

PHILIPS

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



Hướng dẫn sử dụng

MỤC LỤC

Quan trọng	3
Giới thiệu	6
Mô tả chung	6
Trước khi sử dụng lần đầu	8
Chuẩn bị sử dụng	8
Sử dụng thiết bị	8
Công tắc khởi động	8
Máy xay cầm tay	9
Máy cắt XL (chỉ có ở kiểu HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)	12
Que đánh trứng (chỉ có ở kiểu HR2621, HR2652, HR2655, HR2657) / Phụ kiện que trộn (chỉ có ở kiểu HR2653)	15
Dụng cụ bào sợi (chỉ có ở kiểu HR2656, HR2657)	18
Hộp đựng súp (chỉ có ở kiểu HR2651, HR2655)	23
Bình mang đi (chỉ có ở kiểu HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)	26
Vệ sinh máy	29
Bảo quản	32
Tái chế	32
Bảo hành và hỗ trợ	32
Xử lý sự cố	32

Quan trọng

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Không nhúng bộ phận động cơ vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào, hoặc rửa dưới vòi nước. Chỉ sử dụng vải ẩm để làm sạch bộ phận động cơ.

Cảnh báo

- 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 nên sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc những bộ phận khác bị hỏng hoặc có vết nứt thấy rõ.
- Nếu dây điện bị hỏng, bạn phải thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, các trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Dưới bất kỳ tình huống nào, bạn cũng không nên chạm vào các cạnh cắt của bộ lưỡi dao, đặc biệt khi thiết bị đang được cắm điện. Các cạnh cắt rất sắc.
- Tuyệt đối không sử dụng bộ lưỡi dao khi không có cối xay.
- Để tránh văng tung tóe, luôn nhúng thanh máy xay, que đánh trứng (chỉ cho một số kiểu nhất định) hoặc que đánh trứng kép (chỉ cho một số kiểu nhất định) vào nguyên liệu trước khi bật thiết bị, đặc biệt khi bạn chế biến 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 cốc, vì chất lỏng nóng và hơi nước có thể gây bỏng.

- 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 chế biến nguyên liệu cứng, ví dụ như đá viên bằng thiết bị này.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiên nhẫn, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Không để trẻ em thực hiện việc vệ sinh hoặc bảo dưỡng thiết bị trừ khi chúng được giám sát.

Chú ý

- Luôn ngắt thiết bị ra khỏi nguồn điện nếu thiết bị không được giám sát và trước khi tháo lắp, 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 chế biến.
- Không có phụ kiện nào thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng, ngoại trừ hộp đựng súp.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên 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 $80^{\circ}\text{C}/175^{\circ}\text{F}$ vào cốc đựng hoặc cối xay cỡ XL.
- Không được vượt quá số lượng và thời gian chế biến ghi trong bảng.
- Rửa sạch bộ lưỡi dao của thanh máy xay dưới vòi nước. Không nên nhúng vào nước.
- Sau khi rửa xong, để thanh máy xay ráo nước. 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: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$

Điện từ trường (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến mức phơi nhiễm điện từ trường.

Giới thiệu

Chúc mừng đơn đặt hàng của bạn và chào mừng bạn đến với Philips! Để được hưởng 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 Dây điện
- 2 Công tắc khởi động
- 3 Bộ phận động cơ
- 4 Nút an toàn
- 5 Thanh máy xay với bộ lưỡi dao tích hợp
- 6 Bộ phận bảo vệ lưỡi dao

Máy cắt XL (chỉ có ở kiểu HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)

- 7 Bộ bánh răng của máy cắt XL
- 8 Dao cắt XL
- 9 Cối cắt XL (dành cho máy cắt XL và dụng cụ bào sợi HR2656, HR2657)

Dụng cụ bào sợi (chỉ có ở kiểu HR2656, HR2657)

- 10 3 đĩa bào sợi (spaghetti, linguine, ribbon)
- 11 Ống tiếp nguyên liệu
- 12 Mâm đẩy tốc dụng cụ bào sợi
- 13 Bộ bánh răng dụng cụ bào sợi

Bình mang đi (chỉ có ở kiểu HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)

- 14 Bình chứa
- 15 Nắp

Hộp đựng súp (chỉ có ở kiểu HR2651, HR2655)

