

PHILIPS

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



Инструкция по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

Важная информация	3
Введение	7
Общее описание	7
Перед первым использованием	9
Подготовка прибора к работе	9
Использование прибора	9
Переключатель	10
Ручной блендер	10
Измельчитель XL (только модели HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)	13
Венчик (только модели HR2621, HR2652, HR2655, HR2657) /Насадка-миксер (только модель HR2653)	16
Спиральный нож (только модели HR2656, HR2657)	19
Контейнер для супа (только модели HR2651, HR2655)	24
Бутылка (только модели HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)	27
Очистка	30
Хранение	33
Утилизация	33
Гарантия и поддержка	33
Поиск и устранение неисправностей	33

Важная информация

Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь только влажной тканью.

Внимание!

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, сетевая вилка или другие детали повреждены или имеют видимые трещины.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться компанией Philips, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Никогда не прикасайтесь к режущим краям ножевых блоков, особенно если прибор подключен к электросети. Режущие края очень острые!
- Запрещается использовать ножевой блок измельчителя отдельно от чаши измельчителя.
- Погружайте насадку для смешивания, венчик (только для некоторых моделей) или двойной венчик (только для

некоторых моделей) в ингредиенты перед включением прибора, чтобы избежать разбрызгивания, особенно при обработке горячих продуктов.

- В случае заедания одного из ножевых блоков отключите прибор от сети, прежде чем извлечь продукты, препятствующие движению ножей.
- Будьте осторожны при наливании горячих жидкостей в стакан: горячая жидкость или пар могут стать причиной ожогов.
- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т. п.
- Не используйте прибор для измельчения твердых ингредиентов, например кубиков льда.
- Данный прибор не предназначен для детей. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Лица с ограниченными физическими или интеллектуальными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром других лиц или после инструктирования о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.
- Не позволяйте детям играть с прибором.

Предупреждение.

- Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- Прежде чем сменить насадку или прикоснуться к частям, движущимся во время работы, убедитесь, что прибор выключен и отключен от источника питания.
- Запрещается использовать прибор с аксессуарами дольше 3 минут без перерыва. Перед тем как перейти к обработке следующей порции необходимо охладить прибор в течение 15 минут.
- Запрещается использовать любые аксессуары, кроме контейнера для супа, в микроволновой печи.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, а также аксессуарами и деталями, не имеющими специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Не подвергайте блок электродвигателя воздействию высокой температуры, огня, жидкости и не допускайте загрязнения.
- Используйте этот прибор только по назначению, как указано в инструкции по эксплуатации.

- Не помещайте в стакан или чашу измельчителя XL (только для некоторых моделей) ингредиенты с температурой выше 80 °С.
- Количество обрабатываемых продуктов и время работы прибора не должно превышать значения, указанные в таблице.
- Промывайте ножевой блок насадки для смешивания под струей воды. Запрещается погружать в воду полностью.
- После очистки дайте насадке для смешивания высохнуть. Хранить в горизонтальном положении или ножом вверх. Перед тем как убрать насадку для смешивания убедитесь, что ножевой блок полностью высох.
- Уровень шума: $L_c = 85$ дБ(А)

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор Philips соответствует всем применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте приобретенное устройство на сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание

Ручной блендер

- 1 Шнур питания
- 2 Переключатель
- 3 Блок электродвигателя
- 4 Кнопка отсоединения
- 5 Насадка для смешивания со встроенным ножевым блоком
- 6 Защита лезвий

Измельчитель XL (только модели HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)

- 7 Привод измельчителя XL
- 8 Нож измельчителя XL
- 9 Чаша измельчителя XL (для измельчителя XL и спирального ножа HR2656, HR2657)

Спиральный нож (только модели HR2656, HR2657)

- 10 3 вставки для спирального ножа (спагетти, лингвини, спирали)
- 11 Камера подачи
- 12 Вращающаяся пластина спирального ножа
- 13 Привод спирального ножа

Бутылка (только модели HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)

- 14 Бутылочка
- 15 Крышка

Контейнер для супа (только модели HR2651, HR2655)

