

PHILIPS

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

Bedienungsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtig!	3
Einführung	7
Allgemeine Beschreibung	7
Vor dem ersten Gebrauch	9
Für den Gebrauch vorbereiten	9
Das Gerät benutzen	9
Stabmixer	9
XL-Zerkleinerer (nur HR2537)	
Kompakter Zerkleinerer (nur HR2532, HR2533, HR2535, HR2536, HR2537, HR2538)	12
Schneebesens (nur HR2533, HR2536, HR2537, HR2538)	15
Kartoffelstampfer (nur HR2538)	18
Pflege	20
Aufbewahrung	23
Recycling	23
Garantie und Support	23
Fehlerbehebung	23

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 oder Schneebesens 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 Kabel 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.

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, aufbewahren oder reinigen.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Befolgen Sie die Anweisungen, und halten Sie sich an die Reinigungstabelle in der Bedienungsanleitung.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder Teile anfassen, die sich bei Gebrauch bewegen.

Vorsicht

- 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.
- Keines der Zubehörteile ist 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, den XL-Zerkleinerer-Behälter (nur bestimmte Gerätetypen) oder den Behälter des kompakten Zerkleinerers (nur bestimmte Gerätetypen) niemals 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 die Stromeinheit keinesfalls in Wasser.
- Lassen Sie den Pürierstab nach der Reinigung trocknen. Bewahren Sie das Gerät entweder horizontal oder mit dem Messer nach oben auf.
- 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 registrieren.

Allgemeine Beschreibung

Stabmixer

- 1 Ein-/Aus-Schalter
- 2 Motoreinheit
- 3 Entriegelungstaste
- 4 Pürierstab mit integrierter Messereinheit

Schneebesen (nur HR2533, HR2536, HR2537, HR2538)

- 5 Quirl-Verbindungseinheit
- 6 Quirl

Becher

- 7 Becher

Kartoffelstampfer (nur HR2538)

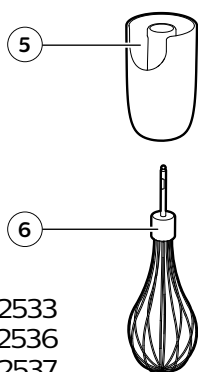
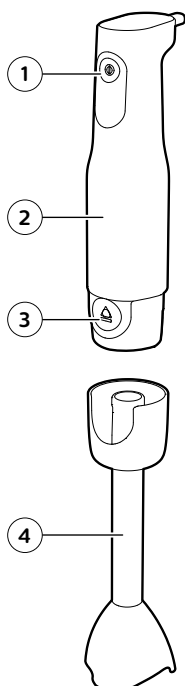
- 8 Kartoffelstampfer-Verbindungseinheit
- 9 Kartoffelstampfer
- 10 Zerstampfer

XL-Zerkleinerer (nur HR2537)

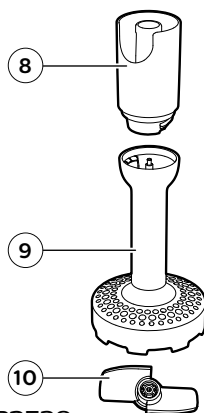
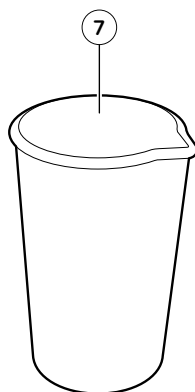
- 11 XL-Deckel des Zerkleinerers
- 12 Messereinheit des XL-Zerkleinerers
- 13 XL-Zerkleinerer-Behälter

Kompakter Zerkleinerer (nur HR2532, HR2533, HR2535, HR2536, HR2537, HR2538)

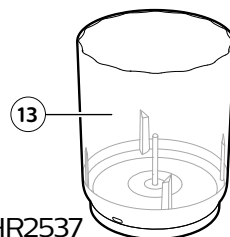
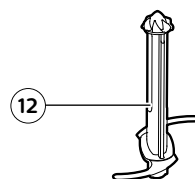
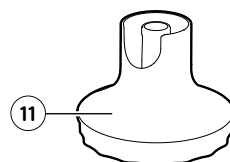
- 14 Kompakter Deckel des Zerkleinerers
- 15 Kompakte Messereinheit des Zerkleinerers
- 16 Behälter für kompakten Zerkleinerer



