

PHILIPS

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



Manual de usuario

CONTENIDO

Importante	3
Introducción	7
Descripción general	7
Antes de utilizarlo por primera vez	9
Preparación para su uso	9
Uso del aparato	9
Botón de activación	9
Batidora de mano	10
Picadora extragrande (solo modelos HR2621, HR2652, HR2653, HR2655 y HR2657)	13
Levantaclaras (solo modelos HR2621, HR2652, HR2655 y HR2657) o Accesorio mezclador (solo modelo HR2653)	16
Cortador en espiral (solo modelos HR2656 y HR2657)	19
Recipiente para sopa (solo modelos HR2651 y HR2655)	24
Vaso portátil (solo modelos HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656 y HR2657)	27
Limpieza	30
Almacenamiento	33
Reciclaje	33
Garantía y asistencia	33
Solución de problemas	33

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados o tienen grietas visibles.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo Philips, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- No toque los bordes cortantes de las unidades de cuchillas en ningún caso, sobre todo si el aparato está enchufado. Los bordes de las cuchillas están muy afilados.
- No utilice nunca la unidad de cuchillas de la picadora sin el recipiente de la misma.
- Para evitar salpicaduras, sumerja siempre el brazo de la batidora, el levantaclaras (solo en modelos específicos) o el doble levantaclaras (solo en modelos específicos) en los ingredientes antes de encender el aparato, especialmente cuando procese ingredientes calientes.

- Si una de las unidades de cuchillas se bloquea, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándola.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el vaso, ya que el líquido y el vapor pueden provocar quemaduras.
- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- No procese nunca ingredientes duros, como cubitos de hielo, con el aparato.
- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser usados por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.

Precaución

- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.

- Apague el aparato y desenchúfelo de la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o tocar alguna de las piezas que está en movimiento durante su funcionamiento.
- No utilice el aparato con ninguno de los accesorios durante más de 3 minutos seguidos. Espere a que el aparato se enfríe durante 15 minutos antes de continuar procesando.
- Ninguno de los accesorios es adecuado para su uso en el microondas, excepto el recipiente para sopa.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- Mantenga la unidad motora alejada del calor, el fuego, la humedad y la suciedad.
- Utilice este aparato solo para el uso al que está destinado como se indica en el manual de usuario.
- Nunca llene el vaso ni el recipiente de la picadora extragrande (solo tipos específicos) con ingredientes cuya temperatura supere los 80 °C/175 °F.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en la tabla.
- Limpie la unidad de cuchillas del brazo de la batidora bajo el grifo. No sumerja nunca el aparato en agua.

- Después de la limpieza, deje que el brazo de la batidora se seque. Guarde el aparato en horizontal o con la cuchilla apuntando hacia arriba. Asegúrese de que la unidad de cuchillas esté completamente seca antes de guardar el brazo de la batidora.
- Nivel de ruido: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Introducción

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

Descripción general

Batidora de mano

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

Picadora extragrande

(solo modelos HR2621, HR2652, HR2653, HR2655 y HR2657)

- 7 Unidad de engranaje de la picadora extragrande
- 8 Cuchilla de la picadora extragrande
- 9 Recipiente de la picadora extragrande (para picadora extragrande y cortador en espiral HR2656 y HR2657)

Cortador en espiral (solo modelos HR2656 y HR2657)

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

Vaso portátil

(solo modelos HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656 y HR2657)

- 14 Vaso
- 15 Tapa

Recipiente para sopa (solo modelos HR2651 y HR2655)

- 16 Tapa
- 17 Compartimento para galletas saladas
- 18 Recipiente para sopa

Levantaclaras (solo modelos HR2621, HR2652, HR2655 y HR2657)

- 19 Unidad de engranaje del levantaclaras
- 20 Batidor

Accesorio mezclador (solo modelo HR2653)

- 21 Unidad de engranaje del accesorio mezclador
- 22 Accesorio mezclador

Antes de utilizarlo por primera vez

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

Nota:

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

Preparación para su uso

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

Nota:

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

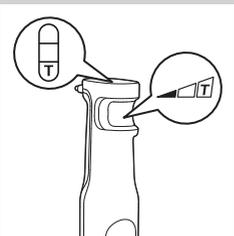
Uso del aparato

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

! Precaución

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

Botón de activación



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

- ↳ Cuanto más profundo pulse, mayor será la velocidad. La indicación de velocidad en la parte superior muestra “rango de velocidad bajo”, “rango de velocidad medio” y “rango de velocidad alto” con una “T” (Turbo).

