attach the motor unit onto the gear unit for chopper (“click”).



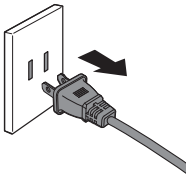
5 Put the plug in the wall outlet.



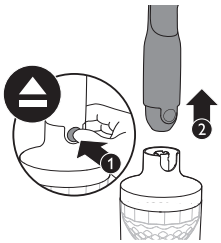
6 Press the trigger switch and let it operate until all ingredients are cut.



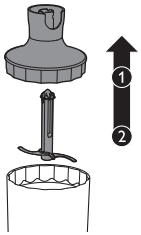
7 After you have finished chopping, release the trigger switch to turn the appliance off and unplug the appliance.



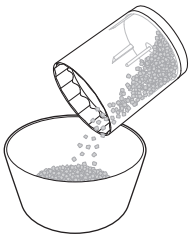
8 Press the release button to remove the motor unit from the gear unit.



9 Carefully remove the gear unit and the blade unit (fig. 18).



10 Pour the chopped ingredients out (fig. 19).



Whisk (HR2627 only)

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc

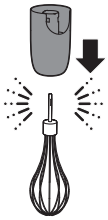
Caution

- Do not process ingredients with quantity higher than 3/4 of the blender bar height.

Whisking quantities and processing time.

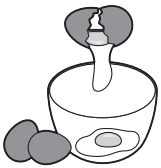
	Ingredients	Whisking quantity	Time	Speed
	Cream	250 g	70-90 sec	T
	Egg whites	4 x	120 sec	T

1 Attach thee whisk to the whisk gear unit, or attach the mixer accessory to the mixer accessory gear unit (“click”).

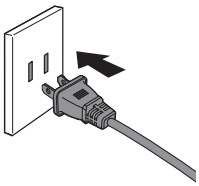


2 Attach the whisk gear unit or the mixer gear unit to the motor unit (“click”).

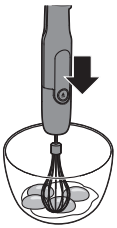
3 Put the ingredients in a bowl.



4 Put the plug in the wall outlet.



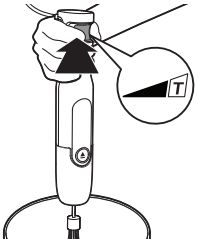
5 Immerse the whisk or the mixer accessory in the ingredients.



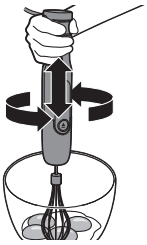
Caution

- Do not process ingredients with quantity higher than 3/4 of the blender bar height.

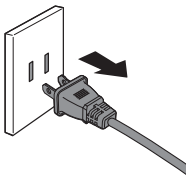
6 Press the trigger switch.



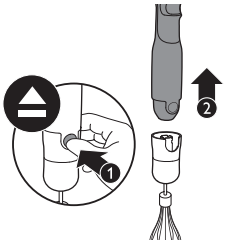
7 Move the appliance slowly in circles.



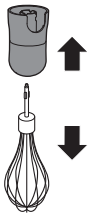
8 After you have finished the whisking/mixing, release the trigger switch to turn the appliance off and remove the plug from the wall outlet.



9 Press the release button to remove the motor unit from the gear unit.



10 To detach the whisk/mixer accessory from the gear unit, pull the whisk/mixer accessory straight down out of the gear unit.



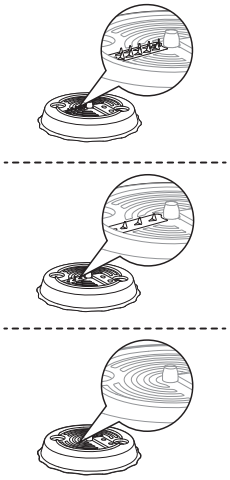
Spiralizer (HR2629 only)

The spiralizer is intended for creating spirals from different vegetable, e.g. potatoes, carrots, cucumber, zucchini, white radish, beet roots, turnips, etc.

3 Inserts:
The spiralizer has three different inserts which produce spirals with different widths. The “Spaghetti” insert and the “Linguine” inserts have two different knives, the plain knife cuts spiral ribbons and the second knife unit with the small teeth divides them into fine (Spaghetti) or thicker (Linguine) strips. The insert for the wide ribbons only has one plain knife.

! Caution

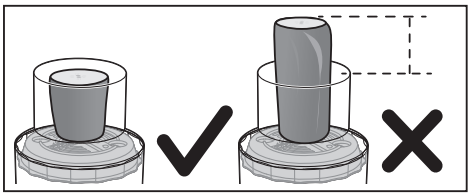
- Be very careful when you handle the inserts, the cutting edges are very sharp. Always hold the inserts by the outer radius. Never touch the blade itself. Be particularly careful when you insert or remove the inserts from the chopper bowl. Grab the inserts with two fingers by using the holes in the insert. Be very careful when clearing food caught in blades and during cleaning.



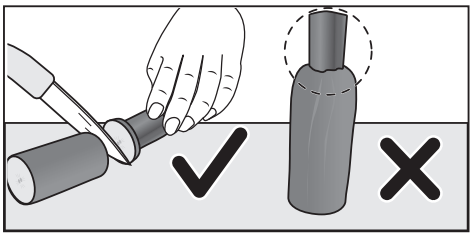
				Speed
Courgette	✓	✓	✓	T
Sweet potatoes	✓	✓	✓	T
Carrots (thicker than 3 cm)	✓	✓	✓	T
Radish	✓	✓	✓	T
Cucumber	✓	✓	—	T
Potatoes	✓	✓	✓	T

Vegetable preparation tips

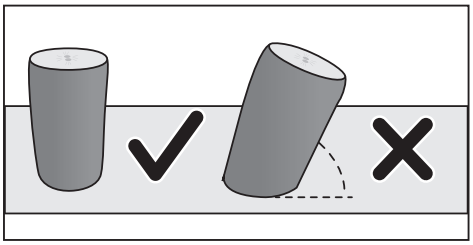
- In order to get nice and long spirals, cut the vegetable into straight cylinders with approximately the same height as the feeding tube.



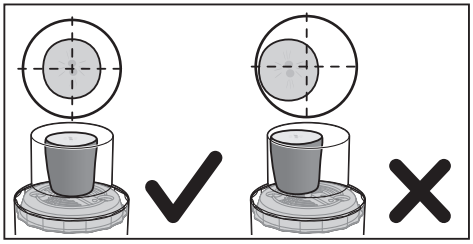
- Cut off each end of e.g. a cucumber/ potato in order to have a good contact with the driving plate and the cutting insert.



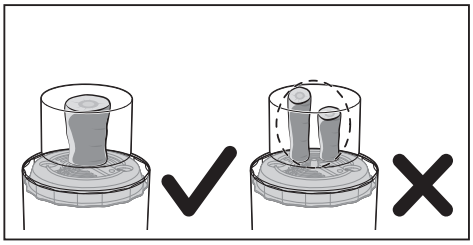
- Only a straight cylinder will remain centered from the beginning to the end of processing.



- Center the prepared vegetable by pressing it on the small metal tube in the middle of the cutting insert.



- Never place more than one piece of vegetable at the same time on the cutting inserts.



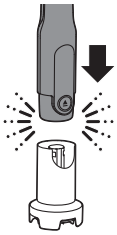
Using the spiralizer

1 Remove the chopping blade from the XL chopping bowl and put one of the inserts in the XL chopper bowl.

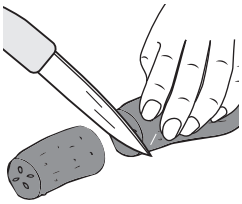
2 Attach the translucent feeding tube onto the XL chopper bowl.

3 Attach the driving plate to the spiralizer gear unit.

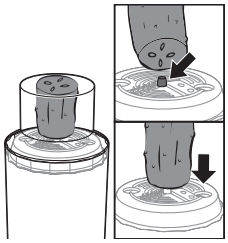
4 Attach the motor unit to the gear unit (fig. 2).



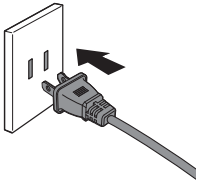
5 Prepare the vegetable as described in the preparation tips.



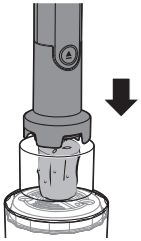
6 Center the vegetable and press it onto the small metal tube of the insert.



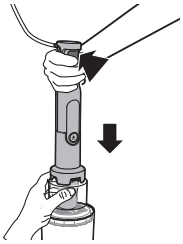
7 Put the plug in the wall outlet.



8 Press the motor unit with attached gear unit and driving plate onto the vegetable (fig. 6).

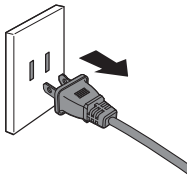


9 Fix the chopper bowl and the feeding tube with one hand, and press the trigger switch with the middle finger of the other hand. Press down the vegetable at the same time.

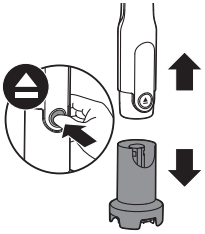


10 The spirals are processed into the bowl.

11 After you have finished processing, release the trigger switch to turn the appliance off and unplug the appliance.

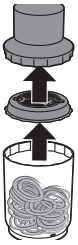


12 Remove the gear unit by pressing the release button.



13 Remove the driving plate from the gear unit.

14 Remove the feeding tube and the insert, and then empty the bowl.



Note

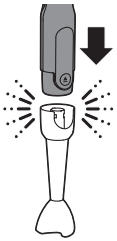
- If you want to make another batch, remove the remaining vegetable from the driving plate or the insert.
- If you make larger quantities, empty the bowl before it's full.

Bottle to go

The bottle to go is intended for directly blending the bottle and to take to work.

