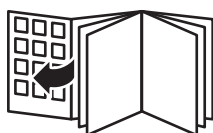


PHILIPS

HR2681, HR2682
HR2683, HR2684
HR2685





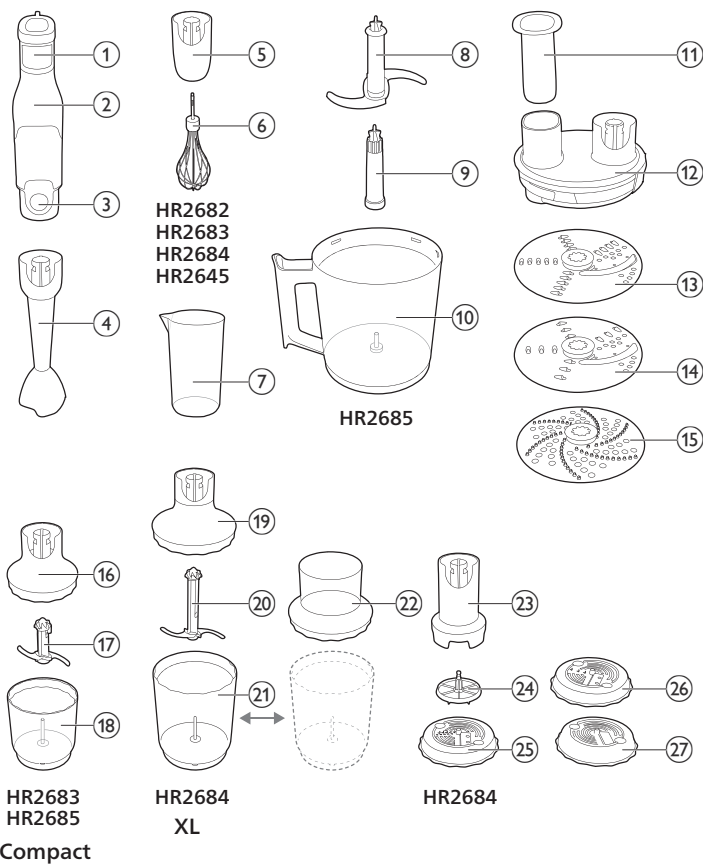
Tiếng Việt 6

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua hàng và chào mừng bạn đến với Philips!

Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Mô tả chung



- Máy xay cầm tay
- 1 Công tắc khởi động
- 2 Bộ phận động cơ
- 3 Nút tháo

- 4 Thanh máy xay với bộ lưỡi dao tích hợp
 - Phới lồng (chỉ có ở kiểu HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)
- 5 Bộ bánh răng phới lồng
- 6 Phới lồng
- 7 Cối
 - Máy xay đa năng (chỉ có ở kiểu HR2685)
- 8 Bộ lưỡi dao
- 9 Trục truyền động
- 10 Cối xay đa năng
- 11 Ống ấn
- 12 Nắp cối xay đa năng
- 13 Đĩa thái sợi / băm (thô)
- 14 Đĩa thái sợi / băm (mịn)
- 15 Đĩa nghiền
 - Máy cắt cỡ nhỏ (chỉ có ở kiểu HR2683/HR2685)
- 16 Bộ bánh răng máy cắt cỡ nhỏ
- 17 Lưỡi dao máy cắt cỡ nhỏ
- 18 Cối cắt cỡ nhỏ
 - Máy cắt cỡ XL (chỉ có ở kiểu HR26834)
- 19 Bộ bánh răng máy cắt cỡ XL
- 20 Lưỡi dao máy cắt cỡ XL
- 21 Cối cắt cỡ XL
 - Dụng cụ bào sợi (chỉ có ở kiểu HR2684)
- 22 Ống tiếp nguyên liệu
- 23 Bộ bánh răng dụng cụ bào sợi
- 24 Mâm đẩy tốc dụng cụ bào sợi
- 25 Đĩa bào sợi (mảnh hơn)
- 26 Đĩa bào sợi (đầy hơn)
- 27 Đĩa bào sợi (sợi)

Important

Danger

- Không được nhúng bộ phận động cơ, bộ bánh răng máy cắt cỡ XL, bộ bánh răng phới lồng, bộ bánh răng máy cắt cỡ nhỏ, bộ bánh răng dụng cụ bào sợi và bộ bánh răng máy xay đa năng trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác, cũng như không được rửa chúng dưới vòi nước. Sử dụng khăn ẩm để lau sạch các bộ phận này. Bạn có thể rửa sạch bộ phận bảo vệ và lưỡi dao thanh máy xay dưới vòi nước. Tất cả các phụ kiện khác đều có thể rửa được bằng máy rửa chén.

Warning

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi nối thiết bị với nguồn điện.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn hoặc các bộ phận khác bị hỏng hoặc có vết nứt rõ ràng.
- Nếu dây điện nguồn bị hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.

