

**PHILIPS**

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



Bedienungsanleitung

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Wichtig!</b>	<b>3</b>
<b>Einführung</b>	<b>7</b>
<b>Allgemeine Beschreibung</b>	<b>7</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>9</b>
<b>Für den Gebrauch vorbereiten</b>	<b>9</b>
<b>Das Gerät benutzen</b>	<b>9</b>
Auslöserschalter	9
Stabmixer	10
XL-Zerkleinerer (nur HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)	13
Schneebesen (nur HR2621, HR2652, HR2655, HR2657) / Mixerzubehör (nur HR2653)	16
Spiralschneider (nur HR2656, HR2657)	19
Suppenbehälter (nur HR2651, HR2655)	24
Bottle-to-go (nur HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)	27
<b>Pflege</b>	<b>30</b>
<b>Aufbewahrung</b>	<b>33</b>
<b>Recycling</b>	<b>33</b>
<b>Garantie und Support</b>	<b>33</b>
<b>Fehlerbehebung</b>	<b>33</b>

**Wichtig!**

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

**Achtung!**

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem feuchten Tuch.

**Achtung**

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Philips, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Berühren Sie auf keinen Fall die Klingen der Messereinheiten, besonders dann nicht, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- Verwenden Sie die Messereinheit des Zerkleinerers niemals ohne einen Zerkleinerer-Behälter.
- Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie den Pürierstab, den Schneebesens (nur bestimmte Gerätetypen) oder den doppelten Schneebesens (nur bestimmte

Gerätetypen) immer in die Zutaten, bevor Sie das Gerät einschalten. Dies gilt insbesondere bei der Verarbeitung heißer Zutaten.

- Wenn eine Messereinheit blockiert ist, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in den Messbecher gießen, da heiße Flüssigkeiten und Dampf Verbrühungen verursachen können.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Verarbeiten Sie mit dem Gerät keine harten Zutaten wie Eiswürfel.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

## Vorsicht

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, aufbewahren oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus, und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.
- Verwenden Sie das Gerät mit keinem der Zubehörteile länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit weiteren Portionen fortfahren.
- Abgesehen vom Suppenbehälter ist keines der Zubehörteile für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Achten Sie darauf, dass die Motoreinheit nicht mit Hitze, Feuer, Feuchtigkeit oder Schmutz in Kontakt kommt.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, der in der Bedienungsanleitung beschrieben ist.
- Füllen Sie den Becher oder den XL-Zerkleinerer-Behälter nie mit Zutaten, die heißer als 80 °C sind.
- Überschreiten Sie nicht die in der Tabelle aufgeführten Mengen und Verarbeitungszeiten.

- Reinigen Sie die Messereinheit des Pürierstabs unter fließendem Wasser. Tauchen Sie ihn nicht komplett in Wasser unter.
- Lassen Sie den Pürierstab nach der Reinigung trocknen. Bewahren Sie das Gerät entweder horizontal oder mit dem Messer nach oben auf. Achten Sie darauf, dass die Messereinheit vollständig trocken ist, bevor Sie den Pürierstab aufräumen.
- Geräuschpegel:  $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

### **Elektromagnetische Felder**

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern.

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) registrieren.

## Allgemeine Beschreibung

### Stabmixer

- 1 Netzkabel
- 2 Auslöserschalter
- 3 Motoreinheit
- 4 Entriegelungstaste
- 5 Pürierstab mit integrierter Messereinheit
- 6 Klingenschutz

### XL-Zerkleinerer

**(nur HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)**

- 7 Antriebseinheit für XL-Zerkleinerer
- 8 Zerkleinerer-Messer für XL-Zerkleinerer
- 9 Zerkleinerer-Behälter für XL-Zerkleinerer (für XL-Zerkleinerer und Spiralschneider HR2656, HR2657)

### Spiralschneider (nur HR2656, HR2657)

- 10 3 Spiralschneider-Einsätze (Spaghetti, Linguine, Band)
- 11 Einfüllöffnung
- 12 Spiralschneider-Antriebsplatte
- 13 Spiralschneider-Antriebseinheit