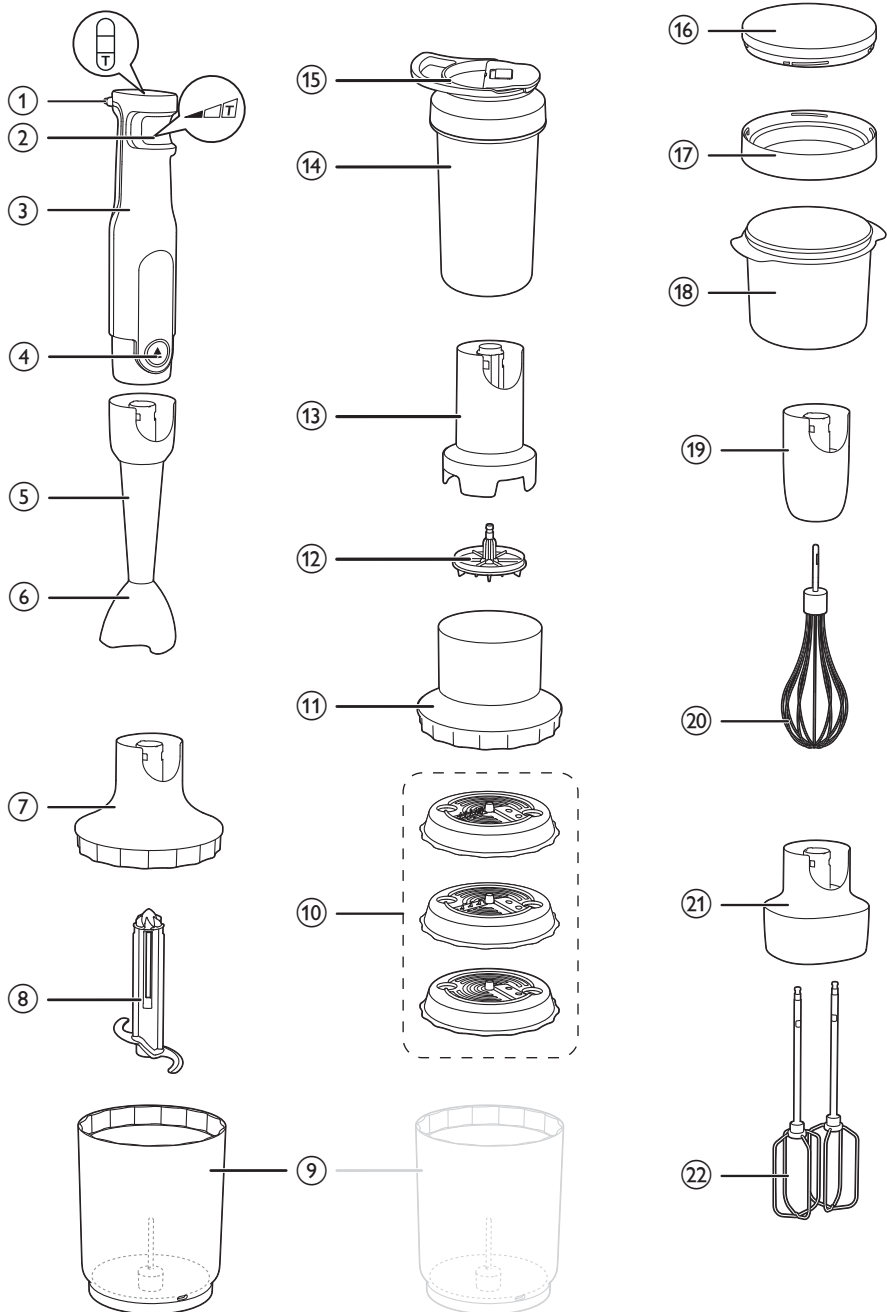
- 16 Крышка
- 17 Отделение для крекеров
- 18 Контейнер для супа

Венчик (только модели HR2621, HR2652, HR2655, HR2657)

- 19 Привод венчика
- 20 Венчик для взбивания

Насадка-миксер (только модель HR2653)

- 21 Привод насадки-миксера
- 22 Насадка-миксер



Перед первым использованием

- 1 Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, соприкасающиеся с продуктами питания (см. раздел «Очистка»).



Примечание.

- Перед использованием прибора убедитесь, что все части являются абсолютно сухими.

Подготовка прибора к работе

- 1 Перед тем как обработать или поместить горячие продукты в бутылку или контейнер для супа, дайте им остыть (температура продуктов не должна превышать 80 °С).
- 2 Перед обработкой в блендере нарежьте крупные продукты небольшими кубиками (размером около 2 см).
- 3 Прежде чем подключить прибор к сети электропитания проверьте правильность сборки.



Примечание.

- Всегда полностью разматывайте сетевой шнур перед включением прибора.
- Перед использованием удалите упаковочные материалы и этикетки.

Использование прибора

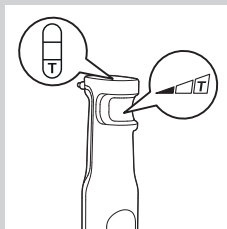
Используйте данный прибор согласно его предназначению, описанному в данном руководстве.



Предупреждение.

- Не прикасайтесь к движущимся частям. Не прикасайтесь руками и пальцами к лезвиям и внутренним частям контейнера во время работы устройства или при его подключении к сети во избежание серьезных травм и/или повреждения прибора.

Переключатель



Этот прибор оснащен переключателем и индикатором скорости в верхней части устройства.

- ↳ Чем сильнее вы нажимаете, тем выше скорость прибора. Индикатор скорости в верхней части прибора указывает низкую скорость работы, среднюю скорость работы и высокую скорость работы, которая обозначена «Т» (Турбо).

Ручной блендер

Назначение блендера:

- перемешивание жидкостей, таких как молочные продукты, соусы, фруктовые соки, супы, напитки, коктейли;
- перемешивание мягких продуктов, таких как жидкое тесто или майонез;
- приготовление пюре из термически обработанных продуктов, например, приготовление детского питания.
- измельчение орехов, фруктов и овощей.

