

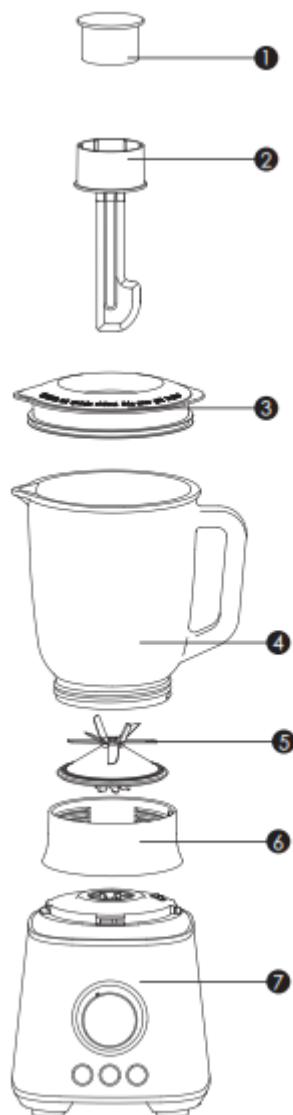


MÁY XAY SINH TỐ

Chủng loại: GS – 603

Hãy đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng

Các bộ phận chính



1. Nắp nạp liệu

2. Dao trộn

3. Nắp

4. Bình xay/khuấy

5. Dao trộn

6. Đế dao trộn

7. Thân máy

Đặc tính sản phẩm

1. Có các chức năng trộn, nghiền, băm thịt, được trang bị một công tắc xung điều khiển bằng chuột, các phím đánh kem và chức năng nước đá, đáp ứng nhiều nhu cầu khác nhau.

2. Sử dụng bình thủy tinh trong suốt, phễu cấp liệu, có thể quan sát rõ các thực phẩm .

3. Chức năng điều chỉnh nhiều tốc độ khác nhau, đáp ứng yêu cầu về tốc độ đa dạng với nút mạ điện màu tươi sáng cao cấp.

4. Bộ phận an toàn và bảo vệ có thiết kế công tắc độc quyền, vận hành an toàn hơn, dễ dàng hơn.

5. Lưới cắt có thể tháo rời dễ vệ sinh; ngoài phần thân máy, tất cả các bộ phận khác đều có thể vệ sinh bằng máy rửa chén đĩa.

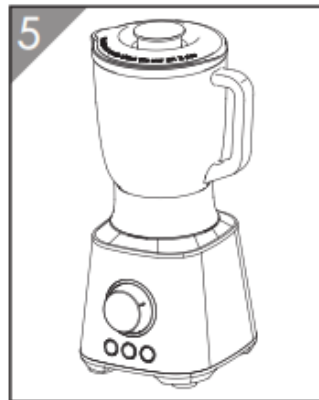
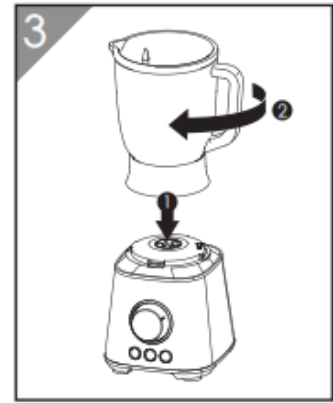
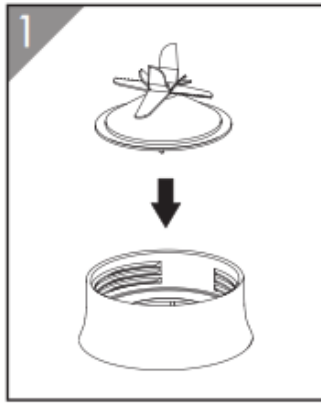
6. Dao trộn tiện lợi để đảm bảo khuấy trộn kỹ.