- Không chạm vào các cạnh cắt của bộ lưỡi dao khi cầm, làm sạch ngăn chứa và trong khi làm sạch thiết bị. Chúng rất sắc và có thể dễ dàng làm đứt ngón tay bạn.
- Tuyệt đối không sử dụng bộ lưỡi dao khi không có cối cắt hoặc cối máy xay đa năng.
- Để tránh bị bắn tung tóe, luôn nhúng thanh máy xay, phối lồng (chỉ có ở một số kiểu nhất định) vào nguyên liệu trước khi bật thiết bị, đặc biệt khi bạn xử lý nguyên liệu nóng.
- Nếu một trong các lưỡi dao bị kẹt, hãy rút phích cắm ra khỏi nguồn điện trước khi lấy nguyên liệu làm kẹt các bộ lưỡi dao ra.
- Hãy cẩn thận khi đổ chất lỏng nóng vào máy xay đa năng hoặc máy xay ví chất lỏng này có thể bắn ra khỏi thiết bị do bị sôi đột ngột.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình. Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong các môi trường như khu vực bếp cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng, trang trại hoặc các môi trường làm việc khác. Thiết bị cũng không được thiết kế để sử dụng bởi khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ, loại hình nhà trọ qua đêm có phục vụ ăn sáng và các môi trường cư trú khác.
- Không xử lý các nguyên liệu như đá viên, nguyên liệu đông lạnh hoặc trái cây có hạt mà không sử dụng chất lỏng.
- Trẻ em không được sử dụng thiết bị này. Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kiến thức và kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị theo cách an toàn và nếu họ hiểu được các mối nguy hiểm liên quan.
- Không để trẻ em chơi đùa với dụng cụ.
- Đảm bảo thiết bị được vệ sinh đúng cách. Đặc biệt là các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Bạn có thể tìm thấy thông tin chi tiết về cách vệ sinh trong hình 10.

Caution

- Luôn ngắt thiết bị ra khỏi nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát hoặc trước khi lắp ráp,
- tháo rời, bảo quản hoặc vệ sinh thiết bị.
- Tắt thiết bị và ngắt kết nối với nguồn điện trước khi thay phụ kiện hoặc tiếp xúc với các bộ phận chuyển động trong khi sử dụng.
- Không sử dụng thiết bị chung với một phụ kiện bất kỳ quá 3 phút liên tục. Để thiết bị nguội xuống trong 15 phút trước khi tiếp tục xử lý.
- Không có phụ kiện nào thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào từ các nhà sản xuất khác hoặc những phụ kiện / bộ phận mà Philips không đặc biệt khuyến dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Giữ bộ phận động cơ tránh xa nguồn nhiệt, lửa, hơi ẩm và bụi bẩn.
- Chỉ sử dụng thiết bị này cho mục đích sử dụng đã định như mô tả trong hướng dẫn sử dụng.
- Không cho nguyên liệu nóng hơn 60°C vào cối, cối cắt cỡ nhỏ, cối cắt cỡ XL và máy xay đa năng (chỉ có một số kiểu nhất định).

- Không được vượt quá số lượng và thời gian xử lý ghi trong bảng.
- Rửa sạch bộ lưỡi dao của thanh máy xay dưới vòi nước. Tuyệt đối không nhúng vào nước.
- Sau khi vệ sinh, để thanh máy xay khô. Khi cất giữ, hãy đặt thanh máy xay nằm ngang hoặc để lưỡi dao hướng lên trên. Đảm bảo bộ lưỡi dao hoàn toàn khô ráo trước khi cất giữ thanh máy xay.
- Mức độ ồn: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Trước khi sử dụng lần đầu

Rửa thật sạch tất cả các bộ phận tiếp xúc với thức ăn trước khi sử dụng thiết bị lần đầu (xem chương 'Vệ sinh máy').

Đảm bảo tất cả các bộ phận đều khô hoàn toàn trước khi bạn bắt đầu sử dụng thiết bị.

Chuẩn bị sử dụng

- 1 Để nguyên liệu nóng nguội xuống trước khi xử lý.
- 2 Cắt nguyên liệu lớn thành từng miếng nhỏ khoảng $2 \times 2 \times 2 \text{ cm}$ trước khi xử lý.
- 3 Lắp ráp thiết bị đúng cách trước khi cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.

Luôn kéo hết dây điện ra trước khi bật thiết bị.

Tháo toàn bộ bao bì và nhãn dán trước khi sử dụng.

Sử dụng thiết bị

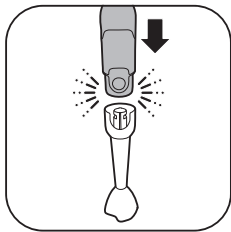
Sử dụng máy xay cầm tay

Máy xay cầm tay được dùng để:

- trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước sôi, nước trái cây, súp, các loại đồ uống thập cẩm.
- trộn các nguyên liệu mềm, ví dụ như bột làm bánh hay sốt mayonnaise.
- nghiền như các thức ăn chín, ví dụ như để làm thức ăn cho trẻ.
- cắt các loại hạt, trái cây và rau củ.

Không xử lý các nguyên liệu như đá viên, nguyên liệu đông lạnh hoặc trái cây có hạt cứng.

