

**PHILIPS**

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



Manual do utilizador

## ÍNDICE

<b>Importante</b>	<b>3</b>
<b>Introdução</b>	<b>6</b>
<b>Descrição geral</b>	<b>6</b>
<b>Antes da primeira utilização</b>	<b>8</b>
<b>Preparar para a utilização</b>	<b>8</b>
<b>Utilizar o aparelho</b>	<b>8</b>
Botão de activação	9
Varinha	9
Picadora XL (apenas HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)	12
Batedor (apenas HR2621, HR2652, HR2655, HR2657)/ acessório de batedeira (HR2653)	15
Espiralizador (apenas HR2656, HR2657)	18
Recipiente para sopa (apenas HR2651, HR2655)	23
Garrafa para levar (apenas HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)	26
<b>Limpeza</b>	<b>29</b>
<b>Armazenamento</b>	<b>32</b>
<b>Reciclagem</b>	<b>32</b>
<b>Garantia e assistência</b>	<b>32</b>
<b>Resolução de problemas</b>	<b>32</b>

## Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

### Perigo

- Nunca mergulhe o motor em água ou noutro líquido, nem o enxagúe à torneira. Utilize apenas um pano húmido para limpar o motor.

### Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados ou apresentarem fendas visíveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pela Philips, pelo técnico de assistência da Philips ou por uma pessoa com qualificação equivalente para evitar perigos.
- Não toque nos rebordos das lâminas em quaisquer circunstâncias, especialmente quando a ficha do aparelho está ligada. Os rebordos de corte são muito afiados.
- Nunca utilize as lâminas da picadora sem uma taça para picar.
- Para evitar salpicos, mergulhe sempre a varinha, a batedeira (apenas modelos específicos) ou a batedeira dupla (apenas modelos específicos) nos ingredientes antes de ligar o aparelho, especialmente quando processar ingredientes quentes.
- Se uma das lâminas ficar encravada, desligue a ficha do aparelho antes de retirar os ingredientes que bloquearam as lâminas.

- Tenha cuidado ao verter líquidos quentes para o copo, visto que os líquidos quentes e o vapor podem causar queimaduras.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Nunca processe ingredientes duros, como cubos de gelo, com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.

### **Atenção**

- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar, guardar ou limpar.
- Desligue o aparelho e desconecte-o da fonte de alimentação antes de mudar os acessórios ou alcançar peças que se movem durante a utilização.

- Não utilize o aparelho com qualquer um dos acessórios durante mais de 3 minutos sem interrupção. Deixe o aparelho arrefecer durante 15 minutos antes de continuar com a preparação.
- Nenhum dos acessórios é adequado para utilização no micro-ondas, exceto o recipiente para sopa.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia perderá a validade.
- Mantenha o motor afastado de calor, fogo, humidade e sujidade.
- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, conforme indicado no manual do utilizador.
- Nunca encha o copo ou a taça para picar XL (apenas modelos específicos) com ingredientes a uma temperatura superior a 80 °C.
- Não exceda as quantidades e os tempos de preparação indicados na tabela.
- Limpe a lâmina da varinha em água corrente. Nunca mergulhe em água.
- Após a limpeza, deixe a varinha secar. Guarde-a na posição horizontal ou com a lâmina virada para cima. Certifique-se de que a lâmina está completamente seca antes de guardar a varinha.
- Nível de ruído: Lc = 85 dB (A)

### **Campos eletromagnéticos (CEM)**

Este aparelho Philips cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

## Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips! Para beneficiar na totalidade do suporte que a Philips oferece, registre o seu produto em [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descrição geral

### Varinha

- 1 Cabo de alimentação
- 2 Botão de activação
- 3 Motor
- 4 Botão de desencaixe
- 5 Varinha com lâminas integrada
- 6 Protecção da lâmina

### Picadora XL

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

- 7 Unidade de rotação da picadora XL
- 8 Lâmina da picadora XL
- 9 Taça para picar XL (para picadora XL e espiralizador HR2656, HR2657)

### Espiralizador (apenas HR2656, HR2657)

- 10 3 acessórios do espiralizador (esparguete, linguine, fita)
- 11 Tubo dos alimentos
- 12 Prato de acionamento do espiralizador
- 13 Unidade de rotação do espiralizador

