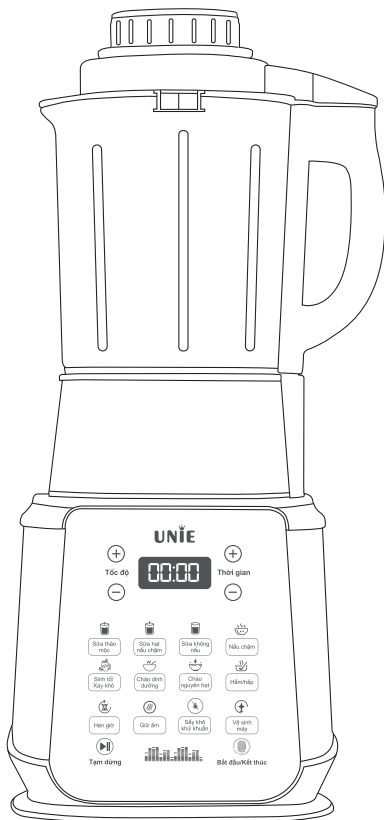




Nhà đẹp bếp xinh

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: V9S



www.unie.com.vn

LỜI CẢM ƠN

Kính gửi Quý khách hàng,

Lời đầu tiên, Unie Việt Nam xin chân thành cảm ơn quý khách hàng đã lựa chọn sử dụng máy làm sữa hạt V9S. Xin quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để có thể tận dụng tối đa các chức năng của máy. Chúng tôi tin rằng chiếc máy này sẽ mang lại sự tiện dụng cho quý khách, giúp hỗ trợ chế biến những món ăn thơm ngon, hấp dẫn cho cả gia đình.

Nếu có bất kỳ vấn đề gì trong quá trình sử dụng, quý khách vui lòng liên hệ bộ phận Chăm sóc khách hàng của chúng tôi qua Hotline: 1900 1850.

Quý khách vui lòng quét mã QR code để đăng ký bảo hành hoặc nhận tin theo cú pháp: UKG cách SỐ SERI gửi 8077 để đăng ký bảo hành điện tử của Unie.

Sản phẩm và phụ kiện đi kèm của chúng tôi phù hợp với mọi tiêu chuẩn chất lượng tại Việt Nam, quý khách có thể yên tâm sử dụng.

Máy làm sữa hạt V9S mang đến sự tiện lợi trong căn bếp và an toàn cho sức khỏe người dùng.

Trân trọng cảm ơn!

Unie Việt Nam

MỤC LỤC

Lời cảm ơn	1
Chú ý an toàn khi sử dụng	3
Các bộ phận của máy	4
Thuyết minh thao tác sử dụng	5
Mô tả chức năng	5
Đặc điểm kỹ thuật sản phẩm	11
Sự cố và cách xử lý	11
Thông tin bảo hành	13