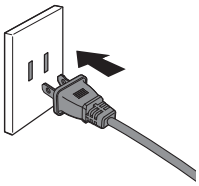
	Fruit, Veggie quantity	Milk, Juice quantity	Time	Speed
Berries, Banana, Milk, Juice	100 g	300 ml	60 sec.	T
Veggies Juice	200 g	200 ml	60 sec.	T

1 Attach the blender bar to the motor unit (“click”).

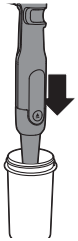


2 Put the ingredients into the bottle.

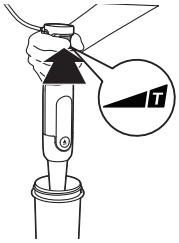
3 Put the plug in the wall outlet.



4 Immerse the blade guard completely in the ingredients in order to avoid splashing.

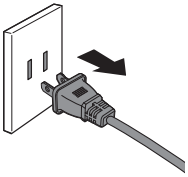


5 Switch on the appliance by squeezing the trigger switch. You can increase the speed by pressing the switch harder.



6 Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients.

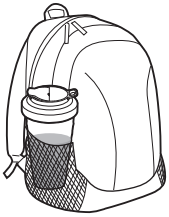
7 After you have finished blending, release the trigger switch to turn the appliance off and unplug the appliance.



8 Attach the lid by turning it clockwise.

9 Make sure you lock the lid securely.

10 Now you can take the bottle to go.



11 Open the lid.

12 Enjoy your home made smoothie or shake.

4 Cleaning

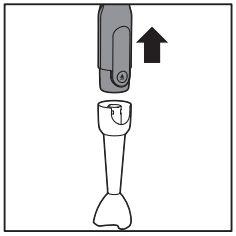
Caution

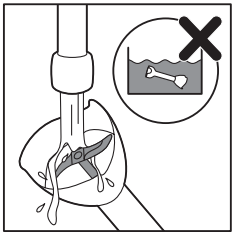
- Do not immerse the motor unit, the chopper gear unit, the whisk gear unit and the mixer accessory gear unit in water or any other liquids, nor rinse them under the tap. Use a moist cloth to clean these parts. The blender bar blade and guard can be rinsed under the tap. All other accessories are dishwasher proof.
- Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as alcohol, gasoline or acetone to clean the appliance.

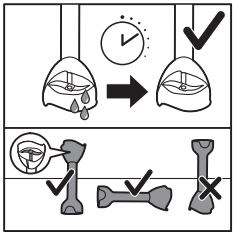
1 Unplug the appliance.
2 Press the release button on the motor unit to remove the accessory you have used.
3 Disassemble the accessory.
4 See the ‘Cleaning’ charts for further instructions.

	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
HR2627	✗	✗	✓
HR2627	✓	✓	✓
HR2627	✓	✓	✓
HR2629	✗	✗	✓
HR2629	✓	✓	✓

XL HR2629 HR2627	✗	✗	✓
XL HR2629	✓	✓	✓
HR2627 HR2629	✓	✓	✓







5 Storage

1 Wind the power cord loosely around the heel of the motor unit.
2 Store the appliance in a cool, dry place away from direct sunlight or other heat source.

6 Recycling

- Do not throw away the product with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Guarantee and support

If you need information, support, or if you have a problem, please visit **www.philips.com/support** or (in the US or Canada only) call 1-866-309-8817 for assistance.

One year limited warranty

Philips warrants that this product shall be free from defects in material, workmanship and assembly, under normal use, in accordance with the specifications and warnings, for a period of one year from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser of the product, and is not transferable. To exercise your rights under this warranty, you must provide proof of purchase in the form of an original sales receipt that shows the product name and the date of purchase. For customer support or to obtain warranty service, please visit our website **www.philips.com/support**.

THERE ARE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES.

Philips' liability is limited to repair or, at its sole option, replacement of the product. Incidental, special and consequential damages are disclaimed where permitted by law. This warranty gives you specific legal rights.

You may also have other rights that vary from state to state, province to province or country to country.

7 Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit **www.philips.com/support** for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Solution
The appliance makes a lot of noise, produces an unpleasant smell, feels hot to the touch or produces smoke. What should I do?	The appliance may produce an unpleasant smell or emit a little smoke if it has been used too long. In this case you should switch off the appliance and let it cool down for 60 minutes.
Is it possible to damage the appliance by processing very hard ingredients?	Yes, the appliance may get damaged if you process very hard ingredients such as bones, fruit with stones or frozen ingredients.
Why does the appliance suddenly stop working?	Some hard ingredients may block the blade unit. Release the trigger switch, unplug the appliance, detach the motor unit and carefully remove the ingredients that block the blade unit.

CONTENIDO

1 Introducción 27

2 Descripción general 27

3 Antes del primer uso 29
Preparación para su uso 29
Uso del aparato 29
Botón de activación 29
Batidora de mano 29
Picadora 32
Levantaclaras (solo modelo HR2627) 34
Cortador en espiral (solo modelo HR2629) 36
Vaso portátil 39

4 Limpieza 41

5 Almacenamiento 44

6 Reciclaje 44
Garantía y asistencia 44

7 Solución de problemas 44

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben tomar siempre medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.
2. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no coloque ni sumerja en agua u otros líquidos la unidad motora, el cable de alimentación ni el enchufe. No la enjuague bajo el grifo ni la lave en el lavavajillas. Solo el brazo de la batidora desmontable y algunas otras piezas de este aparato se han diseñado para sumergirse en agua u otros líquidos. Si la unidad motora de la batidora cae en algún líquido, desenchúfela inmediatamente. Retire con cuidado el brazo de la batidora y, a continuación, limpie y seque bien la unidad antes de continuar.
3. Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean atentamente supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesario realizar una estricta supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo use, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de él para sacarlo de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
5. No toque las piezas en movimiento. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de las varillas durante su funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales o daños en la amasadora.
6. Piezas móviles. Mantenga los dedos fuera de la abertura de descarga.
7. Mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla mientras corta alimentos o para reducir el riesgo de lesiones graves personales o daños en la picadora. Puede utilizarse una espátula, pero solo cuando la picadora no esté en funcionamiento.
8. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras mezcla para evitar posibles lesiones graves personales o daños a la unidad. Puede utilizarse una espátula, pero solo cuando la unidad no esté en funcionamiento.
9. No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañados ni que haya mostrado algún fallo o se haya caído o dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante a través del número de teléfono del servicio de atención al cliente para obtener información para su comprobación, reparación o ajuste. Para obtener ayuda en EE. UU o Canadá, llame al número de teléfono 1-866-309-8817.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato o que este no venda podría provocar un incendio, descargas eléctricas o lesiones.
11. No utilice el aparato en exteriores ni en vehículos o embarcaciones en movimiento. El uso inapropiado podría ocasionar lesiones.
12. Nunca introduzca los alimentos con la mano. Utilice siempre un empujador de alimentos.
13. Las cuchillas están muy afiladas. No toque las cuchillas ni el brazo de la batidora, sobre todo cuando el aparato esté enchufado. Tenga cuidado al extraer, introducir o limpiar. Tenga cuidado al retirar o introducir la cuchilla de la unidad de corte del accesorio de la picadora.
14. No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de una mesa o encimera.
15. No deje que el cable entre en contacto con una superficie caliente, incluida una estufa.
16. Retire las varillas de la amasadora antes de lavarlas.
17. Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca la cuchilla de corte en la base sin haber colocado antes el recipiente en su sitio.
18. Asegúrese de que la cubierta esté bien fijada en su sitio antes de poner el aparato en funcionamiento.
19. No intente forzar el mecanismo de bloqueo de la cubierta.

20. Asegúrese de que la tapa del accesorio de la picadora está bien bloqueada en su sitio antes de poner el aparato en funcionamiento. No intente quitar la cubierta ni vaciar el recipiente de la picadora hasta que la cuchilla haya dejado de girar.
21. Si el funcionamiento de un aparato con varias velocidades, destinado a ser utilizado con diversos accesorios, a velocidades superiores a las recomendadas por el fabricante supone un riesgo de lesiones personales, el manual de instrucciones suministrado con el aparato deberá indicar las velocidades de funcionamiento recomendadas.
22. Al mezclar líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o mezcle pequeñas cantidades para reducir el riesgo de derrames, salpicaduras o posibles lesiones o quemaduras causadas por líquidos calientes.
23. Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe solo encaja en una toma polarizada en una única posición. Si el enchufe no encaja completamente en la toma, pruebe a darle la vuelta. Si sigue sin entrar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.
24. Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la base del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
25. Este aparato es solo para uso doméstico. Utilice este aparato exclusivamente para el uso al que está destinado, tal y como se describe en este manual.
26. Si las cuchillas o el brazo mezclador se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están causando el bloqueo. **LAS CUCHILLAS ESTÁN MUY AFILADAS**.
27. No coloque el aparato ni el cable de alimentación cerca de una superficie caliente, una cocina eléctrica o de gas o un horno caliente.
28. Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación antes de encender el aparato.
29. Mantenga las manos, los dedos, el pelo, los pañuelos, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados del aparato mientras lo utiliza, para reducir el riesgo lesiones personales o daños en el aparato.
30. Para evitar salpicaduras, sumerja siempre los brazos en los ingredientes antes de encender el aparato.
31. Retire la barra o los accesorios desmontables del aparato antes de lavarlos.
32. Asegúrese siempre de que el aparato quede apagado después de cada uso. Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente cuando no lo use, antes de colocar o retirar piezas, antes de tocar cualquier pieza móvil y antes de limpiar o intentar mover el aparato.
33. Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
34. Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana y horizontal.
35. Antes de encender el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén bien montadas. No desmonte ninguna pieza mientras el aparato esté en funcionamiento.
36. No exceda las cantidades sugeridas y el tiempo de funcionamiento especificado en el manual del usuario ni haga funcionar el motor de forma continua.
37. No procese más de un lote sin interrupción (máximo 3 minutos). Deje enfriar completamente el aparato antes de seguir procesando.
38. La clasificación máxima se basa en el accesorio de la picadora (minipicadora para HR2627 y picadora extragrande para HR2629) que consume la mayor potencia. Los demás accesorios recomendados pueden consumir mucha menos energía.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANTE

Peligro

- Nunca sumerja la unidad motora en agua ni otros líquidos. No la enjuague bajo el grifo ni la lave en el lavavajillas. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

Advertencia

- No utilice nunca la unidad de cuchillas de la picadora sin el recipiente de la misma.
- Para evitar salpicaduras, introduzca siempre el brazo de la batidora en los ingredientes antes de encender el aparato, especialmente cuando procese ingredientes calientes.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte el manual de instrucciones.
- Si la unidad motora de la batidora cae en líquido, desenchúfela inmediatamente y retire con cuidado el brazo de la batidora; a continuación, deje de usar el aparato y póngase en contacto con el centro de servicio.
- Es posibles que se produzcan vibraciones mientras se utiliza el aparato. Esto es normal. Asegúrese de que el aparato siempre se utilice en una superficie plana y estable.
- Si se derrama una gran cantidad de zumo o líquido sobre el aparato, a su alrededor o debajo de este mientras está funcionando, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente. Después, limpie y seque el aparato antes de continuar utilizándolo.
- No procese ingredientes con una cantidad superior a 3/4 de la altura del brazo de la batidora.

