

SUNHOUSE®

Hotline: 1800 6680

Trung tâm bảo hành Miền Bắc

Km22, đại lộ Thăng Long, xã Ngọc Liệp, huyện Quốc Oai, Hà Nội
-ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

Trung tâm bảo hành Miền Trung

Đường số 6 giao Đường số 9 KCN Hòa Khánh, P. Hòa Khánh Bắc,
Q. Liên Chiểu, TP Đà Nẵng, ĐT: +84 23 6372 4821

Trung tâm bảo hành Miền Nam

Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh
ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013

Nhập khẩu & Phân phối: Công ty cổ phần Tập đoàn SUNHOUSE
Địa chỉ: Số 139 Nguyễn Thái Học, P. Điện Biên, Q. Ba Đình, Tp. Hà Nội
Điện thoại: (+84)24 3394 0848 / (+84)24 3736 6676
Fax: (+84)24 3394 0878 / (+84)24 3736 6696
Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc
Website: www.sunhouse.com.vn

SUNHOUSE®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



MÁY XAY THỊT SUNHOUSE MODEL: SHD5403

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Lưu ý: Hệ thống bảo hành điện tử SUNHOUSE được kích hoạt qua ứng dụng eSUNHOUSE

Để cài đặt ứng dụng, khách hàng cần sử dụng smartphone hệ điều hành Android/ iOS có kết nối Internet.

Người tiêu dùng có thể kích hoạt trực tiếp, không cần đăng kí/ đăng nhập tài khoản vào ứng dụng.

Bước 1: Tải ứng dụng

Truy cập kho ứng dụng App Store hoặc Google Play, gõ tìm kiếm "eSUNHOUSE" và cài đặt ứng dụng về máy.

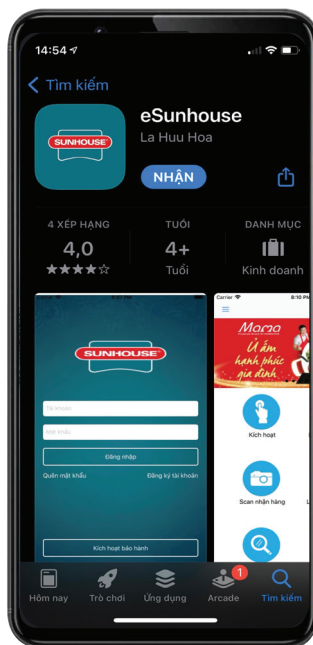
Bước 2: Kích hoạt bảo hành

Trên màn hình chính, bỏ qua mục "Đăng nhập", chọn "Kích hoạt bảo hành" ở cuối màn hình.

- Trên thanh tìm kiếm: Nhập số Serial sản phẩm hoặc sử dụng chế độ quét Serial bằng cách nhấn vào biểu tượng Serial. Sau khi nhập đúng số Serial  hoặc Quét thành công Barcode, ứng dụng hiển thị Pop-up thông tin sản phẩm. Chọn "Xác nhận" để tiếp tục.

- Nhập thông tin khách hàng theo hướng dẫn.

- Chọn "Kích hoạt" để hoàn thành. Sau đó, màn hình hiện ra thông báo "Kích hoạt bảo hành thành công".



Ghi chú: Khách hàng có thể lập tài khoản, đăng nhập và kích hoạt bảo hành. Tuy nhiên, với tài khoản người tiêu dùng, khách hàng chỉ có thể truy cập 2 mục là "Kích hoạt" và "Lịch sử kích hoạt", không thể truy cập các mục còn lại.