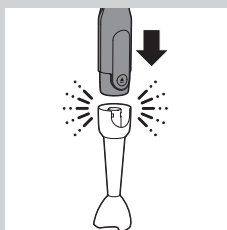


Предупреждение.

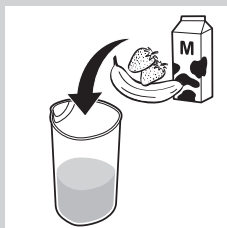
- Не обрабатывайте следующие ингредиенты: кубики льда, замороженные ингредиенты и фрукты с большими косточками (рис. 1)

Количество продуктов и время приготовления

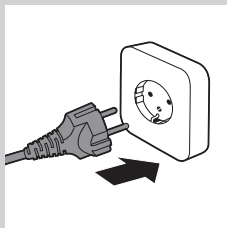
Ингредиенты	Количество продуктов	Время	Скорость
Фрукты и овощи	100–200 г	30 сек.	
Детское питание, супы и соусы	100–400 мл	60 сек.	
Жидкое тесто	100–500 мл	60 сек.	
Коктейли и напитки	100–1000 мл	60 сек.	



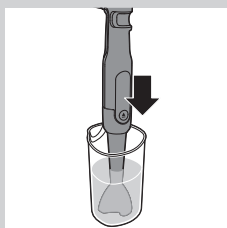
- 1** Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок).



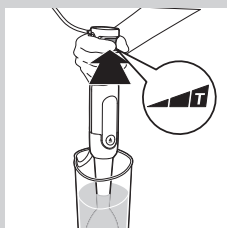
2 Положите ингредиенты в стакан.



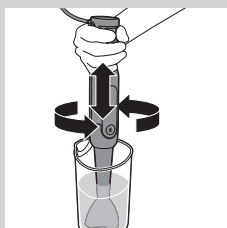
3 Вставьте сетевую вилку в розетку.



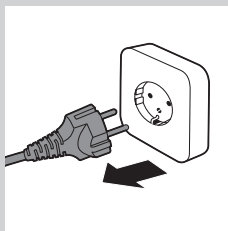
4 Для предотвращения разбрызгивания лезвия должны быть полностью погружены в приготавливаемый продукт.



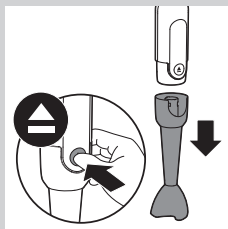
5 Включите прибор нажатием на переключатель. Вы можете увеличить скорость работы прибора сильным нажатием на переключатель. Нажатие на переключатель до упора переведет блендер в турборежим.



6 Для смешивания продуктов медленно перемещайте прибор вверх и вниз круговыми движениями.



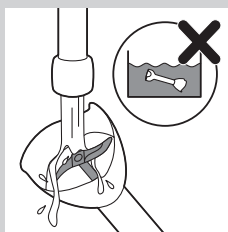
- 7** После завершения смешивания отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините прибор от сети.



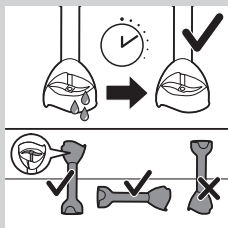
- 8** Снимите насадку для смешивания, нажав кнопку отсоединения.

! Предупреждение.

- Используются острые лезвия. Используйте с осторожностью. Всегда отключайте прибор от электросети перед контактом с лезвиями. Никогда не касайтесь самих лезвий при их очистке от застрявшей еды.



- 9** Для простой очистки промойте насадку горячей водой сразу после использования. Не погружайте насадку в воду целиком.



- 10** Расположите насадку вертикально (элементом защиты лезвий вверх) и оставьте высыхать минимум на 10 минут, перед тем как убрать в место хранения.

Измельчитель XL (только модели HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)

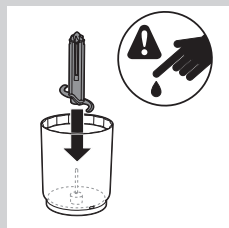
Измельчитель XL предназначен для измельчения таких продуктов как орехи, сырое мясо, репчатый лук, твердые сыры, вареные яйца, чеснок, зелень, сухой хлеб и т.д.

**Предупреждение.**

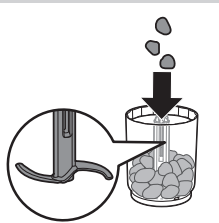
- Всегда отключайте прибор от электросети перед контактом с лезвиями. Будьте осторожны при обращении с ножевым блоком измельчителя. Используются очень острые лезвия. Всегда удерживайте устройство за центральный пластиковый стержень. Никогда не прикасайтесь к самим лезвиям. Будьте особенно осторожны при вставке или извлечении ножевого блока из чаши измельчителя, извлечении продуктов из чаши измельчителя (включая застрявшие на лезвиях) и очистке.
- Не обрабатывайте следующие ингредиенты: кубики льда, замороженные ингредиенты и фрукты с большими косточками.