Batidora de mano

Esta batidora de varilla está diseñada para:

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

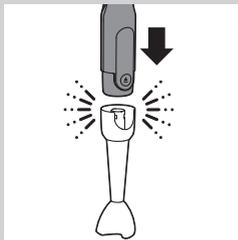


Precaución

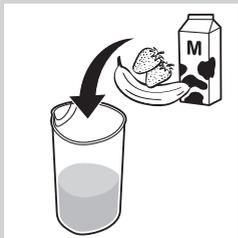
- No procese ingredientes como cubitos de hielo, alimentos congelados o frutas con hueso (fig. 1).

Cantidades y tiempos de procesado con la batidora

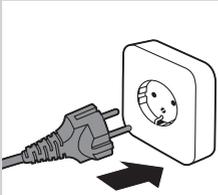
Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Frutas y verduras	100-200 g	30 segundos	
Comida para bebés, sopas y salsas	100-400 ml	60 segundos	
Masas blandas	100-500 ml	60 segundos	
Batidos y mezclas de bebidas	100-1000 ml	60 segundos	



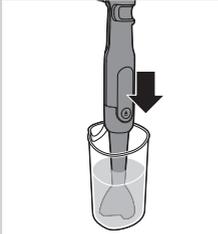
- 1 Acople el brazo de la batidora en la unidad motora (oírás un “clic”).



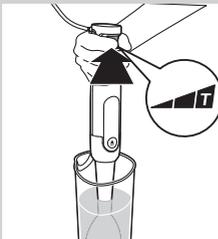
- 2 Introduzca los ingredientes en el vaso.



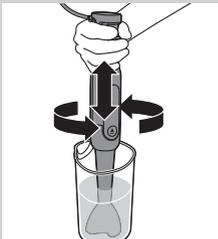
3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



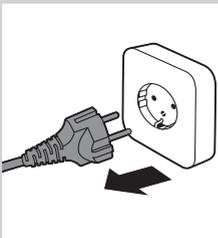
4 Introduzca por completo el protector de las cuchillas en los ingredientes para evitar salpicaduras.



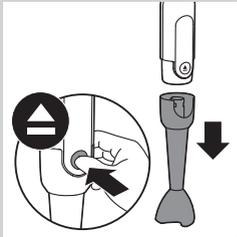
5 Presione el botón de activación para encender el aparato. Puede aumentar la velocidad si pulsa el botón más fuerte. Si pulsa el botón al máximo, la batidora funcionará a velocidad turbo.



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



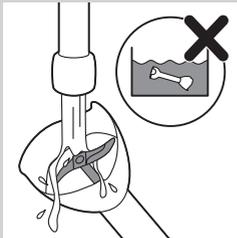
7 Cuando haya terminado de batir, deje de pulsar el botón para que el aparato se apague y desenchúfelo.



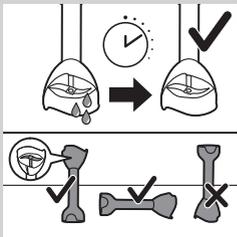
8 Retire el brazo de la batidora pulsando el botón de liberación.

! Precaución

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



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



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

Picadora extragrande (solo modelos HR2621, HR2652, HR2653, HR2655 y HR2657)

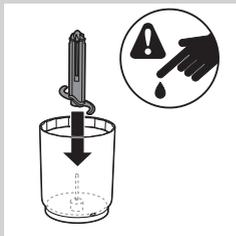
La picadora extragrande se ha diseñado para picar ingredientes como frutos secos, carne cruda, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