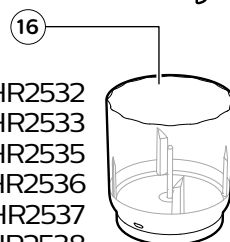
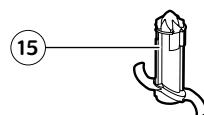
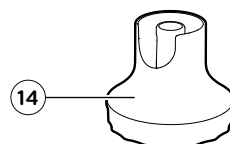
HR2533
HR2536
HR2537
HR2538



HR2538



HR2537



HR2532
HR2533
HR2535
HR2536
HR2537
HR2538

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 höchstens 80°C abkühlen, bevor Sie diese verarbeiten oder in den Becher 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.

Stabmixer

Der Stabmixer ist geeignet zum:

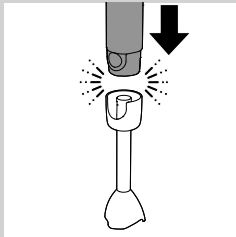
- Mixen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Obstsaften, Suppen, Mixgetränke und Milchshakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gegarter Zutaten, z. B. für Baby-Nahrung.
- Zerkleinern von Nüssen, Obst und Gemüse.

! **Vorsicht**

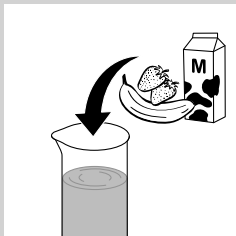
- Verarbeiten Sie keine Zutaten wie Eiswürfel, gefrorene Zutaten oder Steinobst (abb. 1).

Mengen und Verarbeitungszeiten zum Mixen

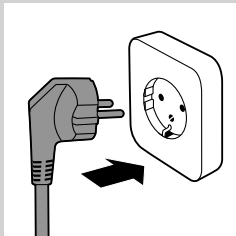
Inhaltsstoffe	Menge zum Mixen	Zeit
Obst und Gemüse	100 bis 200 g	30 Sekunden
Babynahrung, Suppen und Soßen	(100 bis 400 ml)	60 Sekunden
Teig	(100 bis 500 ml)	60 Sekunden
Shakes und Mixgetränke	(100 bis 500 ml)	60 Sekunden



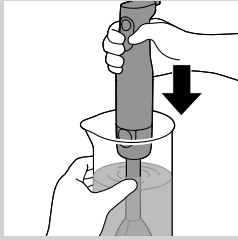
- 1** Befestigen Sie den Pürierstab an der Motoreinheit, bis er hörbar einrastet.



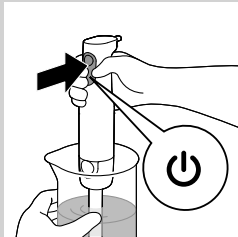
- 2** Geben Sie die Zutaten in den Messbecher.



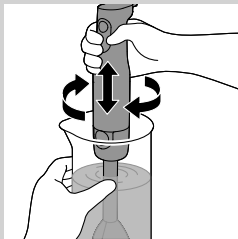
- 3** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



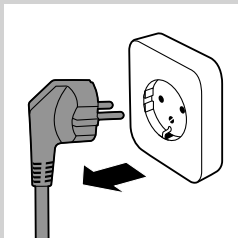
- 4** Tauchen Sie den Messerschutz des Pürierstabs vollständig in die Zutaten ein, um Spritzer zu vermeiden.



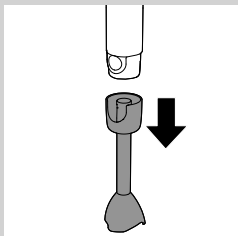
- 5** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.