Các bí kíp an toàn

1. Không để trẻ nhỏ và người không có năng lực hành vi độc lập vận hành máy.
2. Trước khi nguồn điện đi qua máy, cần kiểm tra xem điện áp chỉ định của máy phù hợp với điện áp tại chỗ.
3. Nếu phích cắm nguồn bị hỏng, không được sử dụng sản phẩm, hãy liên hệ phòng hậu mãi hoặc sửa chữa theo hợp đồng.
4. Trước khi máy làm việc, cần đảm bảo xác nhận tất cả các bộ phận đã được lắp đặt chính xác.
5. Trước khi tháo bất kỳ bộ phận kèm theo nào hoặc điều chỉnh chức năng thiết bị, hãy rút phích cắm điện ra.
6. Trước khi vệ sinh các bộ phận của máy, hãy rút phích cắm nguồn của máy;
7. Không đặt máy trong nước hoặc trong bất kỳ chất lỏng nào khác, không cọ rửa dưới vòi nước chảy. Hãy dùng vải ẩm để lau.
8. Không để máy chạy không. Khi sử dụng bình xay, cần thêm một lượng nước phù hợp hoặc nguyên liệu gia vị dạng lỏng để khuấy thực phẩm thô.
9. Khi đang xay thực phẩm, không để thực phẩm nhiều quá vạch chế biến trên cốc trộn công suất chế biến: Chẳng hạn như Mức nước tối đa/cao nhất.
10. Không để máy làm việc không có người giám sát.
11. Hãy đưa thiết bị đến một nơi phù hợp tránh xa tầm với của trẻ nhỏ.
12. Không đặt giá đỡ mà không siết chặt vít cốc thủy tinh trên máy, để tránh tai nạn.
13. Khi máy đang chạy, không dùng ngón tay hoặc các bộ phận cơ thể vào bên trong bình trộn.
14. Lưỡi cắt của máy rất sắc, không chạm vào lưỡi cắt đặc biệt khi máy đang bật điện.
15. Khi vệ sinh lưỡi cắt, cần tham khảo mục “vệ sinh”.
16. Nếu tắc lưỡi cắt trong khi máy đang làm việc, hãy khuấy bình, sau đó thực phẩm sẽ long ra và tiếp tục khuấy. Khi cần thiết, hãy đổi chiều bình sau khi đưa bình ra khỏi máy, sau đó tháo vít ở đế và vệ sinh thực phẩm tắc, vận hành lại.
17. Khi bạn ngừng sử dụng máy, nhớ rút phích cắm nguồn.
18. Sản phẩm này dùng lưỡi cắt bằng thép không gỉ.
19. Sản phẩm này dùng bình trộn bằng thủy tinh.

Lắp đặt



1. Vệ sinh tất cả các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm.
2. Hãy lắp ráp các bộ phận của máy xay vào với nhau như hình vẽ dưới đây.



Phạm vi ứng dụng

Các bộ phận trộn/xay phù hợp để khuấy, trộn, nghiền hoa quả, rau, hạt và các loại nguyên liệu thực phẩm và gia vị khác. Pha chế tất cả các loại nước hoa quả, kem lạnh, kem lỏng, đồ uống, rượu mùi, súp, cháo, pa tê, nước ép, nước xốt, v.v... Cũng có thể chế biến nguyên liệu sống tương tự, như làm mật nà, v.v...

Bí kíp sử dụng

1. Nếu bạn muốn chế biến nguyên liệu nhanh, bạn có thể giữ nút P. Nhả nút ra để dừng.
2. Nếu bạn muốn làm kem, bạn có thể ấn nút . Khi dừng ấn lại. Hoặc xoay nút về vị trí SMOOTHIE. Khi cần dừng máy, hãy quay nút này về vị trí OFF.
3. Nếu bạn muốn nghiền nhỏ đá, bạn có thể ấn nút . Để dừng, ấn lại nút này.

Lưu ý: Nếu bạn muốn nghiền nhỏ đá thành hình bông tuyết, bạn cần chọn tốc độ cao nhất và giữ nút P trong một vài giây. Nếu đá vẫn rất cứng, có thể ấn nút P để nghiền lại.

Khuấy

- a. Vệ sinh tất cả các bộ phận sẽ tiếp xúc với thực phẩm.
- b. Xác nhận phích cắm điện đã cắm phù hợp với máy.
- c. Máy cần được đặt trên bàn bằng phẳng, để tránh tai nạn.

d. Để thực phẩm sống đã chuẩn bị vào trong bình trộn, tùy theo sở thích cá nhân, thêm một lượng nước phù hợp (không cao hơn đường chia độ cao nhất) đậy nắp và đậy nắp cấp liệu vào lỗ cấp liệu.

e. Cắm phích cắm, mở công tắc nút, máy bắt đầu chạy. Sau 40 giây hoặc 60 giây, thực phẩm đã chế biến được nghiền hoặc hòa tan.

Vệ sinh

1. Đóng máy và rút phích nguồn.