Количество продуктов и время приготовления

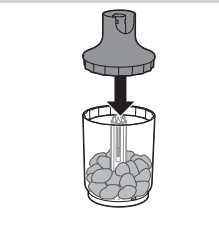
Ингредиенты	Количество продуктов	Время	Скорость
Лук	200 г	5 x 1 сек.	
Яйца	200 г	5 сек.	
Мясо	200 г	10 сек.	
Зелень	30 г	10 сек.	
Пармезан	200 г	15 сек.	
Орехи и миндаль	200 г	30 сек.	
Тёмный шоколад	100 г	20 сек.	
Сухари (кубиками)	80 г	30 сек.	



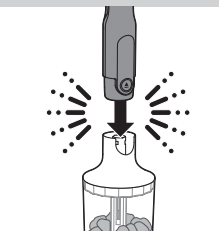
- 1** Поместите ножевой блок в чашу измельчителя XL.



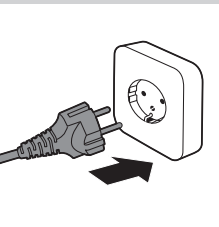
2 Поместите продукты в чашу измельчителя XL.



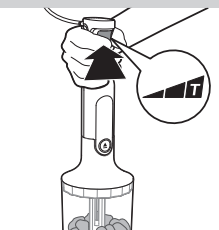
3 Поместите привод измельчителя XL в чашу измельчителя.



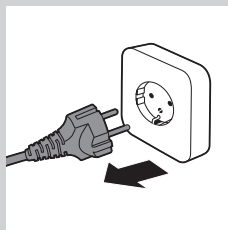
4 Прикрепите блок электродвигателя к приводу измельчителя XL (должен прозвучать щелчок).



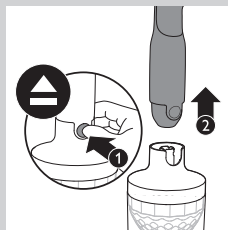
5 Вставьте сетевую вилку в розетку.



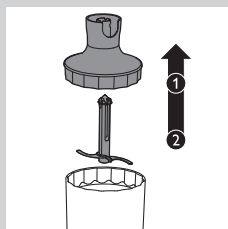
6 Нажмите на переключатель и позвольте устройству измельчить ингредиенты.



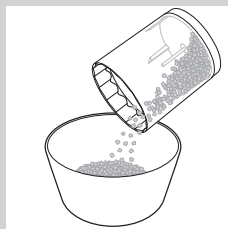
7 После завершения измельчения отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините его от сети.



8 Нажмите кнопку отсоединения, чтобы отсоединить блок электродвигателя от привода.

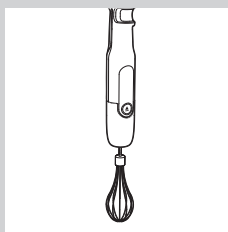


9 Аккуратно отсоедините привод и ножевой блок (рис. 18).

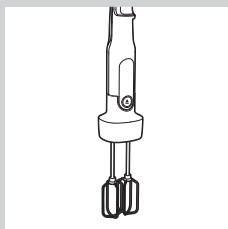


10 Вылейте из устройства измельченные ингредиенты (рис. 19).

Венчик (только модели HR2621, HR2652, HR2655, HR2657) /Насадка-миксер (только модель HR2653)



Венчик предназначен для взбивания сливок, взбивания яичных белков, приготовления десертов и т.п.



Насадка-миксер предназначена для смешивания различных типов легкого теста, например бисквитного и теста для кексов, приготовления картофельного пюре, создания десертов, а также взбивания сливок и яичных белков.




Совет

- Если необходимо взбить небольшое количество ингредиентов, слегка наклоните чашу, чтобы быстрее получить нужный результат.
- Для достижения лучшего результата при взбивании яичных белков используйте большую чашу. Для достижения хороших результатов чаша и насадка должны быть чистыми и обезжиренными, а среди белков не должно быть желтков.
- Чтобы предотвратить разбрызгивание, начинайте работу на низкой скорости, а затем увеличьте скорость приблизительно через 1 минуту.
- Для взбивания сливок используйте стакан, чтобы избежать разбрызгивания.

Примечание.

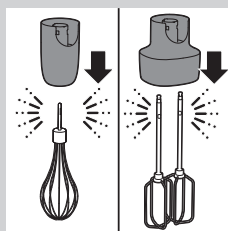
- Венчик не следует использовать для приготовления теста или бисквитной смеси.

Количество продуктов и время приготовления при использовании венчика.

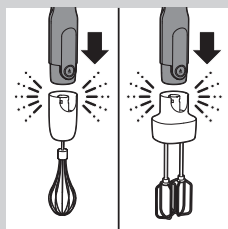
	Ингредиенты	Количество продуктов для сбивания	Время	Скорость
	Сливки	250 г	70–90 сек.	
	Яичные белки	4 шт.	120 сек.	

Количество продуктов и время приготовления при использовании миксера.

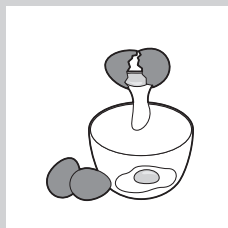
	Ингредиенты	Количество продуктов для смешивания	Время	Скорость
	Сливки	200–250 мл	70–90 сек.	
	Яйца	1–6 шт.	2–4 мин	
	Тесто для кекса	750 г	3–6 мин	
	Вареный картофель	750 г	30 сек.	