### Bottle-to-go (nur HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)

- 14 Flasche
- 15 Deckel

### Suppenbehälter (nur HR2651, HR2655)

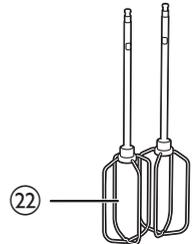
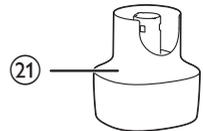
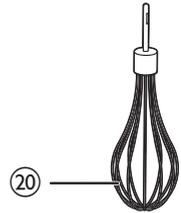
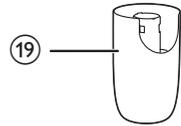
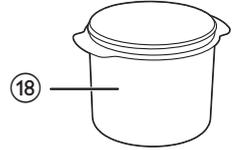
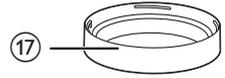
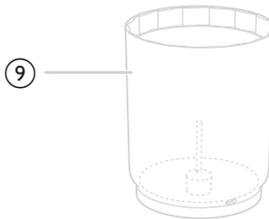
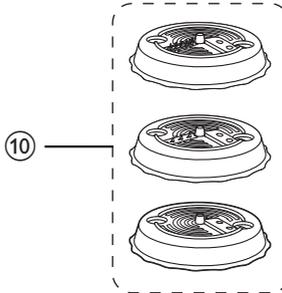
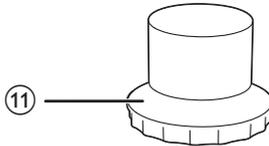
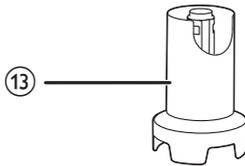
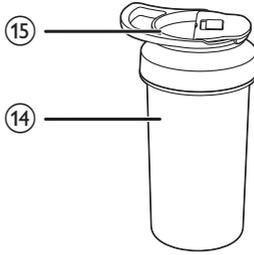
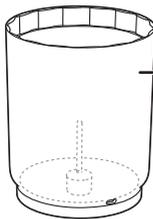
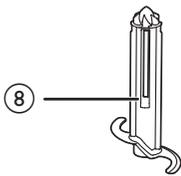
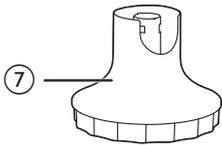
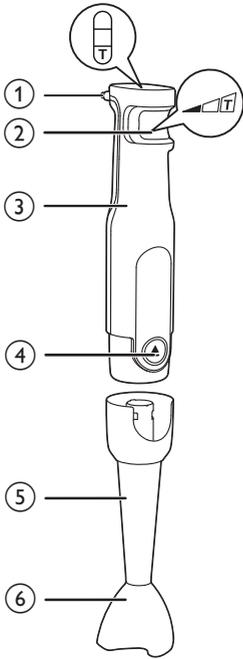
- 16 Deckel
- 17 Cracker-Fach
- 18 Suppenbehälter

### Schneebeesen (nur HR2621, HR2652, HR2655, HR2657)

- 19 Schneebeesen-Antriebseinheit
- 20 Schneebeesen

### Mixerzubehör (nur HR2653)

- 21 Mixerzubehör-Antriebseinheit
- 22 Mixerzubehör



## Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe Kapitel „Reinigung“).

### Hinweis

- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

## Für den Gebrauch vorbereiten

- 1 Lassen Sie heiße Zutaten auf mindestens 80 °C abkühlen, bevor Sie diese verarbeiten oder in die Bottle-to-go oder den Suppenbehälter geben.
- 2 Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in 2 x 2 x 2 cm große Würfel.
- 3 Setzen Sie das Gerät ordnungsgemäß zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

### Hinweis

- Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien oder Etiketten.

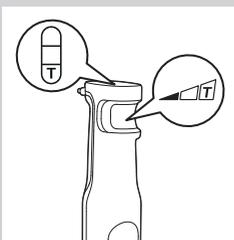
## Das Gerät benutzen

Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck gemäß der Beschreibung in dieser Anleitung.

### Vorsicht

- **Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie während der Zubereitung und wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, Hände und Finger von den Klingen fern, und greifen Sie nicht in den Behälter, um schwere Verletzungen von Personen und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden.**

## Auslöserschalter



Dieses Gerät verfügt über einen Auslöserschalter und eine visuelle Geschwindigkeitsanzeige oben auf dem Gerät.

- ↳ Je fester Sie drücken, desto höher wird die Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeitsanzeige oben auf dem Gerät zeigt den „niedrigen Geschwindigkeitsbereich“, den „mittleren Geschwindigkeitsbereich“ und den „Höchstgeschwindigkeitsbereich“, der mit einem „T“ (Turbo) markiert ist.

**Stabmixer**

Der Stabmixer ist geeignet zum:

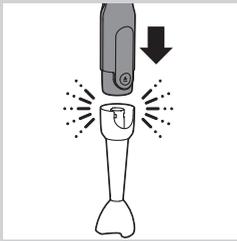
- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsäfte, Suppen, Mixgetränke und Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gegarter Zutaten, z. B. für Baby-Nahrung.
- Zerkleinern von Nüssen, Obst und Gemüse.

**! Vorsicht**

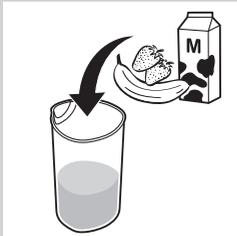
- **Verarbeiten Sie keine Zutaten wie Eiswürfel, gefrorene Zutaten oder Steinobst (abb. 1)**

**Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen**

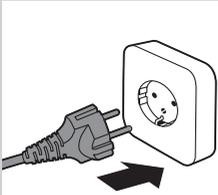
Inhaltsstoffe	Menge zum Mixen	Zeit	Geschwindigkeit
Obst und Gemüse	100 bis 200 g	30 Sekunden	
Babynahrung, Suppen und Soßen	(100 bis 400 ml)	60 s	
Teig	(100 bis 500 ml)	60 s	
Shakes und Mixgetränke	(100 bis 1000 ml)	60 s	



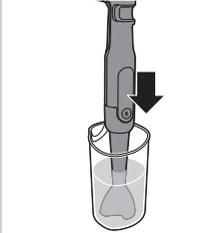
**1** Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet.



