

**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](http://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)

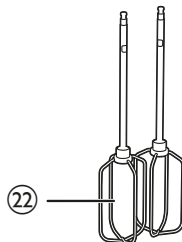
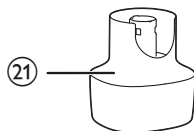
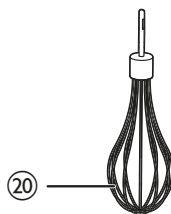
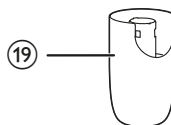
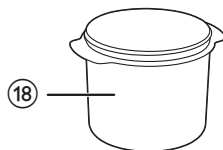
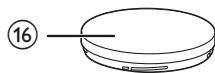
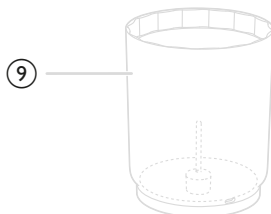
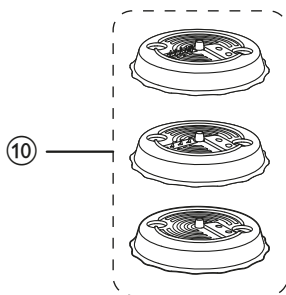
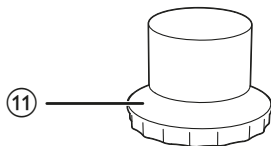
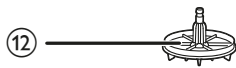
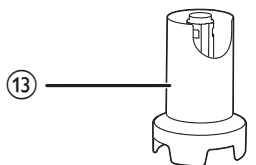
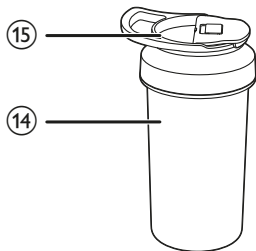
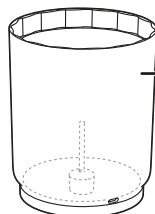
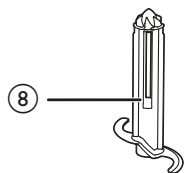
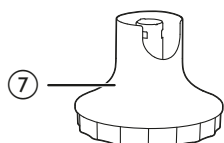
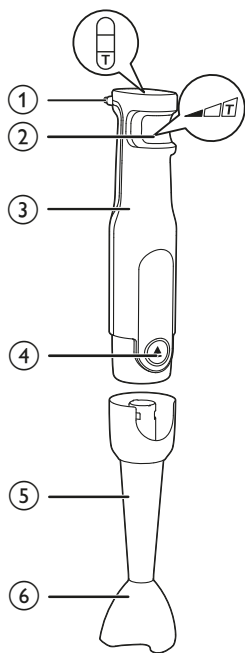
- 16 Крышка
- 17 Отделение для крекеров
- 18 Контейнер для супа

### 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

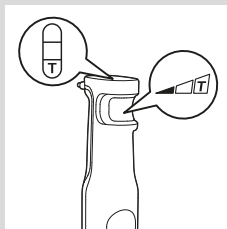
Используйте данный прибор согласно его предназначению, описанному в данном руководстве.



### 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.

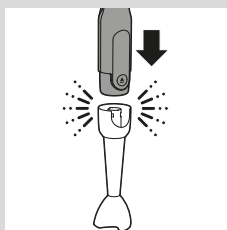


### Предупреждение.

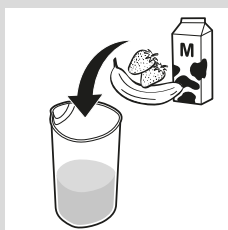
- Не обрабатывайте следующие ингредиенты: кубики льда, замороженные ингредиенты и фрукты с большими косточками (рис. 1)