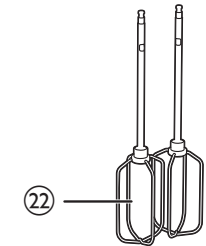
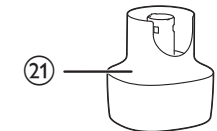
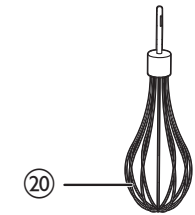
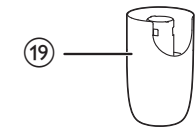
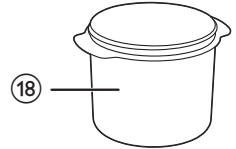
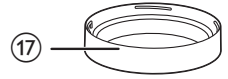
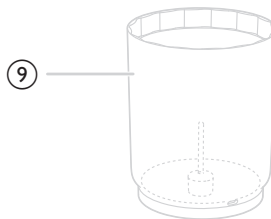
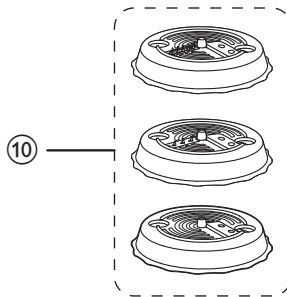
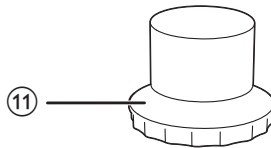
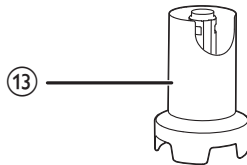
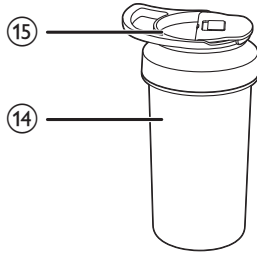
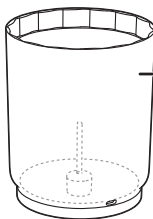
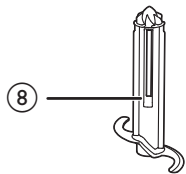
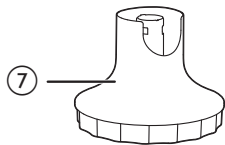
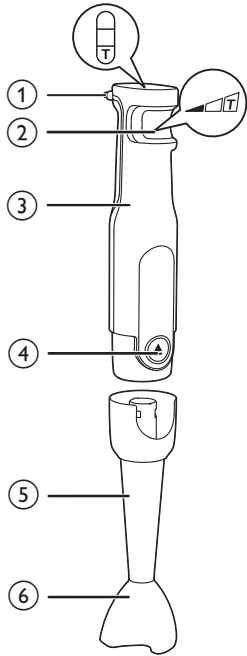
- 16 Nắp
- 17 Ngăn chứa bánh quy
- 18 Hộp đựng súp

Que đánh trứng (chỉ có ở kiểu HR2621, HR2652, HR2655, HR2657)

- 19 Bộ bánh răng que đánh trứng
- 20 Que đánh trứng

Phụ kiện que trộn (chỉ có ở kiểu HR2653)

- 21 Bộ bánh răng phụ kiện que trộn
- 22 Phụ kiện que trộn



Trước khi sử dụng lần đầu

- 1 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").

Ghi chú

- Đảm bảo tất cả các bộ phận khô hoàn toàn trước khi bắt đầu sử dụng.

Chuẩn bị sử dụng

- 1 Để nguyên liệu nóng nguội hẳn trước khi chế biến hoặc đổ nguyên liệu vào bình mang đi hoặc hộp đựng súp (nhiệt độ tối đa là 80°C).
- 2 Cắt nguyên liệu lớn thành từng miếng nhỏ khoảng 2 x 2 x 2 cm trước khi chế biến.
- 3 Lắp ráp thiết bị theo đúng cách trước khi cắm điện.

Ghi chú

- Luôn kéo hết dây điện ra trước khi bật thiết bị.
- Tháo toàn bộ bao bì và nhãn dán trước khi sử dụng.

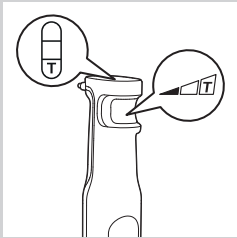
Sử dụng thiết bị

Hãy sử dụng thiết bị này theo đúng mục đích sử dụng như mô tả trong hướng dẫn này.

! Chú ý

- **Tránh tiếp xúc với các bộ phận đang chuyển động. Giữ tay và ngón tay cách xa lưỡi dao và hộp chứa trong khi vận hành hoặc trong khi thiết bị đang cắm điện để tránh khả năng gây thương tích nghiêm trọng cho người và/hoặc làm hỏng thiết bị.**

Công tắc khởi động



Thiết bị này được trang bị công tắc khởi động và chỉ báo tốc độ ở trên đầu thiết bị.

- ↳ Bạn nhấn nút càng mạnh thì tốc độ càng cao. Chỉ báo tốc độ ở trên đầu thể hiện "phạm vi tốc độ thấp", phạm vi tốc độ trung bình và "phạm vi tốc độ cao" được đánh dấu bằng chữ "T" (Turbo - Tăng cường).