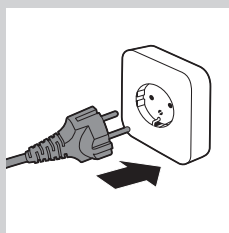
1 Прикрепите венчик к приводу венчика или насадку-миксер к приводу насадки-миксера (должен прозвучать щелчок).



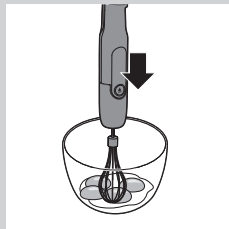
2 Прикрепите привод венчика или миксера к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок).



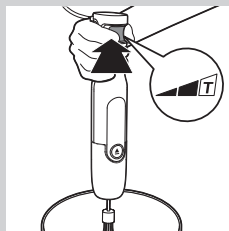
3 Поместите ингредиенты в чашу.



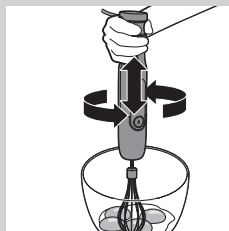
4 Вставьте сетевую вилку в розетку.



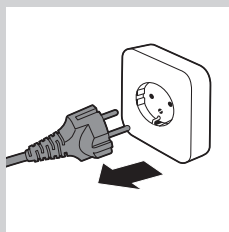
5 Погрузите венчик или насадку-миксер в ингредиенты для смешивания/взбивания.



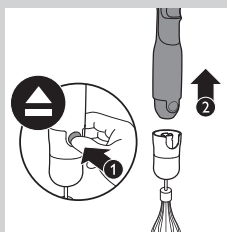
6 Нажмите на переключатель.



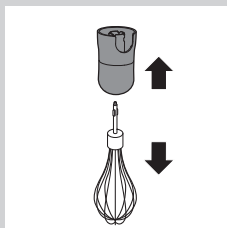
7 Перемещайте устройство медленными круговыми движениями.



8 После завершения взбивания/смешивания отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините его от сети.



9 Нажмите кнопку отсоединения, чтобы отсоединить блок электродвигателя от привода.



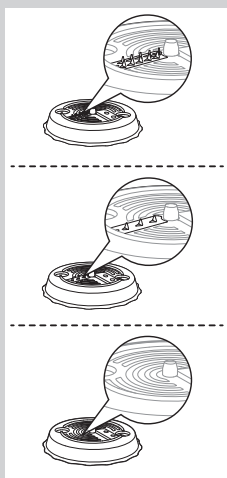
10 Чтобы отсоединить венчик/насадку-миксер от привода, потяните за них вниз.

Спиральный нож (только модели HR2656, HR2657)

Спиральный нож предназначен для резки овощей, например картофеля, моркови, огурца, цукини, белого редиса, свеклы, репы и др., на спиралевидные кусочки.










3 вставки:

Для спирального ножа доступно три вставки, которые позволяют создавать спиралевидные продукты разной ширины. Вставки «спагетти» и «лингвини» оснащены отдельными ножами — обычный нож нарезает продукт на спиралевидные полоски, а второй нож с небольшими зубчиками режет его на тонкие (спагетти) или толстые (лингвини) полоски. Вставка для широких полосок оснащена только обычным ножом.



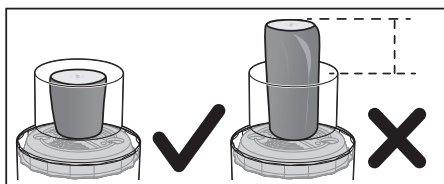
Предупреждение.

- Будьте осторожны при обращении со вставками. Используются очень острые лезвия. Всегда держите вставки за внешний корпус. Никогда не прикасайтесь к самим лезвиям. Будьте предельно аккуратны при вставке или извлечении элементов из чаши измельчителя. Захватывайте вставки двумя пальцами за специальные отверстия. Будьте очень аккуратны при извлечении еды, застрявшей в лезвия, и во время очистки.

				Скорость
Цукини	✓	✓	✓	
Сладкий картофель	✓	✓	✓	
Морковь (толще 3 см)	✓	✓	✓	
Редис	✓	✓	✓	
Огурцы	✓	✓	—	
Картофель	✓	✓	✓	

Советы по приготовлению овощей

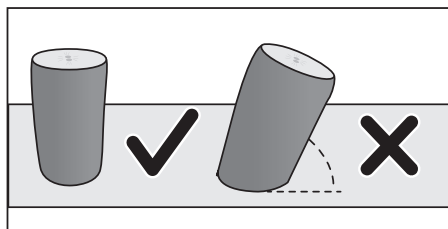
- Для создания красивых и длинных спиралей порежьте овощи на прямые цилиндры высотой с камеру подачи.



