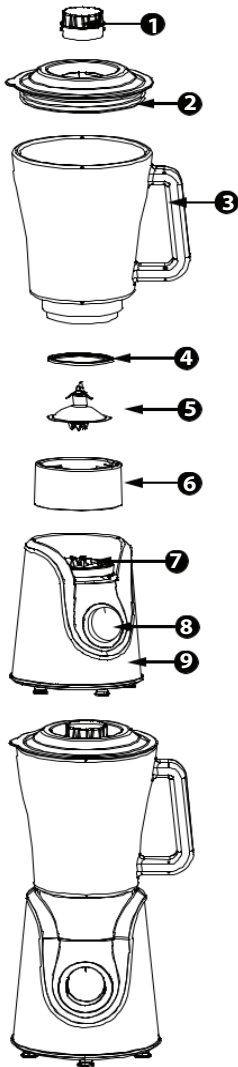


MÁY XAY SINH TỐ HSB-0621FS 3 TRONG 1



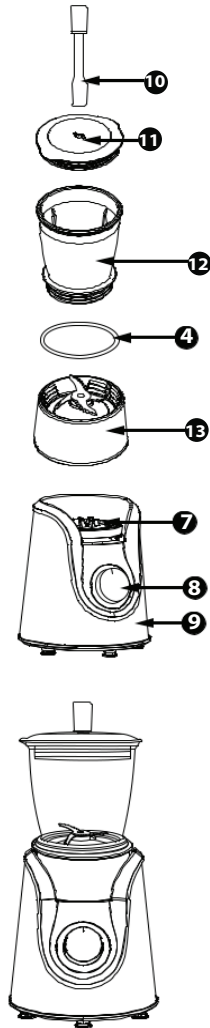
Vui lòng đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng

CÁC BỘ PHẬN CHÍNH VÀ VỊ TRÍ



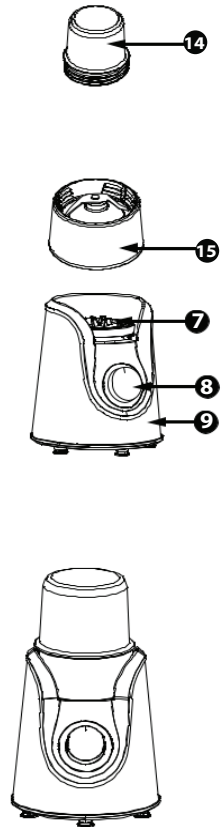
Máy xay sinh tố

1. Nút dây
2. Nắp cối xay sinh tố
3. Cối xay sinh tố
4. Gioăng đệm
5. Dao cối xay sinh tố



Máy xay thịt

6. Đế Dao cối xay sinh tố
7. Động cơ
8. Thân máy chính
9. Nút điều khiển
10. Dao nạo



Máy xay khô

11. Nắp cối xay thịt
12. Cối xay thịt
13. Đế dao cối xay thịt
14. Cối xay hạt
15. Đế dao cối xay hạt

CÁC TÍNH NĂNG

1. Máy đáp ứng cả nhu cầu xay sinh tố và xay hạt khô.
2. Thiết kế máy đơn giản và tinh tế, vừa mắt, cấu tạo hoàn thiện, dễ vận hành và vệ sinh sạch
3. Động cơ có tốc độ quay lớn kết hợp với bộ bảo vệ quá nhiệt đem lại hiệu quả xay cao, tiết kiệm thời gian và năng lượng, tăng tuổi thọ cho động cơ.
4. Thiết bị khóa an toàn đảm bảo máy hoạt động an toàn và chính xác

ĐỌC TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

1. Máy có thiết bị bảo vệ an toàn. Động cơ sẽ không hoạt động nếu chưa vận chặt nút đẩy hoặc chưa vận chặt để dao để đảm bảo an toàn khi sử dụng.
2. Kiểm tra nguồn điện phù hợp với điện áp định mức trước khi sử dụng để tránh gây hư hỏng máy.
3. Vệ sinh sạch tất cả các bộ phận có thể tháo rời (tham khảo phần "bảo trì và vệ sinh")
4. Xem kỹ hình ảnh trong phần "Tên bộ phận chính và vị trí" để lắp máy cho đúng.
5. Vui lòng đọc kỹ "hướng dẫn" trước khi sử dụng