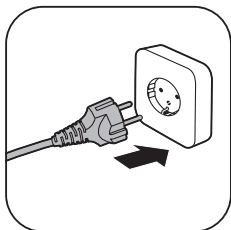
10 Tiếng Việt



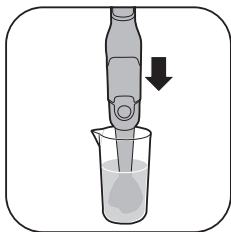
1 Gắn thanh máy xay vào bộ phận động cơ (có tiếng 'tách').



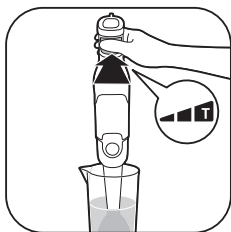
2 Cho nguyên liệu vào cốc.



3 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



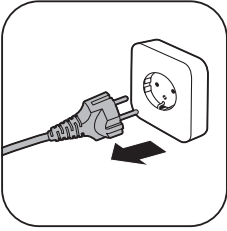
4 Nhúng toàn bộ bộ phận bảo vệ lưới dao vào trong nguyên liệu để tránh bắn tung tóe.



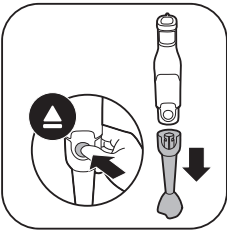
5 Bật thiết bị bằng cách xoay công tắc khởi động. Bạn có thể tăng tốc độ bằng cách nhấn công tắc mạnh hơn. Nếu bạn nhấn công tắc lên mức tối đa, máy xay sẽ hoạt động ở tốc độ Tốc độ tăng cường.



6 Di chuyển thiết bị từ từ lên xuống và theo vòng tròn để trộn nguyên liệu.

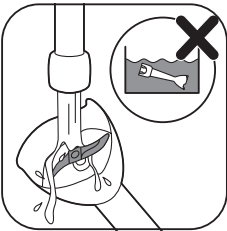


7 Sau khi xay xong, nhà công tắc khởi động ra để tắt thiết bị và rút phích cắm của thiết bị.

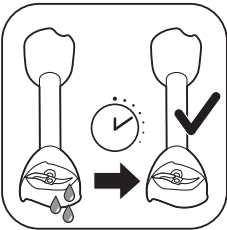


8 Tháo thanh máy xay bằng cách nhấn nút tháo.

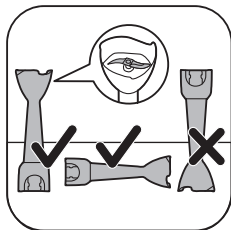
Lưỡi dao rất sắc. Hãy thao tác cẩn thận. Luôn rút phích cắm thiết bị trước. Tuyệt đối không chạm vào lưỡi dao khi vệ sinh hoặc gỡ bỏ thực phẩm bị kẹt trong lưỡi dao.



9 Để dễ vệ sinh, hãy dùng nước nóng rửa thanh này ngay sau khi sử dụng. Không nhúng toàn bộ thanh vào nước.



10 Đặt thanh ở tư thế thẳng đứng với bộ phận bảo vệ lưỡi dao ở trên cùng và để khô trong ít nhất 10 phút trước khi cất đi.



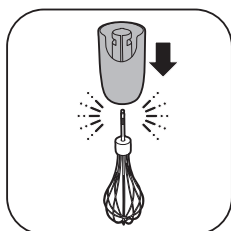
Sử dụng phới lồng (HR2682/HR2683/HR2684/HR2645)

Phới lồng dùng để đánh kem, đánh lòng trắng trứng, món tráng miệng, v.v.

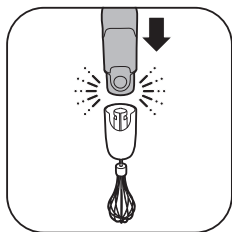
Meo

- Nếu bạn muốn xử lý một lượng nhỏ, hãy cầm nghiêng cối một chút để có được kết quả nhanh hơn.
- Khi đánh lòng trắng trứng, sử dụng cối lớn để có được kết quả tốt nhất. Để có kết quả tốt, cối và dụng cụ phải hoàn toàn không có dầu mỡ và lòng trắng trứng không được còn sót lại lòng đỏ.
- Để tránh bị bắn tung tóe, hãy bắt đầu với tốc độ thấp và tiếp tục với tốc độ cao hơn sau khoảng 1 phút.
- Khi đánh kem, hãy sử dụng cốc để tránh bị bắn tung tóe.

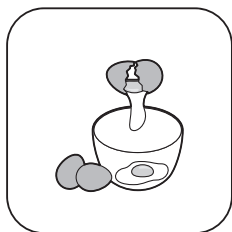
Không dùng phới lồng để xử lý bột nhào hoặc hỗn hợp làm bánh.



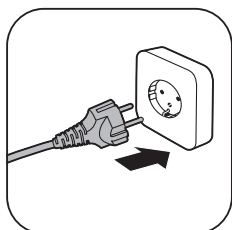
- 1 Gắn phới lồng vào bộ bánh răng phới lồng (nghe tiếng 'tách').