Máy xay cầm tay

Máy xay cầm tay được dùng để:

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

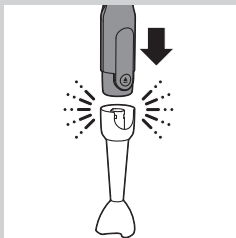


Chú ý

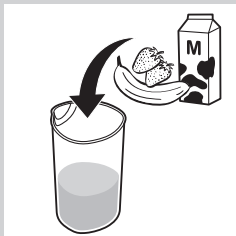
- **Không chế biến các nguyên liệu như đá viên, nguyên liệu đông lạnh hoặc trái cây có hạt cứng (hình 1).**

Số lượng và thời gian chế biến

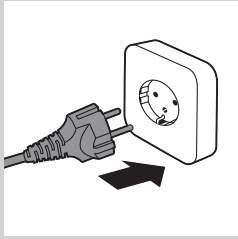
Nguyên liệu	Số lượng chế biến	Thời gian	Tốc độ
Trái cây và rau xanh	100 - 200 g	30 giây	
Thức ăn cho trẻ em, súp và nước sốt	100 - 400 ml	60 giây	
Bột làm bánh	100 - 500 ml	60 giây	
Các loại đồ uống thập cẩm	100 - 1000 ml	60 giây	



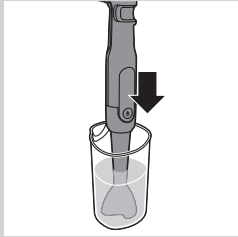
1 Gắn thanh máy xay vào bộ phận động cơ (có tiếng "tách").



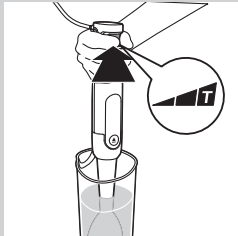
2 Cho nguyên liệu vào cốc.



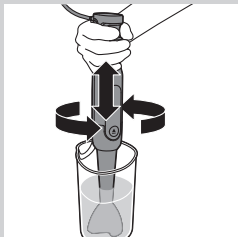
3 Cắm phích cắm vào ổ điện.



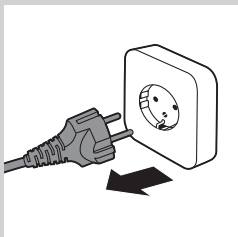
4 Nhúng toàn bộ bộ phận bảo vệ lưới dao vào trong nguyên liệu để tránh bắn tung tóe.



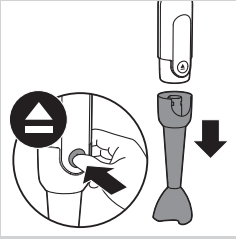
5 Bật thiết bị bằng cách xoay công tắc khởi động. Bạn có thể tăng tốc độ bằng cách nhấn công tắc mạnh hơn. Nếu bạn nhấn công tắc lên mức tối đa, máy xay sẽ hoạt động ở tốc độ Tốc độ tăng cường.



6 Di chuyển máy lên và xuống từ từ theo hình vòng tròn để trộn nguyên liệu.



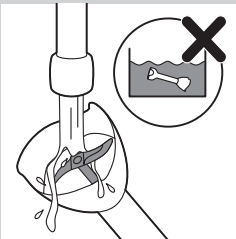
7 Sau khi xay xong, hãy nhả công tắc khởi động ra để tắt thiết bị và rút phích cắm của thiết bị.



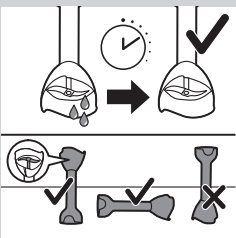
8 Tháo thanh máy xay bằng cách nhấn nút tháo.

! **Chú ý**

- 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.

Máy cắt XL (chỉ có ở kiểu HR2621, HR2652, HR2653, HR2655, HR2657)

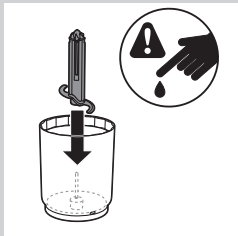
Máy cắt XL được dùng để cắt nguyên liệu như lạc, thịt sống, hành tây, pho mát cứng, trứng luộc, tỏi, rau thơm, bánh mì khô, v.v.

! **Chú ý**

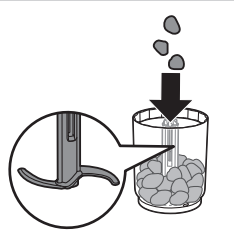
- Luôn rút phích cắm thiết bị trước. **Cẩn thận** khi thao tác với bộ lưỡi dao vì các lưỡi dao rất sắc. Luôn cầm thiết bị bằng thanh nhựa ở giữa. Tuyệt đối không chạm vào lưỡi dao. Đặc biệt thận trọng khi gắn hoặc tháo bộ lưỡi dao ra khỏi cối cắt, khi đổ nguyên liệu ra khỏi cối cắt, khi gỡ bỏ thức ăn bị kẹt trong lưỡi dao và khi vệ sinh máy.
- Không chế biến các nguyên liệu như đá viên, nguyên liệu đông lạnh hoặc trái cây có hạt cứng.