## Количество продуктов и время приготовления

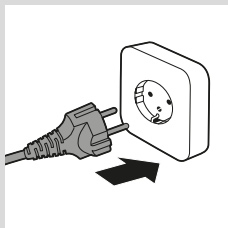
| Ингредиенты                   | Количество продуктов | Время   | Скорость |
|-------------------------------|----------------------|---------|----------|
| Фрукты и овощи                | 100–200 г            | 30 сек. |          |
| Детское питание, супы и соусы | 100–400 мл           | 60 сек. |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



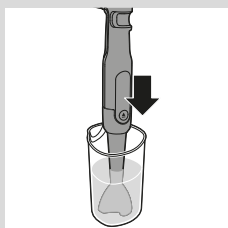
- 1** Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок).



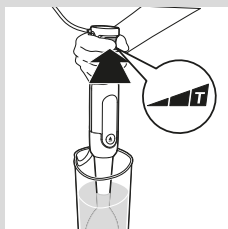
**2** Положите ингредиенты в стакан.



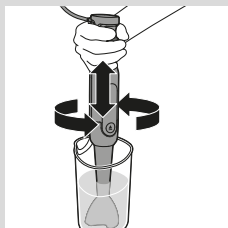
**3** Вставьте сетевую вилку в розетку.



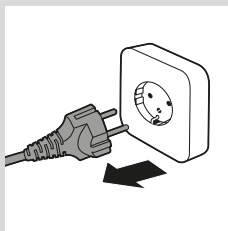
**4** Для предотвращения разбрызгивания лезвия должны быть полностью погружены в приготавливаемый продукт.



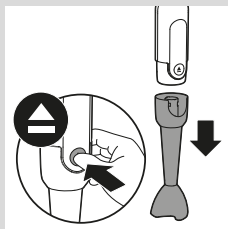
**5** Включите прибор нажатием на переключатель. Вы можете увеличить скорость работы прибора сильным нажатием на переключатель. Нажатие на переключатель до упора переведет блендер в турборежим.



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



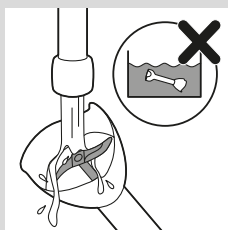
- 7** После завершения смешивания отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините прибор от сети.



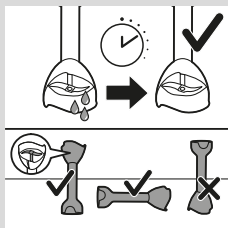
- 8** Снимите насадку для смешивания, нажав кнопку отсоединения.

**!** 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)**

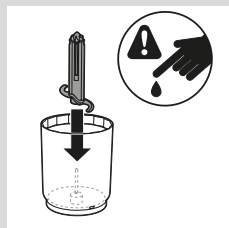
Измельчитель XL предназначен для измельчения таких продуктов как орехи, сырое мясо, репчатый лук, твердые сыры, вареные яйца, чеснок, зелень, сухой хлеб и т.д.

**Предупреждение.**

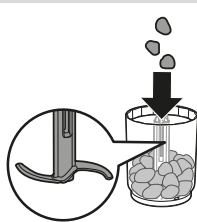
- Всегда отключайте прибор от электросети перед контактом с лезвиями. Будьте осторожны при обращении с ножевым блоком измельчителя. Используются очень острые лезвия. Всегда удерживайте устройство за центральный пластиковый стержень. Никогда не прикасайтесь к самим лезвиям. Будьте особенно осторожны при 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**

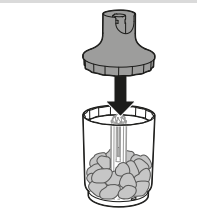
| Ингредиенты       | Количество продуктов | Время      | Скорость |
|-------------------|----------------------|------------|----------|
| Лук               | 200 г                | 5 x 1 сек. |          |
| Яйца              | 200 г                | 5 сек.     |          |
| Мясо              | 200 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.    |          |



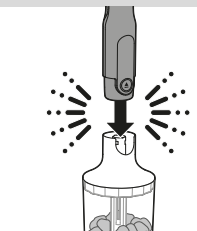
- 1** Поместите ножевой блок в чашу измельчителя XL.