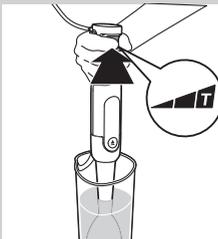
**2** Geben Sie die Zutaten in einen Becher.



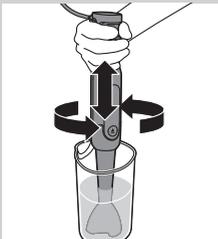
**3** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



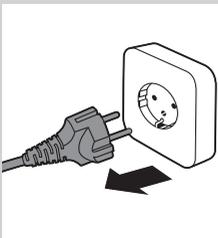
**4** Tauchen Sie den Messerschutz des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein, um Spritzer zu vermeiden.



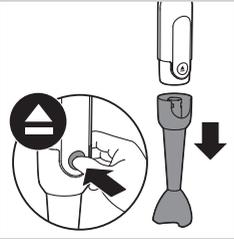
**5** Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Auslöserschalters ein. Sie können die Geschwindigkeit erhöhen, indem Sie den Schalter fester drücken. Wenn Sie den Schalter bis auf Maximum drücken, arbeitet der Mixer mit Turbogeschwindigkeit.



**6** Bewegen Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten und im Kreis, um die Zutaten zu mixen.



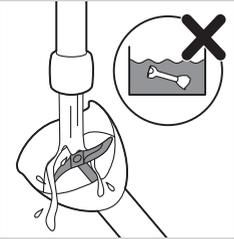
**7** Nachdem Sie das Mixen abgeschlossen haben, lassen Sie den Schalter los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



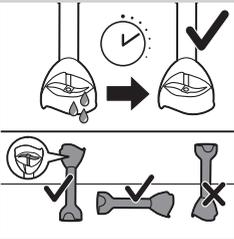
**8** Entfernen Sie den Pürrierstab, indem Sie auf die Entriegelungstaste drücken.

**!** **Vorsicht**

- Messer sind scharf. Vorsichtig handhaben. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose. Berühren Sie niemals das Messer selbst, wenn Sie beim Reinigen Essensreste entfernen, die sich in den Messern verfangen haben.



**9** Zum einfachen Reinigen spülen Sie den Pürrierstab sofort nach dem Gebrauch mit heißem Wasser aus. Tauchen Sie den Pürrierstab nicht komplett in Wasser.



**10** Bringen Sie den Stab in eine aufrechte Position mit dem Klingenschutz oben, und lassen Sie ihn mindestens 10 Minuten lang trocknen, bevor Sie ihn verstauen.

## XL-Zerkleinerer (nur HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)

Der XL-Zerkleinerer dient zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, rohem Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw.

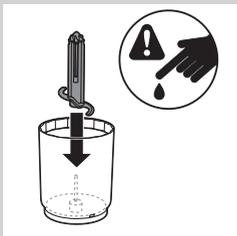


### Vorsicht

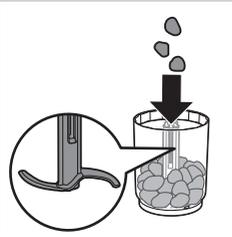
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose. Gehen Sie mit der Messereinheit des Zerkleinerers sehr vorsichtig um, die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie das Gerät immer am mittleren Kunststoffstab. Berühren Sie niemals das Messer selbst. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Messereinheit aus dem Zerkleinerer-Behälter entfernen, wenn Sie den Zerkleinerer-Behälter leeren und während der Reinigung, wenn Sie Essensreste entfernen, die sich in den Messern verfangen haben.
- Verarbeiten Sie keine Zutaten wie Eiswürfel, gefrorene Zutaten oder Steinobst.

### Mengen zum Zerkleinern und Verarbeitungszeiten

Inhaltsstoffe	Menge zum Zerkleinern	Zeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln	200 g	5 x 1 Sek.	
Eier	200 g	5 Sek.	
Fleisch	200 g	10 Sek.	
Kräuter	30 g	10 Sek.	
Parmesankäse	200 g	15 Sekunden	
Nüsse und Mandeln	200 g	30 Sekunden	
Bitterschokolade	100 g	20 Sekunden	
Trockenes Brot (Würfel)	80 g	30 Sekunden	



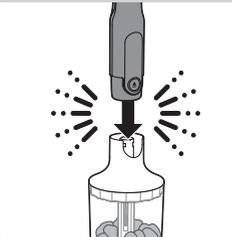
- 1 Setzen Sie die Messereinheit in den XL-Zerkleinerer-Behälter.



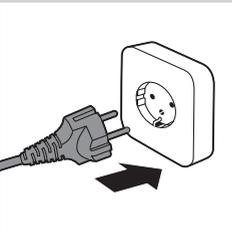
**2** Geben Sie die Zutaten in den XL-Zerkleinerer-Behälter.



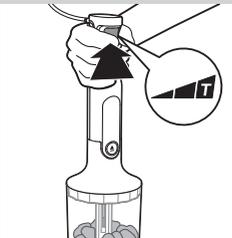
**3** Setzen Sie die Antriebseinheit für den XL Zerkleinerer auf den Zerkleinerer-Behälter.