Số lượng và thời gian chế biến

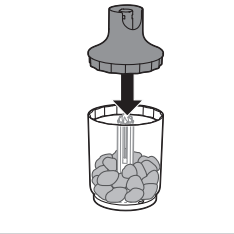
Nguyên liệu	Khối lượng cắt	Thời gian	Tốc độ
Hành tây	200 g	5 x 1 giây	
Trứng	200 g	5 giây	
Thịt	200 g	10 giây	
Rau thơm	30 g	10 giây	
Pho mát Parmesan	200 g	15 giây	
Lạc và hạnh nhân	200 g	30 giây	
Sôcôla đen	100 g	20 giây	
Bánh mì khô (cắt khối)	80 g	30 giây	



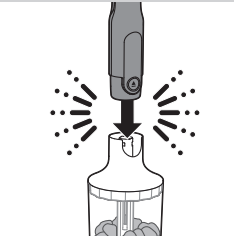
1 Đặt bộ lưỡi dao vào cối cắt XL.



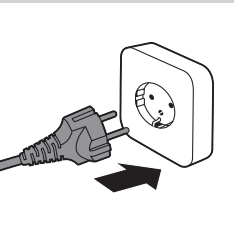
2 Cho nguyên liệu vào cối cắt XL.



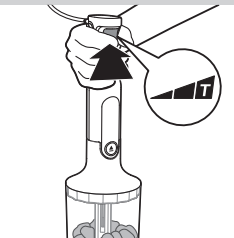
3 Đặt bộ bánh răng của máy cắt XL trên cối cắt.



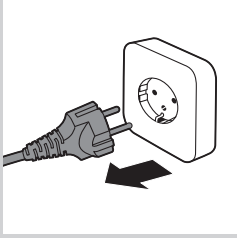
4 Gắn bộ phận động cơ lên trên bộ bánh răng của máy cắt XL (có tiếng "tách").



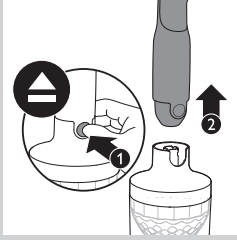
5 Cắm phích cắm vào ổ điện.



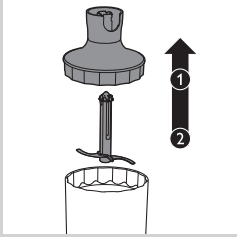
6 Nhấn công tắc khởi động và để cho máy vận hành đến khi tất cả nguyên liệu đều đã được cắt.



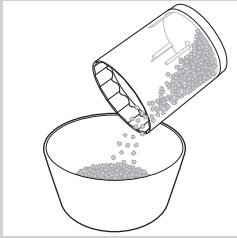
7 Sau khi cắt xong, hãy nhả công tắc khởi động ra để tắt thiết bị và rút phích cắm của thiết bị.



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

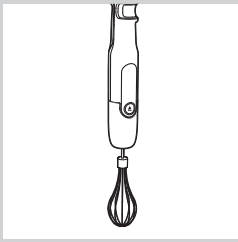


9 Cần thận tháo bộ bánh răng và bộ lưỡi dao (hình 18).

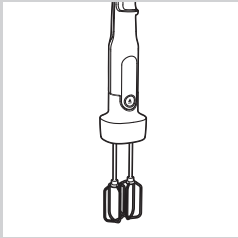


10 Đổ các nguyên liệu đã cắt ra (hình 19).

Que đánh trứng (chỉ có ở kiểu HR2621, HR2652, HR2655, HR2657) / Phụ kiện que trộn (chỉ có ở kiểu HR2653)



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



Phụ kiện que trộn được dùng để trộn tất cả các loại bột nhẹ, ví dụ như bánh xốp, bột bánh và để nghiền khoai tây, đánh kem, đánh lòng trắng trứng và làm món tráng miệng.




Mẹo

- Nếu bạn muốn chế biến một lượng nhỏ, hãy cầm nghiêng tô một chút để có được kết quả nhanh hơn.
- Khi đánh lòng trắng trứng, sử dụng tô lớn để có được kết quả tốt nhất. Để có kết quả tốt, tô 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.

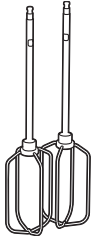






Ghi chú

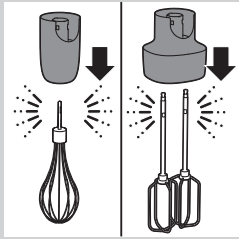
- Không dùng que đánh kem để chế biến bột nhào hoặc hỗn hợp làm bánh.

Khối lượng đánh kem và thời gian chế biến.

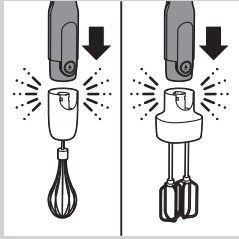
	Nguyên liệu	Khối lượng đánh kem	Thời gian	Tốc độ
	Kem	250 g	70-90 giây	
	Lòng trắng trứng	4 cái	120 giây	

Khối lượng trộn và thời gian chế biến.