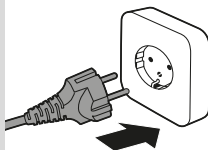
**2** Поместите продукты в чашу измельчителя XL.



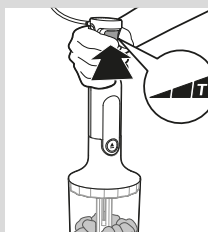
**3** Поместите привод измельчителя XL в чашу измельчителя.



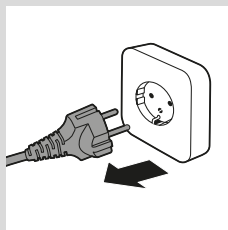
**4** Прикрепите блок электродвигателя к приводу измельчителя XL (должен прозвучать щелчок).



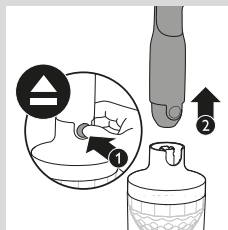
**5** Вставьте сетевую вилку в розетку.



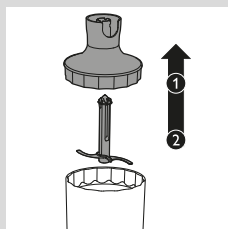
**6** Нажмите на переключатель и позвольте устройству измельчить ингредиенты.



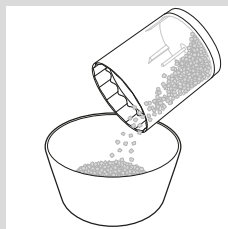
**7** После завершения измельчения отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините его от сети.



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

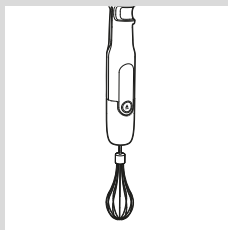


**9** Аккуратно отсоедините привод и ножевой блок (рис. 18).

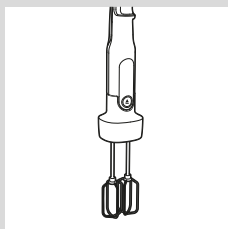


**10** Вылейте из устройства измельченные ингредиенты (рис. 19).

### 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.

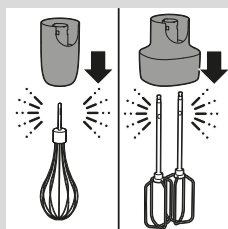
#### Количество продуктов и время приготовления при использовании венчика.

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

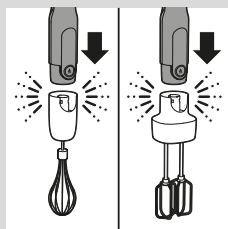


Количество продуктов и время приготовления при использовании миксера.

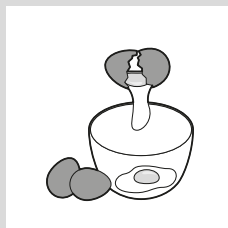
|   | Ингредиенты       | Количество продуктов для смешивания | Время      | Скорость   |
|---|-------------------|-------------------------------------|------------|--|
|  | Сливки            | 200–250 мл                          | 70–90 сек. |  |
|   | Яйца              | 1–6 шт.                  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



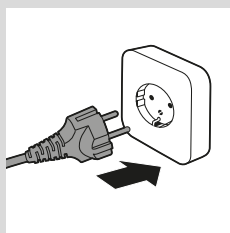
**1** Прикрепите венчик к приводу венчика или насадку-миксер к приводу насадки-миксера (должен прозвучать щелчок).



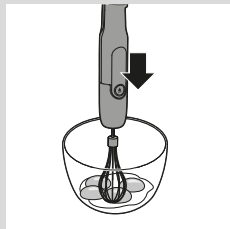
**2** Прикрепите привод венчика или миксера к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок).