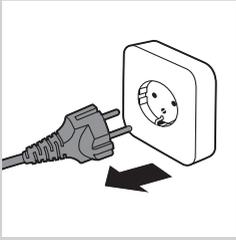
**4** Befestigen Sie die Motoreinheit an der Antriebseinheit für den XL-Zerkleinerer, bis sie hörbar einrastet.



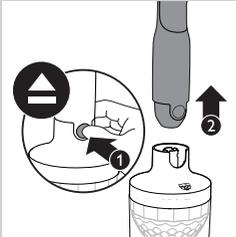
**5** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



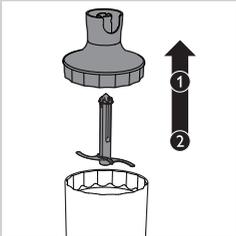
**6** Drücken Sie den Auslöseschalter, und lassen Sie ihn laufen, bis alle Zutaten geschnitten sind.



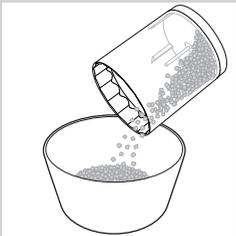
- 7** Nachdem Sie das Zerkleinern abgeschlossen haben, lassen Sie den Schalter los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



- 8** Drücken Sie die Entriegelungstaste, und nehmen Sie die Motoreinheit von der Antriebseinheit.

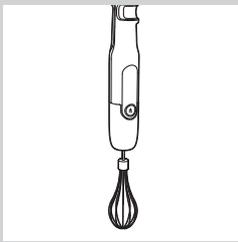


- 9** Entfernen Sie vorsichtig die Antriebseinheit und die Messereinheit (abb. 18).

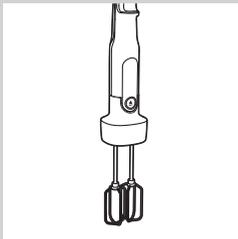


- 10** Gießen Sie die zerkleinerten Zutaten heraus (abb. 19).

**Schneebeesen (nur HR2621, HR2652, HR2655, HR2657) / Mixerzubehör (nur HR2653)**



Der Schneebeesen ist für Schlagsahne, Eischnee, Desserts usw. vorgesehen.



Das Mixerzubehör ist zum Mixen aller Arten von leichtem Teig geeignet, z. B. Biskuitteig, Kuchenteig und zum Stampfen von Kartoffeln, Schlagen von Sahne, Eiweiß und Desserts.

**Tipp**

- Wenn Sie eine kleine Menge verarbeiten wollen, kippen Sie den Behälter ein wenig, um ein schnelleres Ergebnis zu erhalten.
- Wenn Sie Eiweiß schlagen, sollten Sie für optimale Ergebnisse eine große Schüssel verwenden. Damit Sie ein gutes Ergebnis erhalten, muss die Schüssel komplett fettfrei sein und es dürfen sich keine Reste von Eigelb oder Eiweiß darin befinden.
- Um Spritzer zu vermeiden, beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit, und erhöhen Sie diese nach etwa 1 Minute.
- Verwenden Sie zum Schlagen von Sahne einen Becher, um Spritzer zu vermeiden.

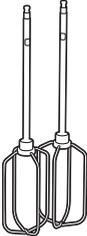
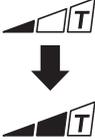
**Hinweis**

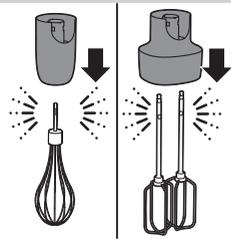
- Verwenden Sie den Schneebeesen nicht zur Zubereitung von Teig oder Kuchenmischungen.

**Mengen und Verarbeitungszeiten zum (Steif-)Schlagen.**

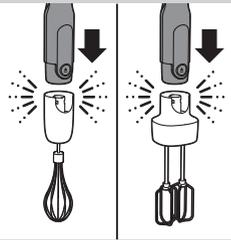
	Inhaltsstoffe	Menge zum (Steif-) Schlagen	Zeit	Geschwindigkeit
	Creme	250 g	70 bis 90 Sek.	
	Eischnee	4 x	120 Sek.	

## Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen

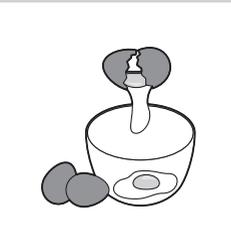
	Inhaltsstoffe	Mixmengen	Zeit	Geschwindigkeit
	Creme	200 bis 250 ml	70 bis 90 Sek.	
	Eier	1 bis 6 x	2 bis 4 Min.	
	Kuchenteig	750 g	3 bis 6 Min.	
	Gekochte Kartoffeln	750 g	30 Sekunden	



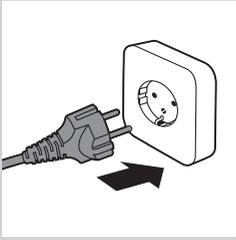
- 1** Befestigen Sie den Schneebesen an der Schneebesen-Antriebseinheit, oder befestigen Sie das Mixerzubehör an der Mixerzubehör-Antriebseinheit, bis sie hörbar einrastet.