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



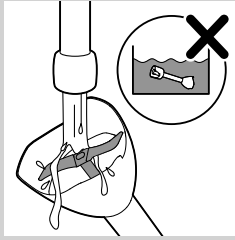
- 7** Ziehen Sie nach dem Mixen den Netzstecker aus der Steckdose.



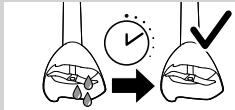
- 8** Entfernen Sie den Pürierstab, indem Sie auf die Entriegelungstaste drücken.

! Vorsicht

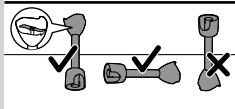
- Messer sind scharf. Vorsichtig handhaben. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose. Berühren Sie niemals das Messer selbst, wenn Sie beim Reinigen Essensreste entfernen, die sich in den Messern verfangen haben.



- 9** Zum einfachen Reinigen spülen Sie den Pürierstab sofort nach dem Gebrauch mit heißem Wasser aus. Tauchen Sie den Pürierstab 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 HR2537)

Kompakter Zerkleinerer (nur HR2532, HR2533, HR2535, HR2536, HR2537, HR2538)

Der XL- und der kompakte Zerkleinerer dienen 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.

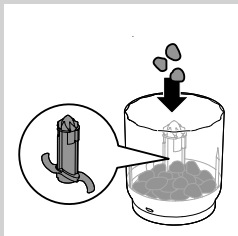
Mengen zum Zerkleinern und Verarbeitungszeiten

	Inhaltsstoffe	Menge zum Zerkleinern	Zeit
XL-Zerkleinerer	Zwiebeln, Eier	200 g	5 x 1 Sekunde
	Fisch	200 g	10 Sekunden
	Kräuter	30 g	5 x 1 Sekunde
	Nüsse und Mandeln	200 g	30 Sekunden
	Bitterschokolade	100 g	20 Sekunden
	Trockenes Brot (Würfel)	80 g	30 Sekunden

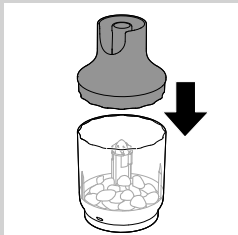
	Inhaltsstoffe	Menge zum Zerkleinern	Zeit
Kompakter Zerkleinerer	Knoblauch, Zwiebeln, Eier	100 g	5 x 1 Sekunde
	Fisch	120 g	5 Sekunden
	Kräuter	20 g	5 x 1 Sekunde
	Nüsse und Mandeln	100 g	20 Sekunden



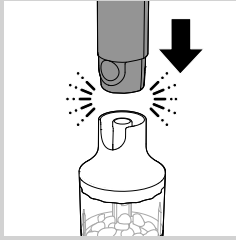
1 Setzen Sie die Messereinheit in den Zerkleinerer-Behälter.



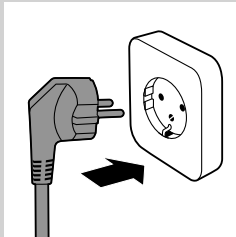
2 Geben Sie die Zutaten in den Behälter.



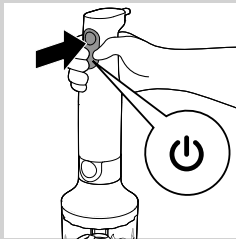
3 Setzen Sie den Deckel des Zerkleinerers auf den Behälter.



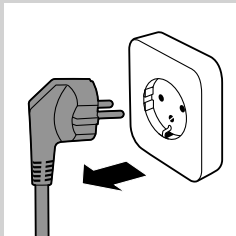
- 4** Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Deckel des Zerkleinerers, bis sie hörbar einrastet.



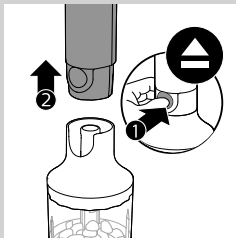
- 5** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



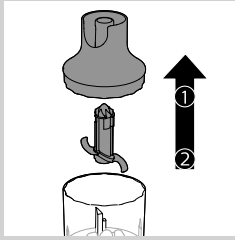
- 6** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, und lassen Sie ihn laufen, bis alle Zutaten geschnitten sind.