CHÚ Ý AN TOÀN KHI SỬ DỤNG

1. Khi máy đang hoạt động, tuyệt đối không được nhấc cối xay ra, để tránh làm gián đoạn đột ngột, gây nguy hiểm cho người sử dụng.
2. Sử dụng theo đúng các chỉ dẫn và phụ kiện đi kèm với máy.
3. Nếu sản phẩm không hoạt động một cách bình thường, hãy liên hệ với bộ phận bảo hành, không tự ý tháo lắp hoặc sửa chữa máy
4. Không bật máy không tải (cối xay để không, không có thực phẩm) hoặc để máy hoạt động quá tải.
5. Không để máy quá gần bếp ga, bếp điện và những thiết bị tỏa nhiệt khác.
6. Không sử dụng máy quá tải, lượng chế biến không được vượt quá các mức vạch ghi trên thành cối xay, nếu thực phẩm có độ đặc dính cao thì chỉ nên chế biến với lượng nhỏ.
7. Trong quá trình máy hoạt động, tuyệt đối không chạm trực tiếp vào phần tiếp xúc giữa cối xay và thân máy, và bộ phận lưỡi dao.
8. Tuân thủ đúng lượng chế biến theo phần hướng dẫn này, chế biến lượng thực phẩm quá nhiều có thể làm hỏng động cơ, làm thực phẩm không chín đc hoặc trào ra ngoài.
9. Không dùng tay ướt khi cắm/ rút dây điện của máy.
10. Trong khi chế biến, không di chuyển máy vì dễ làm hỗn hợp bên trong tràn ra ngoài, có thể gây bỏng, giật điện.
11. Trong quá trình chế biến, nếu máy tự dừng hoạt động, có thể là do đã hoạt động liên tục trong thời gian quá dài, để bảo vệ máy không bị hư hại do động cơ bị nóng lên, máy sẽ tự động kiểm soát nhiệt độ và dừng hoạt động. Trong trường hợp này cần ngắt nguồn điện, để máy nguội tự nhiên trong vòng 30 phút rồi mới tiếp tục sử dụng.
12. Trong quá trình chế biến có đun nóng, nếu xảy ra trường hợp mất điện hoặc sơ ý chạm vào phần nắp làm mở khóa nắp, dẫn đến máy tạm dừng hoạt động, phải rửa sạch cối xay thay bằng phần nguyên liệu mới, để tránh trường hợp khê cháy nguyên liệu cũ.
13. Trong quá trình hoạt động, khi hỗn hợp trong cối đang sôi, cần để phòng hơi nóng thoát ra từ phần nắp nhỏ có thể gây bỏng.
14. Trước khi sử dụng cần kiểm tra kỹ dây điện, giắc cắm và các linh kiện khác không bị hư hỏng. Nếu có hư hỏng thì liên hệ bộ phận bảo hành để được hỗ trợ, tránh nguy hiểm khi sử dụng.
15. Lưỡi dao rất sắc, khi rửa cối xay cần lưu ý để không bị đứt tay.
16. Tuyệt đối không xả nước trực tiếp vào phần tay cầm cối xay và phần đế cối xay, tránh làm ẩm ướt phần mâm nhiệt, gây ra đoản mạch.
17. Phần trục xoay trên phần thân máy tuyệt đối không được làm ướt, nếu bị dính nước, cần lau thật khô hoặc để khô hoàn toàn mới được sử dụng.
18. Rút phích cắm điện sau khi sử dụng.
19. Để đảm bảo an toàn, nên để máy ở xa tầm với của trẻ em. Khi sử dụng sản phẩm, tránh để trẻ em lại gần để không gây nguy hiểm.
20. Lần đầu sử dụng, có thể sẽ ngửi thấy mùi của motor, đây là hiện tượng bình thường, mùi sẽ bay hết sau vài lần sử dụng.
21. Sản phẩm này phù hợp sử dụng gia đình, không phù hợp để phục vụ kinh doanh.
22. Cần lưu ý cẩn thận phần lưỡi dao khi cối xay để không hoặc khi rửa cối.

CÁC BỘ PHẬN CỦA MÁY VÀ LƯU Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG



Trước khi sử dụng sản phẩm, cần kiểm tra điện áp làm việc định mức của máy có phù hợp với điện áp gia đình bạn hay không. Máy xay nấu đa chức năng gồm những bộ phận sau:

- | | |
|------------------|--------------------------|
| 1. Nắp phụ | 5. Thân máy |
| 2. Nắp chính | 6. Bảng điều khiển |
| 3. Cối thủy tinh | 7. Đế cao su chống trượt |
| 4. Lưỡi dao | |

Cấu tạo nắp cối xay

Nắp cối xay gồm hai bộ phận, được thiết kế rất tiện lợi cho việc vệ sinh, thao tác và có độ kín cao.

- Phần nắp phụ(1): Chỉ cần ấn nắp phụ xuống khớp với lỗ tròn trên nắp chính.
- Phần nắp chính có gioăng cao su chống tràn(2): Để mở nắp, theo hướng ngược chiều kim đồng hồ ra khỏi các khớp khóa, sau đó kéo nắp thẳng lên phía trên. Làm ngược lại để đóng nắp.



Lưu ý

Không cắm điện vào máy cho đến khi cho xong nguyên liệu và đóng nắp cối xay. Sau khi kết thúc chu trình xay nấu, rút phích cắm điện rồi mới đổ thành phẩm ra để phòng giật điện.