Quý khách hàng thân mến,

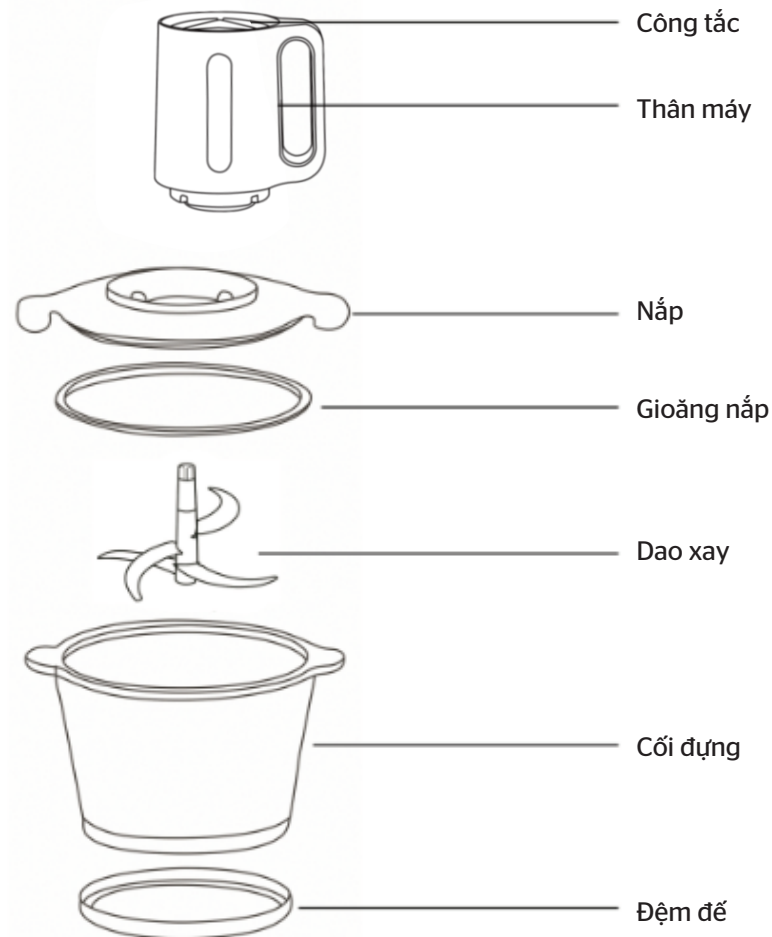
Xin chân thành cảm ơn vì đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm của SUNHOUSE.

Chúng tôi tin rằng, sản phẩm làm bằng những chất liệu cao cấp hàng đầu này sẽ đáp ứng mọi yêu cầu và làm hài lòng quý khách.

Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

SUNHOUSE không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng cách.

KẾT CẤU SẢN PHẨM



1. Vui lòng tham khảo sản phẩm được đóng gói thực tế
2. Nên xay thực phẩm tương ứng $\frac{1}{3}$ dung tích cối

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Công suất	Dung tích	Điện áp	Khối lượng
SHD5403	300 W	1.8 L	220 V/50 Hz	1.75 kg

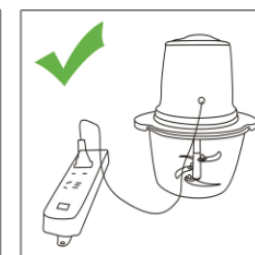
CẢNH BÁO AN TOÀN KHI SỬ DỤNG

Để tránh xảy ra sự cố cháy nổ, giật điện hay hư hỏng sản phẩm. Quý Khách hàng xin lưu ý những điểm sau:

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và lưu lại nếu cần tham khảo sau này
2. Sản phẩm này không thích hợp cho những người (kể cả trẻ em) không có năng lực về cơ thể, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
3. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch sản phẩm.
4. Đặt máy xay trên bề mặt phẳng, khô ráo và làm theo hướng dẫn.
5. Đảm bảo ngắt nguồn điện trước khi tháo rời, lắp ráp hoặc điều chỉnh bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm.
6. Vui lòng kiểm tra dây nguồn và các bộ phận khác trước khi sử dụng xem có bị hư hỏng không trước khi sử dụng. Nếu sản phẩm bị hư hỏng, vui lòng ngừng sử dụng và liên hệ với Hotline bảo hành Sunhouse ngay lập tức. Không tự tháo rời và sửa chữa.
7. Trước khi thêm nguyên liệu, đảm bảo rằng dao xay đã được lắp vào vị trí và có thể hoạt động an toàn
8. Không vận hành sản phẩm mà không có nguyên liệu trong cối xay hoặc cho quá nhiều nguyên liệu vào một lúc
9. Không thêm các nguyên vật quá nhiệt độ xung quanh ± 50 độ vào cối. Không sử dụng hoặc tiết trùng trong lò vi sóng để tránh vỡ cối
10. Máy này không chế biến được thực phẩm cứng. Ví dụ, hạt cà phê, đậu nành khô và các thành phần tương tự khác.

11. Vui lòng vận hành theo đúng thời gian hoạt động định mức. **Nhấn công tắc trong 3 giây để xay và thả tay 2 giây để sử dụng theo chu kỳ. Thời gian ấn công tắc lâu nhất không quá 5 giây. Thao tác theo cách này để sản phẩm hoạt động. Không nhấn bật và tắt liên tục. Lắp lại chu kì trên từ 2-4 lần, tùy theo loại thực phẩm cần xay**
12. Sau khi xử lý, vui lòng đợi cho đến khi mô-tơ và lưỡi dao ngừng quay và đảm bảo rằng nguồn điện đã tắt, sau đó tháo mô-tơ ra.
13. Nếu sản phẩm ngừng hoạt động trong quá trình vận hành, là do động cơ được trang bị thiết bị bảo vệ quá nhiệt. Vui lòng tắt nguồn và làm mát ít nhất 20 đến 30 phút trước khi sử dụng.
14. Không cho động cơ vào nước hoặc các chất lỏng khác.
15. Không sử dụng chất lỏng ăn mòn (như xăng) để làm sạch sản phẩm.