! Precaución

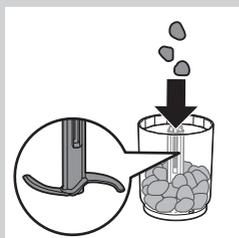
- En primer lugar, desenchufe siempre el aparato. Extrema la precaución al manipular la unidad de cuchillas de la picadora, ya que las cuchillas están muy afiladas. Sujete siempre la unidad por la barra de plástico central. No toque la cuchilla. Tenga especial cuidado al poner o quitar la unidad de cuchillas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

Cantidades y tiempos de procesado con la picadora

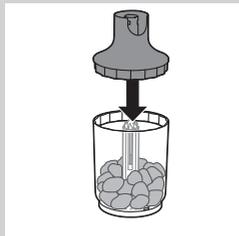
Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Cebollas	200 g	5 x 1 segundo	
Huevos	200 g	5 segundos	
Carne	200 g	10 seg.	
Hierbas	30 g	10 seg.	
Queso parmesano	200 g	15 segundos	
Frutos secos y almendras	200 g	30 segundos	
Chocolate negro	100 g	20 seg.	
Pan seco en dados	80 g	30 segundos	



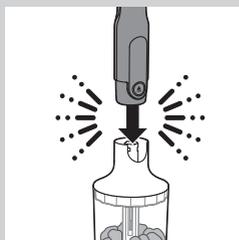
- 1** Coloque la unidad de cuchillas en el recipiente de la picadora extragrande.



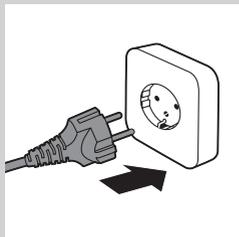
2 Introduzca los ingredientes en el recipiente de la picadora extragrande.



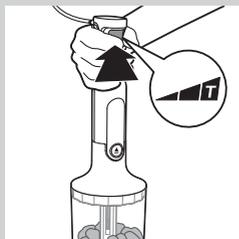
3 Coloque la unidad de engranaje de la picadora extragrande en el recipiente.



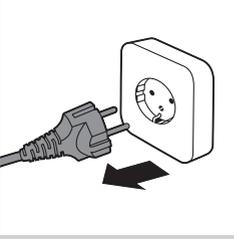
4 Fije la unidad motora a la unidad de engranaje de la picadora extragrande (oírás un “clic”).



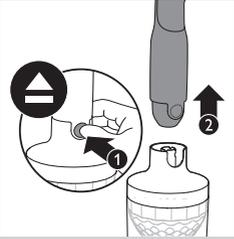
5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



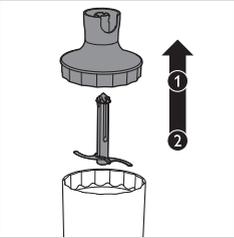
6 Pulse el botón de activación y manténgala activada hasta que los ingredientes estén cortados.



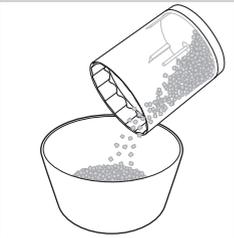
7 Cuando termine de picar, deje de pulsar el botón para que el aparato se apague y desenchúfelo.



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

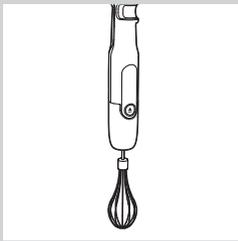


9 Retire con cuidado la unidad de engranaje y la unidad de cuchillas (fig. 18).

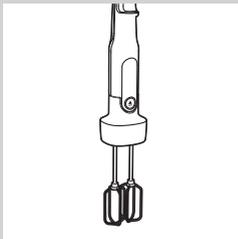


10 Vacíe los ingredientes (fig. 19).

Levantaclaras (solo modelos HR2621, HR2652, HR2655 y HR2657) o Accesorio mezclador (solo modelo HR2653)



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



El accesorio mezclador se ha diseñado para mezclar todo tipo de masas ligeras, por ejemplo, para bizcochos o tartas, hacer puré de patatas, montar nata, hacer postres y batir claras de huevo.