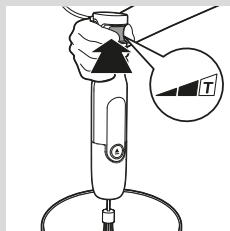
**3** Поместите ингредиенты в чашу.



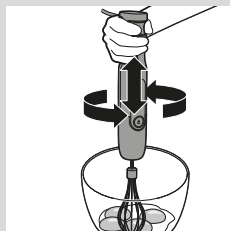
**4** Вставьте сетевую вилку в розетку.



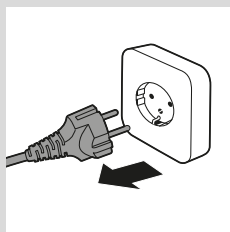
**5** Погрузите венчик или насадку-миксер в ингредиенты для смешивания/взбивания.



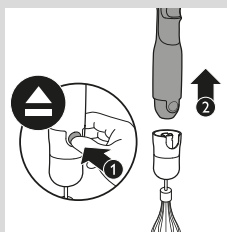
**6** Нажмите на переключатель.



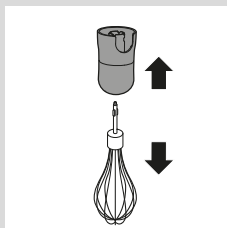
**7** Перемещайте устройство медленными круговыми движениями.



**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.



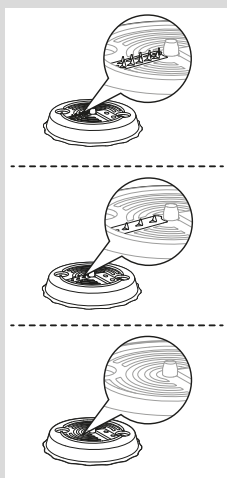
**10** Чтобы отсоединить венчик/насадку-миксер от привода, потяните за них вниз.

### 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.



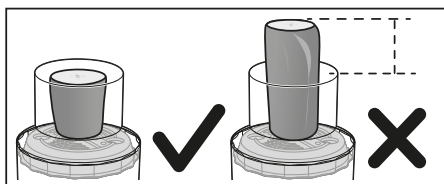
#### Предупреждение.

- 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.

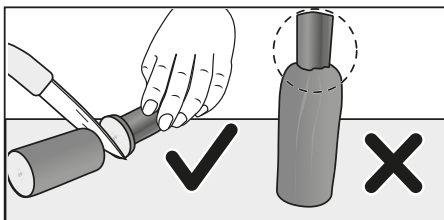
|                      |  |  |  | Скорость   |
|----------------------|--|--|--|--|
| Цукини               | ✓  | ✓  | ✓  |  |
| Сладкий картофель    | ✓  | ✓  | ✓  |  |
| Морковь (толще 3 см) | ✓  | ✓  | ✓  |  |
| Редис                | ✓  | ✓  | ✓  |  |
| Огурцы               | ✓  | ✓  | —  |  |
|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

### Советы по приготовлению овощей

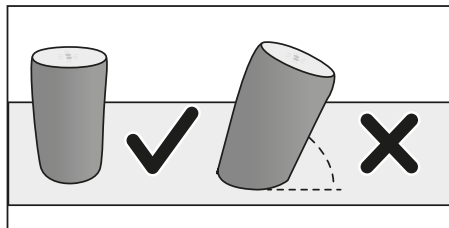
- Для создания красивых и длинных спиралей порежьте овощи на прямые цилиндры высотой с камеру подачи.



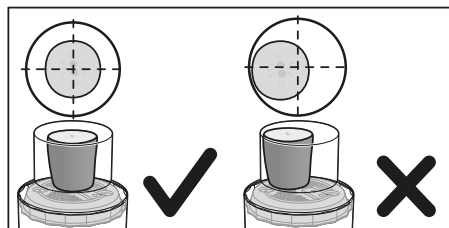
- Отрежьте концы огурца/картофеля, чтобы они должным образом расположились на вращающейся пластине и режущей вставке.