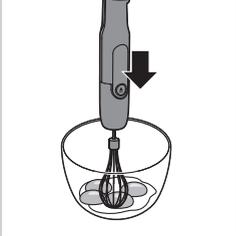
- 2** Befestigen Sie die Schneebesen- oder Mixer-Antriebseinheit an der Motoreinheit, bis sie hörbar einrastet.



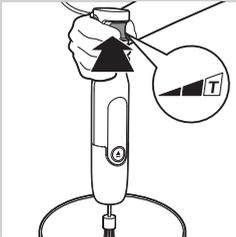
- 3** Die Zutaten in eine Schüssel geben.



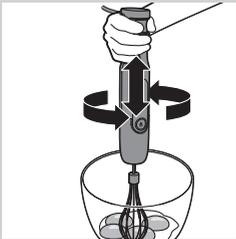
**4** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



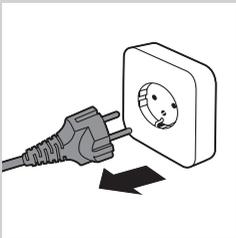
**5** Tauchen Sie den Schneebesen oder das Mixerzubehör in die Zutaten ein.



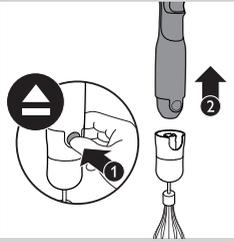
**6** Drücken Sie den Auslöserschalter.



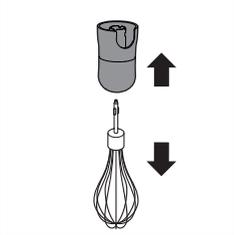
**7** Bewegen Sie das Gerät langsam in Kreisen.



**8** Nachdem Sie das Quirlen/Mixen abgeschlossen haben, lassen Sie den Auslöserschalter los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



- 9** Drücken Sie die Entriegelungstaste, und nehmen Sie die Motoreinheit von der Antriebseinheit.



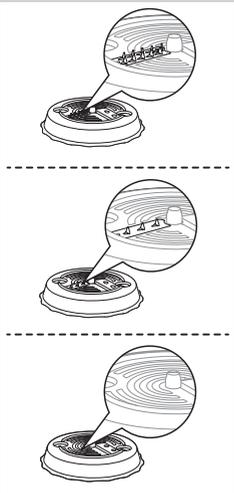
- 10** Um den Schneebesen bzw. das Mixerzubehör von der Antriebseinheit abzunehmen, ziehen Sie den Schneebesen bzw. das Mixerzubehör gerade nach unten aus der Antriebseinheit.

### Spiralschneider (nur HR2656, HR2657)

Der Spiralaufsatz ist für die Herstellung von Spiralen aus verschiedenen Gemüsesorten vorgesehen, z. B. Kartoffeln, Karotten, Gurken, Zucchini, weißer Rettich, rote Beete, Rüben usw.

#### 3 Einsätze:

Der Spiralaufsatz hat drei verschiedene Einsätze, die Spiralen mit unterschiedlichen Breiten erzeugen. Die Einsätze „Spaghetti“ und „Linguine“ verfügen über zwei verschiedene Messer, das einfache Messer schneidet Spiralbänder und die zweite Messereinheit mit den kleinen Zähnen teilt sie in feine (Spaghetti) oder dickere (Linguine) Streifen. Der Einsatz für die breiten Bänder hat nur ein einfaches Messer.



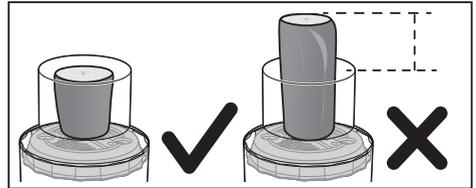
#### Vorsicht

- Gehen Sie mit den Einsätzen sehr vorsichtig um, die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie die Einsätze immer am Außenradius fest. Berühren Sie niemals das Messer selbst. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Einsätze in den Zerkleinerer-Behälter einsetzen oder daraus entfernen. Fassen Sie die Einsätze mit zwei Fingern an, indem Sie in die Löcher im Einsatz greifen. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie während der Reinigung, Essensreste entfernen, die sich in den Messern verfangen haben.

				Geschwindigkeit
Zucchini	✓	✓	✓	
Süßkartoffeln	✓	✓	✓	
Karotten (dicker als 3 cm)	✓	✓	✓	
Rettich	✓	✓	✓	
Gurke	✓	✓	—	
Kartoffeln	✓	✓	✓	

### Tipps zur Zubereitung von Gemüse

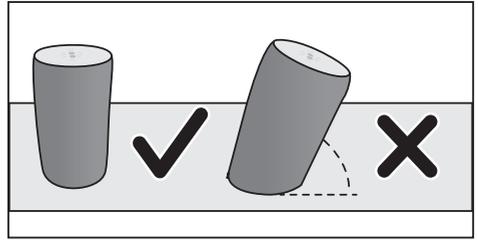
- Um ansprechende und lange Spiralen zu erhalten, schneiden Sie das Gemüse in gerade Zylinder mit ungefähr der gleichen Höhe wie die Einfüllöffnung.