Cấu tạo nắp cối xay

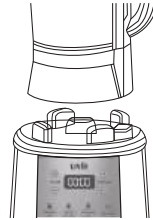
1. Để thiết bị trên bề mặt phẳng, tránh để nghiêng hoặc đặt trên bề mặt không bằng phẳng, không chắc chắn, hoặc để trên thảm mềm, ngoài ra không để thiết bị ở gần mép bàn hay mép kệ, để tránh xảy ra sự cố nguy hiểm hoặc làm hỏng thiết bị.
2. Sau khi cho nguyên liệu vào cối xay, vặn nắp theo chiều kim đồng hồ để chốt chặt khóa nắp, đặt cối xay trên thân máy, cần kiểm tra xem cối xay đã nắp khớp với thân máy hay chưa, sau đó mới cắm dây điện. (Lưu ý: nếu cối xay chưa khớp với thân máy, xoay nhẹ trục xoay màu bạc trên thân máy rồi đặt lại cối xay lên)
3. Trong quá trình máy hoạt động, tuyệt đối không mở nắp chính, nếu cần cho thêm nguyên liệu thì mở nắp phụ để cho nguyên liệu vào, sau đó đậy nắp này lại.

THUYẾT MINH THAO TÁC SỬ DỤNG

1. Chuẩn bị nguyên liệu với lượng thích hợp (được khuyến nghị trong sách hướng dẫn sử dụng này), sau đó cho nguyên liệu vào cối, đóng khớp nắp cối.



2. Đặt cối xay lên trên thân máy, phần tay cầm cối xay nằm ở phía bên phải của màn hình



Nếu cối xay chưa khớp với thân máy, xoay nhẹ trục xoay màu bạc trên thân máy rồi đặt cối xay lên

3. Ấn nút Bắt đầu/ Kết thúc để bật máy



Ấn một lần nút
Bắt đầu/ Kết thúc

4. Ấn chọn chức năng cần sử dụng



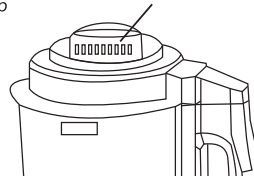
5. Ấn nút để bắt đầu chu trình xay hoặc nấu hoặc xay nấu kết hợp(Chức năng đã chọn)



Ấn một lần nút
Bắt đầu/ Kết thúc
để xác nhận

6. Trong quá trình máy hoạt động có thể mở nắp phụ để cho thêm đường hoặc nguyên liệu.

Vặn nắp phụ theo hướng ngược chiều kim đồng hồ để nắp



Khi tháo nắp phụ cần để phòng nhiệt độ cao có thể gây bỏng

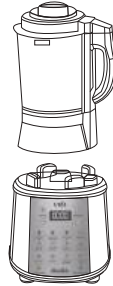
THUYẾT MINH THAO TÁC SỬ DỤNG

7. Xoay chọn chức năng Sinh tố/ Xay khô rồi ấn nút Bắt đầu/ Kết thúc xay vài giây rồi dừng lại để hòa tan đường

Chọn chức năng Sinh Tố

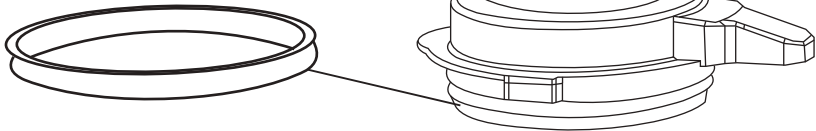


8. Rút nguồn điện, nhẹ nhàng nhấc cối xay ra khỏi thân máy, kết thúc quá trình chế biến



Cách lắp gioăng cao su chống tràn trên nắp cối xay

Nắp gioăng cao su chống tràn vào đúng rãnh trên nắp cối xay như hình minh họa bên dưới



Cách sử dụng thanh hỗ trợ Xay/ Khuấy

Chỉ sử dụng hỗ trợ Xay/ Khuấy thông qua vị trí của nắp phụ



Không sử dụng thanh hỗ trợ Xay/ Khuấy trực tiếp trên cối xay khi mở nắp chính để tránh làm hỏng lưỡi dao.