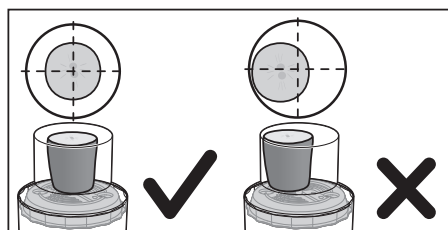
- Отрежьте концы огурца/картофеля, чтобы они должным образом расположились на вращающейся пластине и режущей вставке.



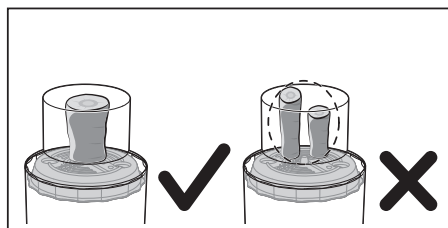
- Только ингредиенты в форме прямого цилиндра смогут сохранять нужное положение от начала до конца обработки.



- Расположите подготовленный овощ по центру, закрепив его на небольшом металлическом выступе в середине режущей вставки.

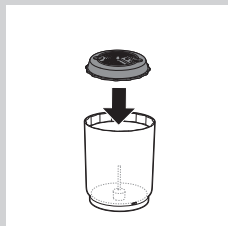


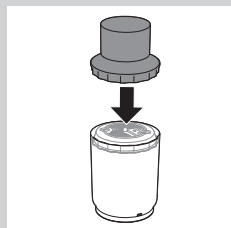
- Не располагайте одновременно более одного кусочка овоща на режущих вставках.



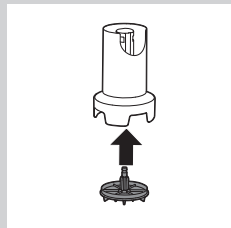
Использование спирального ножа

- 1 Извлеките лезвие измельчителя из чаши измельчителя XL и поместите в чашу одну из вставок.

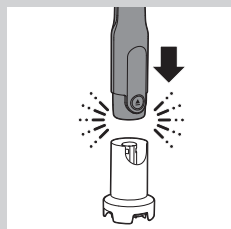




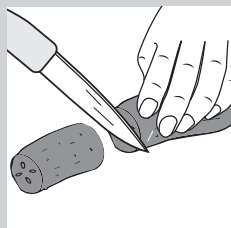
2 Прикрепите на измельчитель прозрачную камеру подачи.



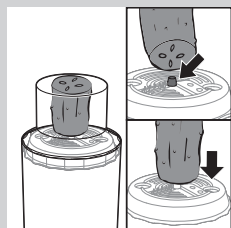
3 Прикрепите вращающуюся пластину к приводу спирального ножа.



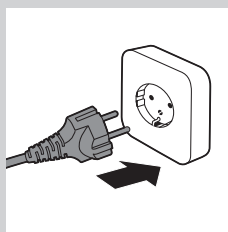
4 Прикрепите блок электродвигателя к приводу (рис. 2).



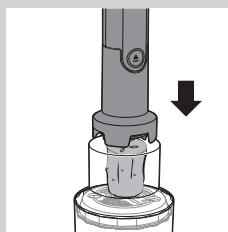
5 Подготовьте овощи в соответствии с советами по подготовке.



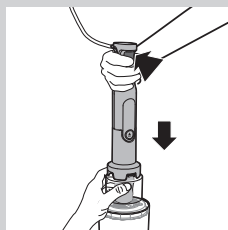
6 Разместите овощ по центру и надавите на него так, чтобы он закрепился на небольшом металлическом выступе режущей вставки.



7 Вставьте сетевую вилку в розетку.



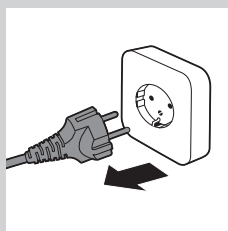
8 Надавите блоком электродвигателя с прикрепленным приводом и вращающейся пластиной на овощ (рис. 6).



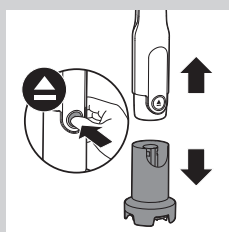
9 Удерживайте чашу измельчителя и камеру подачи одной рукой, а средним пальцем другой руки нажмите на переключатель. В этот же момент надавите на овощ.



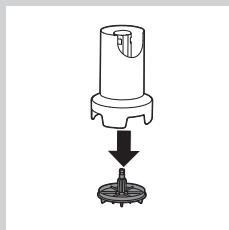
10 Спиралевидные кусочки попадут в чашу.



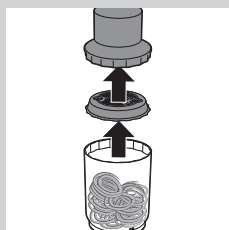
11 После завершения резки отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините его от сети.



12 Снимите привод, нажав и отпустив кнопку отсоединения.



13 Снимите вращающуюся пластину с привода.



14 Извлеките камеру подачи и вставку, а затем опустошите чашу.



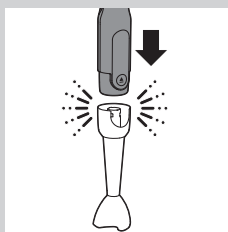
Примечание.