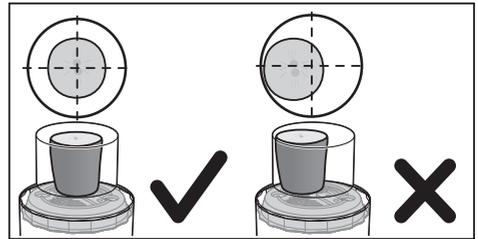
- Schneiden Sie jedes Ende von, z. B. einer Gurke/Kartoffel ab, um einen guten Kontakt mit der Führungsplatte und dem Schneideinsatz zu erhalten.



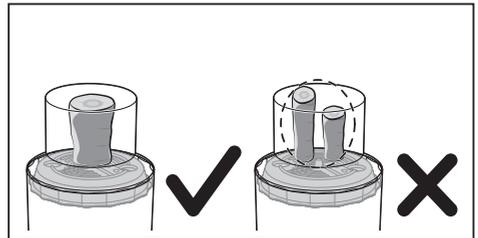
- Nur ein gerader Zylinder bleibt von Beginn bis zum Ende der Verarbeitung zentriert.



- Zentrieren Sie das vorbereitete Gemüse, indem Sie es auf das kleine Metallrohr in der Mitte des Schneideinsatzes drücken.



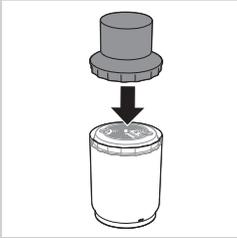
- Platzieren Sie niemals mehr als ein Stück Gemüse auf den Schneideinsätzen.



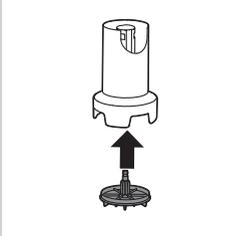
## Spiralschneider verwenden

- 1 Entfernen Sie das Schneidmesser aus dem XL-Zerkleinerer-Behälter und setzen Sie einen der Einsätze in den XL-Zerkleinerer-Behälter ein.

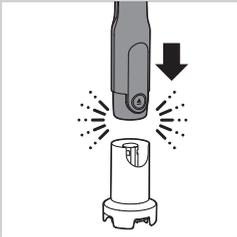




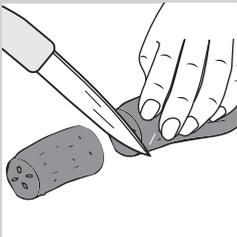
**2** Setzen Sie die durchsichtige Einfüllöffnung auf den XL-Zerkleinerer-Behälter auf.



**3** Befestigen Sie die Antriebsplatte an der Spiralschneider-Antriebseinheit.



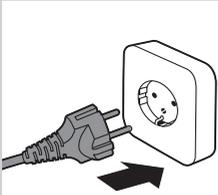
**4** Bringen Sie die Motoreinheit an der Antriebseinheit an (abb. 2).



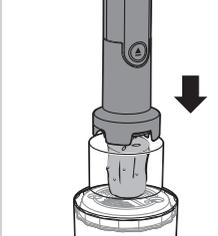
**5** Bereiten Sie das Gemüse wie in den Vorbereitungstipps beschrieben vor.



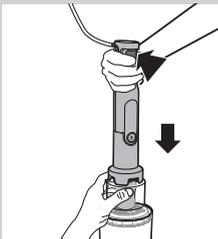
**6** Zentrieren Sie das Gemüse, und drücken Sie es auf das kleine Metallrohr des Einsatzes.



**7** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



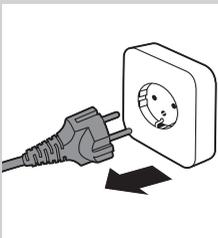
**8** Drücken Sie die Motoreinheit mit der angebrachten Antriebseinheit und der Antriebsplatte auf das Gemüse (abb. 6).



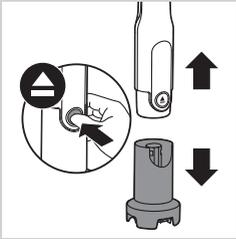
**9** Fixieren Sie den Zerkleinerer-Behälter und die Einfüllöffnung mit einer Hand, und drücken Sie den Auslöseschalter mit dem Mittelfinger der anderen Hand. Drücken Sie gleichzeitig das Gemüse herunter.



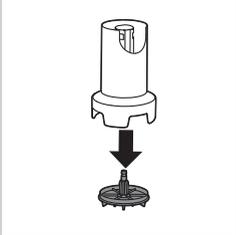
**10** Die Spiralen werden in der Schüssel ausgegeben.