Consejo

- Si desea procesar una pequeña cantidad, incline el recipiente ligeramente para un resultado más rápido.
- Cuando bata claras de huevo, utilice un recipiente grande para obtener un mejor resultado. Para conseguir un buen resultado, el recipiente y el accesorio no deben contener grasa ni debe haber restos de yema de huevo en las claras.
- Para evitar salpicaduras, comience a baja velocidad y, transcurrido aproximadamente 1 minuto, continúe a una velocidad más alta.
- Cuando monte nata, utilice un vaso para evitar salpicaduras.



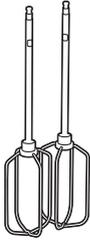
Nota:

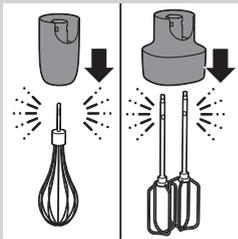
- No utilice el levantaclaras para preparar masa o mezcla para tartas o bizcochos.

Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras.

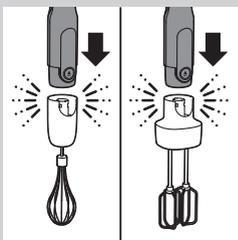
	Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
	Nata	250 g	70-90 segundos	
	Claros de huevo	4	120 segundos	

Cantidades y tiempos de procesado con el mezclador.

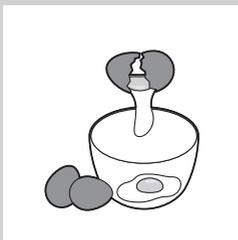
	Ingredientes	Cantidades para mezcla	Tiempo	Velocidad
	Nata	200-250 ml	70-90 segundos	  
	Huevos	1-6	2-4 min	
	Masa para tartas	750 g	3-6 min	
	Patatas cocinadas	750 g	30 seg.	



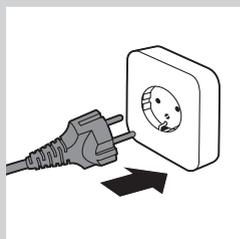
1 Acople el levantaclaras o el accesorio mezclador a su respectiva unidad de engranaje (oírás un “clíc”).



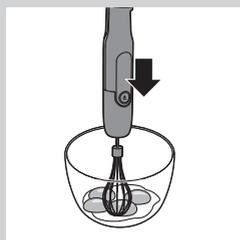
2 Acople la unidad de engranaje del levantaclaras o del mezclador a la unidad motora (oírás un “clíc”).



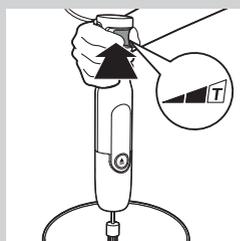
3 Ponga los ingredientes en el recipiente.



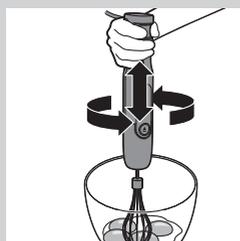
4 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



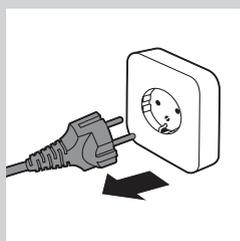
5 Introduzca el levantaclaras o el accesorio mezclador en los ingredientes por completo.



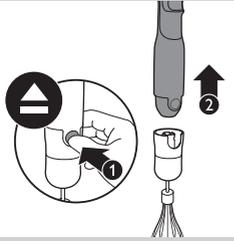
6 Pulse el botón de activación.



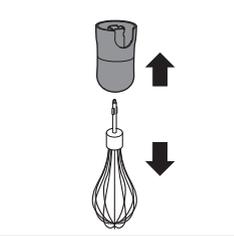
7 Mueva el aparato lentamente en círculos.



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



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



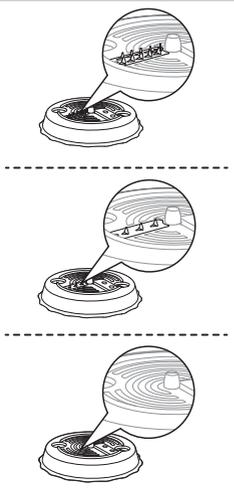
- 10** Para retirar el levantaclaras o el accesorio mezclador de la unidad de engranaje, tire de él.

