

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY LÀM SỮA HẠT

UNIE V3



MỤC LỤC

Mục lục	1
Những điều cần lưu ý về An toàn khi sử dụng	2
Các bộ phận của máy và lưu ý trước khi sử dụng	3
Thuyết minh thao tác sử dụng	4-7
Model sản phẩm và bảo trì	8
Điều kiện bảo hành	9

Lưu ý

Chân thành cảm ơn Quý khách đã mua sản phẩm Máy xay nấu đa chức năng của chúng tôi!

Trước khi sử dụng sản phẩm, Quý khách vui lòng đọc kỹ sách Hướng dẫn sử dụng này để có thể sử dụng một cách an toàn, tiện lợi và hiệu quả.

NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý VỀ AN TOÀN

Trước khi vận hành máy hãy chắc chắn tuân thủ các quy tắc an toàn sau đây

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 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 được 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. 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 ngừng hoạt động, phải rửa sạch cối xay, thay bằng phần nguyên liệu mới, để tránh trường hợp khô 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 sẽ 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 nhỏ | 5. Đế cao su chống trượt |
| 2. Nắp lớn | 6. Thân máy |
| 3. Cối thủy tinh | 7. Bảng điều khiển |
| 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 nhỏ (1): Chỉ cần khớp 2 rãnh của nắp nhỏ với phần tương xứng trên nắp lớn, sau đó xoay theo chiều kim đồng hồ đến khi khớp chặt lại với nhau, làm ngược lại để tháo nắp.

+ Phần nắp lớn có gioăng cao su chống tràn (2): Để mở nắp, đẩy 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.



Chuẩn bị trước khi thao tác:

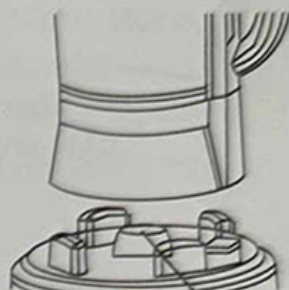
1. Để thiết bị trên bề mặt phẳng, tránh để nghiêng hoặc đặt trên bề mặt không bằng phẳng, không chắc chắn, hoặc để trên thảm mềm, ngoài ra, không để thiết bị ở gần mép bàn hay mép kệ, để tránh xảy ra sự cố nguy hiểm hoặc làm hỏng thiết bị.
2. Sau khi cho nguyên liệu vào cối xay, vặn nắp theo chiều kim đồng hồ để chốt chặt khóa nắp, đặt cối xay lên trên thân máy, cần kiểm tra xem cối xay đã lắp 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 lớn, nếu cần cho thêm nguyên liệu thì mở phần nắp nhỏ để cho nguyên liệu vào, sau đó đẩy 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 BẬT/TẮT để bật máy



Ấn một lần nút
On/Off
Bật/Tắt

4. Bấm chọn CHỨC NĂNG cần sử dụng.



Bấm chọn
CHỨC NĂNG

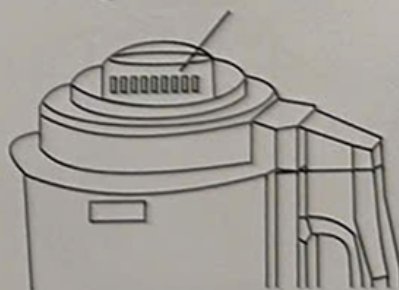
5. Ấn nút Start/Cancel để bắt đầu chu trình xay hoặc nấu hoặc xay nấu kết hợp (Chức năng đã chọn)



Ấn một lần nút
On/Off
Bật/Tắt
để xác nhận

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

Vặn nắp nhỏ theo hướng ngược chiều kim đồng hồ để mở nắp



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

Thuyết minh thao tác sử dụng

7. Bấm chọn chức năng Raw milk (sữa không nấu) rồi ấn nút ON/OFF xay vài giây rồi dừng lại để hòa tan đường.



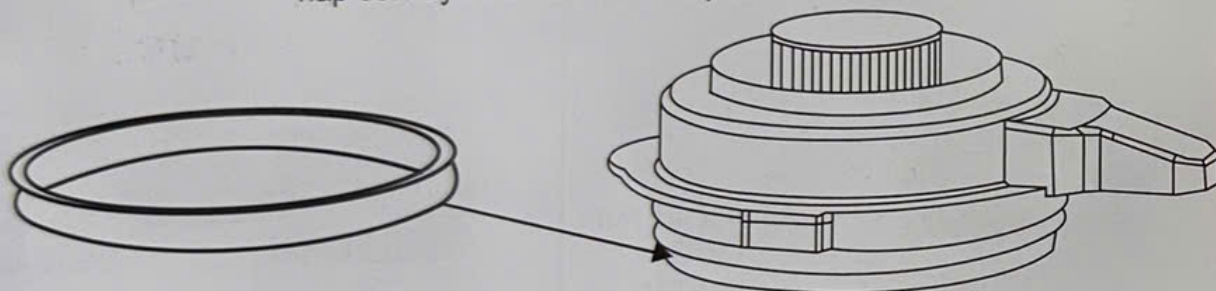
Bấm chức năng
Raw milk
(Sữa không nấu)

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

Lắp 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 thanh hỗ trợ xay/ khuấy thông qua vị trí của nắp nhỏ.