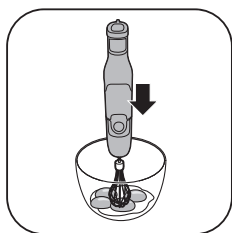
2 Gắn bộ bánh răng phối lồng vào bộ phận động cơ (nghe tiếng 'tách').



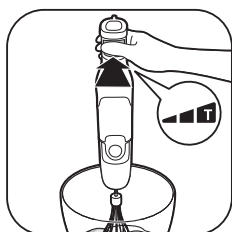
3 Cho các nguyên liệu vào trong một cái cối.



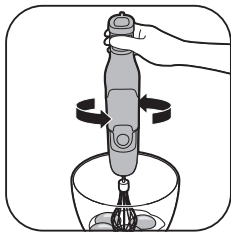
4 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



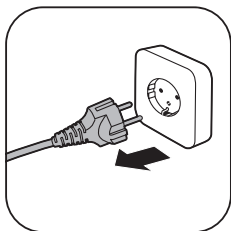
5 Nhúng phối lồng vào nguyên liệu.



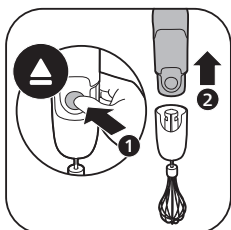
6 Nhấn công tắc khởi động.



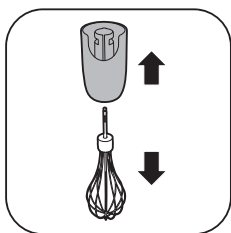
7 Di chuyển thiết bị từ từ theo vòng tròn.



8 Sau khi đánh/trộn xong, hãy nhả công tắc khởi động ra để tắt thiết bị và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện.



9 Nhấn nút tháo để tháo bộ phận động cơ ra khỏi bộ bánh răng.

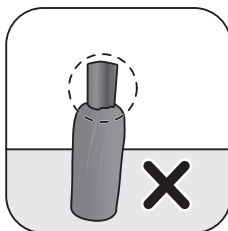


10 Để tháo phới lồng ra khỏi bộ bánh răng, hãy kéo phới lồng thẳng xuống để lấy ra khỏi bộ bánh răng.

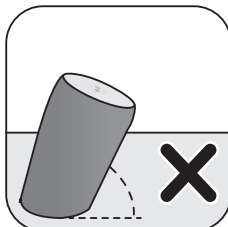
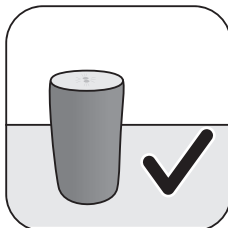
Mẹo chuẩn bị rau

- Để bảo được sợi đẹp và dài, hãy cắt rau thành những khối trụ thẳng cao gần bằng ống tiếp nguyên liệu.

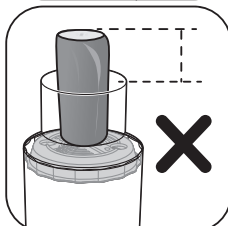
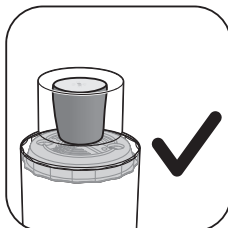




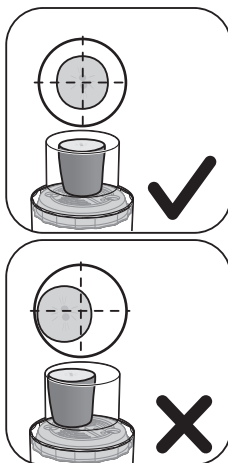
- Cắt bỏ hai đầu của quả dưa chuột/củ khoai tây (ví dụ trong hình) để chúng tiếp xúc tốt với mâm đẩy tốc và đĩa bào.



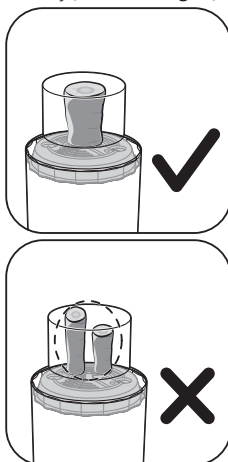
- Chỉ khối trụ thẳng mới có thể đứng vững ở giữa từ đầu đến cuối quá trình xử lý.



- Đặt rau củ đã chuẩn bị vào ngay chính giữa bằng cách ấn rau củ vào ống kim loại nhỏ ở giữa đĩa bào.



- Tuyệt đối không đặt nhiều mẫu rau củ trên đĩa bào tại một thời điểm.



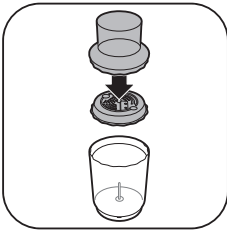
Sử dụng dụng cụ bào sợi (HR2684)

Dụng cụ bào sợi được dùng để bào sợi các loại rau củ khác nhau như khoai tây, cà rốt, dưa chuột, bí xanh, củ cải trắng, củ dền, củ cải, v.v.