**Garrafa para levar (apenas HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)**

- 14 Recipiente
- 15 Tampa

**Recipiente para sopa (apenas HR2651, HR2655)**

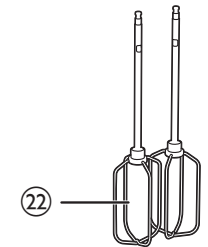
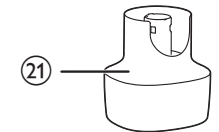
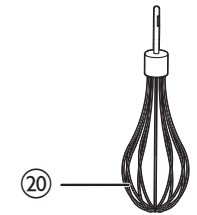
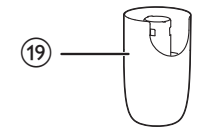
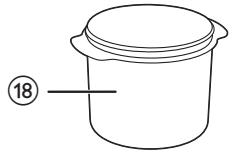
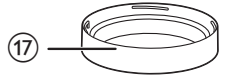
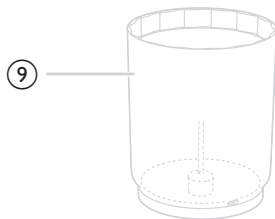
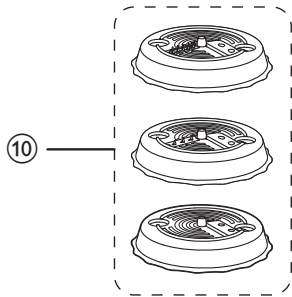
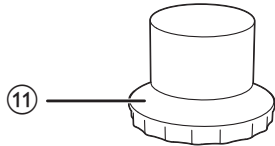
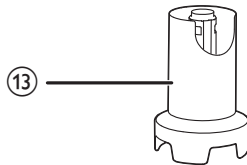
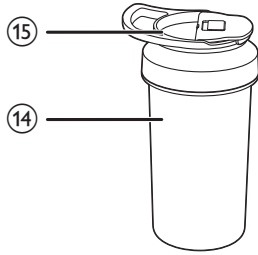
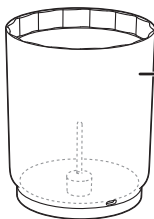
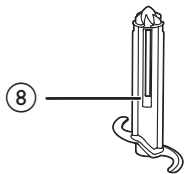
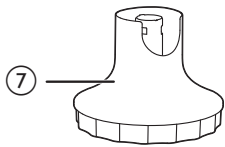
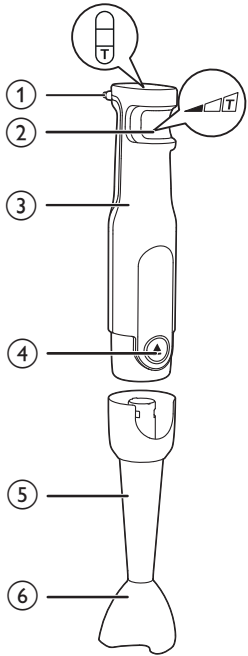
- 16 Tampa
- 17 Recipiente para bolachas
- 18 Recipiente para sopa

**Batedor (apenas HR2621, HR2652, HR2655, HR2657)**

- 19 Unidade de rotação do batedor
- 20 Batedor

**Acessório de batedeira (apenas HR2653)**

- 21 Unidade de rotação do acessório de batedeira
- 22 Acessório de batedeira



## Antes da primeira utilização

- 1 Limpe muito bem todas as peças que vão entrar em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo “Limpeza”).

### Note

- Assegure-se de que as peças estão completamente secas antes de começar a utilizar o aparelho.

## Preparar para a utilização

- 1 Deixe os ingredientes quentes arrefecerem antes de os preparar ou colocar na garrafa para levar ou no recipiente para sopa (temperatura máxima de 80 °C).
- 2 Corte os ingredientes de grandes dimensões em pedaços com cerca de 2 x 2 x 2 cm antes de os processar.
- 3 Monte corretamente o aparelho antes de o ligar à tomada elétrica.

### Note

- Desenrole sempre o cabo de alimentação completamente antes de ligar o aparelho.
- Remova todos os materiais de embalagem ou etiquetas antes de utilizar.

## Utilizar o aparelho

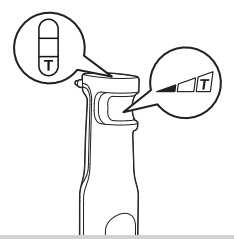
Utilize este aparelho apenas para o uso doméstico, conforme descrito neste manual.

### Atenção

- **Evite o contacto com peças móveis.** Mantenha as mãos e os dedos afastados das lâminas e fora do recipiente durante a utilização ou enquanto o aparelho estiver ligado à tomada elétrica para evitar a possibilidade de ferimentos graves a pessoas e/ou danos ao aparelho.



**Botão de activação**



Este aparelho está equipado com um interruptor de gatilho e um indicador de velocidade na parte superior do dispositivo.

- ↳ Quanto mais premir, maior a velocidade. O indicador de velocidade incluído na parte superior do dispositivo apresenta-lhe a gama de velocidade baixa, a gama de velocidade média e a gama de velocidade alta, indicada com um “T” (Turbo).

**Varinha**

A varinha destina-se a ser utilizada para:

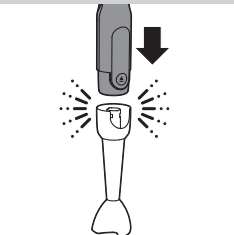
- misturar fluidos, como produtos lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas e batidos.
- misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.
- picar frutos secos, frutas e legumes.

**! Atenção**

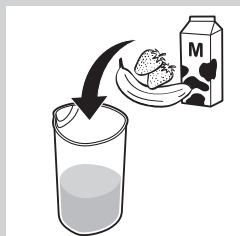
- Não processe ingredientes como cubos de gelo, ingredientes congelados ou frutas com caroço (fig. 1).