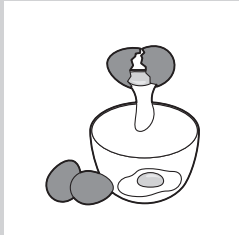
	Nguyên liệu	Khối lượng trộn	Thời gian	Tốc độ
	Kem	200-250 ml	70-90 giây	  
	Trứng	1-6 cái	2-4 phút	
	Bột bánh	750 g	3-6 phút	
	Khoai tây đã nấu	750 g	30 giây	



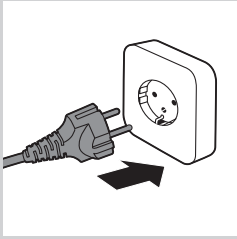
1 Gắn que đánh trứng vào bộ bánh răng que đánh trứng hoặc gắn phụ kiện que trộn vào bộ bánh răng phụ kiện que trộn (có tiếng "tách").



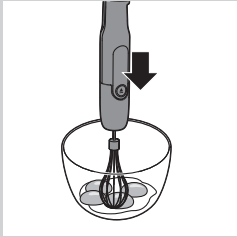
2 Gắn bộ bánh răng que đánh trứng hoặc bộ bánh răng que trộn vào bộ phận động cơ (có tiếng "tách").



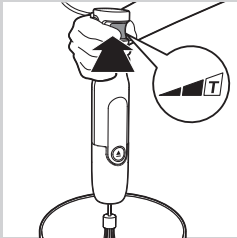
3 Cho các nguyên liệu vào trong một cái tô.



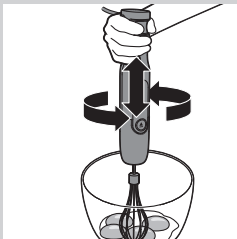
4 Cắm phích cắm vào ổ điện.



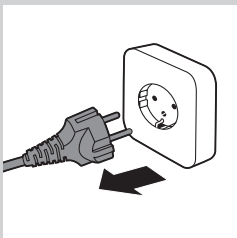
5 Nhúng phụ kiện que đánh trứng hoặc que trộn vào trong nguyên liệu.



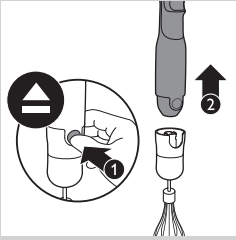
6 Nhấn công tắc khởi động.



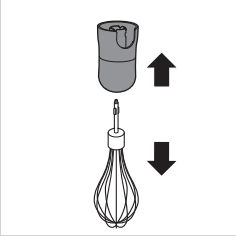
7 Di chuyển thiết bị từ từ theo vòng tròn.



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.



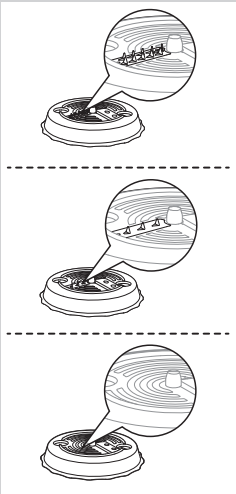
10 Để tháo phụ kiện que đánh trứng/que trộn ra khỏi bộ bánh răng, hãy kéo phụ kiện que đánh trứng/que trộn thẳng xuống để lấy ra khỏi bộ bánh răng.

Dụng cụ bào sợi (chỉ có ở kiểu HR2656, HR2657)

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 ruy băng hình 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 ruy băng rộng chỉ có một bộ dao trơn.



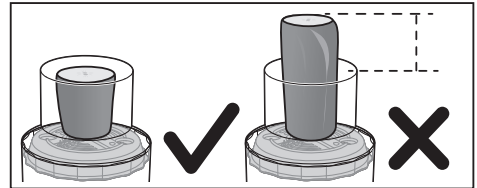
! Chú ý

- **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.**

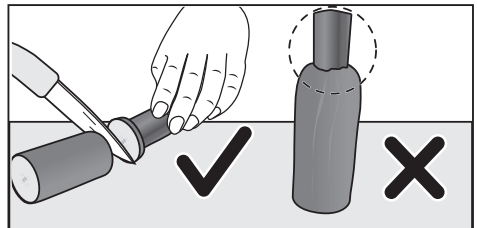
				Tốc độ
Bí xanh	✓	✓	✓	
Khoai lang	✓	✓	✓	
Cà rốt (dày hơn 3 cm)	✓	✓	✓	
Củ cải đỏ	✓	✓	✓	
Dưa chuột	✓	✓	—	
Khoai tây	✓	✓	✓	

Mẹo chuẩn bị rau

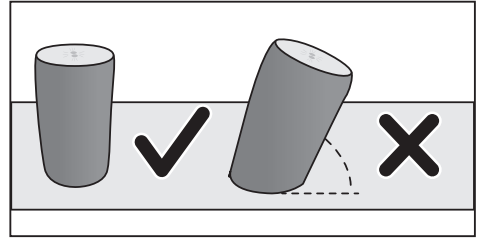
- Để bảo được sợi đẹp và dài, hãy cắt rau thành những khối trụ thẳng cao gần bằng ống tiếp nguyên liệu.