LƯU Ý



Cách sử dụng đúng

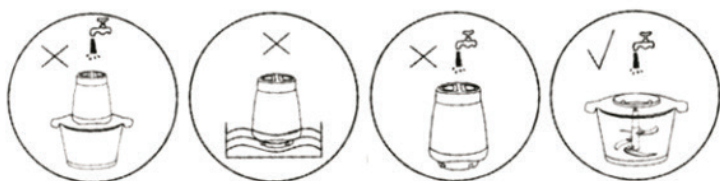


CẤM THAO TÁC



CẤM THAO TÁC

1. Lưỡi dao máy xay thịt sắc bén, hãy chú ý đến an toàn và cẩn thận làm tổn thương tay bạn khi sử dụng
2. Chỉ khi đưa dao xay vào thân cốc và đẩy nắp mới có thể kết nối với đầu máy
3. Trong mọi trường hợp, dao xay và thân máy đều kết nối riêng biệt



KHÔNG ĐƯỢC NGÂM HOẶC XẢ TRỰC TIẾP TRONG NƯỚC

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY XAY THỊT

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG:

1. Làm sạch hoàn toàn tất cả các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng sản phẩm này
2. Sau khi kết nối nguồn điện, vui lòng nhấn nút để bắt đầu hoạt động và nhả nút để ngừng hoạt động
3. Loại bỏ gân, xương và da của thịt trước khi chế biến

BẮT ĐẦU TIẾN HÀNH XAY:

1. Đặt dao xay vào cối. Xắt nhỏ các nguyên liệu thành miếng 2-3 cm và cho vào cối xay. Để sử dụng máy tối ưu nhất thì nên xay thịt với khối lượng khoảng 300-350g/ lần (~1/3 dung tích cối). Nếu không, hiệu quả nghiền và tuổi thọ của sản phẩm sẽ bị ảnh hưởng.
2. Đẩy nắp và đặt động cơ trên nắp vào đúng vị trí và cố định chắc chắn
3. Sản phẩm được tích hợp chế độ nhanh và chậm. Chọn chế độ theo thành phần (thịt: chế độ nhanh; trái cây và rau: chế độ chậm)
4. Bật nguồn và nhấn nhẹ nút để bắt đầu làm việc. Nên thực hiện thao tác nhấp nhả:

- Xay 3s, dừng 2s. Không ấn xay liên tục quá 5s. Lặp lại thao tác nhấp nhả 2-4 lần tùy thuộc vào thực phẩm cần xay. Hoạt động liên tục không được vượt quá thời gian làm việc định mức (xem bảng đính kèm) để không ảnh hưởng đến tuổi thọ của sản phẩm
8. Sau khi kết thúc xay, ngắt nguồn điện, nhấc máy lên và mở nắp, lấy dao xay ra và loại bỏ các thành phần còn sót lại bằng thìa hoặc đũa.
 9. Nếu nguyên liệu dính vào cối, trước tiên hãy ngắt nguồn điện và dùng dụng cụ nạo hoặc đũa để cạo sạch nguyên liệu trước khi chế biến tiếp
 10. Không thể sử dụng sản phẩm để xay khô đậu tương cứng, gạo và các thành phần cứng khác
 11. Nếu sản phẩm bị rung lắc do thực phẩm phân bố không đều, vui lòng ngừng hoạt động và phân bố đều thực phẩm
 12. Nếu hiệu quả mong muốn không đạt được trong vòng 2-4 chu kỳ. Vui lòng kiểm tra dàn đều thực phẩm trong cối và tiếp tục thực hiện 2-3 chu kỳ để xay.

CHẾ ĐỘ XAY VỚI TỪNG LOẠI THỰC PHẨM

Thực phẩm	Trọng lượng	Lưu ý	Số lần xay	Thời gian thao tác 1 lần
Thịt lợn	300 g	Xương và da được loại bỏ sau đó cắt thành khối	3 lần	5 - 10 giây
Thịt bò	300 g	Xương và da được loại bỏ sau đó cắt thành khối	3 lần	5 - 10 giây
Tỏi	250 g		4 lần	3 - 5 giây
Ớt	250 g	Cắt miếng 3cm	4 lần	3 - 5 giây
Cà rốt	250 g	Cắt miếng 2cm	4 lần	3 - 5 giây
Cà chua	250 g	Cắt thành 4 miếng	2 lần	3 - 5 giây
Rau cần tây	250 g	Cắt miếng 3cm	4 lần	3 - 5 giây
Khoai tây	250 g	Cắt miếng 2cm	3 lần	3 - 5 giây
Trái cây	250 g	Cắt miếng 2cm	3 lần	3 - 5 giây