THỜI GIAN HOẠT ĐỘNG

Máy có vị trí O, vị trí I, vị trí II và mức P (O: dừng, I: xay yếu, II: xay mạnh, P: xay nhồi). Chọn chế độ xay nhồi và vị trí xay mạnh để xay, băm nhỏ thịt và xay khô. Vận hành máy trong vòng 10 giây rồi dừng 5 giây, để máy nghỉ 1 phút sau khi vận hành một phút. Chọn chế độ xay nhồi hoặc vị trí xay mạnh để xay rau, trái cây và đậu nành. Chọn vị trí xay yếu để đánh trứng. Để máy nghỉ 15 phút sau khi xay liên tiếp ba lần. Để máy nguội rồi mới bật lại máy để kéo dài tuổi thọ của máy.

XAY THỊT

1. Vặn cối xay thịt vào đế dao (xoay theo chiều kim đồng hồ)
2. Lọc bỏ xương, da, gân của thịt để sơ chế rồi làm sạch thịt. Cắt thịt thành hạt lựu kích cỡ khoảng 2 cm. Mỗi lần xay cho 200 g thịt vào cối. Đậy nắp cối rồi lắp vào thân máy chính. Giữ chặt cối rồi vặn cối theo chiều kim đồng hồ. Vặn núm điều khiển, và bắt đầu xay



3. Có thể cho thêm dầu ăn và hương liệu thích hợp khi xay để tạo hương vị cho thịt.

! LƯU Ý: Nếu tốc độ xay đột ngột chuyển chậm do lượng thịt quá nhiều hoặc do lưỡi dao vướng gân, vui lòng tắt máy, ngắt nguồn điện và điều chỉnh lại lượng thịt hoặc lọc bỏ gân

XAY KHÔ

1. Cối xay khô thích hợp để xay thực phẩm khô thành bột. Mỗi lần cho 150g nguyên liệu khô vào cối, lắp đế dao xay và vặn chặt theo chiều kim đồng hồ. Sau đó lắp cối vào thân máy chính như trong hình. Giữ chặt cối rồi vặn vào thân máy. Vặn núm điều khiển và bắt đầu xay.
2. Khi xay các nguyên liệu nhiều dầu như vùng, cho thêm một thìa đường trắng sẽ giúp tăng hiệu quả xay.



! LƯU Ý: Nếu máy chạy không tải, tức là lưỡi dao không chạm vào thực phẩm, vui lòng tắt máy và ngắt nguồn điện. Làm rời thực phẩm rồi bật máy tiếp tục xay

XAY SINH TỐ

1. Trước hết hãy kiểm tra xem núm điều khiển đã tắt hay chưa (núm điều khiển trở về vị trí ban đầu)
2. Đặt vòng đệm vào rãnh đế dao, sau đó vặn chặt cối xay với đế dao. (vặn theo chiều kim đồng hồ và tháo ngược chiều kim đồng hồ)
Đậy nắp cối xay sinh tố và núm đậy lỗ nạp nguyên liệu.
3. Giữ đế dao và vặn theo chiều kim đồng hồ để lắp cối vào thân máy chính. Không cắm vào cối để tháo tránh làm lỏng kết nối cối với đế dao khiến thực phẩm bên trong cối trào ra ngoài.



ĐÁNH TRỨNG

Cho trứng vào cối xay sinh tố và thêm một lượng nước đun sôi thích hợp. Sau đó cho một ít bột mì vào. Đậy chặt nắp cối. Vận núm điều khiển đến vị trí xay yếu trong khoảng một phút.

XAY RAU VÀ TRÁI CÂY

Đầu tiên, gọt vỏ trái cây và rau củ, bỏ hạt, cắt hạt lựu. Cho 250g-350g rau/ trái cây và thêm một lượng nước đun sôi thích hợp. Lắp cối theo hướng dẫn lắp đặt và sử dụng, sau đó bật máy.