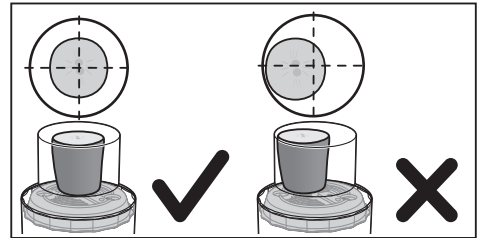
- Cắt bỏ hai đầu của quả dưa chuột/củ khoai tây để chúng tiếp xúc tốt với mâm đẩy tốc và đĩa bào.



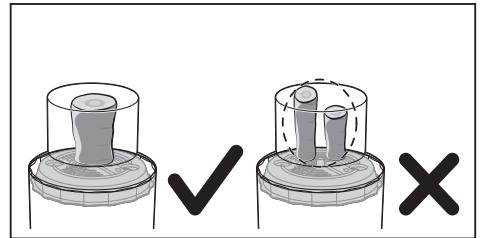
- Chỉ khối trụ thẳng mới có thể đứng vững ở giữa từ đầu đến cuối quá trình chế biến.



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



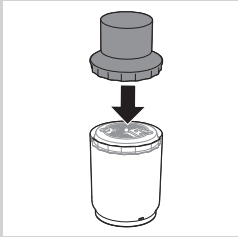
- Tuyệt đối không đặt nhiều mẫu rau củ trên đĩa bảo tại một thời điểm.



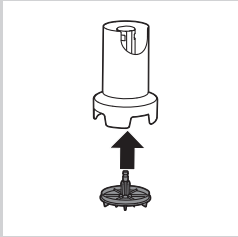
Sử dụng dụng cụ bào sợi

- 1 Tháo lưới cắt ra khỏi cối cắt XL và đặt một trong các đĩa bảo vào cối cắt XL.

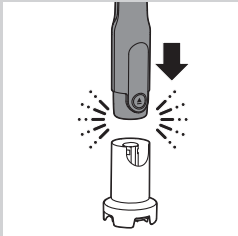




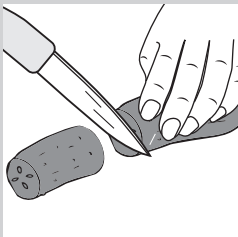
2 Gắn ống tiếp nguyên liệu trong mờ lên trên cối cắt XL.



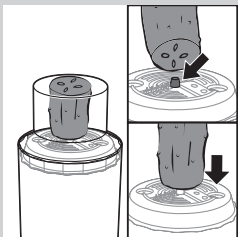
3 Gắn mâm đẩy tốc vào bộ bánh răng dụng cụ bào sợi.



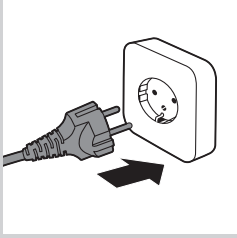
4 Gắn bộ phận động cơ vào bộ bánh răng (hình 2).



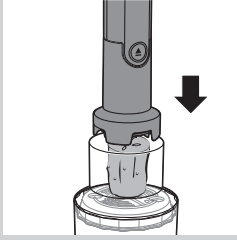
5 Chuẩn bị rau như mô tả trong mẹo chuẩn bị.



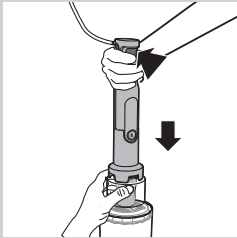
6 Đặt rau củ đã chuẩn bị vào ngay chính giữa và ấn rau củ lên trên ống kim loại nhỏ của đĩa bào.



7 Cắm phích cắm vào ổ điện.



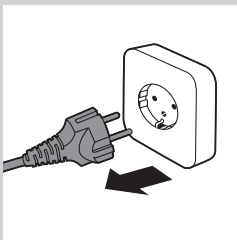
8 Ấn bộ phận động cơ có gắn bộ bánh răng và mâm đẩy tốc lên trên rau (hình 6).



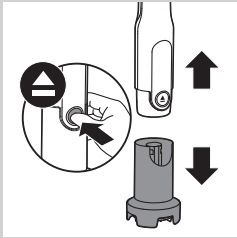
9 Cố định cối cắt và ống tiếp nguyên liệu bằng một tay và nhấn công tắc khởi động bằng ngón giữa của tay kia. Ấn rau xuống cùng lúc.



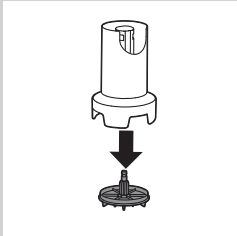
10 Các sợi bào sẽ được cho vào cối.



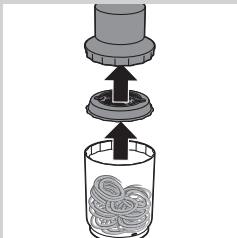
11 Sau khi chế biến xong, hãy nhấn công tắc khởi động ra để tắt thiết bị và rút phích cắm của thiết bị.