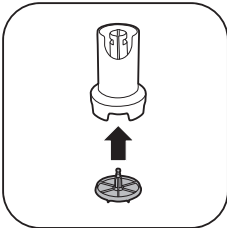
3 đĩa bào sợi:

Dụng cụ bào sợi có ba đĩa bào khác nhau để tạo ra các sợi có bề rộng khác nhau. Đĩa bào "Spaghetti" và đĩa bào "Linguine" có hai bộ dao khác nhau, dao trơn cắt nguyên liệu thành các sợi xoắn ốc và dao thứ hai có các răng nhỏ để tách chúng thành các sợi mảnh hơn (Spaghetti) hoặc dày hơn (Linguine). Đĩa bào cho các sợi xoắn ốc rộng chỉ có một bộ dao trơn.

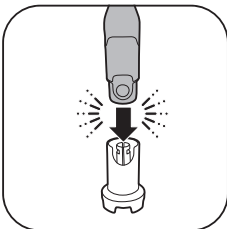
Cẩn thận khi thao tác với các đĩa bào vì các lưỡi cắt rất sắc. Luôn cầm đĩa bào bằng vành ngoài. Tuyệt đối không chạm vào lưỡi dao. Đặc biệt cẩn thận khi bạn gắn hoặc tháo đĩa bào ra khỏi cối cắt. Lấy đĩa bào bằng hai ngón tay bằng cách sử dụng các lỗ trong đĩa bào. Đặc biệt cẩn thận khi gỡ bỏ thức ăn bị kẹt trong lưỡi dao và trong khi vệ sinh máy.



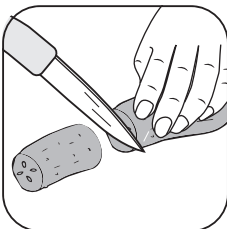
- 1 Tháo lưới cắt ra khỏi cối cắt cỡ XL và đặt một trong các đĩa bào gắn với ống tiếp liệu trong suốt vào cối cắt cỡ XL.



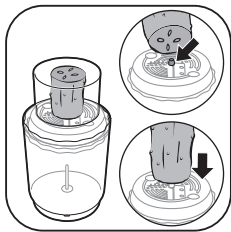
- 2 Gắn mâm đẩy tốc vào bộ bánh răng dụng cụ bào sợi.



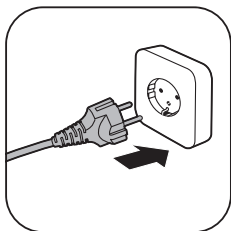
- 3 Gắn bộ phận động cơ vào bộ bánh răng.



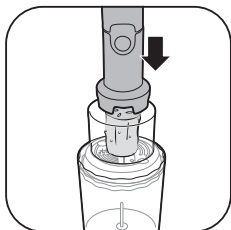
- 4 Chuẩn bị rau như mô tả trong mẹo chuẩn bị.



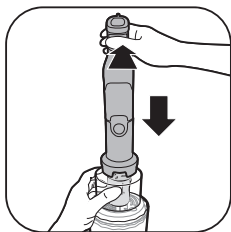
- 5** Đặt rau củ đã chuẩn bị vào ngay chính giữa và ấn rau củ lên trên ống kim loại nhỏ của đĩa bào.



- 6** Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



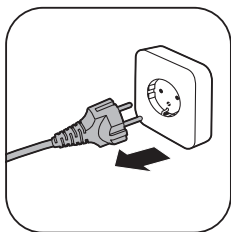
- 7** Ấn bộ phận động cơ có gắn bộ bánh răng và mâm đẩy tốc lên trên rau củ.



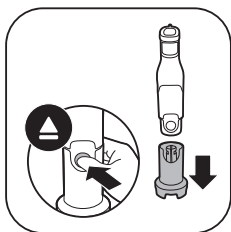
- 8** Cố định cối cắt và ống tiếp nguyên liệu bằng một tay và nhấn công tắc khởi động bằng ngón giữa của tay kia. Ấn rau củ xuống cùng lúc.



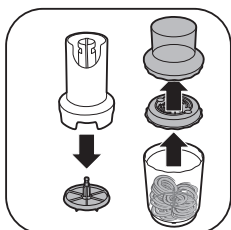
- 9** Các sợi bào sẽ được cho vào cối.



10 Sau khi xử lý xong, hãy nhả công tắc khởi động ra để tắt thiết bị và rút phích cắm của thiết bị.



11 Tháo bộ bánh răng bằng cách nhấn nút tháo.



12 Tháo mâm đẩy tốc ra khỏi bộ bánh răng. Sau đó, tháo ống tiếp nguyên liệu và đĩa bảo, sau đó đổ hết nguyên liệu ra khỏi cối.

- Nếu bạn muốn làm một mẻ khác, hãy gỡ bỏ phần rau còn dư lại trên mâm đẩy tốc hoặc đĩa bảo.
- Nếu bạn xử lý lượng nguyên liệu lớn hơn, hãy đổ sạch nguyên liệu ra khỏi cối trước khi cối đầy.