Cortador en espiral (solo modelos HR2656 y HR2657)

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

3 accesorios:

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



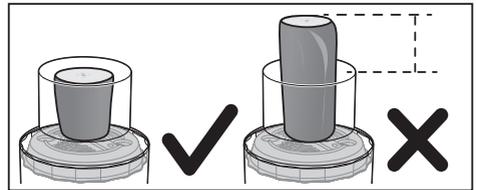
! Precaución

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

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

Consejos para la preparación de verduras y hortalizas

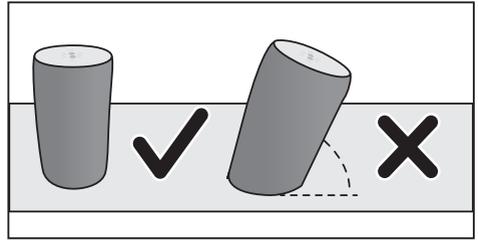
- Para conseguir espirales largas, corte los alimentos en cilindros rectos de la misma altura, aproximadamente, que el orificio de entrada.



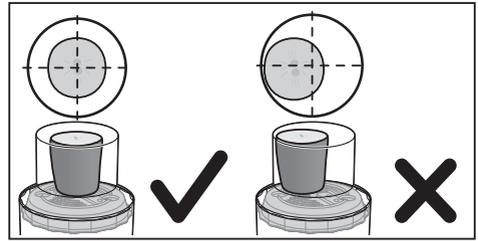
- Corte los extremos de los alimentos, por ejemplo, pepinos o patatas, para que haya un buen contacto entre el disco de empuje y el accesorio de corte.



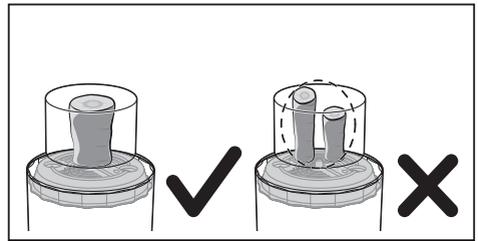
- Solo así, con un cilindro recto, el alimento se mantendrá centrado durante todo el procesado.



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



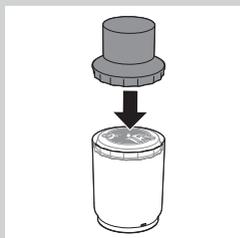
- No introduzca más de una pieza a la vez en los accesorios de corte.



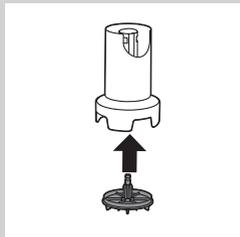
Uso del cortador en espiral

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

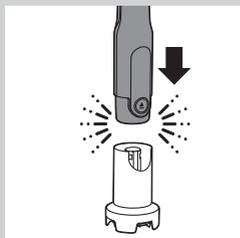




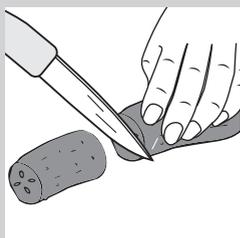
2 Acople el orificio de entrada translúcido con el recipiente de la picadora extragrande.



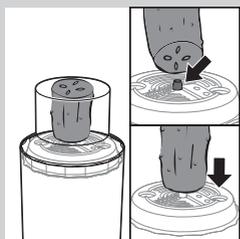
3 Coloque el disco de empuje en la unidad de engranaje del cortador en espiral.



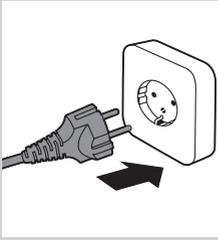
4 Acople la unidad motora a la unidad de engranaje (fig. 2).



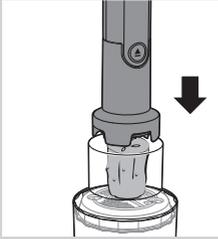
5 Prepare la verdura como se indica en los consejos de preparación.



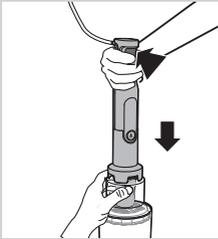
6 Centre el alimento y presiónelo sobre el pequeño tubo de metal del accesorio.