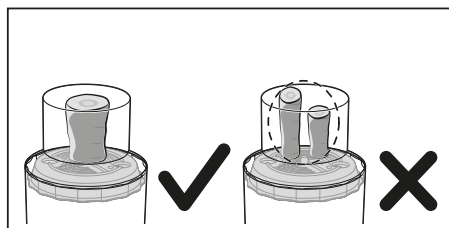
- Только ингредиенты в форме прямого цилиндра смогут сохранять нужное положение от начала до конца обработки.



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



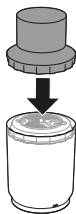
- Не располагайте одновременно более одного кусочка овоща на режущих вставках.



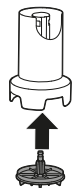
## Использование спирального ножа

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

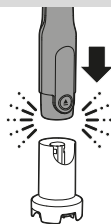




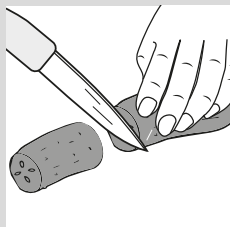
**2** Прикрепите на измельчитель прозрачную камеру подачи.



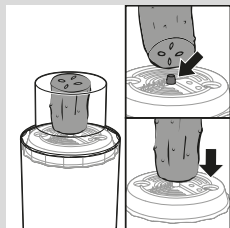
**3** Прикрепите вращающуюся пластину к приводу спирального ножа.



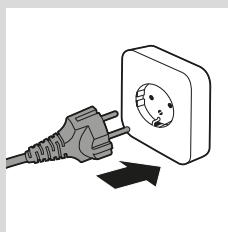
**4** Прикрепите блок электродвигателя к приводу (рис. 2).



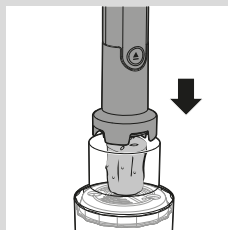
**5** Подготовьте овощи в соответствии с советами по подготовке.



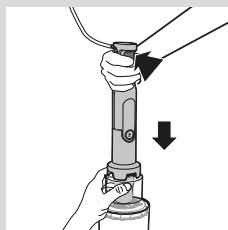
**6** Разместите овощ по центру и надавите на него так, чтобы он закрепился на небольшом металлическом выступе режущей вставки.



**7** Вставьте сетевую вилку в розетку.



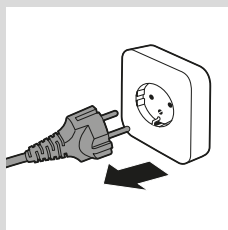
**8** Надавите блоком электродвигателя с прикрепленным приводом и вращающейся пластиной на овощ (рис. 6).



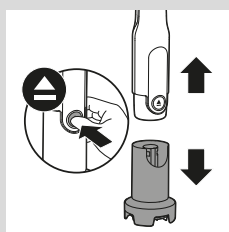
**9** Удерживайте чашу измельчителя и камеру подачи одной рукой, а средним пальцем другой руки нажмите на переключатель. В этот же момент надавите на овощ.



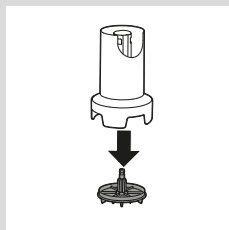
**10** Спиралевидные кусочки попадут в чашу.



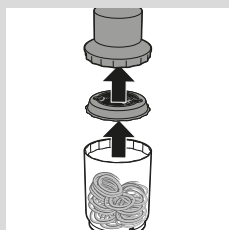
**11** После завершения резки отпустите переключатель, чтобы выключить прибор, а затем отсоедините его от сети.