**Quantidades e tempos de processamento de mistura**

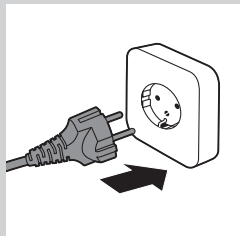
Ingredientes	Quantidade de mistura	Hora	Velocidade
Frutas e legumes	100 - 200 g	30 seg.	
Comida de bebé, sopas e molhos	100 - 400 ml	60 seg.	
Massas	100 - 500 ml	60 seg.	
Batidos e bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.	



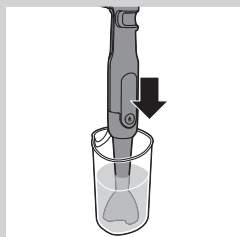
- 1** Encaixe a varinha no motor (até ouvir um estalido).



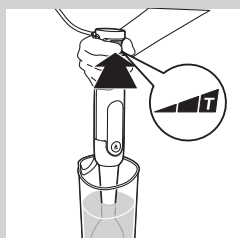
**2** Coloque os ingredientes num copo.



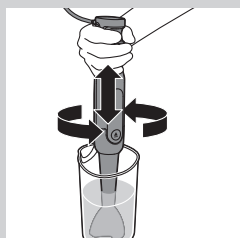
**3** Ligue a ficha à tomada elétrica.



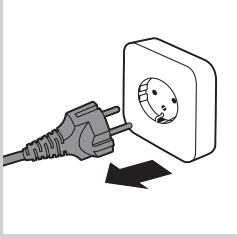
**4** Mergulhe completamente a proteção da lâmina nos ingredientes para evitar salpicos.



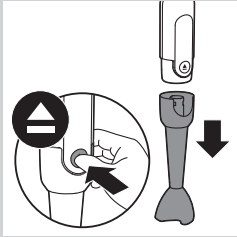
**5** Pressione o interruptor de gatilho para ligar o aparelho. Pode aumentar a velocidade ao pressionar o interruptor com mais intensidade. Se premir o interruptor ao máximo, a liquidificadora trabalha com a velocidade turbo.



**6** Movimente lentamente o aparelho para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes.



- 7** Quando terminar a liquidificação, solte o interruptor de gatilho para desligar o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.

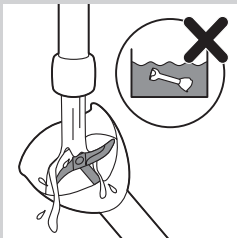


- 8** Remova a varinha ao premir o botão de desencaixe.

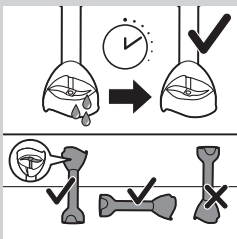


### Atenção

- As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado. Desligue sempre o aparelho em primeiro lugar. Nunca toque na lâmina ao limpar ou remover alimentos presos.



- 9** Para facilitar a limpeza, enxague a varinha imediatamente após a utilização com água quente. Não mergulhe completamente a varinha em água.



- 10** Coloque a varinha em posição vertical com a proteção da lâmina para cima e deixe secar durante, pelo menos, 10 minutos antes de guardar.

### Picadora XL (apenas HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)

A picadora XL destina-se a ser utilizada para picar ingredientes como nozes, carne crua, cebolas, queijo, ovos cozidos, alho, ervas aromáticas, pão, etc.

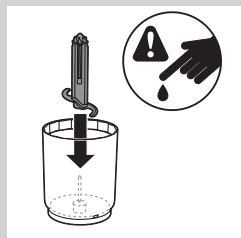


#### Atenção

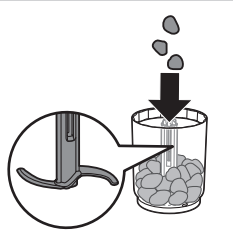
- Desligue sempre o aparelho em primeiro lugar. Tenha muito cuidado ao manusear a lâmina da picadora, pois as extremidades de corte são muito afiadas. Segure sempre na unidade pela haste plástica central. Nunca toque na lâmina. Tenha um cuidado especial quando inserir ou retirar a unidade da lâmina da taça para picar, quando esvaziar a taça da picadora, ao remover alimentos presos na lâmina e durante a limpeza.
- Não processe ingredientes como cubos de gelo, ingredientes congelados ou frutas com caroço.

#### Quantidades para picar e tempos de processamento

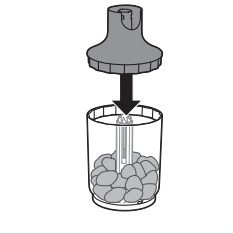
Ingredientes	Quantidade para picar	Hora	Velocidade
Cebolas	200 g	5 x 1 seg.	
Ovos	200 g	5 seg.	
Carne	200 g	10 seg.	
Ervas aromáticas	30 g	10 seg.	
Queijo parmesão	200 g	15 seg.	
Nozes e amêndoas	200 g	30 seg.	
Chocolate preto	100 g	20 seg.	
Cubos de pão seco	80 g	30 seg.	