MÔ TẢ CHỨC NĂNG

MÔ TẢ CÁC CHỨC NĂNG

Chú ý

Đặt cối lên trên thân máy, nắp đóng chặt, cắm điện màn hiển thị ở trạng thái sáng nháy, ấn vào Bắt đầu/ Kết thúc để bật máy (máy đang bật)

1. Sữa thảo mộc

Khi máy đang bật, chọn chức năng "Sữa thảo mộc", sau đó ấn Bắt đầu/ Kết thúc, chu trình chế biến tự động tiến hành. Thời gian 25 phút.

Ghi chú: mực nước không quá 1400ml.

2. Sữa hạt nấu chậm

Khi máy đang bật, chọn chức năng "Sữa hạt nấu chậm", sau đó ấn Bắt đầu/ Kết thúc, chu trình chế biến tự động tiến hành. Thời gian 35 phút.

Ghi chú: mực nước không quá 1400ml.

3. Sữa không nấu

Khi máy đang bật, chọn chức năng "Sữa không nấu", sau đó ấn Bắt đầu/ Kết thúc, chu trình chế biến tự động tiến hành. Thời gian 08 phút.

Ghi chú: mực nước không quá 1400ml.

4. Nấu chậm

Khi máy đang bật, chọn chức năng "Nấu chậm", sau đó ấn Bắt đầu/ Kết thúc, chu trình chế biến tự động tiến hành. Thời gian 40 phút.

5. Sinh tố/ Xay khô

Khi máy đang bật, chọn chức năng "Sinh tố/ Xay khô", sau đó ấn Bắt đầu/ Kết thúc chu trình chế biến tự động tiến hành. Thời gian 1 phút 30 giây

Ghi chú: lượng nguyên liệu và nước đổ vào không vượt quá mức cho phép của cột thức uống lạnh

6. Cháo dinh dưỡng

Khi máy đang bật, chọn chức năng "Cháo dinh dưỡng", sau đó ấn Bắt đầu/ Kết thúc, chu trình chế biến tự động tiến hành. Thời gian 25 phút.

Ghi chú: mực nước không quá 1400ml.

7. Cháo nguyên hạt

Khi máy đang bật, chọn chức năng "Cháo nguyên hạt", sau đó ấn Bắt đầu/ Kết thúc, chu trình chế biến tự động tiến hành. Thời gian 35 phút.

Ghi chú: mực nước không quá 1400ml.

MÔ TẢ CHỨC NĂNG

8. Hãm/ Hấp

Khi máy đang bật, chọn chức năng "Hãm/ Hấp", sau đó ấn Bắt đầu/ Kết thúc, chu trình chế biến tự động tiến hành. Thời gian 30 phút.

Ghi chú: mực nước không quá 700ml.

THAO TÁC VỚI CÁC CHỨC NĂNG KHÁC

1. Tùy chỉnh tốc độ và thời gian xay

Khi máy đang bật, ấn 01 lần nút (+) sẽ tăng thời gian 10 giây, ấn 01 lần nút (-) sẽ giảm thời gian 10 giây (điều chỉnh được tối đa 6 phút). Sau đó chọn tốc độ mong muốn từ P1 đến P9 bằng cách ấn nhiều lần nút "Tốc độ" >>> ấn để xay.

2. Hẹn giờ

Cách thao tác: ấn một lần Bắt đầu/ Kết thúc >>> Chọn chức năng cần sử dụng >>> ấn " Hẹn giờ " >>> ấn

Thời gian (+) (-) và chọn thời gian theo ý muốn >>> ấn Bắt đầu/ Kết thúc để hoàn thành việc hẹn giờ chế biến(phạm vi thời gian cho phép từ 30 phút đến 24 giờ, khi máy đang trong chế độ hẹn giờ, chỉ có duy nhất phím Bắt đầu/ Kết thúc có tác dụng, các nút chức năng khác đều vô hiệu).

3. Giữ ấm

Khi máy đang bật, ấn chọn chức năng "Giữ ấm" rồi ấn Bắt đầu/ Kết thúc

4. Sấy khô khử khuẩn

Khi máy đang bật, ấn chọn chức năng "Sấy khô khử khuẩn" rồi ấn Bắt đầu/ Kết thúc

5. Vệ sinh máy

Khi máy đang bật, ấn chọn chức năng "Vệ sinh máy" rồi ấn Bắt đầu/ Kết thúc để vệ sinh máy. (Lượng nước để vệ sinh máy 800-1000ml)

Lưu ý

Có một số nguyên liệu khi ngâm nước quá lâu có thể hỏng, nếu sử dụng chế độ hẹn giờ với thời gian dài, không nên áp dụng với các loại nguyên liệu như sữa tươi, cá, tôm và các loại nguyên liệu dễ hỏng khác.