**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.

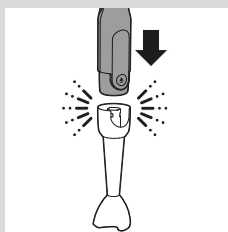
- Если вам нужно порезать другие овощи, очистите вращающуюся пластину и вставку от оставшихся кусочков овощей.
- При резке большого количества овощей следите за тем, чтобы чаша не переполнялась.

### Контейнер для супа (только модели HR2651, HR2655)

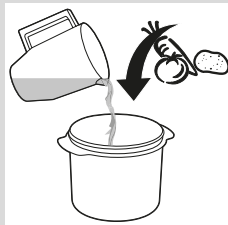
Контейнер для супа предназначен для смешивания ингредиентов супа напрямую в контейнере и дает возможность брать суп с собой.

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

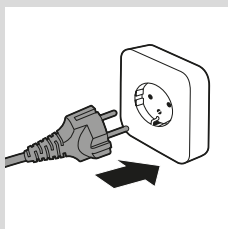




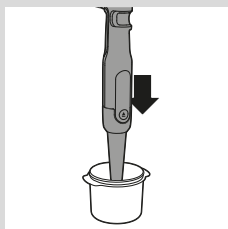
**1** Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок).



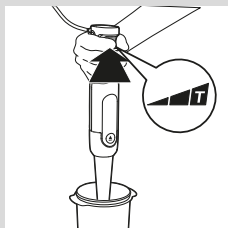
**2** Положите приготовленные ингредиенты в контейнер.



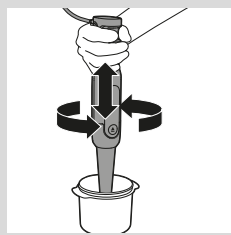
**3** Вставьте сетевую вилку в розетку.



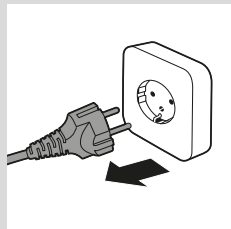
**4** Для предотвращения разбрызгивания лезвия должны быть полностью погружены в приготавливаемый продукт.



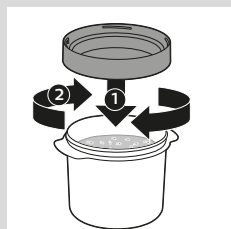
**5** Включите прибор нажатием на переключатель. Вы можете увеличить скорость работы прибора сильным нажатием на переключатель.



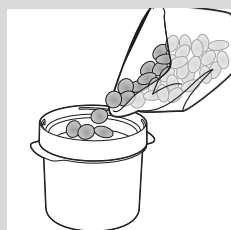
**6** Для смешивания продуктов медленно перемещайте прибор вверх и вниз круговыми движениями.



**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.

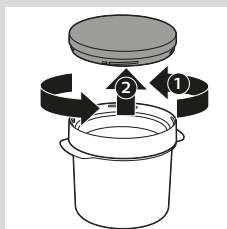


**9** Заполните его крекерами или другой едой, которую вы будете есть вместе с супом.

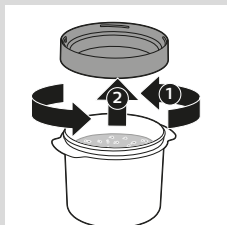


**10** Установите крышку и закройте ее, повернув по часовой стрелке.

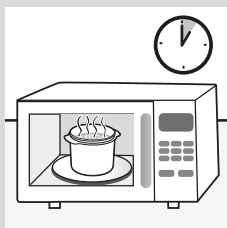
## Нагрейте суп прямо в контейнере:



**1** Откройте крышку, повернув ее по часовой стрелке.



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

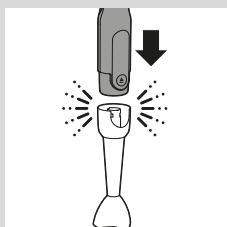


**3** Поместите открытый контейнер в микроволновую печь и нагрейте в ней суп.

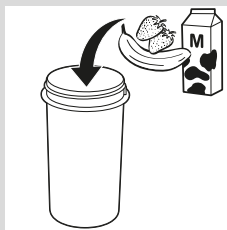
**Бутылка (только модели HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)**