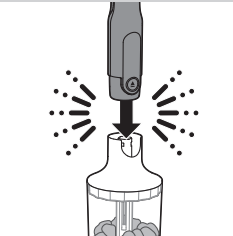
- 1 Coloque a unidade da lâmina na taça para picar XL.



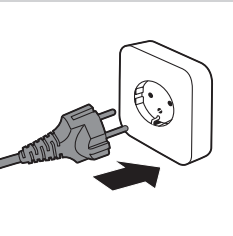
**2** Coloque os ingredientes na taça para picar XL.



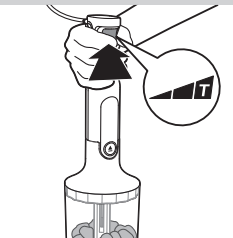
**3** Coloque a unidade de rotação da picadora XL na taça para picar.



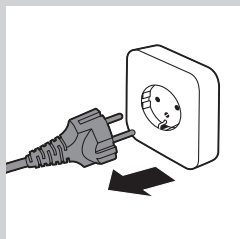
**4** Encaixe o motor na unidade de rotação da picadora XL (até ouvir um estalido).



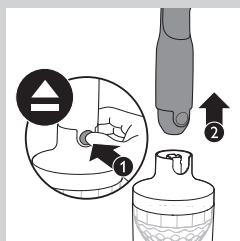
**5** Ligue a ficha à tomada elétrica.



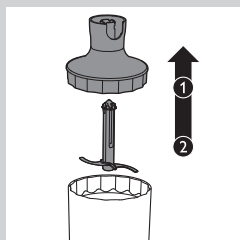
**6** Pressione o interruptor de gatilho e deixe trabalhar até que os ingredientes estejam cortados.



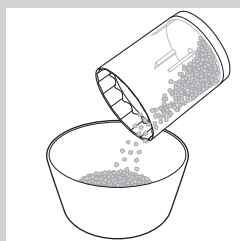
**7** Quando terminar de picar, solte o interruptor de gatilho para desligar o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.



**8** Prima o botão de desengaste e retire o motor da unidade de rotação.

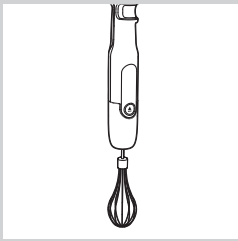


**9** Remova cuidadosamente a unidade de rotação e a unidade da lâmina (fig. 18).

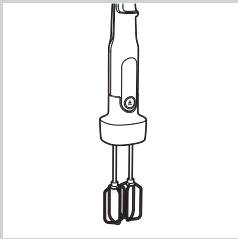


**10** Despeje os ingredientes picados (fig. 19).

**Batedor (apenas HR2621, HR2652, HR2655, HR2657)/  
acessório de bateadeira (HR2653)**



O batedor destina-se a ser utilizado para bater natas, claras, sobremesas, etc.



O acessório de bateadeira serve para misturar todos os tipos de massas leves, por exemplo, massa fofa, massa para bolos, e para esmagar batatas, bater natas, bater claras e sobremesas.

**Dica:**

- Se quiser processar uma quantidade pequena, incline ligeiramente a taça para obter resultados mais rápidos.
- Ao bater claras de ovo, utilize uma taça grande para obter melhores resultados. Para obter bons resultados, a taça e a ferramenta têm de estar livres de gorduras e não devem haver vestígios de gema nas claras de ovo.
- Para evitar salpicos, comece com uma velocidade baixa e continue com uma velocidade mais alta após cerca de 1 minuto.
- Ao bater natas, utilize um copo para evitar salpicos.

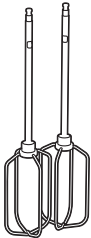






**Note**

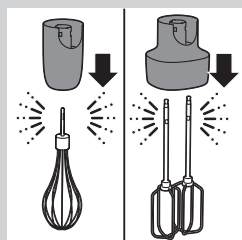
- Não utilize o batedor para preparar massa ou mistura para bolos.

**Quantidades para bater e tempos de processamento.**

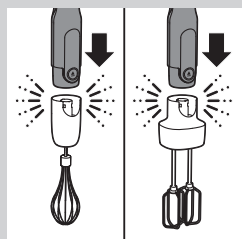
	Ingredientes	Quantidade para bater	Hora	Velocidade
	Natas	250 g	70-90 seg.	
	Claras	4 x	120 seg.	

## Quantidades para misturar e tempos de processamento.

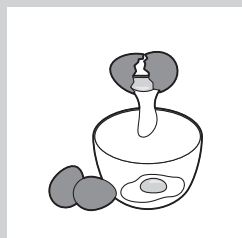
	Ingredientes	Quantidades para misturar	Hora	Velocidade
	Natas	200-250 ml	70-90 seg.	  
	Ovos	1-6 x	2-4 min.	
	Massa para bolos	750 g	3-6 min.	
	Batatas cozidas	750 g	30 seg.	



**1** Encaixe o batedor na unidade de rotação do batedor ou encaixe o acessório de batedeira na unidade de rotação do acessório de batedeira (até ouvir um estalido).