Precaución

- No utilice el aparato con ninguno de los accesorios durante más de 3 minutos seguidos. Espere a que el aparato se enfríe durante 15 minutos antes de continuar procesando.
- Ninguno de los accesorios es adecuado para su uso en el microondas.
- Mantenga la unidad motora alejada del calor, el fuego, la humedad y la suciedad.
- Nunca llene el vaso ni el recipiente de la picadora con ingredientes a más de 80°C de temperatura.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en la tabla.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- Limpie la unidad de cuchillas del brazo de la batidora bajo el grifo. No la sumerja en agua ni la limpie en el lavavajillas.
- Después de la limpieza, deje que el brazo de la batidora se seque. Guarde el aparato en horizontal o con la cuchilla apuntando hacia arriba. Asegúrese de que la unidad de cuchillas esté completamente seca antes de guardar el brazo de la batidora.
- Este aparato es solo para uso doméstico. Utilice este aparato exclusivamente para el uso al que está destinado, tal y como se describe en este manual.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

1 Introducción

Enhorabuena por su adquisición y bienvenido a Philips Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en **www.philips.com/welcome.**

2 Descripción general

Batidora de mano

1 Cable de alimentación
2 Botón de activación
3 Unidad motora
4 Botón de liberación
5 Brazo de la batidora con unidad de cuchillas integrada
6 Protector de cuchillas

Picadora extragrande (solo modelo HR2629)

7 Unidad de engranaje de la picadora extragrande
8 Cuchilla de la picadora extragrande
9 Recipiente de la picadora extragrande (para picadora extragrande y cortador en espiral HR2629)

Cortador en espiral (solo modelo HR2629)

10 3 accesorios para el cortador en espiral (espaguetis, tallarines y tiras anchas)
11 Orificio de entrada
12 Disco de empuje del cortador en espiral
13 Unidad de engranaje del cortador en espiral

Vaso portátil

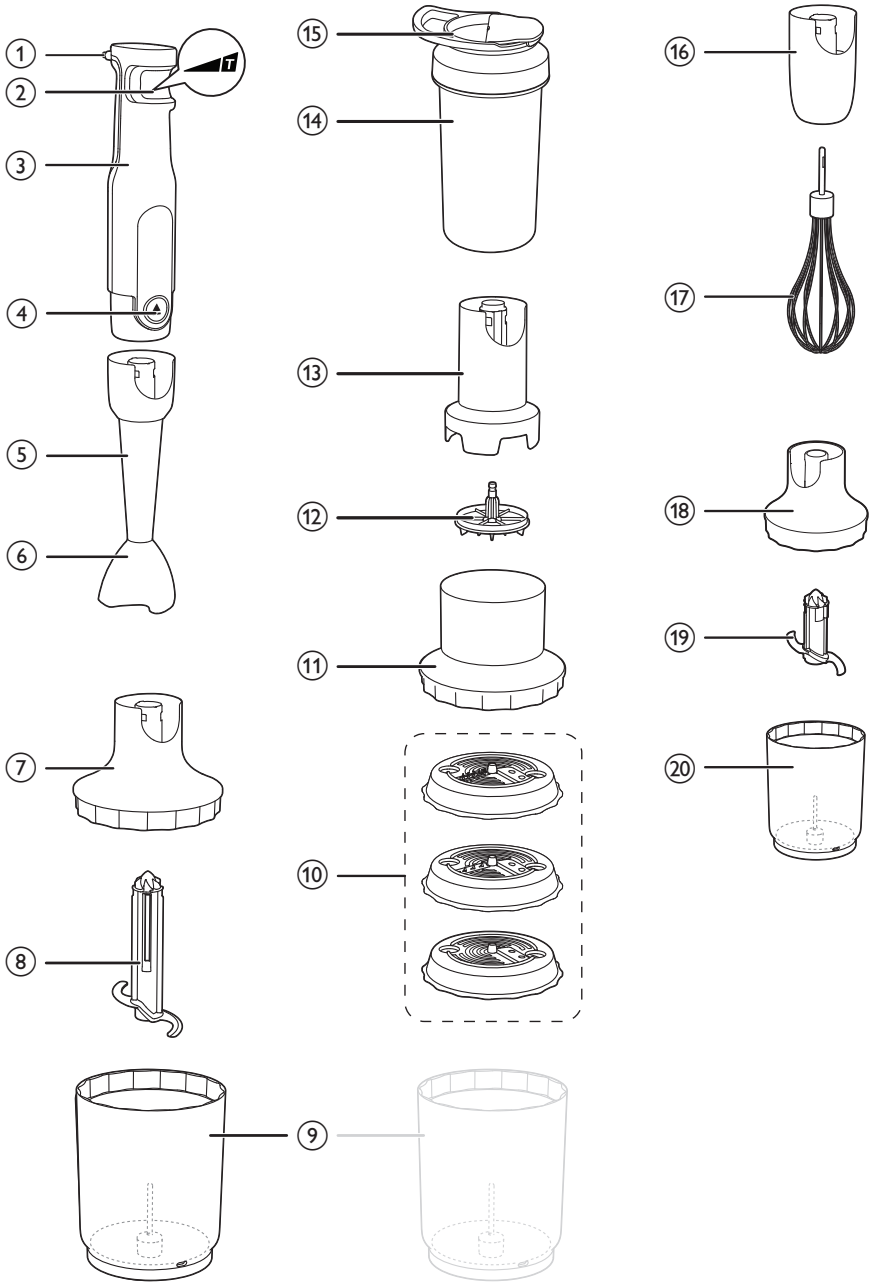
14 Vaso
15 Tapa

Levantaclaras (solo modelo HR2627)

16 Unidad de engranaje del levantaclaras
17 Batidor

Minipicadora (solo modelo HR2627)

18 Unidad de engranaje para minipicadora
19 cuchilla de la minipicadora
20 recipiente de la minipicadora


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20

3 Antes del primer uso

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo “Limpieza”).

Nota:

- Asegúrese de que todas las piezas están totalmente secas antes de comenzar a utilizar el aparato.

Preparación para su uso

1 Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos o introducirlos en el vaso portátil o el recipiente para sopa (la temperatura máxima es de 80°C).
2 Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 x 2 x 2 cm antes de procesarlos.
3 Antes de enchufar el aparato a la toma de corriente, móntelo correctamente.

Nota:

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación antes de encender el aparato.
- Retire todo el material de embalaje o etiquetas antes de utilizarlo.

Uso del aparato

Use este aparato para el uso doméstico para el cual está destinado, tal y como se describe en este manual.

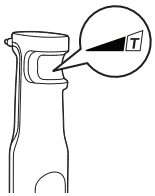
Precaución

- No toque las piezas en movimiento. Mantenga las manos y los dedos lejos de las cuchillas y fuera del recipiente durante su funcionamiento o mientras el aparato esté enchufado para evitar posibles lesiones personales graves o daños en el aparato.

Botón de activación

Este aparato está equipado con un interruptor de activación y un indicador de velocidad visual en la parte superior del dispositivo.

1 Cuanto más profundo pulse, mayor será la velocidad. El ajuste más profundo del botón de activación de velocidad es la velocidad turbo.



Batidora de mano

Esta batidora de varilla está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, purés, batidos, mezclas de bebidas.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.
- Picar frutos secos, frutas y verduras.

Precaución

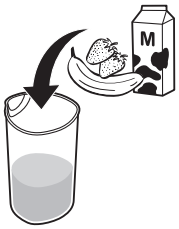
- No procese ingredientes como cubitos de hielo, alimentos congelados o frutas con hueso.
- No procese ingredientes con una cantidad superior a 3/4 de la altura del brazo de la batidora.

Cantidades y tiempos de procesado con la batidora

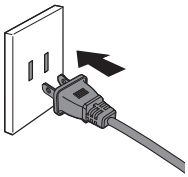
Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Frutas y verduras	100-200 g	30 segundos	T
Comida para bebés, sopas y salsas	100-400 ml	60 segundos	T
Masas blandas	100-500 ml	60 segundos	T
Batidos y mezclas de bebidas	100-500 ml	60 segundos	T

1 Acople el brazo de la batidora en la unidad motora (oirá un “clic”).

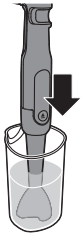
2 Introduzca los ingredientes en el vaso.



3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



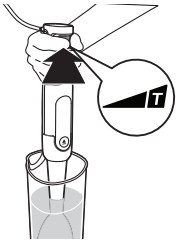
4 Introduzca por completo el protector de las cuchillas en los ingredientes para evitar salpicaduras.



Precaución

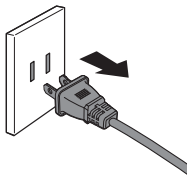
- No procese ingredientes con una cantidad superior a 3/4 de la altura del brazo de la batidora.

5 Presione el botón de activación para encender el aparato. Puede aumentar la velocidad si pulsa el botón más fuerte. Si pulsa el botón al máximo, la batidora funcionará a velocidad turbo.

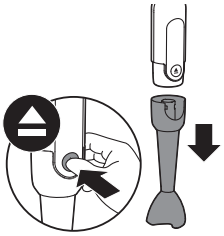


6 Mueva el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos para batir los ingredientes.

7 Cuando termine de mezclarlos, deje de pulsar el botón de activación para que el aparato se apague y desenchúfelo.



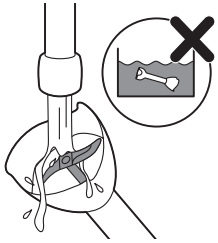
8 Retire el brazo de la batidora pulsando el botón de liberación.



