

PERYSMITH®



MÁY XAY CẦM TAY

DÒNG EASY COOKING PS850



U. S. A
TRADEMARK
PRODUCT

www.perysmith.com

CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH

Vui lòng đăng ký bảo hành tại:



Perysmith Việt Nam

Chính sách bảo hành 2 năm có hiệu lực tính từ ngày mua sản phẩm, áp dụng với các trường hợp sản phẩm bị lỗi từ phía nhà sản xuất.

BƯỚC 1: Khách hàng vui lòng nhắn tin và cung cấp thông tin sau:

1. Tên
2. Số điện thoại liên hệ
3. Địa chỉ lấy hàng
4. Lỗi của sản phẩm
5. Hóa đơn mua hàng

BƯỚC 2: Sau khi cung cấp thông tin, khách hàng sẽ được hướng dẫn bảo hành

Quy định về thời hạn và điều kiện bảo hành

1. Khách hàng chịu trách nhiệm thanh toán phí vận chuyển cho các yêu cầu bảo hành / hoàn hàng / sửa chữa trở lại địa chỉ giao hàng.
2. PerySmith sẽ thanh toán chi phí giao sản phẩm thay thế hoặc sửa chữa cho khách hàng.
3. Ảnh hóa đơn sẽ được yêu cầu để làm bằng chứng mua hàng.
4. Sản phẩm được sử dụng cho mục đích thương mại không được nhận bảo hành.
5. Các nghĩa vụ của PerySmith được giới hạn trong việc sửa chữa hoặc thay thế bộ phận bị lỗi.
6. Bảo hành cũng không bao gồm những điều sau đây:
 - Lạm dụng hoặc không sử dụng sản phẩm cho các mục đích và hoạt động bình thường của nó hoặc theo hướng dẫn sử dụng và bảo trì của PerySmith.
 - Tai nạn, sét đánh, rủi ro do nước, nguy cơ hỏa hoạn, bạo loạn, thông gió không đúng cách, dao động điện áp hoặc bất kỳ nguyên nhân nào nằm ngoài tầm kiểm soát của các sản phẩm PerySmith.
 - Bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm bị hỏng hoặc có dấu hiệu giả mạo.
 - Sản phẩm bị hỏng do lỗi của con người.
 - Thiệt hại do dịch vụ được thực hiện bởi bên thứ ba, không phải nhà cung cấp dịch vụ được ủy quyền của PerySmith.
 - Thiệt hại đối với một sản phẩm đã được sửa đổi hoặc thay đổi mà không có sự cho phép bằng văn bản của PerySmith.

NỘI DUNG

1. GIỚI THIỆU SẢN PHẨM
2. HƯỚNG DẪN AN TOÀN
3. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
4. CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH SẢN PHẨM

KÍNH GỬI QUÝ KHÁCH HÀNG!

Cảm ơn vì đã tin dùng sản phẩm Máy xay cầm tay 5 trong 1 PerySmith mã PS850 của chúng tôi. Để sử dụng đầy đủ các chức năng của sản phẩm này, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng và giữ lại để tham khảo sau này.