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

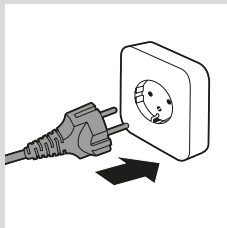
|                             | Максимальное количество | Время   | Скорость |
|-----------------------------|-------------------------|---------|----------|
| Ягоды, банан<br>Молоко, сок | 400 мл                  | 60 сек. |          |
| Овощи<br>Сок                | 400 мл                  | 60 сек. |          |



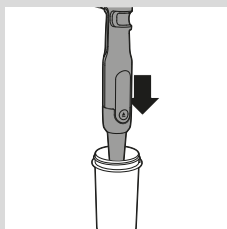
**1** Подсоедините насадку для смешивания к блоку электродвигателя (должен прозвучать щелчок).



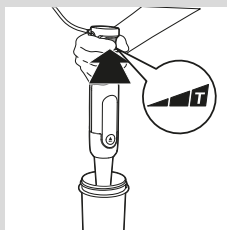
**2** Положите ингредиенты в бутылку.



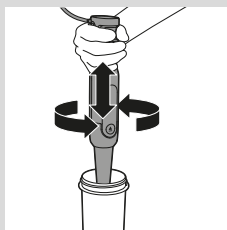
**3** Вставьте сетевую вилку в розетку.



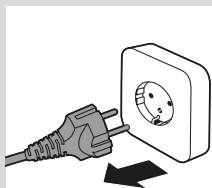
**4** Для предотвращения разбрызгивания лезвия должны быть полностью погружены в приготавливаемый продукт.



**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.



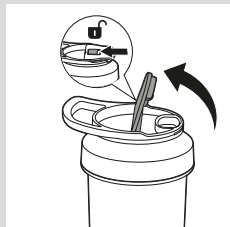
**8** Установите крышку, повернув ее по часовой стрелке.



**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










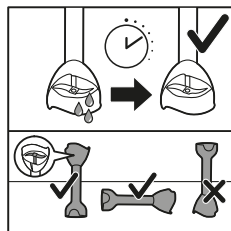
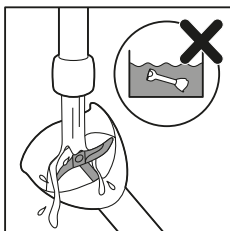
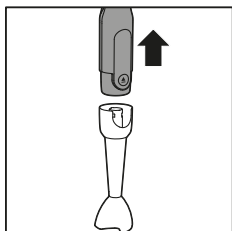
### Предупреждение.

- 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<br>HR2652<br>HR2655<br>HR2657  | ✗   | ✗   | ✓   |
| HR2621<br>HR2652<br>HR2655<br>HR2657  | ✓   | ✓   | ✓   |
| HR2653                                | ✗   | ✗   | ✓   |
| HR2653                                | ✓   | ✓   | ✓   |
| HR2656                               | ✓   | ✓   | ✓   |
| HR2656<br>HR2657                    | ✗   | ✗   | ✓   |
| <br>HR2656<br>HR2657                | ✓   | ✓   | ✓   |

|   |  |  |  |
|---|---|---|---|
| HR2621<br>HR2652<br>HR2653<br>HR2655<br>HR2657<br>                     | ✗   | ✗   | ✓   |
| HR2621<br>HR2652<br>HR2653<br>HR2655<br>HR2657<br>                     | ✓   | ✓   | ✓   |
| HR2650<br>HR2651<br>HR2652<br>HR2653<br>HR2655<br>HR2656<br>HR2657<br> | ✓   | ✓   | ✓   |
| HR2651<br>HR2655<br>  | ✓   | ✓   | ✓   |





## 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](http://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](http://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.