

Cấu tạo sản phẩm

1. Nút tháo que trộn
2. Nút tốc độ từ 1-5
3. Nút tăng tốc “Turbo”
4. Lỗ thoát hơi
5. Tay cầm
6. Lỗ gắn que trộn
7. Que đánh trứng
8. Thân máy
9. Que trộn bột



Thận trọng:

- Vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn dưới đây trước khi sử dụng sản phẩm và giữ lại hướng dẫn để tham khảo khi cần thiết. Việc không tuân theo và tuân thủ các hướng dẫn này có thể dẫn đến tai nạn không đáng có xảy ra;
- Vui lòng vệ sinh sạch sẽ tất cả các bộ phận của sản phẩm sẽ tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu trước khi sử dụng;
- Sản phẩm này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng sản phẩm, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn chặt chẽ bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ;
- Vui lòng giữ phích cắm sạch sẽ và khô ráo để tránh bị điện giật trong quá trình sử dụng;
- Không giật, kéo mạnh, làm xoắn hoặc làm đứt dây nguồn. Không sử dụng dây nguồn để treo các vật nặng. Không đặt dây nguồn trên các bề mặt nóng hoặc vật sắc nhọn để tránh làm hỏng dây dẫn đến điện giật, hỏa hoạn và các tai nạn khác. Dây nguồn bị hỏng phải được sửa chữa và thay thế bởi nhân viên sửa chữa chuyên nghiệp;
- Không cắm điện và rút điện bằng tay ướt để tránh bị điện giật;
- Kiểm tra điện áp nguồn cục bộ của gia đình bạn có phù hợp với điện áp yêu cầu của sản phẩm hay không trước khi cắm điện để tránh gây hư hỏng, cháy nổ;
- Không nhúng thân máy, dây nguồn, phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác, để tránh

điện giật và ảnh hưởng đến các chức năng của sản phẩm;

- Không đặt sản phẩm ở nơi có khói nổ và / hoặc khói dễ cháy;
- Không sử dụng sản phẩm cho mục đích khác ngoài những mục đích sử dụng được nêu trong sách hướng dẫn;
- Không sử dụng hoặc lưu trữ sản phẩm ngoài trời, nơi ẩm ướt;
- Không sử dụng, nếu sản phẩm bị rơi từ trên cao xuống và khi có dấu hiệu hư hỏng;
- Không tự ý tháo rời và sửa chữa. Vui lòng liên hệ với trung tâm bảo hành và sửa chữa gần nhất để được tư vấn sửa chữa và hướng dẫn thay thế khi máy có dấu hiệu bị lỗi hoặc hư hỏng.
- Khi sử dụng, vui lòng buộc tóc, quần khăn gọn gàng để tránh tóc dài hoặc khăn quàng cổ quấn vào que trộn gây tai nạn.

Một số lưu ý khi sử dụng

- Không sử dụng máy để trộn các nguyên liệu cứng như bơ đông lạnh hoặc bột cứng;
- Trước khi kết nối phích cắm dây nguồn với ổ cắm điện, công tắc của máy phải ở vị trí “0”.
- **TUYỆT ĐỐI KHÔNG vận hành máy quá 3 phút/lần.**

Hướng dẫn vận hành

Trước khi sử dụng

1. Đảm bảo rằng tất cả các bao bì, tem nhãn của sản phẩm đã được gỡ bỏ;
2. Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên, hãy vệ sinh các bộ phận sẽ tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu.
3. Lắp ráp các que trộn vào máy: Bạn chỉ cần ấn nhẹ các que trộn vào 2 lỗ trên máy cho đến khi nghe tiếng “cạch”. Khi các khớp nối đã khớp với nhau, bạn đã có thể sử dụng máy. Lưu ý: Đối với que trộn bột dạng xoắn, que có miếng đệm tròn phải được ráp đúng vào lỗ ở phía bên phải của máy.

Nhấn nút “” để tháo que trộn ra khỏi máy.

Điều chỉnh cấp độ

Máy đánh trứng cầm tay Mishio có năm tốc độ vận hành để bạn dễ dàng lựa chọn cho từng loại nguyên liệu phù hợp. Để bắt đầu trộn, tốc độ vận hành nên được đặt ở tốc độ thấp nhất và sau đó chuyển sang các tốc độ cao hơn khi cần thiết.

Tốc độ 1 (Tốc độ thấp): Dùng để trộn bột, nguyên liệu khô và tơi, bơ lỏng, bột bánh quy hoặc dùng để trộn các loại hạt, nho khô vào bột bánh quy...

Tốc độ 2: Dùng để trộn các loại bơ mỏng, bánh nướng xốp vụn, bánh quế, bánh kếp vụn, khuấy nước sốt, bánh pudding.

Tốc độ 3 (Tốc độ trung bình): Dùng để trộn kem bơ và đường; trộn trứng vào bơ và bột bánh quy; trộn bơ vào kem đặc.

Tốc độ 4: Dùng để đánh trứng, trộn các loại bột nhão;