CÁC BỘ PHẬN

- A. Nút tốc độ thường
- B. Nút tốc độ cao
- C. Chân xay

- E.Cốc
- F.Cây đánh trứng
- G. Dough Hook
- H. Kneading Hook



CẢNH BÁO

1. Không sử dụng thiết bị nếu dây nguồn, phích cắm hoặc các bộ phận khác bị hỏng. Nếu dây nguồn bị hỏng, bạn phải mang đến trung tâm bảo hành ủy quyền của PerySmith để bảo hành.
2. Luôn rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện trước khi bạn lắp ráp, tháo rời, vệ sinh hoặc điều chỉnh bất kỳ bộ phận mô tơ nào.
3. Không được nhúng động cơ vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác, cũng không rửa nó dưới vòi nước. Chỉ sử dụng vải ẩm để lau bộ phận mô tơ.
4. Không để thiết bị chạy mà không kiểm soát nó.
5. Thiết bị này chỉ sử dụng trong nhà.
6. Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người bảo hộ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.
7. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.
8. Không được chạm vào lưỡi dao khi đang cắm phích cắm, lưỡi dao rất sắc.
9. Nếu các lưỡi dao bị kẹt, hãy rút phích điện trước khi bạn gỡ bỏ những vật cản lưỡi dao.
10. Không bỏ quá nhiều thức ăn vào để tránh làm quá tải thiết bị và không để thiết bị chạy liên tục 30 giây.

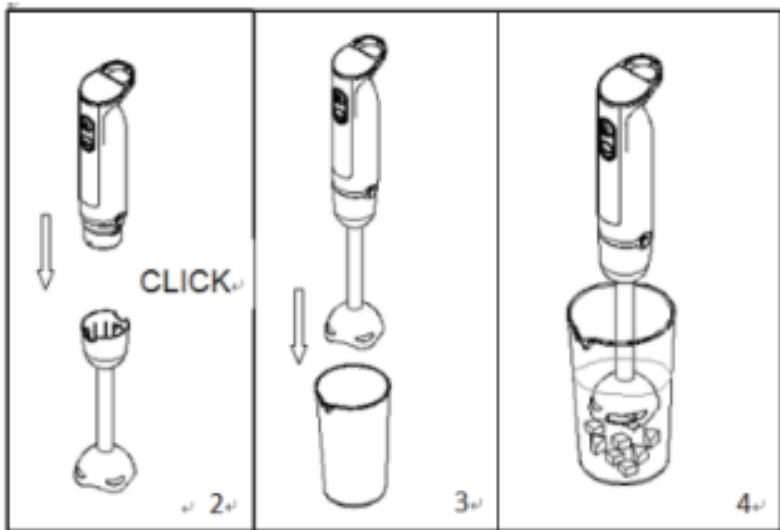
VẬN HÀNH THIẾT BỊ

1. Vệ sinh kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi bạn sử dụng thiết bị lần đầu tiên.
2. Để các nguyên liệu nóng nguội bớt trước khi cho vào máy (nhiệt độ tối đa 60°C).
3. Cắt các nguyên liệu lớn thành từng miếng khoảng 2cm trước khi cho vào máy.
4. Luôn đặt bộ phận động cơ trên bề mặt bằng phẳng.

MÁY XAY CẨM TAY

Máy xay cầm tay được dùng để:

- Trộn chất lỏng, ví dụ: các sản phẩm từ sữa, nước sốt, nước trái cây, súp, đồ uống hỗn hợp và đồ uống.
 - Trộn các thành phần mềm ...
 - Xay nhuyễn các thành phần đã nấu chín, ví dụ: để làm thức ăn cho trẻ nhỏ.
1. Gắn phần thân dao xay vào bộ phận mô tơ (Hình 2).
 2. Cho các nguyên liệu vào cốc.
 3. Nhúng phần thân dao xay hoàn toàn vào các nguyên liệu (Hình 3).
 4. Nhấn nút tốc độ bình thường hoặc tốc độ turbo để bật thiết bị (Hình 4).
 5. Di chuyển thiết bị từ từ lên xuống và theo vòng tròn để trộn thành phần.