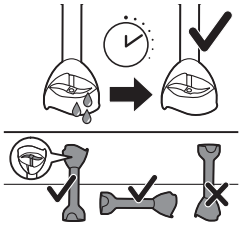
Precaución

- Las cuchillas están muy afiladas. Manipúlelas con cuidado. En primer lugar, desenchufe siempre el aparato. No toque las cuchillas al limpiar o eliminar restos de alimentos de las mismas.

9 Para facilitar la limpieza, enjuague directamente el brazo con agua caliente tras usarlo. No sumerja el brazo por completo en agua.



10 Coloque el brazo en posición vertical con el protector de cuchillas hacia arriba y deje que se seque durante al menos 10 minutos antes de guardarlo.



Picadora

La picadora está diseñada para picar ingredientes como frutos secos, carne cruda, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Precaución

- En primer lugar, desenchufe siempre el aparato. Extreme la precaución al manipular la unidad de cuchillas de la picadora, ya que las cuchillas están muy afiladas. Sujete siempre la unidad por la barra de plástico central. No toque la cuchilla. Tenga especial cuidado al poner o quitar la unidad de cuchillas del recipiente de la picadora, al vaciar el recipiente de la picadora, al eliminar los restos de alimentos de las cuchillas y durante la limpieza.
- No procese ingredientes como cubitos de hielo, alimentos congelados o frutas con hueso.

Cantidades y tiempos de procesado con la picadora

Picadora extragrande (solo modelo HR2629)
Minipicadora (solo modelo HR2627)

Ingre-dientes	Picadora extragrande	Minipi-cadora	Tiempo	Velocidad
Cebollas	200 g	100 g	5x1 segundo	T
Huevos	200 g	100 g	5 segundos	T
Carne	200 g	100 g	10 segundos	T
Hierbas	30 g	20 g	10 segundos	T
Queso parmesano	200 g	100 g	15 segundos	T
Frutos secos y almendras	200 g	80 g	30 segundos	T
Chocolate negro	100 g	50 g	20 segundos	T
Pan seco en dados	80 g	30 g	30 segundos	T

Helado de fresa con miel

Esta receta se puede preparar con la minipicadora o la picadora extragrande. Se suministran como accesorio estándar con los modelos HR2627/91 y HR2629/91, respectivamente.

- 50 g de miel (60 g en el caso de la picadora extragrande)
- 50 g de helado de fresa (55 g en el caso de la picadora extragrande).

1 Coloque la unidad de cuchillas de la picadora en el recipiente de la picadora y vierta la miel en el recipiente.

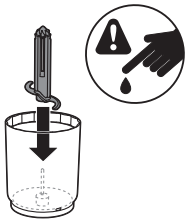
2 Coloque el helado de fresa en el recipiente de la picadora sobre la miel y deje el recipiente en el congelador durante 40 minutos a -18°C.

3 Saque el recipiente de la picadora del congelador y coloque la tapa de la picadora sobre el recipiente; a continuación, fije la unidad motora a la tapa.

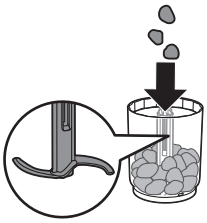
4 Pulse al máximo el botón de activación para alcanzar la velocidad más alta y deje que la picadora funcione durante 15 segundos a esta velocidad.

Nota: si es necesario, añada más helado después del procesamiento, al gusto.

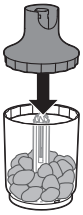
1 Coloque la unidad de cuchillas en el recipiente de la picadora.



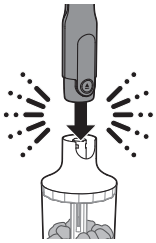
2 Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.



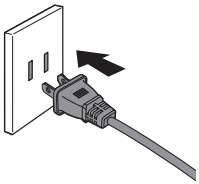
3 Coloque la unidad de engranaje de la picadora en el recipiente de la picadora.



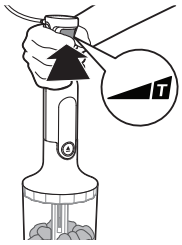
4 Fije la unidad motora a la unidad de engranaje de la picadora (oirá un “clic”).



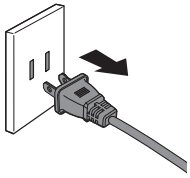
5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



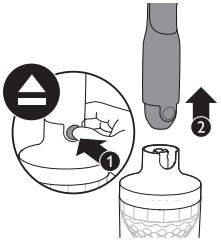
6 Pulse el botón de activación y manténgala activada hasta que los ingredientes estén cortados.



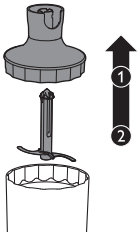
7 Cuando termine de picar, deje de pulsar el botón para que el aparato se apague y desenchúfelo.



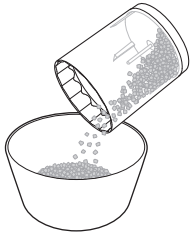
8 Pulse el botón de liberación para retirar la unidad motora de la unidad de engranaje.



9 Retire con cuidado la unidad de engranaje y la unidad de cuchillas (fig. 18).



10 Retire los ingredientes picados (imagen 19).



Levantaclaras (solo modelo HR2627)

El levantaclaras ha sido diseñado para montar nata y claras de huevo, para batir masas blandas, etc.

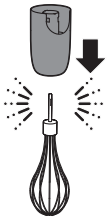
Precaución

- No procese ingredientes con una cantidad superior a 3/4 de la altura del brazo de la batidora.

Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras.

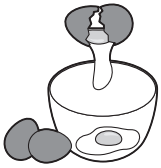
	Ingre-dientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
	Nata	250 g	70-90 segundos	T
	Claras de huevo	4	120 segundos	T

1 Acople el levantaclaras o el accesorio mezclador a su respectiva unidad de engranaje (oirá un “clic”).

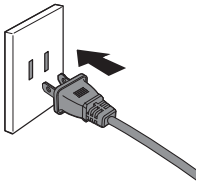


2 Acople la unidad de engranaje del levantaclaras o del mezclador a la unidad motora (oirá un “clic”).

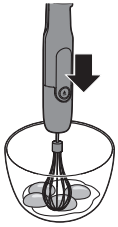
3 Ponga los ingredientes en el recipiente.



4 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



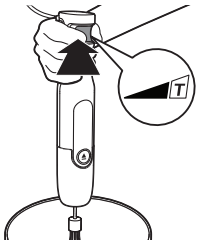
5 Introduzca el levantaclaras o el accesorio mezclador en los ingredientes por completo.



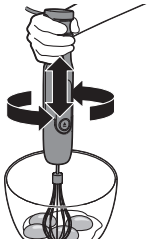
Precaución

- No procese ingredientes con una cantidad superior a 3/4 de la altura del brazo de la batidora.

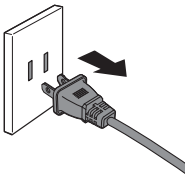
6 Pulse el botón de activación.



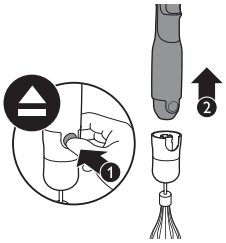
7 Mueva el aparato lentamente en círculos.



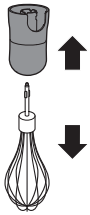
8 Cuando haya terminado de montar o batir, deje de pulsar el botón para que el aparato se apague y desenchúfelo de la toma de corriente.



9 Pulse el botón de liberación para retirar la unidad motora de la unidad de engranaje.



10 Para retirar el levantaclaras o el accesorio mezclador de la unidad de engranaje, tire de él.



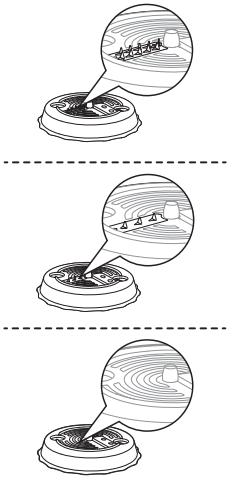
Cortador en espiral (solo modelo HR2629)

El cortador en espiral se ha diseñado para crear espirales con diferentes verduras y hortalizas, como patatas, zanahorias, pepinos, calabacines, rábanos blancos, remolachas, nabos, etc.

3 accesorios:
El cortador en espiral dispone de tres accesorios para hacer espirales de diferentes anchuras. Los accesorios para espaguetis y tallarines cuentan con dos cuchillas diferentes: la cuchilla lisa corta las tiras en espiral y la segunda, con dientes pequeños, las divide en tiras finas (espaguetis) o más gruesas (tallarines). El accesorio para tiras anchas solo tiene una cuchilla lisa.

Precaución

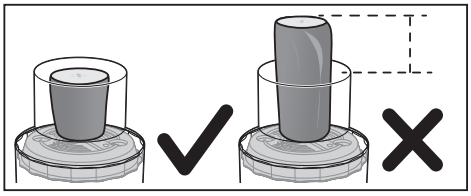
- Extreme la precaución al manipular los accesorios, ya que los bordes de las cuchillas están muy afilados. Sujete siempre los accesorios por la parte exterior. No toque la cuchilla. Extreme la precaución al poner o quitar los accesorios en el recipiente de la picadora. Sujete los accesorios por sus orificios con dos dedos. Extreme la precaución al eliminar restos de alimentos de las cuchillas y durante la limpieza.