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



I. Thao tác và điều khiển

(1) Miêu 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 On/off để bật máy (máy đang bật)

1. Soymilk (Sữa thảo mộc):

Khi máy đang bật, bấm chọn chức năng "Soymilk" (Sữa thảo mộc), sau đó ấn "On/Off" (Bật/Tắt), màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. *Ghi chú: Mức nước không quá 1400ml.*

2. Raw milk (Sữa không nấu)

Thời gian hoạt động 8 phút. Khi máy đang bật, xoay núm chức năng chạy đến "Raw milk" (Sữa không nấu) sau đó nhấn "On/Off" (Bật/Tắt), màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. Ghi chú mức nước không quá 1400ml.

3. Soup (Nấu súp)

Khi máy đang bật, bấm chọn chức năng "Soup" "Nấu súp", sau đó ấn "On/Off" (Bật/Tắt), màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. *Ghi chú: Mức nước không quá 1400ml.*

4. Steam (Hấp & nấu)

Khi máy đang bật, bấm chọn chức năng "Steam" "Hấp&Nấu", sau đó ấn "On/Off" (Bật/Tắt), màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. *Ghi chú: Mức nước để hấp khoảng 700ml*

5. Porridge (Cháo)

Khi máy đang bật, bấm chọn chức năng "Porridge" "Nấu cháo", sau đó ấn "On/Off" (Bật/Tắt), màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. *Ghi chú: Mức nước không quá 1400ml.*

6. Smoothie (Sinh tố đá bào)

Khi máy đang bật, xoay núm "Chức năng" chạy đến "Smoothie" "Sinh tố đá bào", sau đó ấn "On/Off" (Bật/Tắt), màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. *Ghi chú: Không quá vạch cao nhất của cột Thức uống lạnh.*

7. Sữa không nấu

Khi máy đang bật, bấm + (Tăng) ở Speed (Tăng từ 1 tới 8- các tốc độ xay bạn mong muốn, sau đó ấn + Time (Thời gian) để chọn thời gian xay (Chú ý, chọn thời gian xay không này: dưới 8 phút) . Sau đó "On/Off" (Bật/Tắt), màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. *Ghi chú: Không quá vạch 700ml.. Ghi chú: Mức nước không quá 1400ml.*

8. Xay khô

Khi máy đang bật, bấm + (Tăng) ở Speed (Tăng từ 1 tới 8- các tốc độ xay bạn mong muốn, sau đó ấn + Time (Thời gian) để chọn thời gian xay (Chú ý, chọn thời gian xay khô: dưới 1 phút) . Sau đó "On/Off" (Bật/Tắt), màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. *Ghi chú: Không xay quá lâu - > Nóng máy.*

10. Vệ sinh

Khi máy đang bật, bấm chọn "Clean" "Vệ sinh", sau đó ấn "On/Off" (Bật/Tắt), màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình vệ sinh đang tự động tiến hành. *Ghi chú: Mức nước vệ sinh khoảng 500ml.*

(2) 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 "On/Off" (Bật/Tắt) để xay.

2. Vệ sinh

Khi máy đang bật, ấn chọn chức năng "Vệ sinh" rồi ấn "On/Off" (Bật/Tắt) để vệ sinh máy. (Lượng nước để vệ sinh máy 800-1000ml).

3. Giữ ấm

Khi máy đang bật, ấn chọn chức năng "Giữ ấm" rồi ấn BẬT/TẮT.

4. Set Time (Hẹn giờ)

Cách thao tác: Ấn một lần "On/Off" (Bật/Tắt) >>> Chọn chức năng cần sử dụng >>> ấn "Set Time" >>> ấn Time (+) (-) và chọn thời gian theo ý muốn >>> Ấn "On/Off" (Bật/Tắt) 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 "On/Off" (Bật/Tắt) có tác dụng, các nút chức năng khác đều vô hiệu).

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.

Lưu ý:

Thức uống/món ăn nóng (sữa thảo mộc (Soymilk), cháo (Porridge), soup, hấp & nấu (Steam) 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 "Sữa không nấu" 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 mỏng vào đáy cối để tránh gây khô đáy.