Máy cắt

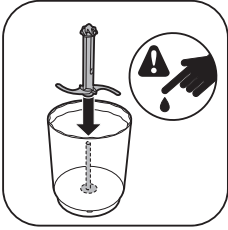
Máy cắt được dùng để cắt nguyên liệu như lạc, thịt sống, hành tây, pho mát cứng, trứng luộc, tỏi, rau thơm, bánh mì khô, v.v.

Luôn rút phích cắm thiết bị trước. Cẩn thận khi thao tác với bộ lưỡi dao vì các lưỡi dao rất sắc. Luôn cầm thiết bị bằng thanh nhựa ở giữa. Tuyệt đối không chạm vào lưỡi dao. Đặc biệt thận trọng khi gắn hoặc tháo bộ lưỡi dao ra khỏi cối cắt, khi đổ nguyên liệu ra khỏi cối cắt, khi gỡ bỏ thức ăn bị kẹt trong lưỡi dao và khi vệ sinh máy.

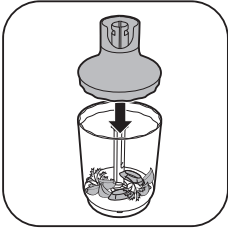
Không xử lý các nguyên liệu như đá viên, nguyên liệu đông lạnh hoặc trái cây có hạt cứng.

Sử dụng máy cắt cỡ XL (HR2684)

20 Tiếng Việt



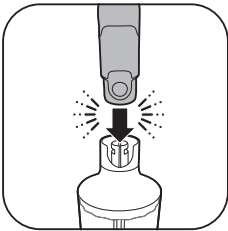
1 Đặt bộ lưỡi dao vào cối cắt



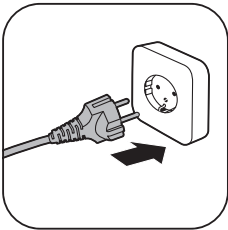
2 Cho nguyên liệu vào cối cắt.



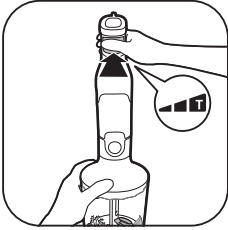
3 Đặt bộ bánh răng của máy cắt trên cối cắt.



4 Gắn bộ phận động cơ lên trên bộ bánh răng của máy cắt (nghe tiếng 'tách').



5 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



6 Nhấn công tắc khởi động và để cho máy vận hành đến khi tất cả nguyên liệu đều đã được cắt.

7 Sau khi cắt xong, hãy nhả công tắc khởi động ra để tắt thiết bị và rút phích cắm của thiết bị.

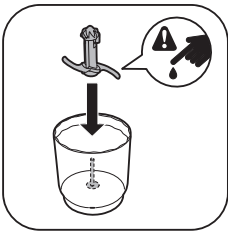
8 Nhấn nút tháo để tháo bộ phận động cơ ra khỏi bộ bánh răng.

9 Cần thận tháo bộ bánh răng và bộ lưỡi dao.

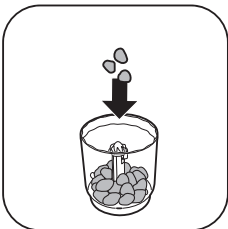
10 Đổ các nguyên liệu đã cắt ra.

Sử dụng máy cắt cỡ nhỏ (HR2683/HR2685)

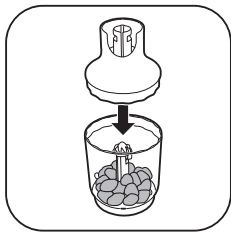
1 Đặt bộ lưỡi dao vào cối cắt



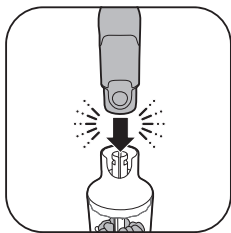
2 Cho nguyên liệu vào cối cắt.



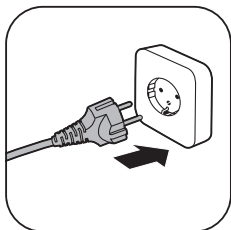
22 Tiếng Việt



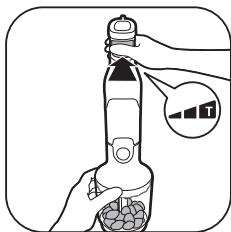
3 Đặt bộ bánh răng của máy cắt trên cối cắt.



4 Gắn bộ phận động cơ lên trên bộ bánh răng của máy cắt (nghe tiếng 'tách').



5 Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.



6 Nhấn công tắc khởi động và để cho máy vận hành đến khi tất cả nguyên liệu đều đã được cắt.

7 Sau khi cắt xong, hãy nhả công tắc khởi động ra để tắt thiết bị và rút phích cắm của thiết bị.

8 Nhấn nút tháo để tháo bộ phận động cơ ra khỏi bộ bánh răng.

9 Cẩn thận tháo bộ bánh răng và bộ lưỡi dao.

10 Đổ các nguyên liệu đã cắt ra.

Sử dụng bộ lưỡi dao của máy xay đa năng (chỉ có ở kiểu HR2685)

Máy xay đa năng được thiết kế để cắt, thái, băm nhỏ và nghiền các nguyên liệu.