12 Tháo bộ bánh răng bằng cách nhấn nút tháo.



13 Tháo mâm đẩy tốc ra khỏi bộ bánh răng.



14 Tháo ống tiếp nguyên liệu và đĩa bào, sau đó đổ hết nguyên liệu ra khỏi cối.

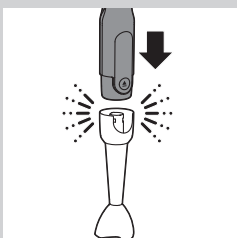
Ghi chú

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

Hộp đựng súp (chỉ có ở kiểu HR2651, HR2655)

Hộp đựng súp được dùng để xay súp ngay trong hộp và mang theo ra ngoài.

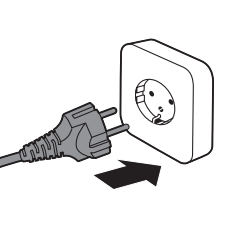
	Số lượng tối đa	Thời gian	Tốc độ
1. Nấu các loại rau, ví dụ như cà rốt, khoai tây trong nước sôi trong 20 phút. 2. Cắt thành các miếng 2x2x2 cm.	Cà rốt, khoai tây: 200 g Nước: 100 g	60 giây	



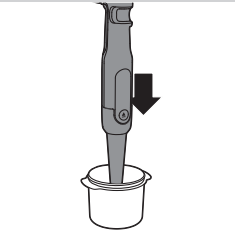
1 Gắn thanh máy xay vào bộ phận động cơ (có tiếng "tách").



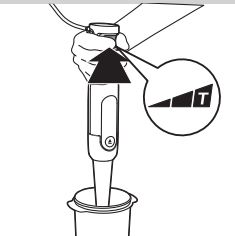
2 Cho các nguyên liệu đã nấu chín vào hộp đựng.



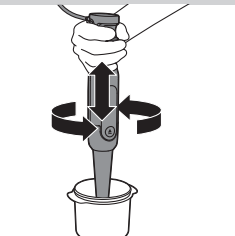
3 Cắm phích cắm vào ổ điện.



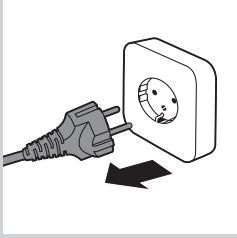
4 Nhúng toàn bộ bộ phận bảo vệ lưới dao vào trong nguyên liệu để tránh bắn tung tóe.



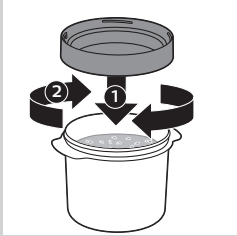
5 Bật thiết bị bằng cách xoay công tắc khởi động. Bạn có thể tăng tốc độ bằng cách nhấn công tắc mạnh hơn.



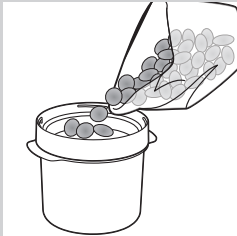
6 Di chuyển máy lên và xuống từ từ theo hình vòng tròn để trộn nguyên liệu.



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



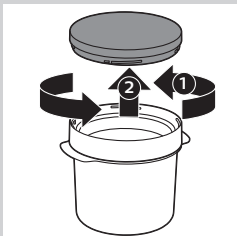
8 Gắn ngăn chứa bánh quy vào và cố định ngăn chứa bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ.



9 Cho bánh quy hoặc thức ăn khác mà bạn ăn cùng với súp vào ngăn chứa.

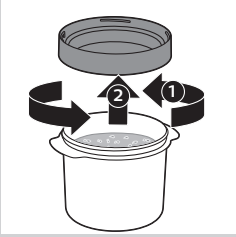


10 Gắn nắp vào và đóng lại bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ.



Hâm súp ngay trong hộp đựng súp:

1 Mở nắp bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ.



2 Tháo ngăn chứa bánh quy bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ.

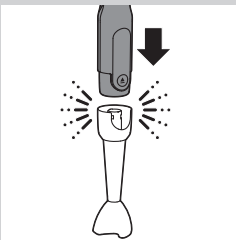


3 Mở hộp và cho vào lò vi sóng để hâm nóng súp.

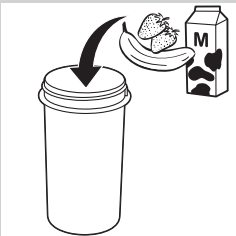
Bình mang đi (chỉ có ở kiểu HR2650, HR2651, HR2652, HR2653, HR2655, HR2656, HR2657)

Bình mang đi được dùng để xay nguyên liệu ngay trong bình và mang theo đi làm.