- Если вам нужно порезать другие овощи, очистите вращающуюся пластину и вставку от оставшихся кусочков овощей.
- При резке большого количества овощей следите за тем, чтобы чаша не переполнялась.

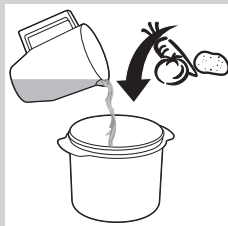
Контейнер для супа (только модели HR2651, HR2655)

Контейнер для супа предназначен для смешивания ингредиентов супа напрямую в контейнере и дает возможность брать суп с собой.

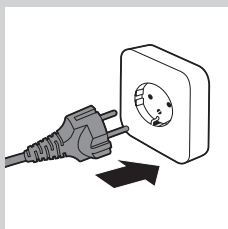
	Максимальное количество	Время	Скорость
1. Варите овощи, например морковь и картофель, в кипящей воде 20 минут. 2. Порежьте их на кубики размером около 2 см.	Морковь, картофель: 200 г Вода: 100 г	60 сек.	



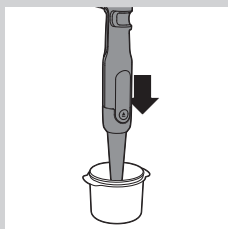
1 Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок).



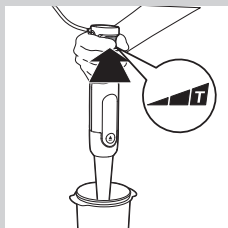
2 Положите приготовленные ингредиенты в контейнер.



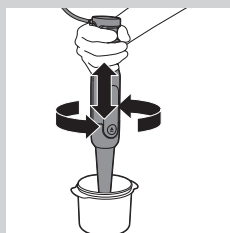
3 Вставьте сетевую вилку в розетку.



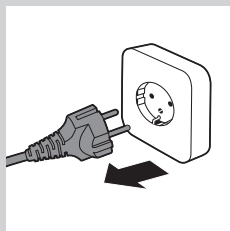
4 Для предотвращения разбрызгивания лезвия должны быть полностью погружены в приготавливаемый продукт.



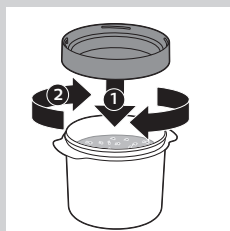
5 Включите прибор нажатием на переключатель. Вы можете увеличить скорость работы прибора сильным нажатием на переключатель.



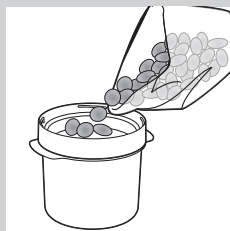
6 Для смешивания продуктов медленно перемещайте прибор вверх и вниз круговыми движениями.



7 После завершения смешивания отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините его от сети.



8 Прикрепите отделение для крекеров и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке.

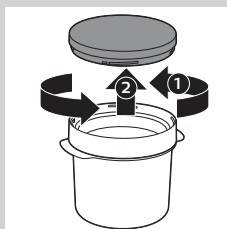


9 Заполните его крекерами или другой едой, которую вы будете есть вместе с супом.

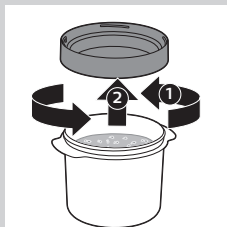


10 Установите крышку и закройте ее, повернув по часовой стрелке.

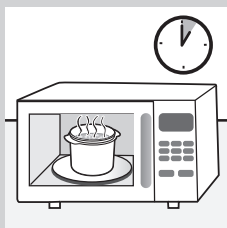
Нагрейте суп прямо в контейнере:



1 Откройте крышку, повернув ее по часовой стрелке.



2 Снимите отделение для крекеров, повернув его против часовой стрелки.

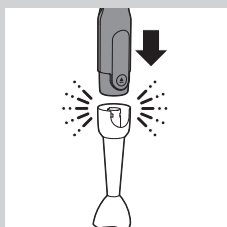


3 Поместите открытый контейнер в микроволновую печь и нагрейте в ней суп.

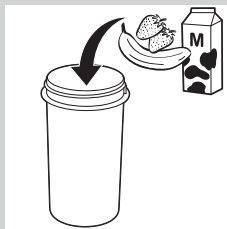
Бутылка (только модели HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)

Бутылка предназначена для создания смесей и напитков для питья на работе.

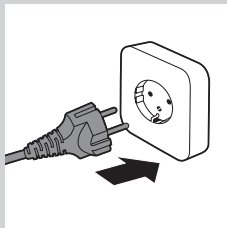
	Максимальное количество	Время	Скорость
Ягоды, банан Молоко, сок	400 мл	60 сек.	
Овощи Сок	400 мл	60 сек.	



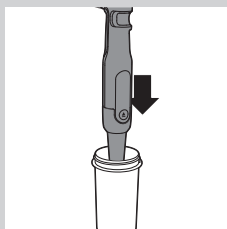
1 Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок).