Chức năng	Lượng nguyên liệu và tỷ lệ khuyến nghị
Soymilk	Khoảng 100g hạt hoặc ngô, đổ nước đến vạch 1200-1400ml
Nấu súp	Khoảng 250g nguyên liệu, đổ nước đến vạch 1100-1200ml
Cháo/Cháo mịn	Khoảng 100g gạo (khoai lang, bí đỏ), đổ nước đến vạch 1200-1400ml
Sinh tố đá bào	Khoảng 200ml nước, 300g đá, 100g trái cây
Sữa không nấu	Lượng nước không vượt quá 1400ml
Xay khô	Khoảng 700ml nguyên liệu (vd: xay khô 700ml hạt gạo)
Hấp & nấu	Đổ vào 700ml nước rồi đặt xứng hấp vào để hấp (vd: hấp ngô, bánh bao...)

Ghi chú: Với các chức năng có đun nóng, cho nguyên liệu vào trước rồi mới đổ nước trong phạm vi 800-1400ml, tỷ lệ nguyên liệu và nước tăng giảm tương ứng.

(3) Giải thích các lỗi

1/ Lỗi cảm biến đun nóng chưa đóng: E1

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.

2/ Lỗi cảm biến đun nóng đoản mạch: E2

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.

3/ Motor máy quá nóng/cháy: E3

Nếu trong 25 giây nhiệt độ tăng quá 25 độ, máy sẽ kêu 3 tiếng "Tít", màn hình hiển thị E3.

4/ Lỗi không đun nóng: E4

Nếu trong vòng 30 phút mà nước chưa đạt 89 độ C, màn hình hiển thị E4.

MODEL SẢN PHẨM VÀ BẢO TRÌ

Model sản phẩm	UNIE V3		
Điện áp	220V~	Cối thủy tinh chịu nhiệt	0-120 độ C
Tần số	50Hz	Bảo vệ quá dòng lớn nhất	10A
Công suất định mức	Công suất xay: 1000W. Công suất đun: 800W		
Dung tích	1.75L		
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	1. Kiểm tra đầu cắm điện vào máy 2. Kiểm tra phích cắm điện
2	Máy kêu quá to	1. Tắt máy, nhấc cối xay ra khỏi thân máy, xoay nhẹ trục xoay trên thân máy rồi đặt lại cối xay lên. 2. Tắt máy, kiểm tra xem máy có đang được đặt trên mặt phẳng chắc chắn hay không.
3	Lưỡi dao không xay	1. Tắt máy, kiểm tra xem nguyên liệu trong cối có nhiều quá hoặc phần nguyên liệu ở bên dưới có cứng quá hay không. 2. Tắt máy, kiểm tra xem trục xoay trên thân máy hoặc lưỡi dao có bị tuột ra khỏi vị trí hay không.
4	Cối xay rung lắc mạnh	1. Tắt máy, nhấc cối xay ra khỏi thân máy, xoay nhẹ trục xoay trên thân máy rồi đặt lại cối xay lên. 2. 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	1. Tắt máy, kiểm tra xem dưới đáy cối có bị lỏng ốc vít hay không. 2. 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	1. Cần tham khảo tỷ lệ được khuyến nghị, không làm quá vạch cho phép. 2. 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.

ĐIỀU KIỆN BẢO HÀNH

- Quý khách lưu giữ phiếu bảo hành để được bảo hành khi sản phẩm gặp sự cố.
- Thời gian bảo hành là 24 tháng kể từ ngày mua máy.
- Trong thời gian bảo hành, nếu máy luôn được sử dụng và bảo quản đúng cách, nếu phần động cơ máy hoặc linh kiện điện tử xảy ra vấn đề, phát sinh lỗi, sau khi được bộ phận bảo hành xác nhận lỗi, chúng tôi sẽ sửa chữa hoặc thay thế linh kiện miễn phí.

Model	
Ngày mua	
Tên khách	
Địa chỉ	
Số điện thoại	



Công ty TNHH UNIE VIỆT NAM

Quá thời hạn bảo hành hoặc với những sự cố không nằm trong phạm vi bảo hành, chúng tôi cung cấp dịch vụ sửa chữa, chúng tôi thu mức phí hợp lý để sửa hoặc thay thế linh kiện.

Những sự cố ngoài phạm vi bảo hành:

1. Những sản phẩm không thuộc kênh phân phối của chúng tôi hoặc hàng giả, nhái.
2. Sản phẩm không có phiếu bảo hành
3. Sử dụng sai cách hoặc tự ý tháo lắp thiết bị.

Ngoài thời hạn bảo hành hoặc với sự cố ngoài phạm vi bảo hành, chúng tôi sẽ thu phí sửa chữa. Trường hợp dây nguồn điện bị hỏng, để đảm bảo an toàn, xin gửi sản phẩm về địa điểm bảo hành để được thay thế.



MÁY LÀM SỮA HẠT HÀNG ĐẦU

unie.com.vn