- Bộ lưỡi dao dùng để cắt các nguyên liệu như hành, thịt sống, rau thơm, các loại hạt, v.v.
- Mặt thái của các đĩa mịn và thô được dùng để cắt các nguyên liệu như cà rốt, dưa chuột, v.v.
- Mặt băm của các đĩa mịn và thô được dùng để cắt các nguyên liệu như cà rốt, phô mai cứng, v.v.
- Đĩa nghiền được dùng để nghiền các nguyên liệu như phô mai, khoai tây, v.v.

1 Gắn bộ lưỡi dao vào đáy cối.

Hãy cẩn thận khi xử lý bộ lưỡi dao vì nó cực kỳ sắc bén.

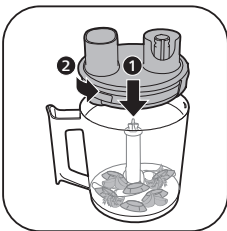


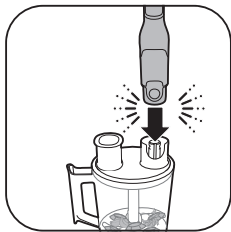
2 Cho nguyên liệu vào cối.

Cắt nguyên liệu thành những miếng nhỏ hơn để đảm bảo chúng vừa với cối.

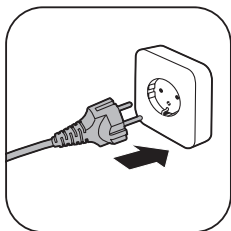


3 Gắn nắp máy xay đa năng vào cối và xoay ngược chiều kim đồng hồ để khóa nắp.





- 4 Gắn bộ phận động cơ vào nắp máy xay da năng bằng cách căn chỉnh và gắn chặt vào đúng vị trí.

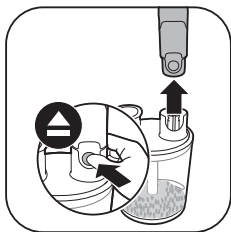


- 5 Cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện.



- 6 Nhấn giữ công tắc khởi động để kích hoạt thiết bị ở tốc độ tối đa.

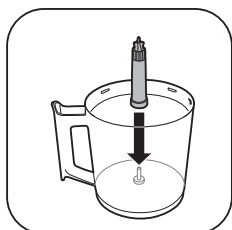
Giữ cối chắc chắn bằng một tay và giữ bộ phận động cơ bằng tay kia.



- 7 Nhấn nút tháo để tháo bộ phận động cơ ra khỏi nắp sau khi bạn làm xong.

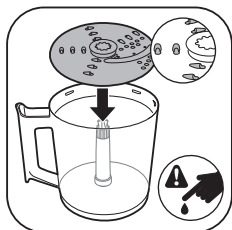


- 8 Tháo nắp máy xay da năng bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nắp nhả ra.



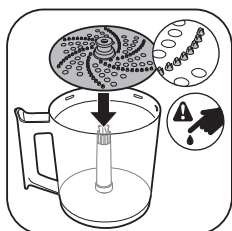
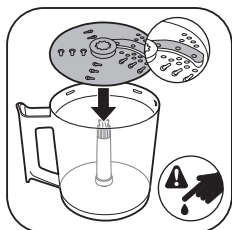
Sử dụng đĩa cắt của máy xay đa năng (chỉ có ở kiểu HR2685)

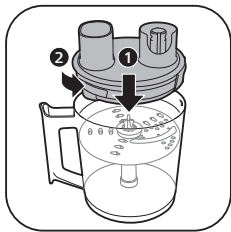
1 Gắn trực truyền động vào đáy cối.



2 Gắn đĩa vào trực truyền động.

Hãy cẩn thận khi xử lý đĩa vì nó cực kỳ sắc bén.





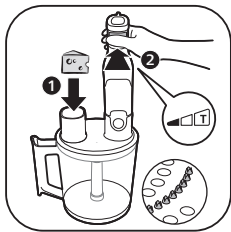
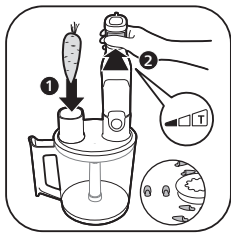
- 3 Gắn nắp máy xay đa năng vào cối và xoay ngược chiều kim đồng hồ để khóa nắp.



- 4 Gắn bộ phận động cơ vào nắp máy xay đa năng bằng cách căn chỉnh và gắn chặt vào đúng vị trí. Sau đó cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện.



- 5 Cho nguyên liệu vào trong cối thông qua lỗ mở trên nắp.



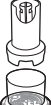


6 Nhấn giữ công tắc khởi động để kích hoạt thiết bị ở tốc độ thấp nhất.

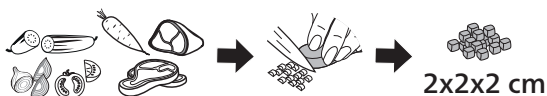
Các nguyên liệu đã cắt nằm trong cối.