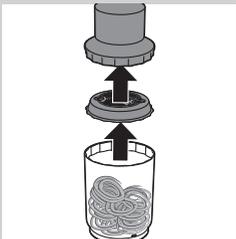
**11** Nachdem Sie die Verarbeitung abgeschlossen haben, lassen Sie den Schalter los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



**12** Nehmen Sie die Antriebseinheit ab, indem Sie auf die Entriegelungstaste drücken.



**13** Entfernen Sie die Antriebsplatte von der Antriebseinheit.



**14** Entfernen Sie die Einfüllöffnung und den Einsatz, und entleeren Sie dann die Schüssel.

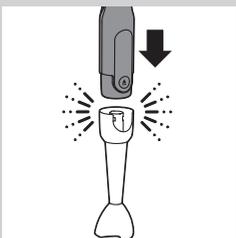
**Hinweis**

- Wenn Sie eine weitere Portion erstellen möchten, entfernen Sie das restliche Gemüse von der Antriebsplatte oder dem Einsatz.
- Wenn Sie größere Mengen zubereiten, entleeren Sie die Schüssel, bevor sie voll ist.

**Suppenbehälter (nur HR2651, HR2655)**

Der Suppenbehälter dient dazu, die Suppe direkt in den Behälter zu mischen und mit nach draußen zu nehmen.

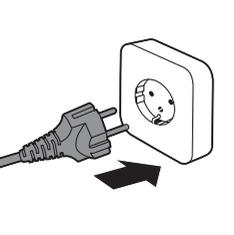
	Maximale Menge	Zeit	Geschwindigkeit
1. Kochen Sie Gemüse, z. B. Karotten, Kartoffeln, für 20 Minuten in kochendem Wasser. 2. Schneiden Sie es in 2 x 2 x 2 cm große Stücke.	Karotten, Kartoffeln: 200 g Wasser: 100 g	60 s	



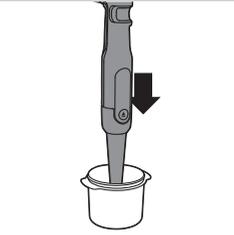
**1** Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet.



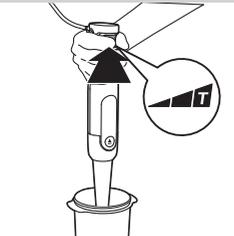
**2** Geben Sie die gekochten Zutaten in den Behälter.



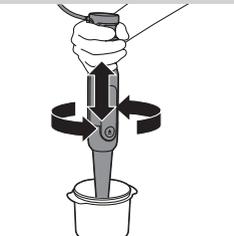
**3** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



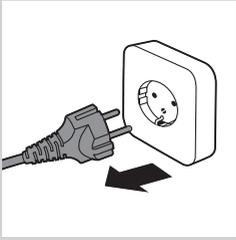
**4** Tauchen Sie den Messerschutz des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein, um Spritzer zu vermeiden.



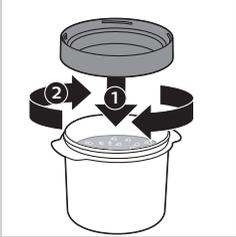
**5** Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Auslöserschalters ein. Sie können die Geschwindigkeit erhöhen, indem Sie den Schalter fester drücken.



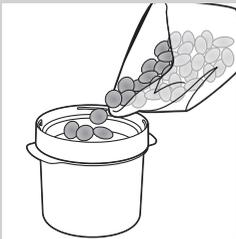
**6** Bewegen Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten und im Kreis, um die Zutaten zu mixen.



**7** Nachdem Sie das Mixen abgeschlossen haben, lassen Sie den Schalter los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



**8** Befestigen Sie das Cracker-Fach, und fixieren Sie es durch Drehen im Uhrzeigersinn.

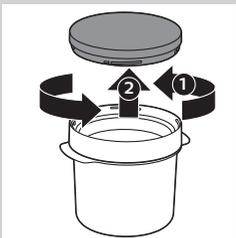


**9** Geben Sie die Cracker oder andere Lebensmittel, die Sie zusammen mit der Suppe essen werden, hinein.

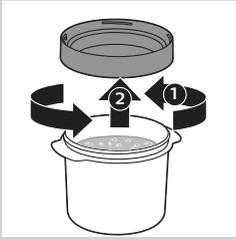


**10** Befestigen Sie den Deckel, und schließen Sie ihn, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

### Die Suppe direkt im Suppenbehälter aufwärmen:



**1** Öffnen Sie den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.



- 2** Entfernen Sie das Cracker-Fach, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen.

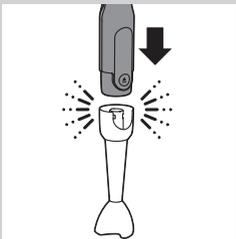


- 3** Setzen Sie den geöffneten Behälter in die Mikrowelle, und wärmen Sie die Suppe auf.

**Bottle-to-go (nur HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)**

Die Bottle-to-go ist für das direkte Mischen in der Flasche und die Mitnahme zur Arbeit gedacht.

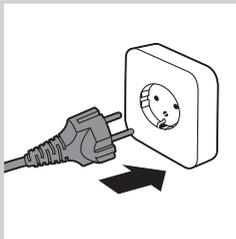
	Maximale Menge	Zeit	Geschwindigkeit
Beeren, Bananen Milch, Saft	400 ml	60 s	
Gemüse Saft	400 ml	60 s	



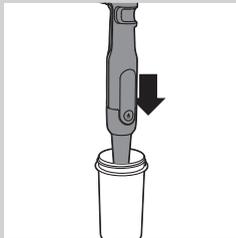
- 1** Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet.