7 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



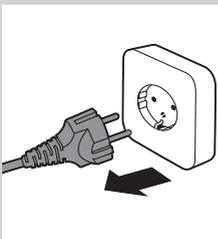
8 Presione la unidad motora con la unidad de engranaje y el disco de empuje sobre el alimento (fig. 6).



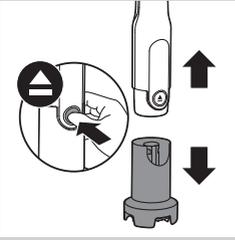
9 Sujete el recipiente de la picadora y el orificio de entrada con una mano mientras pulsa el botón de activación con el dedo corazón de la otra. A la vez, presione hacia abajo la verdura.



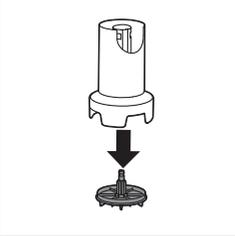
10 Las espirales se procesarán en el recipiente.



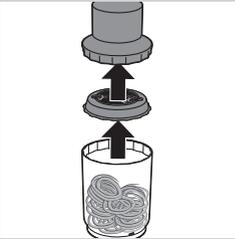
11 Cuando termine de procesar el alimento, deje de pulsar el botón para que el aparato se apague y desenchúfelo.



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



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



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

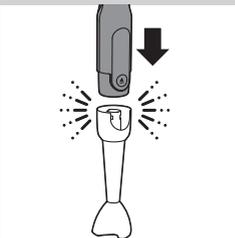
Nota:

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

Recipiente para sopa (solo modelos HR2651 y HR2655)

El recipiente para sopa se ha diseñado para elaborar la sopa directamente en él y llevarla donde quiera.

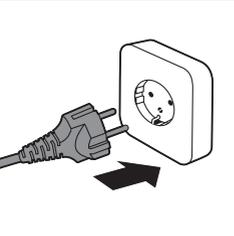
	Cantidad máxima	Tiempo	Velocidad
1. Cueza verduras, por ejemplo, zanahorias y patatas, en agua hirviendo durante 20 minutos. 2. Córte las en trozos de 2 x 2 x 2 cm.	Zanahorias y patatas: 200 g Agua: 100 g	60 segundos	  



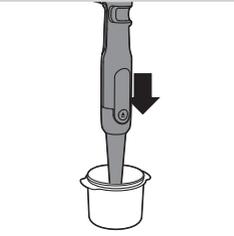
1 Acople el brazo de la batidora en la unidad motora (oírás un “clic”).



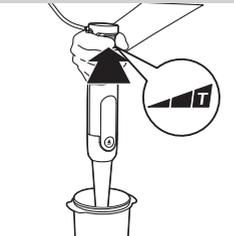
2 Introduzca los ingredientes cocidos en el recipiente.



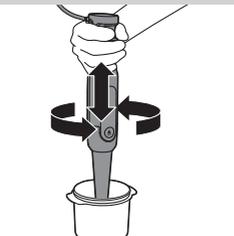
3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



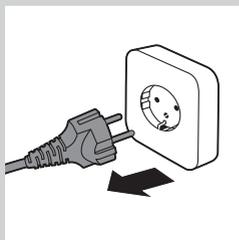
4 Introduzca por completo el protector de las cuchillas en los ingredientes para evitar salpicaduras.



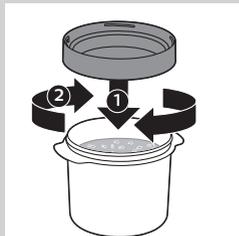
5 Presione el botón de activación para encender el aparato. Puede aumentar la velocidad si pulsa el botón más fuerte.



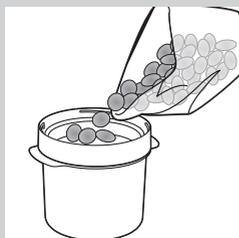
6 Mueva el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos para batir los ingredientes.