Trứng	4pcs			
Đậu phộng, hạt óc chó, các loại đậu	200 g	Bỏ vỏ	3 lần	5 - 10 giây
Vụn bánh mì	2 miếng	Dùng bánh mì giòn	2 lần	3 - 5 giây
Xúc xích, dăm bông	200 g	Cắt mỗi góc thành 3-4 miếng	1 lần	5 - 10 giây

Vui lòng vận hành theo đúng thời gian hoạt động định mức. Nhấn công tắc trong 3 giây để xay và thả tay 2 giây để sử dụng theo chu kỳ. Thời gian ấn công tắc lâu nhất không quá 5 giây. Thao tác theo cách này để đảm bảo tuổi thọ của sản phẩm. Không nhấn bật và tắt liên tục. Lặp lại chu kì trên từ 2-4 lần, tùy theo loại thực phẩm cần xay

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN MÁY XAY

1. Trước khi vệ sinh sản phẩm, nhớ tháo động cơ và ngắt nguồn điện
2. Vui lòng vệ sinh sản phẩm ngay sau khi sử dụng
3. Khi vệ sinh, vui lòng rửa sạch cối xay và các phụ kiện bằng nước và lau khô. Lưỡi dao rất sắc, để tránh bị thương, vui lòng không chạm trực tiếp vào lưỡi dao bằng tay. Nước rửa phải rất trong, để bạn có thể nhìn thấy lưỡi dao trong quá trình vệ sinh. Hãy dùng dung dịch vệ sinh lưỡi dao để làm sạch, tráng bằng nước sôi rồi để ráo.
4. Nếu trong trường hợp xay những loại thực phẩm bám mùi lâu có thể thực hiện theo các gợi ý sau: Bạn lắp các bộ phận của máy lại, pha dung dịch gồm có nước ấm và nước cốt chanh, rồi khởi động máy để máy xay trong 1 đến 2 phút. Làm lại thêm một vài lần để lấy đi những thực phẩm còn sót lại và mùi hôi bám ở trong máy.
5. Đối với phần thân máy, không cho sản phẩm vào chất lỏng như nước hoặc các chất

lỏng khác, bạn dùng khăn ẩm để lau sạch những vết bẩn hoặc thực phẩm bám trên bề mặt.

6. Với phần các nút bấm hoặc những vị trí khó làm sạch, bạn có thể dùng tăm bông có thấm cồn để làm sạch.

7. Nên bảo quản sản phẩm ở nơi khô ráo và tránh bức xạ tia cực tím trực tiếp

8. Trước khi bảo quản sản phẩm, hãy đảm bảo chúng sạch sẽ và khô ráo

MỘT SỐ SỰ CỐ CÓ THỂ XẢY RA VÀ CÁCH XỬ LÝ

Hiện tượng bị lỗi	Nguyên nhân gây ra lỗi	Cách khắc phục
Trong lần đầu tiên sử dụng sản phẩm, động cơ sẽ có mùi khó chịu	Động cơ mới được sử dụng bình thường lần đầu	Nếu sản phẩm vẫn phát ra mùi này sau nhiều lần sử dụng, vui lòng gửi sản phẩm đến điểm bảo hành gần nhất để kiểm tra
Máy dừng hoạt động	1. Điện áp quá thấp 2. Nhiệt độ động cơ quá nhiệt được ngắt để bảo vệ an toàn	1. Kiểm tra lại điện áp 2. Dừng sử dụng khoảng 20-30 phút
Rung bất thường hoặc tiếng ồn lớn	1. Lưỡi dao không được lắp đúng cách 2. Vị trí đặt sản phẩm không bằng phẳng 3. Điện áp quá cao 4. Quá nhiệt bảo vệ	1. Lắp lại lưỡi dao đúng cách 2. Đặt sản phẩm ở vị trí bằng phẳng 3. Kiểm tra lại điện áp 4. Ngắt dây nguồn và tắt máy, thao tác đúng theo hướng dẫn sử dụng và dung tích thực phẩm
Kẹt lưỡi dao	Lưỡi dao bị mắc hoặc kẹt trong thực phẩm	Ngắt dây nguồn và tắt máy, loại bỏ các thành phần dư thừa và cắt nhỏ thực phẩm



Lưu ý:

Nếu Quý khách thực hiện những cách trên mà vẫn chưa xử lý được vấn đề, vui lòng liên hệ Trung tâm CSKH & Bảo hành 1800 6680 để được hỗ trợ.