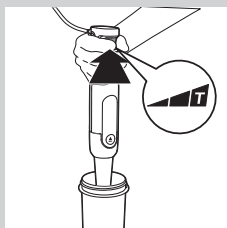
2 Положите ингредиенты в бутылку.



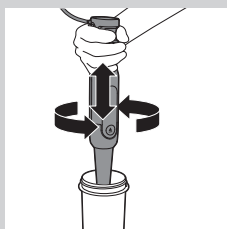
3 Вставьте сетевую вилку в розетку.



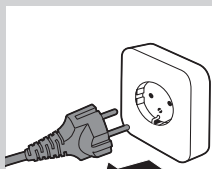
4 Для предотвращения разбрызгивания лезвия должны быть полностью погружены в приготавливаемый продукт.



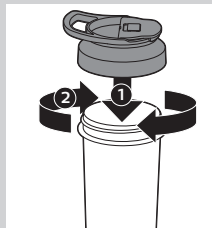
5 Включите прибор нажатием на переключатель. Вы можете увеличить скорость работы прибора сильным нажатием на переключатель.



6 Для смешивания продуктов медленно перемещайте прибор вверх и вниз круговыми движениями.



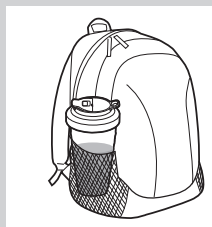
7 После завершения смешивания отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините его от сети.



8 Установите крышку, повернув ее по часовой стрелке.



9 Закройте носик для питья и зафиксируйте его, переместив ползунок в положение блокировки.



10 Теперь вы можете взять бутылку с собой.



11 Откройте носик для питья, переместив ползунок в положение «Открыто».



12 Наслаждайтесь домашним смузи или шейком.













Очистка










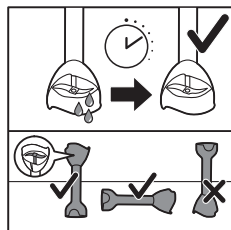
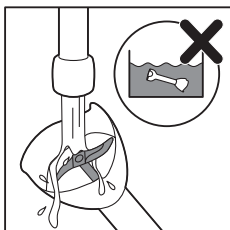
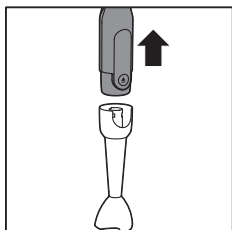
Предупреждение.

- Не погружайте блок электродвигателя, привод измельчителя XL, привод венчика и насадки-миксера в воду или другие жидкости, а также не промывайте их проточной водой. Очищайте эти компоненты только при помощи влажной ткани. Лезвие насадки для смешивания и защитный элемент можно мыть проточной водой. Все прочие компоненты можно мыть в посудомоечной машине.
- Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

- 1** Отключите прибор от электросети.
- 2** Чтобы снять насадку, нажмите кнопку отсоединения насадки на блоке электродвигателя.
- 3** Снимите насадку.
- 4** Более подробную информацию см. в специальной таблице по очистке прибора.

			
	✗	✗	✓
	✓	✗	✓
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 	✓	✓	✓



Хранение

- 1 Свободно обмотайте сетевой шнур вокруг задней части блока электродвигателя.
- 2 Храните прибор в сухом прохладном месте вдали от прямого солнечного света и других источников тепла.

Утилизация



- Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/EC).
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

Гарантия и поддержка

Для получения поддержки или информации посетите веб-сайт www.philips.com/support или ознакомьтесь с информацией на гарантийном талоне.

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Решение
Прибор издает сильный шум, распространяет неприятный запах, сильно нагревается или дымит. Что следует сделать?	Прибор может издавать неприятный запах или выделять небольшое количество дыма в результате продолжительного использования. В данном случае необходимо выключить прибор и дать ему остыть в течение часа.
Могут ли твердые ингредиенты повредить прибор?	Да, при обработке чрезмерно твердых ингредиентов (например, костей, фруктов с косточками или замороженных продуктов) прибор может быть поврежден.
Почему прибор внезапно прекратил работать?	Твердые ингредиенты могли заблокировать ножевой блок. Отпустите переключатель, отсоедините прибор от электросети, отсоедините блок электродвигателя и аккуратно извлеките ингредиенты, которые блокируют ножевой блок.

Ручной блендер

Изготовитель: “Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.”,
Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды
Импортер на территорию России и Таможенного Союза:
ООО „ФИЛИПС“, Российская Федерация, 123022 г. Москва,
ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961-1111

HR2621, HR2650, HR2651, HR2652
HR2653, HR2655, HR2656, HR2657
220-240 В; 50-60 Гц; 700-800 Вт

Для бытовых нужд

Сделано в Китае

Класс II защиты от поражения электрическим током



Если не указано иное, весь упаковочный материал в коробке изготовлен из переработанной бумаги; см. маркировку PAP на коробке.

Условия	хранения	эксплуатации
Температура	-20 — +60°C	+10 — +40°C
Относительная влажность	10% — 95%	
Атмосферное давление	70 — 110 кПа	





Характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления

© Koninklijke Philips N.V., 2019 г.

Все права сохранены.