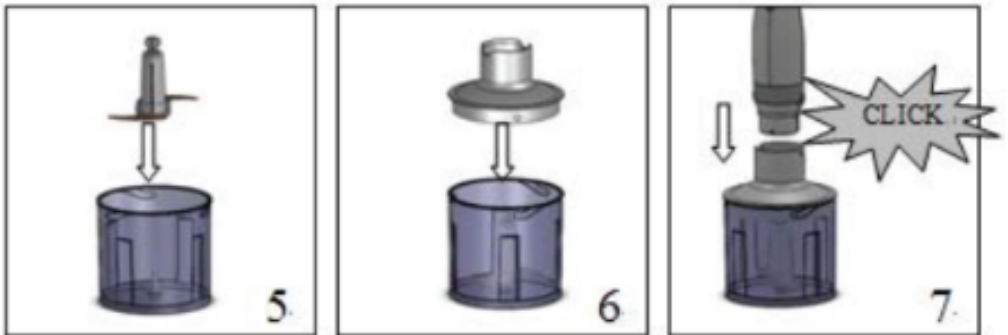
CỐI XAY THỊT

LƯU Ý: Cối xay thịt dùng để xay các nguyên liệu như các loại hạt, thịt, hành tây, pho mát cứng, trứng luộc, tỏi, rau thơm, bánh mì khô, v.v.

Chú ý: Các lưỡi dao rất sắc bén! Hãy cẩn thận khi xử lý bộ phận lưỡi dao khi bạn tháo lưỡi dao hoặc tháo khỏi cối xay.

1. Đặt bộ phận lưỡi dao xay vào cối xay (Hình 5).
2. Cho các nguyên liệu vào cối xay.
3. Đặt bộ phận ghép nối trên cối xay (Hình 6).
4. Gắn chặt bộ phận mô tơ vào cối xay (Hình 7).
5. Nhấn nút tốc độ bình thường hoặc tốc độ turbo để vận hành thiết bị.

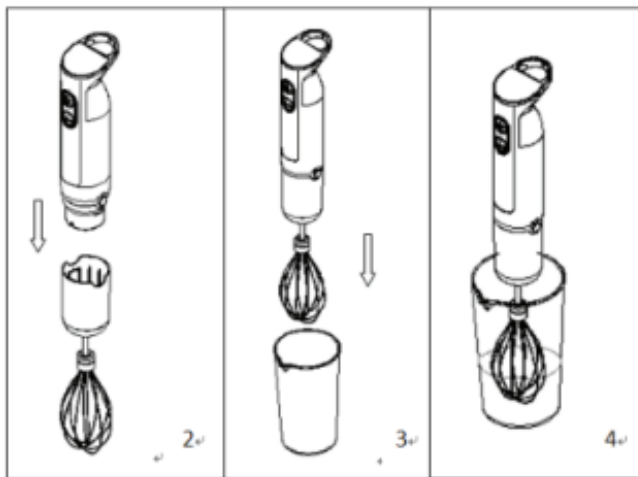
Nếu nguyên liệu dính vào thành cối xay, gỡ chúng ra bằng cách thêm nước hoặc dùng một bàn xẻng.



CÂY ĐÁNH TRỨNG

Chỉ sử dụng bộ phận này để đánh kem, đánh trứng, trộn bông và các món tráng miệng.

1. Lắp cây đánh trứng vào hộp bánh răng đánh trứng, sau đó lắp phần động cơ vào hộp bánh răng cho đến khi chúng khớp lại với nhau.
2. Đặt cây đánh trứng vào tô đánh và tiếp tục nhấn nút vận hành.
3. Để nhả, nhấn các nút và kéo hộp bánh răng ra, sau đó kéo máy đánh trứng ra khỏi hộp bánh răng.



CHĂM SÓC VÀ VỆ SINH SẢN PHẨM

Không nhúng bộ phận mô tơ và bộ phận ghép nối máy đánh trứng vào nước.

1. Rút phích cắm của thiết bị trước khi vệ sinh.
2. Tháo rời các bộ phận.
3. Không nhúng bộ phận mô tơ vào nước.
4. Lau bộ phận mô tơ bằng khăn ẩm.
5. Làm sạch cốc, cối xay thịt, bộ phận lưỡi dao xay và bộ phận khớp nối dao xay trong máy rửa bát hoặc trong nước ấm có pha chút nước rửa bát.
6. Làm khô và cất giữ chúng để sử dụng sau này.

PERYSMITH®

perysmith.com.vn