QUAN TRỌNG

1. Tránh xa tầm với của trẻ.
2. Đặt máy trên bề mặt ổn định và vận hành theo quy trình nêu trên.
3. Đảm bảo đã khóa đúng vị trí để dao vào mâm xoay trước khi vận hành. Quan sát để đảm bảo lưỡi dao không tiếp xúc gần với vỏ máy trong suốt. Đậy nắp máy lại rồi vận chặt sau đó bật máy.
4. Không dùng nước hoặc chất lỏng khác để rửa mà dùng khăn ẩm để lau động cơ và phích cắm điện.
5. Cần kiểm tra bã trái cây hoặc nước trái cây trong khoang giữa hoặc kiểm tra bã trong cối. Ngắt nguồn điện và xử lý nếu bã bèn trong cối quá đầy.
6. Không tháo nắp cối khi máy đang hoạt động. Không đặt tay hoặc vật khác vào cối xay sinh tố và lỗ nạp liệu khi vẫn bật nguồn để tránh rủi ro tai nạn hoặc bị thương.
7. Không để máy ở chế độ chạy không tải và không sử dụng quá lượng nguyên liệu khuyến nghị (thông thường, tốt nhất là sử dụng lượng nguyên liệu dưới 60%) để tránh gây quá nóng ổ trục động cơ và lưỡi dao.
8. Lưỡi dao rất sắc, rửa lưỡi dao dưới vòi nước để tránh bị thương. Không dùng tay để rửa lưỡi dao.
9. Không rời đi khi máy còn đang hoạt động. Không để trẻ vận hành máy.
10. Tuyệt đối không để máy chạy không tải hoặc quá tải khi xay, nghiền thịt.
11. Rút phích cắm điện trước rồi mới đổ thức ăn ra sau mỗi lần thao tác.
12. Không tiết trùng bất kỳ bộ phận nào của máy bằng cách cho vào máy tiết trùng có nhiệt độ cao, cho vào nồi hơi để hấp hay đun sôi
13. Không khuyến khích sử dụng máy cho các mục đích khác.

QUAN TRỌNG

14. Bộ phận bảo vệ quá nhiệt trên động cơ giúp kéo dài tuổi thọ máy bằng cách tự động dừng động cơ khi động cơ chạy quá lâu hoặc quá tải, nhiệt độ đạt đến giá trị cảnh báo. Sau khi động cơ dừng, rút phích cắm nguồn ra. Chờ động cơ nguội (khoảng 20 đến 30 phút), sau đó sử dụng lại.

15. Nếu dây mềm cắm điện của máy bị hỏng, hãy liên hệ nhà máy, bộ phận dịch vụ của nhà máy hoặc kỹ thuật viên có tay nghề để thay thế, tránh gây nguy hiểm.

16. Nếu gặp vấn đề khi sử dụng máy, không tự ý tháo rời mà cần liên hệ với bộ phận bảo hành hoặc bộ phận dịch vụ hậu mãi của Công ty sản xuất.

BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH

1. Nên sử dụng máy thường xuyên để đảm bảo máy điện luôn khô ráo.

2. Đặt máy ở nơi khô ráo tránh gây ẩm, mốc máy

3. Không xả nước vào thân máy chính. Chỉ sử dụng vải ướt để lau. Có thể dùng nước để rửa một số bộ phận khác như thanh đẩy trái cây, nắp trên, khoang giữa, cối xay, v.v.

4. Nên tháo lưỡi dao trong cối xay sinh tố, cối xay thịt, sau đó nhỏ dầu ăn vào trục lưỡi dao và ổ trục để bôi trơn.

5. Sử dụng nước ấm và chất tẩy rửa thích hợp để vệ sinh cối xay sinh tố, lắp cối xay sinh tố vào máy, đẩy nắp và vận nút điều khiển. Dùng nước sạch để vệ sinh lại cối xay sinh tố bằng cách vận hành máy xay trong vòng 30 giây.

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn

