



Máy xay cầm tay

Chủng loại: GS-206

Hãy đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng

Cám ơn bạn vì đã chọn mua sản phẩm này. Vui lòng đọc kỹ các chỉ dẫn sau đây trước khi sử dụng.

Thưa quý khách:

Cám ơn vì đã lựa chọn và sử dụng sản phẩm của chúng tôi.

Sản phẩm của chúng tôi là thiết bị gia dụng được thiết kế hoàn hảo và chất lượng cao. Để tiện cho bạn, xin vui lòng đọc kỹ chỉ dẫn và làm theo hướng dẫn để vận hành. Chúng tôi đã nỗ lực để cung cấp cho quý khách hàng dịch vụ chu đáo nhất ngay từ đầu. Tuy nhiên vì việc cải tiến tại từng thời điểm, chúng tôi bảo lưu quyền cung cấp sản phẩm khác một chút so với sản phẩm được minh họa và mô tả trong sổ tay hướng dẫn này. Cảm ơn khách hàng vì sự thông cảm.

TÍNH NĂNG SẢN PHẨM

1. Trộn thực phẩm: Thịt, trứng, khoai tây nấu, quả vani, lạc, hạnh nhân, bánh mì, bánh bích quy, các loại quả bỏ hạt.
2. Có các chức năng khuấy, thái nhỏ, đánh trứng và nghiền khoai tây.
3. Một lần chạm công tắc bật/tắt, điều khiển 5 tốc độ.
4. Bát thái thô 600ml, bát khuấy 800 ml.
5. Lưỡi trộn cao cấp và đánh trứng được làm bằng thép không gỉ, dễ lau chùi.
6. Vỏ bằng thép không gỉ cán chống in vân tay, có tính thẩm mỹ và cao cấp.
7. Động cơ một chiều.

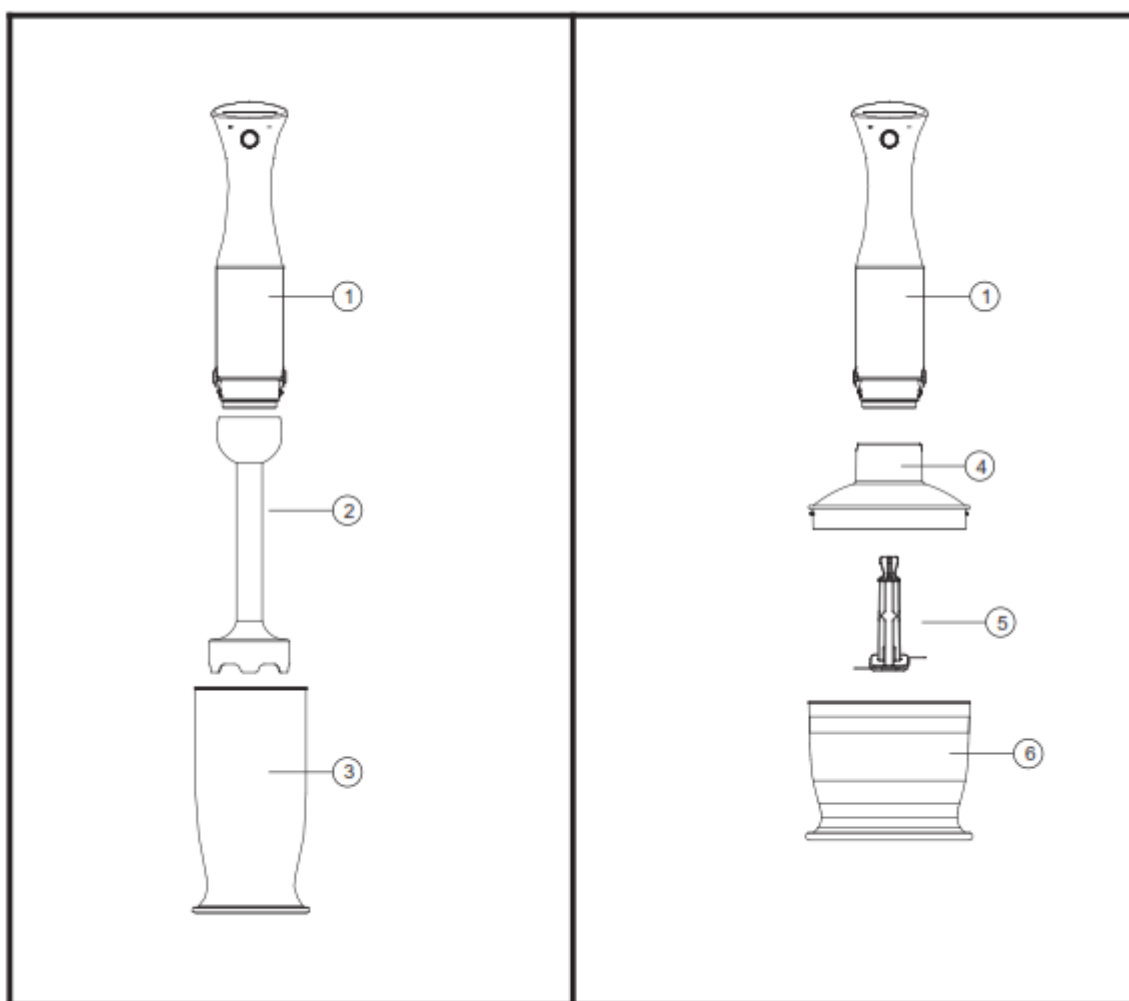
CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN

Vì sự an toàn của bạn và những người khác, bạn hãy đọc kỹ sổ tay hướng dẫn này trước khi sử dụng và vận hành thiết bị theo đúng hướng dẫn. Bạn cần để thiết bị tại một nơi an toàn, ngoài tầm với của trẻ nhỏ để tránh có thể gây thương tổn do vô ý. Hãy lưu ý các điều sau đây:

1. Đọc kỹ sổ tay hướng dẫn.
2. Xác nhận điện áp nguồn phù hợp với điện áp định mức ghi trên nhãn ở phần đáy thiết bị.
3. Không được dùng thiết bị nếu dây điện hoặc các bộ phận khác của thiết bị bị hỏng.
4. Bất kỳ hư hỏng nào với dây điện phải được sửa chữa bởi người chuyên môn nhằm đảm bảo không bị điện giật.
5. Không để dây điện treo qua canh bàn, quầy hàng hoặc các bề mặt nóng.
6. Không nhúng thân động cơ, dây điện hoặc phích cắm trong nước để tránh điện giật.
7. Không để trẻ em hoặc người không có năng lực hành động độc lập vận hành thiết bị.
8. Hãy rút phích cắm thiết bị ra khỏi ổ cắm trước khi đặt lên, tháo ra hoặc điều chỉnh bất kỳ bộ phận đính kèm thiết bị.
10. Không để máy chạy mà không giám sát.
11. Hãy luôn đảm bảo thiết bị xa tầm với của trẻ nhỏ.
12. Không chạm vào máy cắt, bộ đánh kem và bộ phận có thể tháo rời khác trong khi đang vận hành máy để tránh thương tổn người hoặc thiệt hại sản phẩm.

14. Việc sử dụng các bộ phận đính kèm không được nhà sản xuất khuyến cáo có thể gây rủi ro.
15. Không sử dụng thiết bị để chế biến thực phẩm quá cứng, như kẹo cứng, đường nâu, nhuc đậu khấu, hạt cà phê và ngũ cốc. Không được sử dụng thiết bị để chế biến nguyên liệu ngoài thực phẩm, chẳng hạn như nguyên liệu được.
16. Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng cho mục đích thương mại.
17. Cần lưu lại số tay hướng dẫn này để tham khảo lần sau.
18. Mọi loại nguyên liệu thực phẩm phải phù hợp với tiêu chuẩn quốc gia liên quan.
19. Sản phẩm được thiết kế để sử dụng cho mục đích gia dụng và vận hành thời gian ngắn. Nó không thể chạy liên tục quá 1 phút và không lâu hơn 15 giây với thực phẩm siêu cứng.

MÔ TẢ CÁC BỘ PHẬN CHÍNH



1. Bộ động cơ
2. Thanh xay
3. Bầu xay

4. Nắp bát nghiền
5. Bộ lưỡi cắt
6. Bát nghiền

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

1. Tháo thiết bị ra khỏi bao bì và đặt tất cả các bộ phận lên bàn bằng phẳng.

2. Vệ sinh các bộ phận trừ thân động cơ, hộp chày dao đánh trứng, nắp cốc nghiền bằng nước sạch. Thêm chất tẩy rửa phù hợp để vệ sinh, lau bằng giẻ ướt và lau khô.
3. Đảm bảo thiết bị được ngắt khỏi ổ điện trước khi lắp ráp.
4. Không được sử dụng các chi tiết đi kèm nếu không được nhà sản xuất khuyến cáo.
5. Xác nhận động cơ đã dừng chạy trước khi tháo các bộ phận và sau đó kéo dây điện ra khỏi ổ cắm điện.

Ghi chú: Hãy lắp tất cả các bộ phận của thiết bị vào đúng vị trí như trình bày trong hình trước khi sử dụng nhằm đảm bảo vận hành bình thường. Hãy đọc mô tả sau đây để biết các bước vận hành chi tiết.

CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

1. Hãy để nguội các thành phần thực phẩm còn nóng trước khi cắt, nghiền hoặc đổ chúng vào máy nghiền (nhiệt độ tối đa 80°C).
2. Cắt thực phẩm to thành miếng nhỏ xấp xỉ 2 cm trước khi xử lý chúng.
3. Lắp thiết bị đúng cách trước khi cắm phích vào ổ điện trên tường.

SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Máy xay cầm tay

Máy xay cầm tay được thiết kế để:

- xay các chất lỏng, v.v.. sản phẩm sữa, nước sốt, nước ép hoa quả, súp, đồ uống pha trộn và sữa trứng.
- trộn các thực phẩm mềm ví dụ: bột làm bánh kếp hoặc nước sốt mai-o-ne.
- nghiền thực phẩm đã nấu chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ sơ sinh.

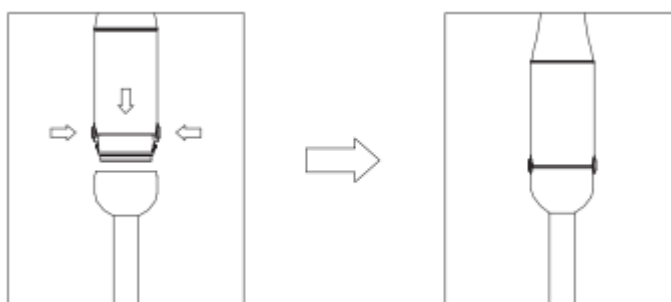
1. Đổ các thành phần vào trong bầu xay.

Xem bảng để biết các số lượng được khuyến cáo và thời gian xử lý.

Số lượng nghiền và thời gian xử lý

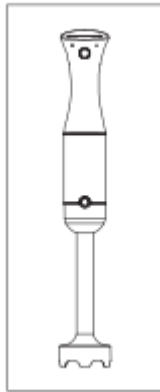
Thành phần	Số lượng xay	Thời gian	Tốc độ
Rau quả	100-200g	15 giây	5
Thực phẩm trẻ sơ sinh, súp & nước sốt	100-400g	15 giây	5
Sữa trứng & đồ uống pha trộn	100-600ml	10 giây	5

2. Lắp bầu xay với trong bộ động cơ



3. Cắm phích cắm vào ổ điện trên tường.

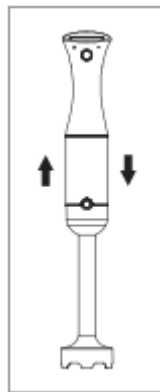
4. Nhúng phần chắn lưỡi dao ngập hết trong thành phần thực phẩm.



5. Trước khi ấn nút ON/OFF, hãy chọn tốc độ theo yêu cầu của bạn.

Lưu ý: Tốc độ càng cao thì thời gian xử lý yêu cầu càng ngắn.

6. Di chuyển thiết bị lên và xuống chậm và vòng tròn để xay thực phẩm.



LƯU Ý QUAN TRỌNG:

A) Các lưỡi tròn cực sắc. Hãy thận trọng trong khi vận hành.

B) Không xử lý sản phẩm khô (không có nước).

C) Không nên để bộ xay cầm tay làm việc liên tục lâu hơn 1 phút.

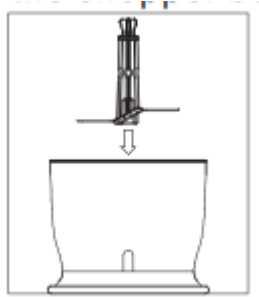
D) Không để thiết bị làm việc về một bên để tránh bắn.

Nghiền nhỏ

Chức năng nghiền nhỏ được thiết kế để xay nhỏ thực phẩm như các loại hạt, thịt, hành, phô mai cứng, trứng luộc, tỏi, thảo dược, bánh mì khô, v.v....

Hãy thận trọng khi bạn làm việc với bộ lưỡi cắt, chúng rất sắc. Đặc biệt cẩn thận khi tháo bộ lưỡi cắt ra khỏi bầu nghiền, khi ban đồ thực phẩm ra khỏi bầu và khi làm vệ sinh.

1. Đặt bộ dao vào bầu nghiền.



2. Đổ thực phẩm vào trong bát nghiền

Xem bảng sau đây để biết số lượng và thời gian xử lý được khuyến cáo.

Loại thực phẩm	Số lượng khuyến cáo	Thời gian	Tốc độ
Hành & trứng	100g	10 giây	4,5
Thịt	300g	15 giây	4,5
Thảo dược	50g	15 giây	4,5
Phô mai	100g	10 giây	4,5
Hạt & hạnh nhân	80g	10 giây	4,5
Tỏi	200g	10 giây	4,5

3. Đậy nắp bầu nghiền và xoay nắp theo chiều kim đồng hồ đến khi siết chặt.

4. Vặn chặt bộ động cơ lên trên nắp.

5. Cắm phích cắm vào ổ cắm trên tường.

6. Chọn tốc độ và sau đó ấn nút ON/OFF.

LƯU Ý QUAN TRỌNG

A) Không sử dụng thực phẩm quá cứng, như kẹo cứng, đường nâu, nhục đậu khấu, hạt cà phê và ngũ cốc.

B) Không dùng máy để chế biến các nguyên liệu không phải thực phẩm như dược liệu.

C) Nắm chắc phần trên cùng của trục nhựa để duy trì lưỡi tròn.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

1. Để nguội thân động cơ và rút dây điện ra khỏi ổ cắm trước khi vệ sinh.

2. Vệ sinh các bộ phận trừ thân động cơ, hộp chạy dao đánh kem và nắp bầu nghiền bằng nước sạch. Dùng chất tẩy rửa phù hợp để làm vệ sinh, lau bằng vải mềm và sấy khô.

3. Trong trường hợp có nước trong đầu tròn bằng thép không gỉ, hãy lắc mạnh để loại bỏ nước và để khô bằng gió hoặc ánh nắng.

4. Sau khi vệ sinh, hãy lắp thiết bị sau khi lau khô bằng giẻ hút ẩm và bảo quản tại nơi khô và an toàn.

Cảnh báo: Các lưỡi tròn cực sắc cần vận hành thận trọng để tránh thương tổn.

BẢO QUẢN

1. Để thiết bị xa tầm với trẻ em.

2. Để thiết bị tại một nơi an toàn để không gây hư hỏng thiết bị.

CÁC SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ

Sự cố	Cách xử lý
Thiết bị ngừng làm việc	Kiểm tra xem dây điện đã được cắm vào ổ điện chưa và thiết bị có được lắp ráp đúng không.
Động cơ điện phát ra mùi hôi trong khi chế biến	Trong một vài lần sử dụng đầu tiên, sản phẩm mới sẽ phát ra mùi hôi hoặc khói. Điều này sẽ không xảy ra sau khi sử dụng vài lần. Tuy nhiên sản phẩm cũng <u>phát ra</u> mùi hôi hoặc khói sau thời gian sử dụng lâu. Trong trường hợp này, hãy dừng thiết bị và để nguội trong 60 phút.
Các chức năng của <u>trục xay</u> có làm việc bình thường trong các vật chứa thực phẩm khác không?	Ngoại trừ thịt và thực phẩm cứng buộc phải xử lý bằng trục xay trong các bầu xay được phân loại, <u>thanh khuấy</u> và bộ đánh kem cũng làm việc trong một <u>số bình đựng</u> gia dụng.
Có giới hạn ấn định cho thời gian vận hành thiết bị không?	Vì trục xay cầm tay vận hành trong một không gian hạn chế, nên có các giới hạn thời gian cho vận hành. Một số loại thực phẩm mềm như nước ép hoa quả, cần tạm dừng sau khi vận hành 1 phút, và dừng nửa giờ sau 5 chu kỳ; Đối với thực phẩm cứng như thịt <u>sắt lát</u> . Cần tạm dừng sau khi vận hành 15 giây và dừng nửa giờ sau 3 chu kỳ.
Có thể vệ sinh các bộ phận có thể tháo rời bằng máy rửa chén đĩa không?	Không. Không được <u>phép vệ sinh</u> thiết bị động cơ, nắp bầu nghiền và bộ đánh kem trong máy rửa chén đĩa. Các bộ phận khác có thì có thể.
Sản phẩm có bị hỏng nếu chạy quá tải lâu dài không?	Động cơ được trang bị một bộ bảo vệ quá nhiệt để kéo dài tuổi thọ phục vụ. Động cơ sẽ tự động ngắt điện khi nhiệt độ tăng đến mức nguy hiểm do thời gian quá lâu và chạy quá tải. Hãy rút dây nguồn khỏi ổ cắm điện sau khi động cơ dừng làm việc và sử dụng lại sau khi thiết bị đã nguội (khoảng 60 phút)