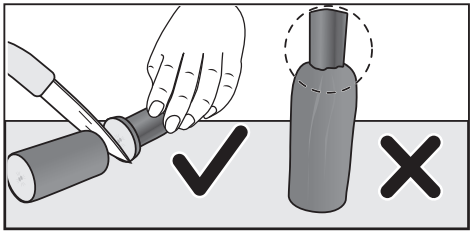
				Velocidad
Calabacín	✓	✓	✓	T
Boniato	✓	✓	✓	T
Zanahoria (más de 3 cm de grosor)	✓	✓	✓	T
Rábano	✓	✓	✓	T
Pepino	✓	✓	—	T
Patatas	✓	✓	✓	T

Consejos para la preparación de verduras y hortalizas

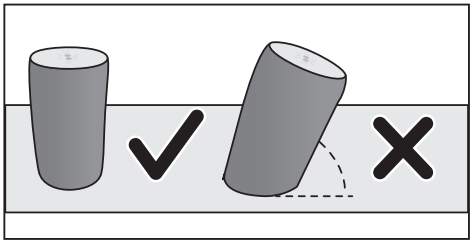
- Para conseguir espirales largas, corte los alimentos en cilindros rectos de la misma altura, aproximadamente, que el orificio de entrada.



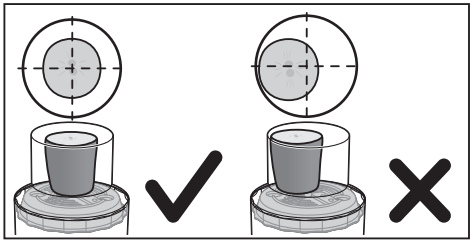
- Corte los extremos de los alimentos, por ejemplo, pepinos o patatas, para que haya un buen contacto entre el disco de empuje y el accesorio de corte.



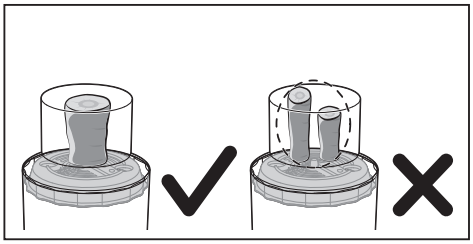
- Solo así, con un cilindro recto, el alimento se mantendrá centrado durante todo el procesado.



- Centre el alimento preparado presionándolo sobre el pequeño tubo de metal del centro del accesorio de corte.



- No introduzca más de una pieza a la vez en los accesorios de corte.



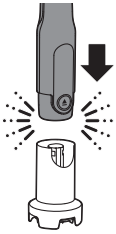
Uso del cortador en espiral

1 Retire la cuchilla para picar del recipiente de la picadora extragrande y coloque uno de los accesorios en él.

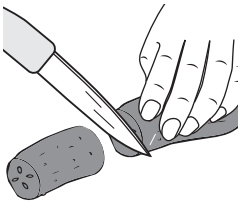
2 Acople el orificio de entrada translúcido con el recipiente de la picadora extragrande.

3 Coloque el disco de empuje en la unidad de engranaje del cortador en espiral.

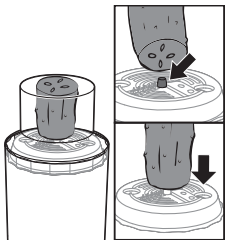
4 Acople la unidad motora a la unidad de engranaje (fig. 2).



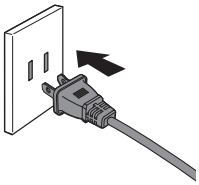
5 Prepare la verdura como se indica en los consejos de preparación.



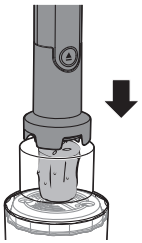
6 Centre el alimento y presiónelo sobre el pequeño tubo de metal del accesorio.



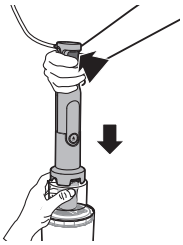
7 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



8 Presione la unidad motora con la unidad de engranaje y el disco de empuje sobre el alimento (fig. 6).

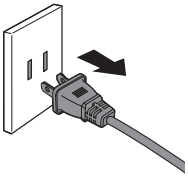


9 Sujete el recipiente de la picadora y el orificio de entrada con una mano mientras pulsa el botón de activación con el dedo corazón de la otra. A la vez, presione hacia abajo la verdura.

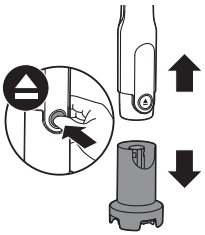


10 Las espirales se procesarán en el recipiente.

11 Cuando termine de procesar el alimento, deje de pulsar el botón para que el aparato se apague y desenchúfelo.

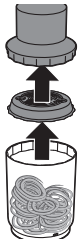


12 Retire la unidad de engranaje pulsando el botón de liberación.



13 Retire el disco de empuje de la unidad de engranaje.

14 Retire el orificio de entrada y el accesorio y, a continuación, vacíe el recipiente.



Nota:

- Si desea preparar otros alimentos, retire los restos de verdura del disco de empuje o el accesorio.
- Si va a procesar mayores cantidades, vacíe el recipiente antes de que se llene.

Vaso portátil

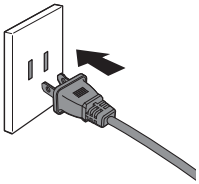
El vaso portátil se ha diseñado para elaborar la mezcla directamente en él y llevarlo al trabajo.

	Cantidad de fruta, verduras	Cantidad de leche, zumo	Tiempo	Velocidad
Bayas, plátano, leche, zumo	100 g	300 ml	60 segundos	T
Verduras Zumo	200 g	200 ml	60 segundos	T

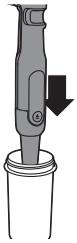
1 Acople el brazo de la batidora en la unidad motora (oirá un “clic”).

2 Introduzca los ingredientes en el vaso.

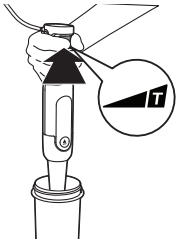
3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



4 Introduzca por completo el protector de las cuchillas en los ingredientes para evitar salpicaduras.

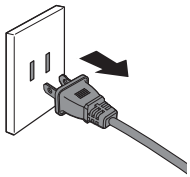


5 Presione el botón de activación para encender el aparato. Puede aumentar la velocidad si pulsa el botón más fuerte.



6 Mueva el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos para batir los ingredientes.

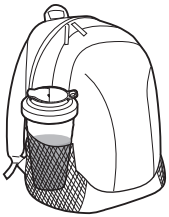
7 Cuando termine de mezclarlos, deje de pulsar el botón de activación para que el aparato se apague y desenchúfelo.



8 Ponga la tapa girándola hacia la derecha.

9 Asegúrese de cerrar bien la tapa.

10 Ya puede llevarse el vaso donde quiera.



11 Abra la tapa.

12 Disfrute de su licuado o batido casero.

4 Limpieza

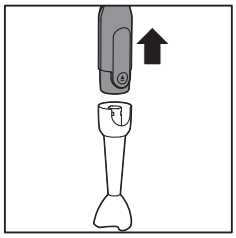
Precaución

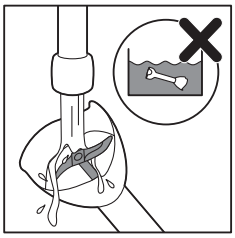
- No sumerja la unidad motora, la unidad de engranaje de la picadora, la unidad de engranaje del levantaclaras ni la unidad de engranaje del accesorio mezclador en agua u otros líquidos, ni las enjuague bajo el grifo. Utilice un paño húmedo para limpiar estas piezas. La cuchilla y el protector del brazo de la batidora se pueden enjuagar bajo el grifo. Los demás accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.
- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como alcohol, gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

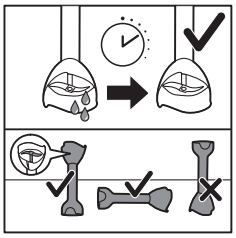
1 Desenchufe el aparato.
2 Pulse el botón de liberación de la unidad motora para extraer el accesorio que ha utilizado.
3 Desmonte el accesorio.
4 Consulte los gráficos de limpieza para obtener más información.

	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
HR2627	✗	✗	✓
HR2627	✓	✓	✓
HR2627	✓	✓	✓
HR2629	✗	✗	✓
HR2629	✓	✓	✓

XL HR2629 HR2627	✗	✗	✓
XL HR2629	✓	✓	✓
HR2627 HR2629	✓	✓	✓







5 Almacenamiento

1 Enrolle el cable de alimentación alrededor de la base de la unidad motora sin apretarlo en exceso.
2 Guarde el aparato en un lugar fresco y seco, alejado de la luz del sol directa u otras fuentes de calor.

6 Reciclaje

- Al final de su vida útil, no tire el producto junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente.
- Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos y electrónicos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

Garantía y asistencia

Si necesita información, asistencia o si tiene algún problema, visite **www.philips.com/support** o (solo en EE. UU. o Canadá), llame al 1-866-309-8817 para obtener ayuda.

Garantía limitada de un año

Philips garantiza que este producto no tendrá ningún defecto de material, fabricación, ni montaje siempre y cuando se le dé un uso normal de acuerdo con las especificaciones y advertencias durante el período de un año a partir de la fecha de compra del mismo. Esta garantía se aplica únicamente al comprador original del producto y no es transferible. Para beneficiarse de los derechos que le otorga esta garantía, debe proporcionar la prueba de compra mediante un recibo de compra original en el que se indique el nombre del producto y la fecha de compra. Para contactar con el servicio de atención al cliente o el servicio de garantía, visite nuestro sitio web **www.philips.com/support**.

NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS.

La responsabilidad de Philips está limitada a reparar o reemplazar el producto por decisión propia. Los daños accidentales, especiales y resultantes carecerán de validez dentro de los límites de la ley. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Los derechos pueden variar en función del estado, provincia o país en el que se encuentre.

7 Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite **www.philips.com/support** para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Solución
El aparato hace mucho ruido, desprende un olor desagradable, está caliente al tacto o produce humo. ¿Qué hago?	Es posible que el aparato desprenda un olor desagradable o produzca humo si se utiliza durante mucho tiempo seguido. En ese caso, debe apagar el aparato y dejar que se enfríe durante 60 minutos.
¿Es posible dañar el aparato al procesar ingredientes muy duros?	Sí, el aparato puede sufrir daños si intenta procesar ingredientes muy duros, como huesos, frutas con hueso o alimentos congelados.
¿Por qué ha dejado de funcionar el aparato de repente?	Es posible que algunos ingredientes sólidos hayan obstruido la unidad de cuchillas. Suelte el botón de activación, desenchufe el aparato, quite la unidad motora y retire con cuidado los ingredientes que obstruyan la unidad de cuchillas.