MÔ TẢ CHỨC NĂNG

Lưu ý

Thức uống/món ăn nóng (sữa thảo mộc, cháo, hầm, hấp & nấu) không được nấu quá đặc hoặc xay quá đặc.

Để tránh khô cháy đáy cối xay với các chức năng có đun nóng:

Những nguyên liệu khó khuấy đảo trong khi nấu thường sẽ dễ gây ra hiện tượng khô đáy, vì vậy, cần lưu ý như sau: *Nên cân đong nguyên liệu theo khuyến nghị trong sách này, lựa chọn chức năng tương ứng. Khi nấu những món cần đun nóng, để tránh khô đáy, cho nguyên liệu dễ khuấy đảo xuống dưới trước (vd: đậu đen, đậu tương...), cho nguyên liệu dễ khô đáy lên trên (vd: khoai lang, bí đỏ...). Ngoài ra, nếu cần cho đường hoặc chất tạo ngọt, chỉ cho vào khi đã hoàn thành quá trình chế biến, sau đó ấn nút "Sinh tố" để hòa tan đường. Khi chế biến các món cần đun nóng, trước khi cho nguyên liệu vào, có thể lau khô đáy cối, rồi dùng chổi quét 1 lớp dầu ăn mỏng vào đáy cối để tránh gây khô đáy.*

LƯỢNG NGUYÊN LIỆU VÀ TỈ LỆ PHÙ HỢP VỚI TỪNG CHỨC NĂNG

Chức năng	Lượng nguyên liệu và tỉ lệ phù hợp với từng chức năng
Sữa thảo mộc	Khoảng 100g hạt hoặc ngô đổ nước đến vạch 1200 - 1400ml
Sữa hạt nấu chậm	Khoảng 100g hạt hoặc ngô đổ nước đến vạch 1200-1400ml
Sữa không nấu	Khoảng 100g hạt hoặc ngô đổ nước đến vạch 1200-1400ml
Xay khô	Khoảng 700ml nguyên liệu (gạo, đậu đỗ...)
Cháo nguyên hạt	Khoảng 100g gạo (khoai lang, bí đỏ...) đổ nước đến vạch 1200-1400ml
Cháo dinh dưỡng	Khoảng 100g gạo (khoai lang, bí đỏ,...) đổ nước đến vạch 1200-1400ml
Nấu chậm	Khoảng 250g nguyên liệu, đổ nước đến vạch 1100-1200ml
Sinh tố	Khoảng 200ml, 300g đá, 100g trái cây

MÔ TẢ CHỨC NĂNG

Chức năng	Lượng nguyên liệu và tỉ lệ phù hợp với từng chứng năng
Hấp	Đổ vào cối 700ml rồi đặt xúng hấp vào để hấp.
Hầm	Sử dụng nguyên liệu phù hợp với các món hầm cùng 700ml nước
Sấy khô khử khuẩn	Để cối xay trống trước khi khử khuẩn

Ghi chú: Với các chức năng có đun nóng, cho nguyên liệu vào trước rồi mới thêm nước

GIẢI THÍCH CÁC LỖI

Lỗi	Miêu tả	Giải thích
E1	Lỗi cảm biến đun nóng chưa đóng	Khi máy đang bật hoặc đang hoạt động, nếu cảm biến đun nóng chưa đóng, máy sẽ kêu 3 tiếng “Tít”, màn hình hiển thị E1.
E2	Lỗi cảm biến đun nóng đoản mạch	Khi máy đang bật hoặc đang hoạt động, nếu cảm biến đun nóng bị đoản mạch, máy sẽ kêu 3 tiếng “Tít”, màn hình hiển thị E2.
E3	Motor máy quá nóng/ cháy	Nếu trong 25 giây nhiệt độ tăng quá 25°C, máy sẽ kêu 3 tiếng “Tít”, màn hình hiển thị E3.
E4	Lỗi không đun nóng	Nếu trong vòng 30 phút mà nước chưa đạt 89 độ C, màn hình hiển thị E4.

ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT SẢN PHẨM

Model	V9S		
Điện áp	220 V	Cối thủy tinh chịu nhiệt	0-12°C
Tần số	50 Hz	Bảo vệ quá dòng lớn nhất	10A
Công suất	Công suất xay 1000 W		Công suất nấu 800 W
Dung tích	1,75 L		
Tiêu chuẩn	GB4706.1-2005, GB4706.30-2008, GB4706.19-2008		

SỰ CỐ VÀ CÁCH XỬ LÝ

	MIÊU TẢ SỰ CỐ	CÁCH XỬ LÝ
1	Máy không hoạt động	Kiểm tra đầu cắm điện vào máy Kiểm tra phích cắm điện
2	Máy kêu to	Tắt máy, nhấc cối xay ra khỏi thân máy, xoay nhẹ trục xoay trên thân máy rồi đặt lại cối xay lên. Tắt máy, kiểm tra xem máy có đang được đặt trên mặt phẳng chắc chắn hay không
3	Lưỡi dao không xay	Tắt máy, kiểm tra xem nguyên liệu trong cối có nhiều quá hoặc phần nguyên liệu ở bên dưới có cứng quá hay không Tắt máy, kiểm tra xem trục xoay trên thân máy hoặc lưỡi dao có bị tuột ra khỏi vị trí hay không

SỰ CỐ VÀ CÁCH XỬ LÝ

	MIÊU TẢ SỰ CỐ	CÁCH XỬ LÝ
4	Cối xay rung lắc mạnh	Tắt máy, nhấc cối xay ra khỏi thân máy, xoay nhẹ trục xoay trên thân máy rồi đặt lại cối xay lên. Tắt máy, kiểm tra xem nguyên liệu trong cối có quá cứng, hoặc nguyên liệu có kích cỡ quá lớn hay không.
5	Cối bị rò nước	Tắt máy, kiểm tra xem dưới đáy cối có bị lỏng ốc vít hay không. Tắt máy, kiểm tra xem gioăng cao su bên dưới phần lưỡi dao có bị tuột hoặc hỏng hay không.
6	E3 motor quá nóng hoặc cháy.	Rút điện, để máy nguội 30 phút rồi tiếp tục sử dụng.
7	Trào nước	Cần tham khảo tỷ lệ được khuyến nghị, không cho quá vạch cho phép. Máy lỗi, cần gửi về bảo hành.

VỆ SINH MÁY

1. Trước khi vệ sinh máy, cần tắt máy và rút dây cắm điện.
2. Khi vệ sinh, cần tháo rời thân máy và cối xay, vệ sinh riêng từng phần.
3. Có thể dùng khăn, bọt biển để rửa bên trong cối xay và nắp, xả sạch rồi để khô.
4. Khuyến nghị: thêm vài giọt nước rửa bát cùng nước ấm vào cối xay, bật máy xay 5-10 giây, sau đó tắt máy, mang cối xay và nắp đi rửa, xả sạch và lau khô để bảo quản máy.
5. Có thể dùng nước tẩy rửa trung tính để lau vệ sinh thân máy (tuyệt đối không rửa nước), sau đó dùng khăn lau khô.
6. Tuyệt đối không xả nước vào thân máy hoặc rửa bằng máy rửa bát.
7. Không cho tay vào bên trong cối xay để rửa.
8. Không dùng tay để rửa phần lưỡi dao, nên dùng dụng cụ để vệ sinh để tránh bị thương.
9. Nếu đáy cối có cặn nước hoặc cặn bẩn, có thể đổ giấm vào ngâm 10 phút rồi vệ sinh lại bằng nước sạch

THÔNG TIN BẢO HÀNH

UNIE[®]

☎ 1900 1850

🌐 www.unie.com.vn

✉ baohanh@ukg.com.vn

KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ



IOS



ANDROID



WEBSITE

BAOHANH.UGK.COM.VN

UKG (DẤU CÁCH) SỐ SERIAL

1 8077

1.0000/ TỶ NIỆM

(*) Số serial được in trong tem dán trên thân sản phẩm

SMS