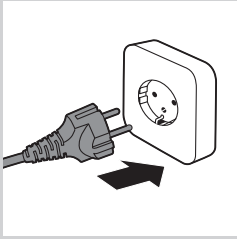
	Số lượng tối đa	Thời gian	Tốc độ
Quả mọng, chuối Sữa, nước trái cây	400 ml	60 giây	
Rau Nước trái cây	400 ml	60 giây	



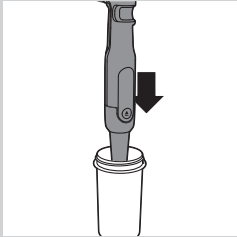
1 Gắn thanh máy xay vào bộ phận động cơ (có tiếng "tách").



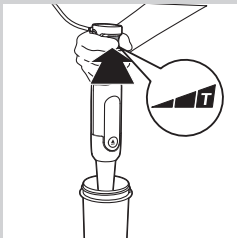
2 Cho nguyên liệu vào bình.



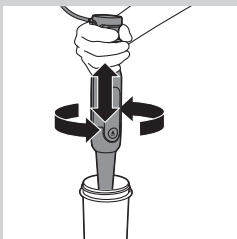
3 Cắm phích cắm vào ổ điện.



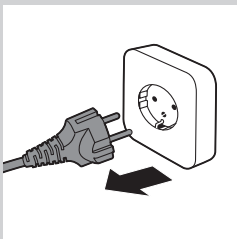
4 Nhúng toàn bộ bộ phận bảo vệ lưỡi dao vào trong nguyên liệu để tránh bắn tung tóe.



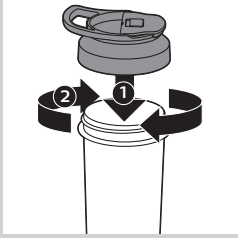
5 Bật thiết bị bằng cách xoay công tắc khởi động. Bạn có thể tăng tốc độ bằng cách nhấn công tắc mạnh hơn.



6 Di chuyển máy lên và xuống từ từ theo hình vòng tròn để trộn nguyên liệu.



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



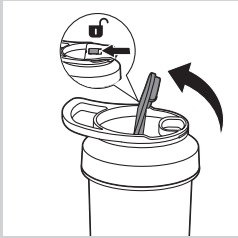
8 Gắn nắp bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ.



9 Đóng vòi uống và khóa lại bằng cách đẩy khóa trượt vào vị trí khóa.



10 Bây giờ bạn đã có thể mang bình đi.



11 Mở vòi uống bằng cách đẩy khóa trượt đến vị trí mở.

























12 Thường thức sinh tố hoặc sữa lắc do chính tay bạn làm.

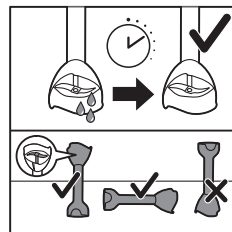
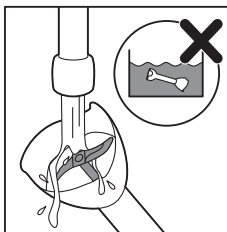
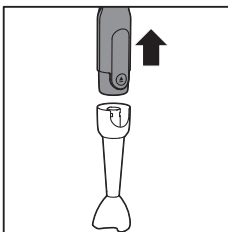
Vệ sinh máy**Chú ý**

- Không nhúng bộ phận động cơ, bộ bánh răng XL, bộ bánh răng que đánh trứng 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 lưới 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 điện 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.

			
	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 	✓	✓	✓



Bảo quản

- 1** Quấn dây điện quanh chân của bộ phận động cơ.
- 2** Bảo quản thiết bị ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp hoặc các nguồn nhiệt khác.

Tái chế

- Không vứt sản phẩm cùng chung với rác thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó, mà hãy đem sản phẩm đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy sẽ giúp bảo vệ môi trường.
- Làm theo các quy định tại quốc gia của bạn đối với việc thu gom riêng các sản phẩm điện và điện tử. Việc vứt bỏ đúng cách sẽ giúp phòng tránh các hậu quả xấu cho môi trường và sức khỏe con người.

Bảo hành và hỗ trợ

Nếu bạn cần hỗ trợ hay để biết thông tin, vui lòng truy cập www.philips.com/support hoặc đọc tờ bảo hành toàn cầu riêng lẻ.

Xử lý 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, gây ra mùi khó chịu, sờ thấy nóng hoặc bốc khói. Tôi nên làm gì?	Thiết bị cũng có thể phát 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.
Liệu thiết bị có thể bị hỏng do chế biến nguyên liệu quá cứng không?	Có, thiết bị có thể bị hư hỏng nếu bạn chế biến nguyên liệu quá cứng như xương và trái cây có hạt cứng hoặc các nguyên liệu đông lạnh.
Vì sao thiết bị bỗng nhiên ngừng hoạt động?	Một số nguyên liệu cứng có thể làm kẹt bộ lưỡi dao. Nhà 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.



Các đặc tính kỹ thuật có thể được thay đổi mà không có thông báo trước

© 2019 Koninklijke Philips N.V.

Đã đăng ký bản quyền.