CONTENU

1 Introduction 49

2 Description générale 49

3 Avant la première utilisation 51
Avant utilisation 51
Utilisation de l'appareil 51
Interrupteur de déclenchement 51
Mixeur plongeant 51
Hachoir 53
Fouet (HR2627 uniquement) 55
Spiraliseur (HR2629 uniquement) 57
Gourde 61

4 Nettoyage 63

5 Stockage 66

6 Recyclage 66
Garantie et assistance 66

7 Dépannage 66

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, suivez toujours les précautions de sécurité de base, y compris les précautions suivantes :

1. Avant d'utiliser l'appareil, lisez bien toutes les instructions et conservez ce mode d'emploi pour consultation ultérieure.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne placez pas et ne plongez pas le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne rincez pas cet élément sous le robinet et ne le passez pas au lave-vaisselle. Seuls le pied du mixeur plongeant amovible et certains autres éléments de cet appareil ont été conçus pour être immergés dans l'eau ou d'autres liquides. Si le bloc moteur du blender tombe dans un liquide, débranchez-le immédiatement. Retirez le pied du mixeur plongeant avec précaution puis nettoyez et séchez soigneusement l'appareil avant de continuer.
3. 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 étroitement supervisées et qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez attentivement les enfants lorsqu'ils utilisent ou sont à proximité de tout appareil. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
4. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise secteur. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez vos mains, cheveux, vêtements, ainsi que vos spatules et autres ustensiles à l'écart du fouet en cours d'utilisation afin de limiter les risques de blessures et d'endommagement du mixeur.
6. Pièces mobiles. Ne placez pas vos doigts dans l'ouverture de sortie des aliments.
7. Éloignez vos mains et les ustensiles de la lame lorsque vous hachez des aliments afin de réduire les risques de blessures graves ou d'endommagement du hachoir. Il est possible d'utiliser une spatule, mais uniquement lorsque le hachoir est éteint.
8. Éloignez vos mains et les ustensiles du récipient pendant le mixage pour éviter tout risque de blessure grave ou d'endommagement de l'appareil. Il est possible d'utiliser une spatule, mais uniquement lorsque l'appareil est éteint.
9. N'utilisez pas un appareil si son cordon ou sa fiche d'alimentation sont endommagés, s'il présente des dysfonctionnements, si quelqu'un l'a fait tomber ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant via le numéro de téléphone de son service clientèle pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis ou au Canada uniquement, composez le 1-866-309-8817.
10. L'utilisation d'accessoires qui ne sont ni recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à bord de bateaux ou de véhicules en mouvement. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
12. N'ajoutez jamais les aliments avec vos mains. Utilisez toujours un poussoir d'ingrédients.
13. Les lames sont très coupantes. Ne touchez pas les lames ou le pied du mixeur, surtout lorsque l'appareil est branché. Manipulez-les avec précaution lors de l'assemblage, du démontage et du nettoyage. Faites preuve de prudence lors de l'assemblage et du démontage de la lame de l'accessoire hachoir.
14. Ne laissez en aucun cas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail.
15. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude, notamment les plaques de cuisson.
16. Retirez le fouet du mixeur avant le nettoyage.

17. Pour réduire les risques de blessures, ne placez jamais la lame sur la base avant d'avoir correctement installé le bol.
18. Assurez-vous que le couvercle est correctement verrouillé avant d'utiliser l'appareil.
19. N'essayez pas de rompre le mécanisme de verrouillage du couvercle.
20. Assurez-vous que le couvercle de l'accessoire hachoir est correctement verrouillé avant d'utiliser l'appareil. N'essayez pas de retirer le couvercle ou de vider le bol du hachoir tant que la lame n'a pas cessé de tourner.
21. Si l'utilisation d'un appareil à plusieurs vitesses, destiné à être utilisé avec différents accessoires, à des vitesses supérieures à celles recommandées par le fabricant, entraîne un risque de blessure, le manuel d'instructions fourni avec l'appareil doit indiquer les vitesses de fonctionnement recommandées.
22. Lorsque vous mixez des liquides, en particulier s'ils sont chauds, utilisez un grand récipient ou mixez de petites quantités à la fois pour réduire le risque de débordement, d'éclaboussures et de blessures ou de brûlures causées par ces liquides chauds.
23. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est destinée à être branchée sur une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, retournez-la. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.
24. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur le socle correspond à la tension électrique locale.
25. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
26. Si les lames ou le pied du mixeur se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage. **LES LAMES SONT AIGUISÉES**.
27. Ne placez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation sur ou à proximité d'une surface chaude, d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou d'un four chaud.
28. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant d'allumer l'appareil.
29. Éloignez vos mains, doigts, cheveux, foulards et vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles de l'appareil pendant son utilisation afin de réduire les risques de blessures et/ou d'endommagement de l'appareil.
30. Pour éviter les éclaboussures, immergez toujours le pied du mixeur dans les ingrédients avant d'allumer l'appareil.
31. Retirez le pied ou les accessoires amovibles de l'appareil avant de les laver.
32. Veillez à toujours éteindre l'appareil après chaque utilisation. Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'assembler ou de démonter des pièces, avant de toucher les pièces mobiles et avant de nettoyer ou d'essayer de déplacer l'appareil.
33. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
34. Placez toujours l'appareil sur une surface stable, plane et horizontale.
35. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que tous les éléments sont correctement assemblés. Ne démontez pas l'appareil en cours d'utilisation.
36. Ne dépassez pas les quantités et la durée de fonctionnement recommandées dans le mode d'emploi et ne faites pas fonctionner le moteur en continu.
37. Ne réalisez pas plusieurs préparations sans interruption (3 minutes maximum). Laissez l'appareil refroidir complètement avant de poursuivre le processus.
38. La puissance nominale maximale est basée sur l'accessoire hachoir (mini-hachoir pour le modèle HR2627 et hachoir XL pour le modèle HR2629) qui consomme la puissance la plus élevée. Les autres accessoires recommandés peuvent consommer beaucoup moins d'énergie.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANT

Danger

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

Avertissement

- N'utilisez jamais un ensemble lames de hachoir sans bol de hachoir.
- Pour éviter les éclaboussures, immergez toujours le mixeur plongeant dans les ingrédients avant d'allumer l'appareil, surtout lorsque vous préparez des ingrédients chauds.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous au mode d'emploi.
- Si le bloc moteur du blender tombe dans un liquide, débranchez-le immédiatement et retirez soigneusement le pied du mixeur, arrêtez d'utiliser l'appareil et contactez le centre de service.
- Des vibrations peuvent se produire lors de l'utilisation de l'appareil. Ce phénomène est normal. Assurez-vous que l'appareil est toujours utilisé sur une surface plane et stable.
- Si une quantité importante de jus ou de liquide coule sur, sous ou autour de l'appareil pendant son utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise. Nettoyez et séchez ensuite l'appareil avant de poursuivre.
- Ne préparez pas d'ingrédients dont la quantité dépasse les 3/4 de la hauteur du pied du mixeur plongeant.

Attention

- N'utilisez pas l'appareil avec un accessoire, quel qu'il soit, 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.
- Tenez le bloc moteur à l'écart de la chaleur, du feu, de l'humidité et de la saleté.
- Ne remplissez jamais le bol ou le bol du hachoir 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.
- 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.
- Nettoyez l'ensemble lames du mixeur plongeant sous l'eau du robinet. Ne le plongez pas dans l'eau et ne le passez pas au lave-vaisselle.
- 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.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.

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.

1 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**.

2 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 (HR2629 uniquement)

7 Unité d'entraînement pour hachoir XL
8 Lame du hachoir XL
9 Bol du hachoir XL (pour hachoir XL et spiraliseur HR2629)

Spiraliseur (HR2629 uniquement)

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

Gourde

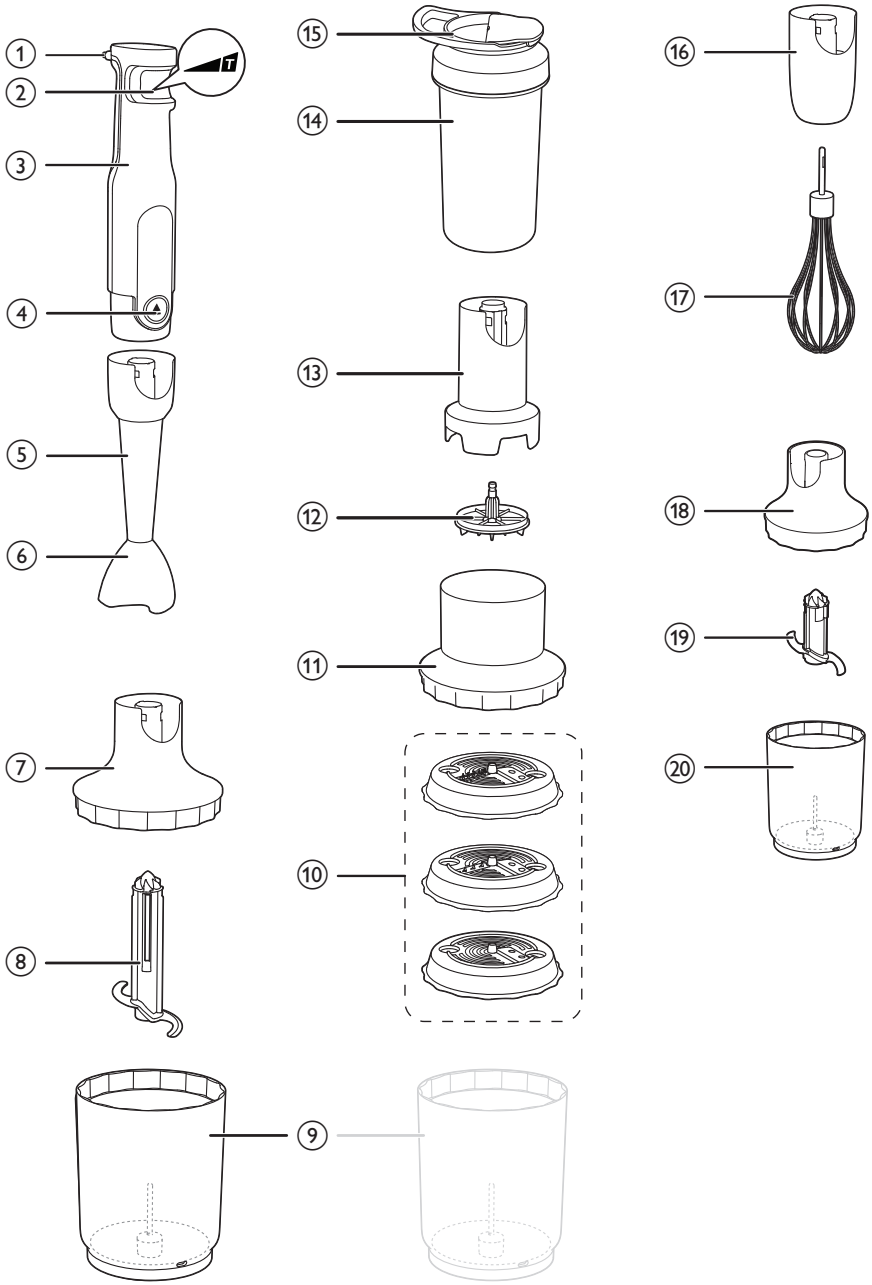
14 Bouteille
15 Couvercle

Fouet (HR2627 uniquement)

16 Unité d'entraînement du fouet
17 Fouet

Mini-hachoir (HR2627 uniquement)

18 Unité d'entraînement pour mini-hachoir
19 lame du mini-hachoir
20 bol du mini-hachoir


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20

3 Avant la première utilisation

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 à la prise secteur.

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.

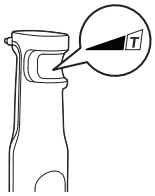
Attention

- 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.

1 Plus vous appuyez, plus la vitesse devient élevée. Le réglage le plus élevé de l'interrupteur de déclenchement est la vitesse 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

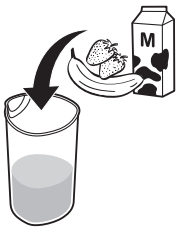
- Ne mixez pas des ingrédients tels que des glaçons, des ingrédients surgelés ou des fruits contenant des noyaux.
- Ne préparez pas d'ingrédients dont la quantité dépasse les 3/4 de la hauteur du pied du mixeur plongeant.

Quantités et temps de préparation pour le mixeur

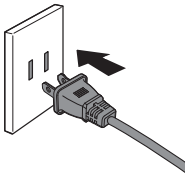
Ingrédients	Quantité à mixer	Temps	Vitesse
Fruits et légumes	100 - 200 g	30 s	T
Aliments pour bébé, soupes et sauces	100 - 400 ml	60 s	T
Pâte	100 - 500 ml	60 s	T
Milk-shakes et cocktails	100 - 500 ml	60 s	T

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

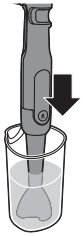
2 Placez les ingrédients dans un bol.



3 Branchez la fiche sur la prise murale.



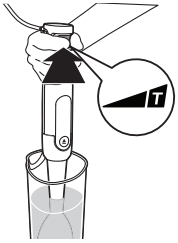
4 Plongez entièrement le protecteur de lame dans les ingrédients afin d'éviter les éclaboussures.



! Attention

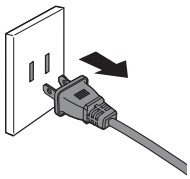
- Ne préparez pas d'ingrédients dont la quantité dépasse les 3/4 de la hauteur du pied du mixeur plongeant.

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.

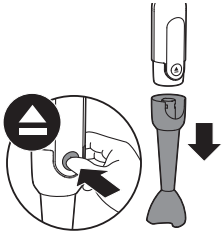


6 Pour mixer les ingrédients, déplacez l'appareil lentement vers le haut, vers le bas et en formant des cercles.

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



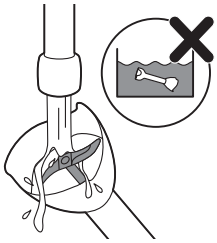
8 Retirez le mixeur plongeant en appuyant sur le bouton de déverrouillage.



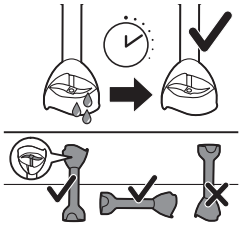
Attention

- 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 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

Le hachoir sert à hacher des ingrédients tels que des noix, de la viande, des oignons, du fromage à pâte dure, des œufs durs, de l'ail, des herbes, du 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 insérer 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
Hachoir XL (HR2629 uniquement)
Mini-hachoir (HR2627 uniquement)

Ingrédients	Hachoir XL	Mini-hachoir	Temps	Vitesse
Oignons	200 g	100 g	5 x 1 s	T
Œufs	200 g	100 g	5 s	T
Viande	200 g	100 g	10 s	T
Herbes	30 g	20 g	10 s	T
Parmesan	200 g	100 g	15 s	T
Noix et amandes	200 g	80 g	30 s	T
Chocolat fondant	100 g	50 g	20 s	T
Cubes de pain sec	80 g	30 g	30 s	T

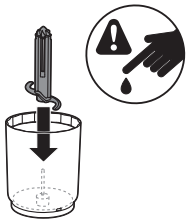
Glace à la fraise et au miel
Remarque : vous pouvez préparer cette recette avec le mini-hachoir ou le hachoir XL. Ils sont fournis comme accessoire standard avec les modèles HR2627/91 et HR2629/91, respectivement.

- 50 g de miel (60 g pour le hachoir XL)
- 50 g de glace à la fraise (55 g pour le hachoir XL).

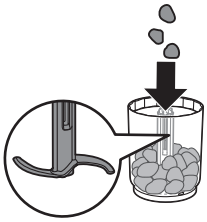
1 Placez l'ensemble lames du hachoir dans le bol du hachoir, puis versez-y le miel.
2 Mettez la glace à la fraise sur le miel dans le bol du hachoir, puis placez ce dernier au congélateur pendant 40 minutes à -18°C.
3 Sortez le bol du hachoir du congélateur, placez le couvercle du hachoir sur le bol, puis fixez le bloc moteur sur le couvercle.
4 Appuyez sur l'interrupteur de déclenchement aussi fort que possible pour atteindre la vitesse la plus élevée et laissez fonctionner le hachoir pendant 15 secondes à cette vitesse.

Remarque : si nécessaire, rajoutez de glace après la préparation, selon vos préférences.

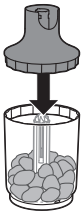
1 Placez l'ensemble lames dans le bol du hachoir.



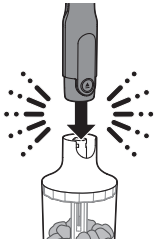
2 Placez les ingrédients dans le bol du hachoir.



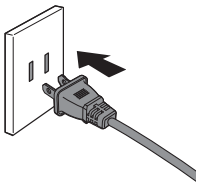
3 Placez l'unité d'entraînement pour hachoir sur le bol du hachoir.



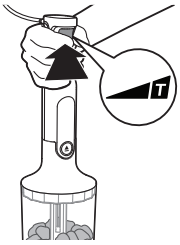
4 Fixez le bloc moteur sur l'unité d'entraînement pour hachoir (« clic »).



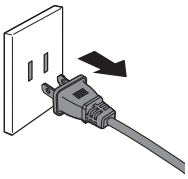
5 Branchez la fiche sur la prise murale.



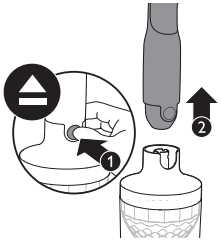
6 Actionnez l'interrupteur de déclenchement et laissez fonctionner l'appareil jusqu'à ce que tous les ingrédients soient coupés.



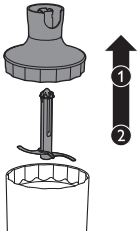
7 Une fois le hachage terminé, relâchez l'interrupteur de déclenchement pour éteindre l'appareil et débranchez l'appareil.



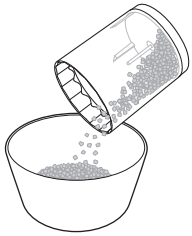
8 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour retirer le bloc moteur de l'unité d'entraînement.



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



10 Videz les ingrédients hachés (Fig. 19).



Fouet (HR2627 uniquement)

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

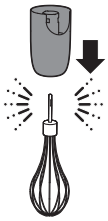
Attention

- Ne préparez pas d'ingrédients dont la quantité dépasse les 3/4 de la hauteur du pied du mixeur plongeant.

Quantités à fouetter et temps de préparation.

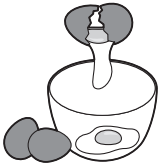
	Ingrédients	Quantité à fouetter	Temps	Vitesse
	Crème	250 g	70-90 s	T
	Blancs en neige	4 x	120 s	T

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

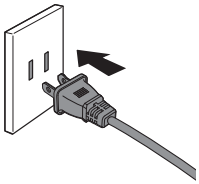


2 Fixez l'unité d'entraînement du fouet ou de l'accessoire mixeur au bloc moteur (« clic »).

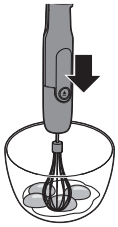
3 Placez les ingrédients dans un saladier.



4 Branchez la fiche sur la prise murale.



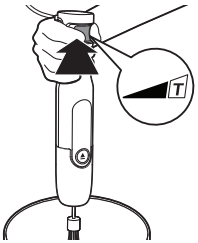
5 Plongez le fouet ou l'accessoire mixeur dans les ingrédients.



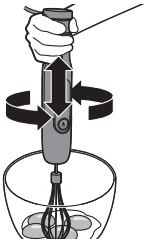
Attention

- Ne préparez pas d'ingrédients dont la quantité dépasse les 3/4 de la hauteur du pied du mixeur plongeant.

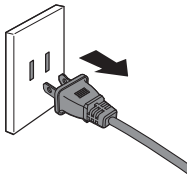
6 Actionnez l'interrupteur de déclenchement.