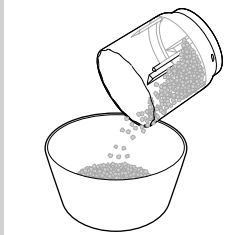
- 7** Ziehen Sie nach dem Zerkleinern den Netzstecker aus der Steckdose.



- 8** Drücken Sie die Entriegelungstaste, und nehmen Sie die Motoreinheit von dem Deckel des Zerkleinerers.



- 9** Entfernen Sie vorsichtig den Deckel des Zerkleinerers und die Messereinheit. (abb. 18).



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

Schneebesen (nur HR2533, HR2536, HR2537, HR2538)

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



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.
- Verwenden Sie zum Schlagen von Sahne den Becher, um Spritzer zu vermeiden.

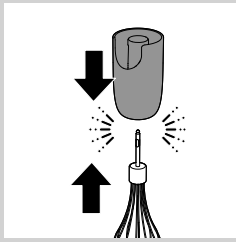


Hinweis

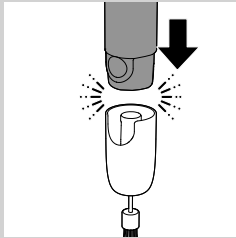
- Verwenden Sie den Quirl nicht zur Zubereitung von Teig oder Kuchenmischungen.

Mengen und Verarbeitungszeiten zum (Steif-)Schlagen.

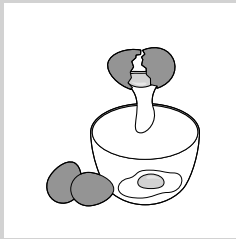
Inhaltsstoffe	Menge zum (Steif-)Schlagen	Zeit
Creme	250 g	70 bis 90 Sekunden
Eischnee	4 x	120 Sekunden



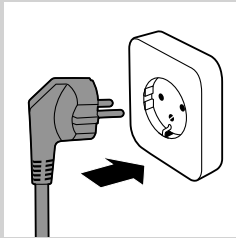
- 1** Befestigen Sie den Quirl an der Quirl-Verbindungseinheit, bis er hörbar einrastet.



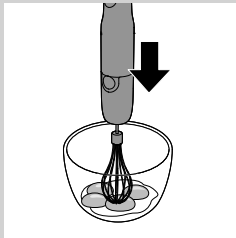
- 2** Befestigen Sie die Quirl-Verbindungseinheit an der Motoreinheit, bis sie hörbar einrastet.



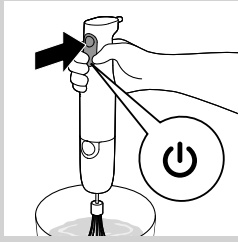
- 3** Die Zutaten in eine Schüssel geben.



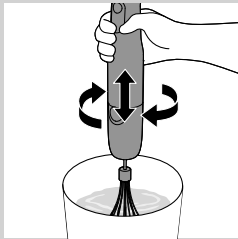
- 4** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



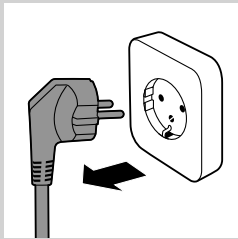
- 5** Tauchen Sie den Quirl in die Zutaten.



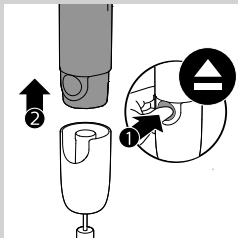
- 6** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.



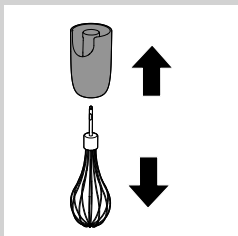
- 7** Bewegen Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten und im Kreis.



- 8** Ziehen Sie nach dem Rühren den Netzstecker aus der Steckdose.