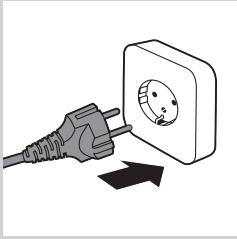


**2** Encaixe a unidade de rotação do batedor ou a unidade de rotação do acessório de batedeira no motor (até ouvir um estalido).

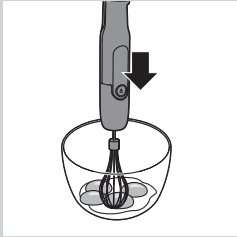


**3** Coloque os ingredientes numa taça.

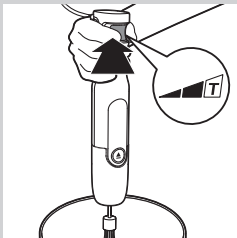




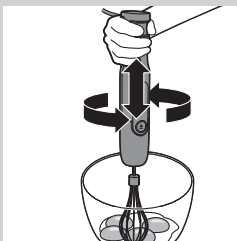
**4** Ligue a ficha à tomada elétrica.



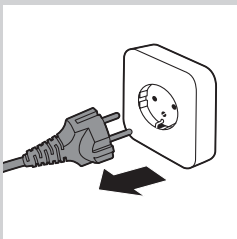
**5** Mergulhe o batedor ou o acessório de batedeira nos ingredientes.



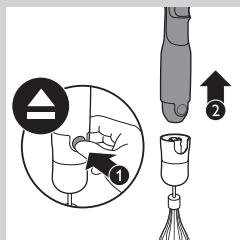
**6** Prima o interruptor de gatilho.



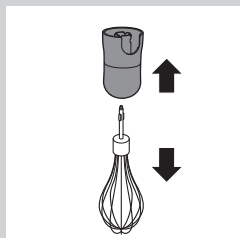
**7** Desloque o aparelho lentamente e em círculos.



**8** Quando terminar de bater/misturar, solte o interruptor de gatilho para desligar o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.



**9** Prima o botão de desencaixe e retire o motor da unidade de rotação.



**10** Para desencaixar o batedor/ acessório de batedeira da unidade de rotação, puxe-o para baixo.

### Espiralizador (apenas HR2656, HR2657)

O espiralizador destina-se a criar espirais de diferentes vegetais como, por exemplo, batatas, cenouras, pepino, courgette, rabanete, beterrabas, nabos, etc.

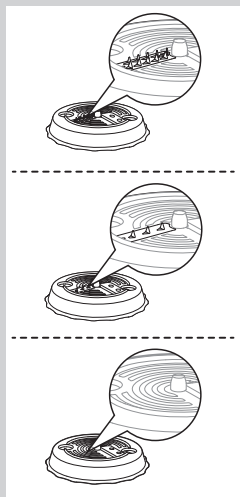
#### 3 acessórios:










O espiralizador tem três acessórios diferentes que produzem espirais com larguras diferentes. O acessório “esparguete” e o acessório “linguine” têm duas lâminas diferentes, sendo que a lâmina simples corta fitas em espiral e a segunda lâmina, com os dentes pequenos, divide-as em tiras finas (esparguete) ou mais espessas (linguine). O acessório para fitas largas tem apenas uma lâmina simples.



#### Atenção

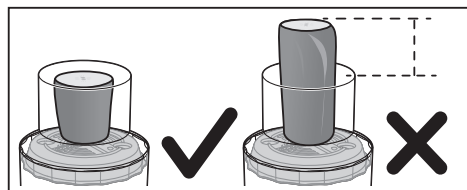
- Tenha muito cuidado ao manusear os acessórios, pois as extremidades de corte são muito afiadas. Segure sempre nos acessórios pelas extremidades. Nunca toque na lâmina. Tenha um cuidado especial ao inserir ou retirar os acessórios da taça para picar. Segure nos acessórios com dois dedos pelos orifícios. Tenha muito cuidado ao retirar os alimentos presos nas lâminas e durante a limpeza.



				Velocidade
Courgette	✓	✓	✓	
Batatas doces	✓	✓	✓	
Cenouras (espessura superior a 3 cm)	✓	✓	✓	
Rabanete	✓	✓	✓	
Pepino	✓	✓	—	
Batatas	✓	✓	✓	

### Dicas para a preparação de vegetais

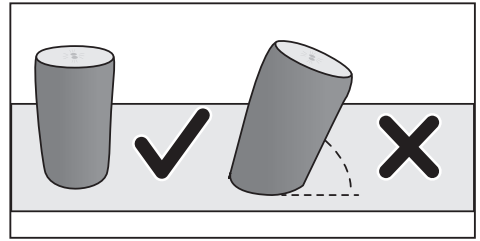
- Para obter espirais longas, corte o vegetal em cilindros retos com aproximadamente a mesma altura que o tubo dos alimentos.