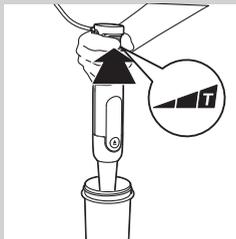
- 2** Geben Sie die Zutaten in die Flasche.



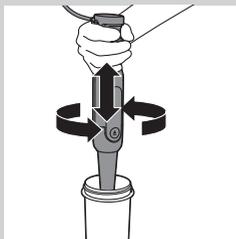
**3** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



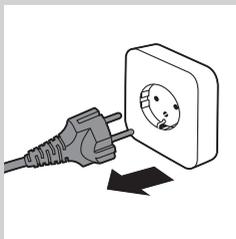
**4** Tauchen Sie den Messerschutz des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein, um Spritzer zu vermeiden.



**5** Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Auslöserschalters ein. Sie können die Geschwindigkeit erhöhen, indem Sie den Schalter fester drücken.



**6** Bewegen Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten und im Kreis, um die Zutaten zu mixen.



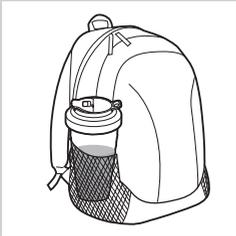
**7** Nachdem Sie das Mixen abgeschlossen haben, lassen Sie den Schalter los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



**8** Befestigen Sie den Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.



**9** Schließen Sie den Trinkschnabel, und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Sperrschieber in der Verriegelungsposition drücken.



**10** Sie können jetzt die Flasche mitnehmen.



**11** Öffnen Sie den Trinkschnabel, indem Sie den Verriegelungsschieber in die geöffnete Position schieben.



**12** Genießen Sie Ihre hausgemachten Smoothies oder Shakes.

## Pflege



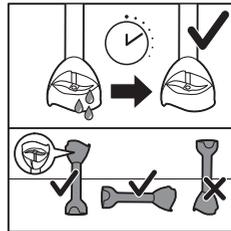
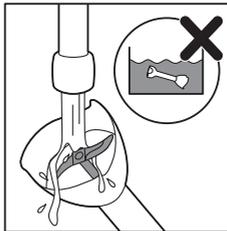
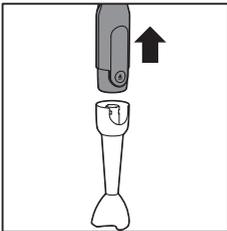
### Vorsicht

- Tauchen Sie die Motoreinheit, die XL-Zerkleinerer-Antriebseinheit, die Schneebesens-Antriebseinheit und die Mixerzubehör-Antriebseinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zur Reinigung dieser Teile nur ein feuchtes Tuch. Spülen Sie das Pürrierstabmesser und den Klingenschutz unter fließendem Wasser ab. Alle Teile des Zubehörs sind spülmaschinengeeignet
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Alkohol, Benzin oder Aceton.

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- 2** Drücken Sie die Entriegelungstaste auf der Motoreinheit zum Entfernen des verwendeten Zubehörs.
- 3** Nehmen Sie das Zubehörteil ab.
- 4** Weitere Informationen finden Sie in den Reinigungstabellen.

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

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



## Aufbewahrung

- 1** Wickeln Sie das Netzkabel locker hinten um das Gerät.
- 2** Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort, wo es keinem direkten Sonnenlicht oder anderen Hitzequellen ausgesetzt ist.

## Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU).
- 1** Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
  - 2** Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.
  - 3** Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.
  - 4** Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Sammel- und Rücknahmestellen in Deutschland: <https://www.stiftung-ear.de/>

## Garantie und Support

Für Unterstützung und weitere Informationen besuchen Sie die Philips Website unter [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), oder lesen Sie die internationale Garantieschrift.

## Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

### Problem

Das Gerät ist sehr laut, gibt einen unangenehmen Geruch ab, fühlt sich heiß an oder erzeugt Rauch. Was kann ich tun?

### Lösung

Das Gerät kann dann einen unangenehmen Geruch abgeben oder Rauch erzeugen, wenn es zu lange verwendet wird. In diesem Fall müssen Sie das Gerät ausschalten und 60 Minuten abkühlen lassen.

Problem	Lösung
Kann das Gerät durch das Verarbeiten sehr harter Zutaten beschädigt werden?	Ja, das Gerät kann beschädigt werden, wenn Sie sehr harte Zutaten wie Knochen, Steinobst oder gefrorene Zutaten verarbeiten.
Warum steht das Gerät plötzlich still?	Möglicherweise blockieren harte Zutaten die Messereinheit. Lassen Sie den Auslöserschalter los, ziehen Sie den Stecker des Geräts ab, nehmen Sie die Motoreinheit ab, und entfernen Sie die entsprechenden Zutaten, die die Messereinheit blockieren.





Technische Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

© 2019 Koninklijke Philips N.V.

Alle Rechte vorbehalten.