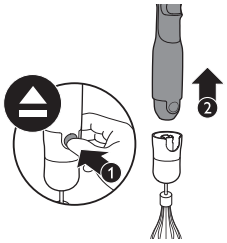
7 Déplacez lentement l'appareil en cercles.



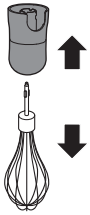
8 Une fois que vous avez terminé de fouetter/mixer, relâchez l'interrupteur de déclenchement pour éteindre l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale.



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.



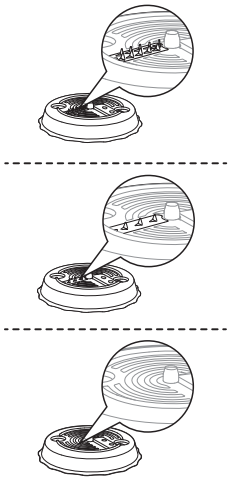
Spiraliseur (HR2629 uniquement)

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

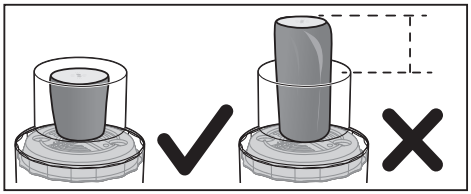
- Soyez très prudent(e) lorsque vous manipulez les accessoires car les lames sont très coupantes. Tenez toujours les accessoires par le rayon extérieur. Ne touchez jamais la lame. Faites particulièrement attention lorsque vous insérez ou retirez les accessoires du bol du hachoir. Saisissez les accessoires 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.



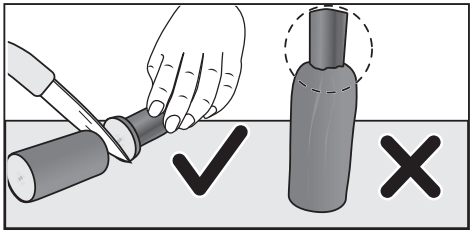
				Vitesse
Courgette	✓	✓	✓	T
Patates douces	✓	✓	✓	T
Carottes (+ de 3 cm d'épaisseur)	✓	✓	✓	T
Radis	✓	✓	✓	T
Concombre	✓	✓	—	T
Pommes de terre	✓	✓	✓	T

Conseils de préparation de légumes

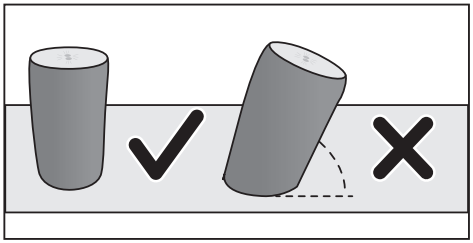
- Pour obtenir de belles et longues spirales, coupez les légumes en cylindres droits d'une hauteur équivalente à celle de la cheminée de remplissage.



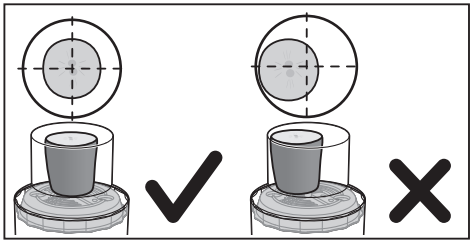
- Coupez chaque extrémité par ex. d'un concombre ou d'une pomme de terre afin de permettre un bon contact avec le disque d'entraînement et l'accessoire de coupe.



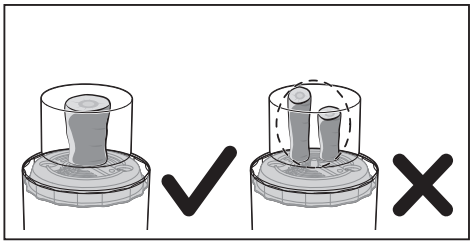
- Seul un cylindre droit restera centré du début à la fin de l'opération.



- 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.



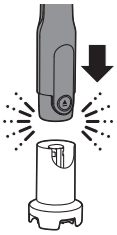
Utilisation du spiraliseur

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.

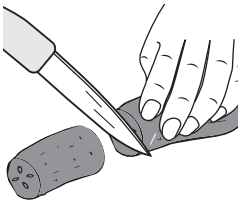
2 Fixez la cheminée de remplissage transparente sur le bol du hachoir XL.

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

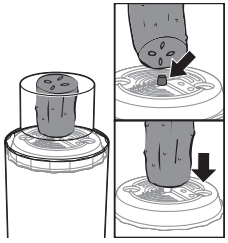
4 Fixez le bloc moteur à l'unité d'entraînement (fig. 2).



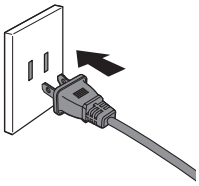
5 Préparez le légume comme décrit dans les conseils de préparation.



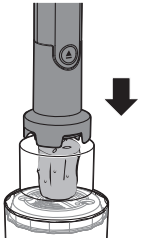
6 Centrez le légume et pressez-le sur le petit tube métallique de l'accessoire de coupe.



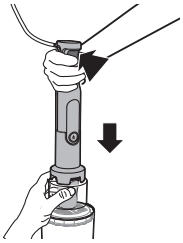
7 Branchez la fiche sur la prise murale.



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

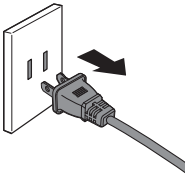


9 Maintenez le bol du hachoir et la cheminée de remplissage d'une main et actionnez l'interrupteur de déclenchement avec majeur de l'autre main. Poussez le légume vers le bas en même temps.

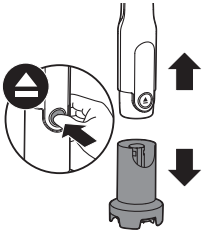


10 Les spirales tombent dans le bol.

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.

Gourde

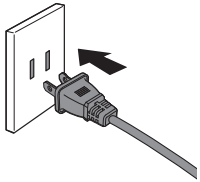
La bouteille à emporter est conçue pour mixer directement dans la bouteille et être emportée au travail.

	Quantité de fruits/ légumes	Quantité de lait/ jus	Temps	Vitesse
Fruits rouges, banane, lait, jus	100 g	300 ml	60 s	T
Légumes Jus	200 g	200 ml	60 s	T

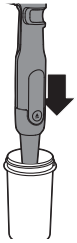
1 Fixez le mixeur plongeant au bloc moteur (« clic »).

2 Placez les ingrédients dans la bouteille.

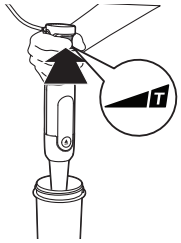
3 Branchez la fiche sur la prise murale.



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

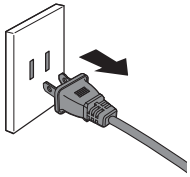


5 Pour allumer l'appareil, actionnez l'interrupteur de déclenchement. Vous pouvez augmenter la vitesse en appuyant davantage sur l'interrupteur.



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

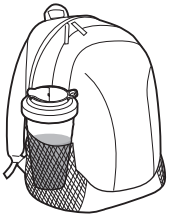
7 Une fois le mixage terminé, relâchez l'interrupteur de déclenchement pour éteindre l'appareil et débranchez l'appareil.



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

9 Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé.

10 Vous pouvez désormais emporter la bouteille avec vous.



11 Soulevez le couvercle.

12 Dégustez votre smoothie ou milk-shake fait maison.

4 Nettoyage

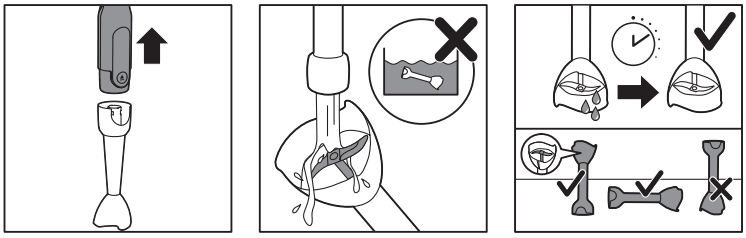
Attention

- Ne plongez pas le bloc moteur, l'unité d'entraînement du hachoir, l'unité d'entraînement du fouet et l'unité d'entraînement de l'accessoire mixeur dans l'eau ou dans 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.

	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
HR2627	✗	✗	✓
HR2627	✓	✓	✓
HR2627	✓	✓	✓
HR2629	✗	✗	✓
HR2629	✓	✓	✓

XL HR2629 HR2627	✗	✗	✓
XL HR2629	✓	✓	✓
HR2627 HR2629	✓	✓	✓



5 Stockage

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.

6 Recyclage

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères. Déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.
- 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 souhaitez obtenir des informations ou de l'aide, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur **www.philips.com/support** ou (aux États-Unis et au Canada uniquement) composez le 1-866-309-8817.

Garantie limitée d'un an

Philips garantit que ce produit est exempt de défauts de matériau, de fabrication et d'assemblage, dans des conditions normales d'utilisation, conformément aux caractéristiques techniques et avertissements, pour une période d'un an à compter de la date d'achat du produit. L'extension de cette garantie est accordée uniquement à l'acheteur d'origine de ce produit et n'est pas transférable. Pour exercer les droits qui vous sont conférés par la présente garantie, vous devez fournir le reçu original attestant de l'achat sur lequel figure le nom du produit ainsi que la date d'achat. Pour contacter l'assistance clientèle ou bénéficier d'un service sous garantie, rendez-vous sur notre site Web **www.philips.com/support**.

AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE N'EST PRÉVUE.

Philips s'engage uniquement à réparer ou à remplacer le produit à sa propre convenance. Les dommages accessoires, particuliers et indirects ne sont pas couverts par cette garantie, et ce, dans les limites autorisées par la loi. Cette garantie vous permet de jouir de droits spécifiques. Vous pouvez également disposer d'autres droits qui varient d'un État à l'autre, d'une province à l'autre ou d'un pays à l'autre.

7 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.

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
All rights reserved.
Todos los derechos reservados.
Tous droits réservés.
3000.058.1768.1 (23/02/2023)