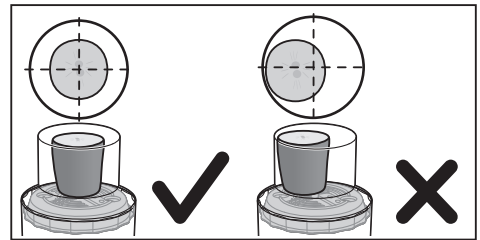
- Corte as extremidades de, por exemplo, pepinos e batatas, para criar um bom contacto com o prato de acionamento e o acessório de corte.



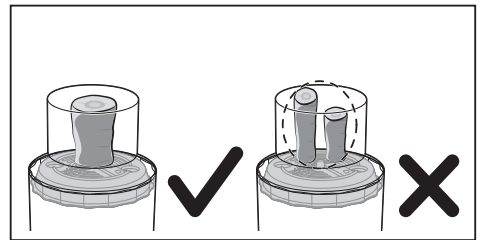
- Apenas um cilindro reto permanece centrado do início ao fim da preparação.



- Centre o vegetal preparado ao pressioná-lo contra o pequeno tubo metálico no centro do acessório de corte.



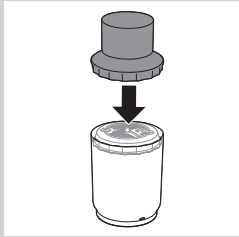
- Nunca coloque mais do que um pedaço de qualquer vegetal em simultâneo nos acessórios de corte.



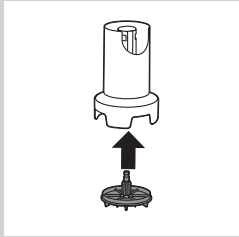
### Utilizar o espiralizador

- 1** Remova a lâmina para picar da taça para picar XL e coloque um dos acessórios na taça.

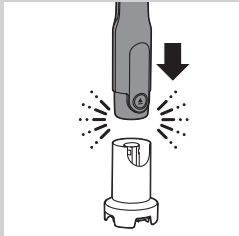




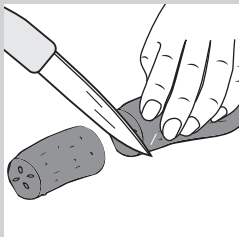
**2** Encaixe o tubo dos alimentos translúcido na taça para picar XL.



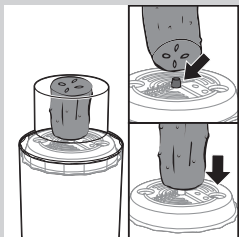
**3** Encaixe o prato de acionamento na unidade de rotação do espiralizador.



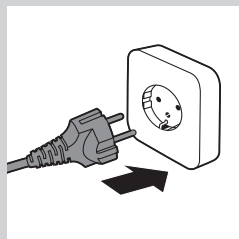
**4** Prenda o motor à unidade de rotação (fig. 2).



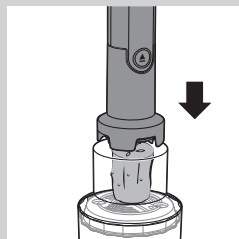
**5** Prepare os vegetais conforme descrito nas dicas de preparação.



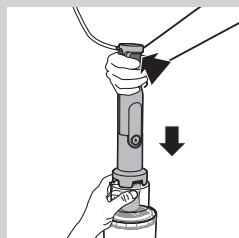
**6** Centre o vegetal pressionando-o contra o pequeno tubo metálico do acessório.



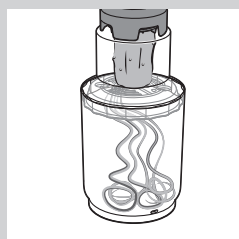
**7** Ligue a ficha à tomada elétrica.



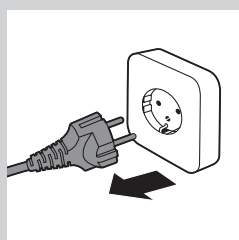
**8** Pressione o motor com a unidade de rotação e o prato de acionamento contra o vegetal (fig. 6).



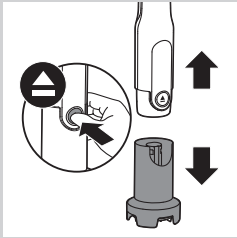
**9** Segure na taça para picar e no tubo dos alimentos com uma mão e pressione o interruptor de gatilho com o dedo médio da outra mão. Pressione o vegetal em simultâneo.



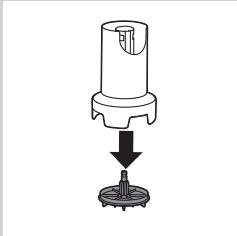
**10** As espirais são processadas para dentro da taça.



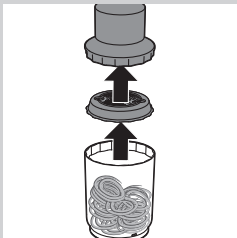
**11** Quando terminar de processar, solte o interruptor de gatilho para desligar o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.