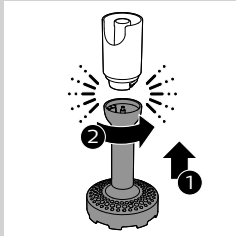
- 9** Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie die Motoreinheit von der Quirl-Verbindungseinheit.



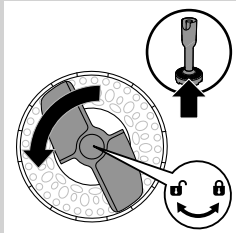
- 10** Um den Quirl von der Verbindungseinheit abzunehmen, ziehen Sie den Quirl gerade nach unten aus der Verbindungseinheit.

Kartoffelstampfer (nur HR2538)

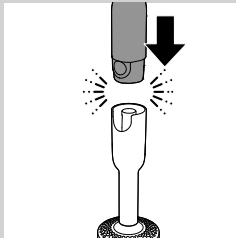
Inhaltsstoffe	Menge zum (Steif-)Schlagen	Zeit
Kartoffeln	2 kg	40 bis 60 Sekunden



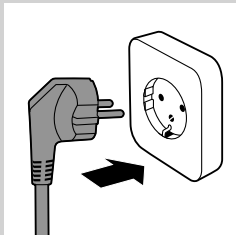
- 1** Befestigen Sie den Kartoffelstampfer an der Verbindungseinheit des Kartoffelstampfers, und drehen Sie den Kartoffelstampfer gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



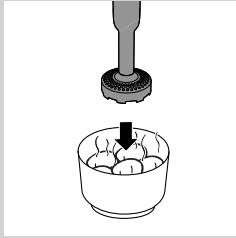
- 2** Drehen Sie den Knethaken zum Anbringen am Kartoffelstampfer gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



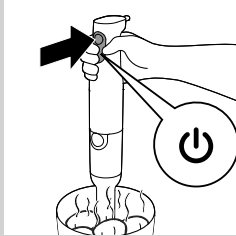
- 3** Befestigen Sie die Verbindungseinheit des Kartoffelstampfers an der Motoreinheit.



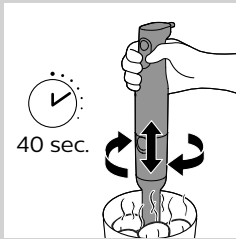
- 4** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



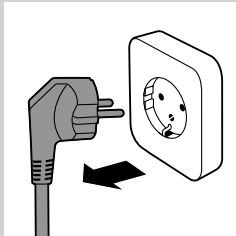
- 5** Kartoffelstampfer in eine Schüssel mit gekochten Kartoffeln geben.



- 6** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.



- 7** Bewegen Sie das Gerät vorsichtig nach oben und unten und im Kreis.



- 8** Ziehen Sie nach dem Zerstampfen der Kartoffeln den Netzstecker aus der Steckdose.

Pflege**Vorsicht**

- Tauchen Sie die Motoreinheit, den Deckel des kompakten Zerkleinerers, den Deckel des XL-Zerkleinerers, die Schneebesen-Verbindungseinheit und die Kartoffelaufbereitungseinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zur Reinigung dieser Teile nur ein feuchtes Tuch. Spülen Sie das Pürierstabmesser 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.

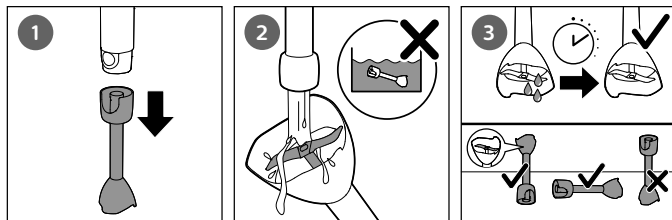
- 1** Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- 2** Drücken Sie die Entriegelungstaste auf der Motoreinheit zum Entfernen des verwendeten Zubehörs.
- 3** Nehmen Sie das Zubehörteil ab.
- 4** Weitere Informationen finden Sie in den Reinigungstabellen.



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



			
	✓	✓	✓



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**, 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** für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

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

© 2020 Koninklijke Philips N.V.

Alle Rechte vorbehalten.