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



8 Acople el compartimento para galletas saladas y fíjelo enroscándolo hacia la derecha.

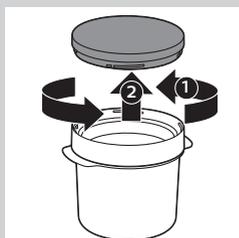


9 Rellénelo con galletas saladas u otro alimento con el que vaya a acompañar la sopa.

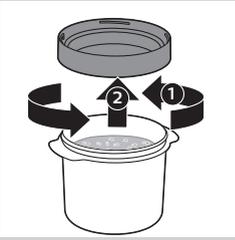


10 Ponga la tapa y ciérrela girándola hacia la derecha.

Recalentado de la sopa directamente en el recipiente:



1 Abra la tapa girándola hacia la izquierda.



2 Retire el compartimento para galletas saladas girándolo hacia la izquierda.

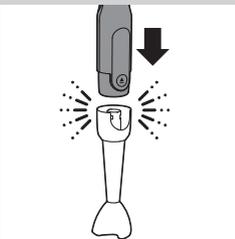


3 Meta el recipiente abierto en el microondas y caliente la sopa.

Vaso portátil (solo modelos HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656 y HR2657)

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

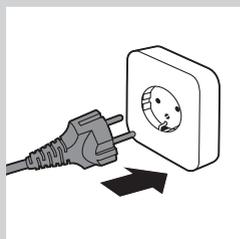
	Cantidad máxima	Tiempo	Velocidad
Bayas, plátano Leche, zumo	400 ml	60 segundos	
Verduras Zumo	400 ml	60 segundos	



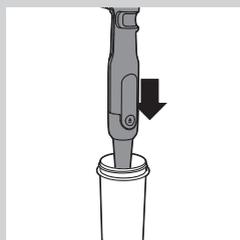
1 Acople el brazo de la batidora en la unidad motora (oír un “clic”).



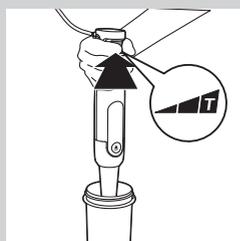
2 Introduzca los ingredientes en el vaso.



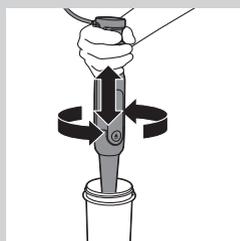
3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



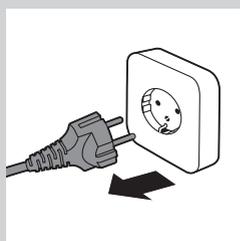
4 Introduzca por completo el protector de las cuchillas en los ingredientes para evitar salpicaduras.



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



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



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



8 Ponga la tapa girándola hacia la derecha.



9 Cierre la boquilla para beber y bloquéela moviendo el cierre deslizante a la posición de bloqueo.



10 Ya puede llevarse el vaso donde quiera.



11 Abra la boquilla para beber moviendo el cierre deslizante a la posición de apertura.



12 Disfrute de su licuado o batido casero.

Limpieza



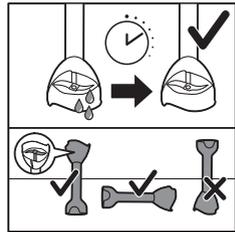
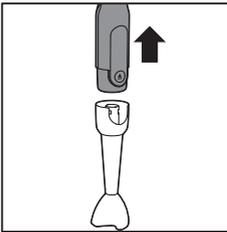
Precaución

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

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

			
	X	X	✓
	✓	X	✓
HR2621 HR2652 HR2655 HR2657 	X	X	✓
HR2621 HR2652 HR2655 HR2657 	✓	✓	✓
HR2653 	X	X	✓
HR2653 	✓	✓	✓
HR2656 	✓	✓	✓
HR2656 HR2657 	X	X	✓
 HR2656 HR2657	✓	✓	✓

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



Almacenamiento

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

Reciclaje



- Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).
- Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos y electrónicos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

Garantía y asistencia

Si necesita ayuda o información, visite www.philips.com/support o lea el folleto de garantía mundial independiente.

Solución de problemas

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

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



Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

© 2019 Koninklijke Philips N.V.

Todos los derechos reservados.