Số lượng xử lý và thời gian xử lý

		 (MAX)	 (MAX)	
		200 g +  100 ml	60 sec.	
		150 g +  100 ml	45 sec.	
		100-500 ml	45 sec.	
 HR2682 HR2684 HR2683 HR2645		250 ml	180 sec.	
		5 x 	180 sec.	
  HR2684		200 g	20 sec.	
	 	200 g	20 sec.	
 HR2683 HR2685		100 g	5 x 1 sec.	
		100 g	10 sec.	
		20 g	5 sec.	
		100 g	15 sec.	
		100 g	20 sec.	

		 Kg (MAX)	 (MAX)	
 XL HR2684		200 g	5 x 1 sec.	
		200 g	10 sec.	
		30 g	10 sec.	
		200 g	15 sec.	
		200 g	30 sec.	
		100 g	20 sec.	
		80 g	30 sec.	
 HR2685		500 g	15 x P	
		500 g	30 sec.	
		80 g	20 sec.	
		300 g	60 sec.	
		250 g	40 sec.	
 HR2685		250 g	30 sec.	
		350g	20 sec.	
		3 pieces	20 sec.	
		1 piece	20 sec.	
		500g	20 sec.	
		500g	20 sec.	



Vệ sinh và Bảo dưỡng

Không nhúng bộ phận động cơ, bộ bánh răng máy cắt cỡ XL, bộ bánh răng phối lồng và bộ bánh răng phụ kiện que trộn trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác, cũng như không được rửa chúng dưới vòi nước. Sử dụng khăn ẩm để lau sạch các bộ phận này. Bạn có thể rửa sạch bộ phận bảo vệ và lưỡi dao thanh máy xay dưới vòi nước. Tất cả các phụ kiện khác đều có thể rửa được bằng máy rửa chén.

Không sử dụng miếng tẩy rửa, chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc những chất lỏng mạnh như cồn, xăng hoặc axeton để vệ sinh thiết bị.

- 1 Rút phích cắm của thiết bị.
- 2 Nhấn nút tháo trên bộ phận động cơ để tháo phụ kiện bạn đã sử dụng.
- 3 Tháo phụ kiện.
- 4 Xem sơ đồ 'Vệ sinh máy' để được hướng dẫn thêm.

			
	×	×	✓
	✓	×	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2682 HR2683 HR2684 HR2645	×	×	✓
	×	×	✓
HR2684	×	×	✓
	✓	✓	✓
HR2684	✓	✓	✓
Compact XL HR2683 HR2684 HR2685	×	×	✓
Compact XL HR2683 HR2685 HR2684	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	×	×	✓
HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
HR2685	✓	✓	✓

Khắc phục sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể xử lý vấn đề bằng các thông tin bên dưới, hãy truy cập www.philips.com/support để xem danh sách các câu hỏi thường gặp hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng tại quốc gia bạn.

Sự cố	Giải pháp
Thiết bị phát ra nhiều tiếng ồn, tạo ra mùi khó chịu, sờ thấy nóng hoặc bốc khói. Tôi nên làm gì?	Thiết bị cũng có thể tỏa ra mùi khó chịu hoặc bốc khói nếu được sử dụng trong thời gian quá lâu. Trong trường hợp này bạn nên tắt thiết bị và để máy hạ nhiệt trong 60 phút.
Việc xử lý các nguyên liệu quá cứng có thể làm hỏng thiết bị không?	Có, thiết bị có thể bị hư hỏng nếu bạn xử lý nguyên liệu quá cứng như xương và trái cây có hạt cứng hoặc các nguyên liệu đông lạnh.
Tại sao thiết bị đột nhiên ngừng hoạt động?	Một số nguyên liệu cứng có thể làm kẹt bộ lưỡi dao. Nhả công tắc khởi động, rút phích cắm của thiết bị, tháo bộ phận động cơ và cẩn thận gỡ bỏ các nguyên liệu đang làm kẹt bộ lưỡi dao.

Điện từ trường (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ các tiêu chuẩn liên quan đến điện từ trường (EMF).

Tái chế



Ký hiệu này có nghĩa là sản phẩm này sẽ không được vứt bỏ cùng với rác thải gia đình thông thường (2012/19/EU).

Làm theo các quy định tại quốc gia của bạn đối với việc thu gom riêng các sản phẩm điện và điện tử. Việc thải bỏ đúng cách sẽ giúp phòng tránh các hậu quả xấu cho môi trường và sức khỏe con người.

Trừ khi có chỉ định khác, tất cả vật liệu đóng gói trong hộp đều được làm bằng giấy tái chế; xem nhãn PAP trên hộp.

Bảo hành và hỗ trợ

Versuni cung cấp bảo hành hai năm sau khi mua sản phẩm này. Bảo hành này không có giá trị nếu lỗi do sử dụng không đúng cách hoặc do bảo trì kém. Bảo hành của chúng tôi không ảnh hưởng đến quyền của bạn theo luật với tư cách là người tiêu dùng. Để biết thêm thông tin hoặc yêu cầu bảo hành, vui lòng truy cập trang web của chúng tôi www.philips.com/support.

2024 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

xxxx.yyy.zzzz.a (01/2024)



>75 % recycled paper
>75 % papier recyclé