**12** Remova a unidade de rotação ao premir o botão de desencaixe.



**13** Remova o prato de acionamento na unidade de rotação.



**14** Remova o tubo dos alimentos e o acessório e esvazie a taça.

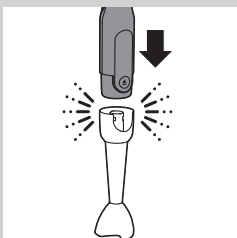
**Note**

- Se pretender preparar outra porção, remova o vegetal restante do prato de acionamento ou do acessório.
- Se preparar quantidades maiores, esvazie a taça antes de ficar cheia.

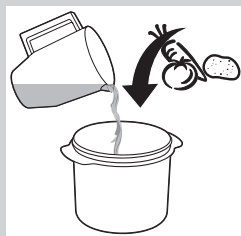
**Recipiente para sopa (apenas HR2651, HR2655)**

O recipiente para sopa destina-se a liquidificar a sopa diretamente no recipiente para levar.

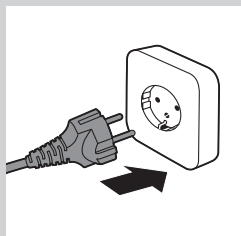
	Quantidade máxima	Hora	Velocidade
1. Cozinhe os vegetais, por exemplo, cenouras, batatas, em água a ferver durante 20 minutos. 2. Corte em pedaços de 2 x 2 x 2 cm.	Cenouras, batatas: 200 g Água:100 g	60 seg.	



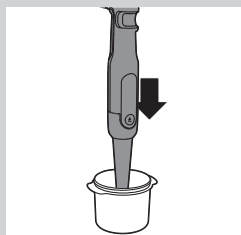
**1** Encaixe a varinha no motor (até ouvir um estalido).



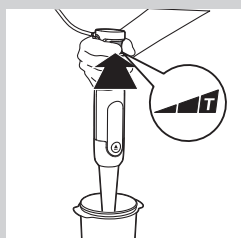
**2** Coloque os ingredientes cozinhados no recipiente.



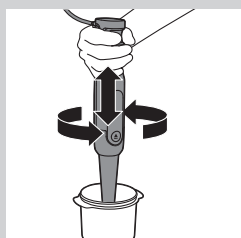
**3** Ligue a ficha à tomada elétrica.



**4** Mergulhe completamente a proteção da lâmina nos ingredientes para evitar salpicos.

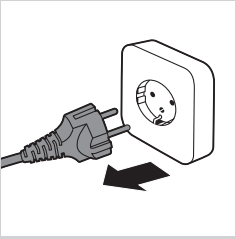


**5** Pressione o interruptor de gatilho para ligar o aparelho. Pode aumentar a velocidade ao pressionar o interruptor com mais intensidade.

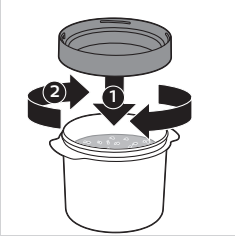


**6** Movimente lentamente o aparelho para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes.

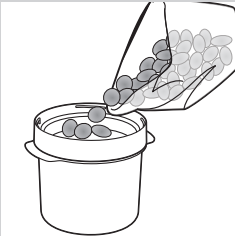




**7** Quando terminar a liquidificação, solte o interruptor de gatilho para desligar o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.



**8** Prenda o compartimento para bolachas e fixe-o rodando para a direita.

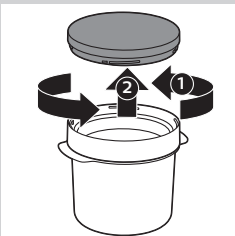


**9** Encha-o com bolachas ou outros alimentos que vá consumir juntamente com a sopa.

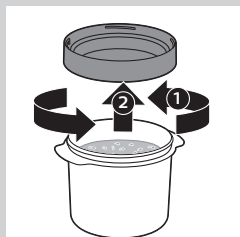


**10** Prenda a tampa e feche-a rodando para a direita.

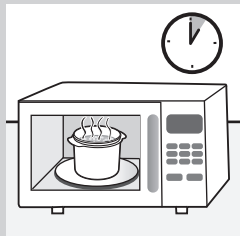
**Volte a aquecer a sopa diretamente no recipiente para sopa:**



**1** Abra a tampa rodando-a para a esquerda.



**2** Remova o compartimento para bolachas rodando-o para a esquerda.

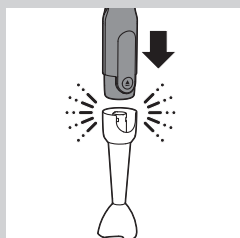


**3** Coloque o recipiente aberto no micro-ondas e volte a aquecer a sopa.

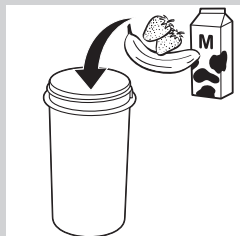
**Garrafa para levar (apenas HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)**

A garrafa para levar destina-se a liquidificar alimentos diretamente na garrafa e levar para o trabalho.

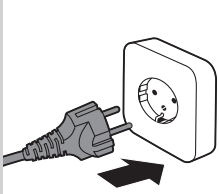
	Quantidade máxima	Hora	Velocidade
Bagas, banana Leite, sumo	400 ml	60 seg.	
Vegetais Sumo	400 ml	60 seg.	



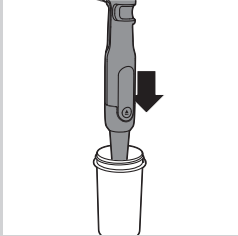
**1** Encaixe a varinha no motor (até ouvir um estalido).



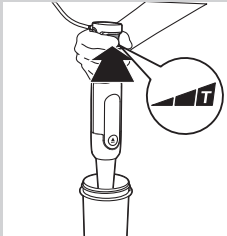
**2** Coloque os ingredientes na garrafa.



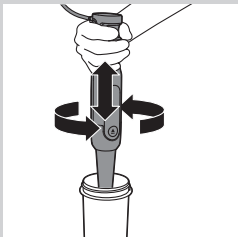
**3** Ligue a ficha à tomada elétrica.



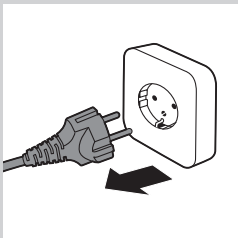
**4** Mergulhe completamente a proteção da lâmina nos ingredientes para evitar salpicos.



**5** Pressione o interruptor de gatilho para ligar o aparelho. Pode aumentar a velocidade ao pressionar o interruptor com mais intensidade.



**6** Movimente lentamente o aparelho para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes.



**7** Quando terminar a liquidificação, solte o interruptor de gatilho para desligar o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.



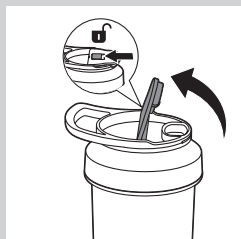
**8** Prenda a tampa rodando para a direita.



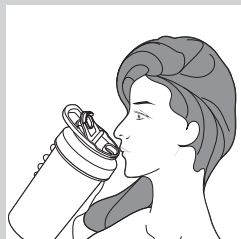
**9** Feche o bico e bloqueie ao pressionar o elemento deslizante para a posição de bloqueio.



**10** Já pode levar a garrafa para onde for.



**11** Abra o bico pressionando o elemento de deslize para a posição de abertura.



**12** Desfrute do seu smoothie ou batido caseiro.













## Limpeza










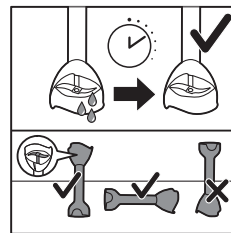
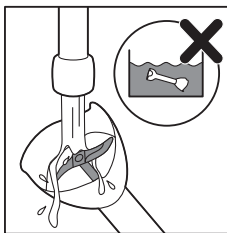
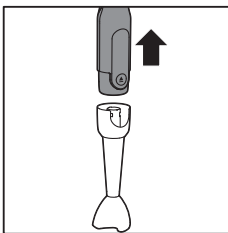
### Atenção

- Não mergulhe o motor, a unidade de rotação da picadora XL, a unidade de rotação do batedor nem a unidade de rotação do acessório de batedeira em água ou qualquer outro líquido, nem os enxague em água corrente. Utilize um pano húmido para limpar estas peças. A lâmina e a proteção da varinha podem ser enxaguadas em água corrente. Todos os outros acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como álcool, gasolina ou acetona, para limpar o aparelho.

- 1** Desligue o aparelho da tomada elétrica.
- 2** Prima o botão de desengate no motor para retirar o acessório que utilizou.
- 3** Desmonte o acessório.
- 4** Consulte as tabelas no capítulo “Limpeza” para obter mais instruções.

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



## Armazenamento

- 1 Enrole o cabo de alimentação de forma folgada à volta da parte inferior do motor.
- 2 Guarde o aparelho num local fresco, seco e afastado da luz solar direta ou outras fontes de calor.

## Reciclagem



- Este símbolo significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos comuns (2012/19/UE).
- Siga as normas do seu país para a recolha selectiva de produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

## Garantia e assistência

Se precisar de informações ou assistência, acesse a [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou leia o folheto da garantia mundial em separado.

## Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Solução
O aparelho faz muito ruído, liberta um odor desagradável, fica quente e deita fumo. O que devo fazer?	É provável que liberte um cheiro desagradável ou um pouco de fumo se não o utilizar durante muito tempo. Nesse caso, deve desligar o aparelho e deixá-lo arrefecer durante 60 minutos.
É possível danificar o aparelho através do processamento de ingredientes muito duros?	Sim, o aparelho pode ficar danificado se processar ingredientes muito duros, como ossos, fruta com caroços ou ingredientes congelados.
Por que razão o aparelho deixou subitamente de funcionar?	Alguns ingredientes rígidos poderão bloquear as lâminas. Solte o interruptor de gatilho, retire a ficha da tomada elétrica, desmonte o motor e remova cuidadosamente os ingredientes que obstruem a lâmina.





As especificações estão sujeitas a alteração sem aviso prévio

© 2019 Koninklijke Philips N.V.

Todos os direitos reservados.