2. Phải tháo tất cả các bộ phận có thể tháo rời trước khi vệ sinh.

Vệ sinh nhanh bình trộn

1. Đổ đầy một nửa bình, thêm vài giọt nước rửa chén đĩa.

2. Xoay nút điều khiển về ON, sau đó ấn nút P một vài lần liên tiếp.

3. Tháo bình trộn và đổ thực phẩm, rửa dưới vòi nước.

Bí kíp: Có thể rửa tất cả các bộ phận có thể tháo rời trong máy rửa chén đĩa, ngoài phần thân máy.

Lưu ý: Không dùng dụng cụ bằng thép, dung môi tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc dung dịch ăn mòn để vệ sinh (chẳng hạn như xăng).

Chế biến thực phẩm

Bạn có thể pha chế tất cả các loại nước hoa quả, sinh tố, kem, đồ uống, rượu mạnh, súp, cháo, thực phẩm dạng bột nhão, nước sốt và v.v... thực phẩm đặc tính

Để bạn biết về khả năng của máy, chúng tôi sau đây liệt kê phương pháp sản xuất. Tùy theo công suất bình trộn để kết hợp theo tỉ lệ phù hợp với khẩu vị cá nhân.

Sinh tố cam chuối sữa

* 1 tách sữa

* 1/5 tách nước cam

* 1/2 thìa cà phê vani

* 1/2 quả chuối (lớn)

* 1 tách nước sữa lạnh vani

* 1/2 tách nước sữa cam

* 3 TBSP nước cam cô đặc

Trộn các thành phần lỏng vào trong bình thủy tinh. Thêm đá, dùng nút xung trước (lặp lại từng hồi ngắn) vận hành một vài lần, theo ý muốn (vận hành liên tục), sau đó hỗn hợp vừa để thưởng thức.

Nước chanh trộn dâu tây

* 2 tách nước chanh

* 2 tách dâu tây đông lạnh

* 1 tách sữa bơ dâu tây

Trộn các thành phần lỏng vào trong bình thủy tinh. Thêm đá, dùng nút xung trước (lặp lại từng hồi ngắn) vận hành một vài lần, theo ý muốn (vận hành liên tục), sau khi hỗn hợp vừa để thưởng thức.

Đồ uống sinh tố (3 tách)

* 1 xoài

* 1 kiwi

* 1 cam

* 1 chuối

* 2 thìa cà phê mật ong (hoặc nhiều hơn, tùy theo khẩu vị cá nhân)

* 1 táo (táo để rửa) * 300 ml sữa nước

1. Gọt vỏ kiwi và cam, táo cắt thành miếng nhỏ trong cốc trộn và xay thành nước ép.

2. Gọt vỏ xoài và bóc vỏ chuối, làm theo bước 1 ta có nước ép ngon tuyệt, cho mật ong, nước sữa vào trong máy xay trộn tất cả để tạo ra đồ uống hỗn hợp ngon tuyệt.

Bí kíp: Dùng sữa đông hoặc sữa chua thay cho sữa nước cũng có thể tạo ra đồ tráng miệng sau bữa tối có lợi cho sức khỏe.

Đồ uống lạnh để uống khi thời tiết nóng (2 tách)

* ½ quả dứa

* 1 bưởi hồng

* 2 táo

* 1 cốc to đá

Rửa táo, gọt vỏ dứa và bưởi, cắt thành miếng nhỏ tất cả các thành phần trong cốc trộn là có thể tạo ra các loại đồ uống hoa quả tươi ngon mát lạnh giúp ban hết khát.

Bánh kẹp táo

* 150 gam cùi táo

* khoảng 100 ml sữa

* 150 gam bột mì trộn sẵn

* 50 gam nhô khô không hạt

* 50 gam mơ khô, cắt thành miếng

* 2 quả trứng

* Lượng đường và quế vừa đủ

* bơ

1. Trộn cùi táo, bột mì trộn sẵn và trứng với nhau, thêm đủ sữa để làm bột nhão, cho nhô khô và mơ khô và đặt trong phần cùi.

2. Đun nóng bơ trong chảo rán, cho một thìa đầy bột nhão vào bên trong chảo rán, để mỗi phần cách xa nhau vừa đủ. Làm bánh sữa trứng kiểu bánh kẹp. Bật lửa vừa phải cả hai mặt cho đến khi hai mặt có màu nâu vàng là chín. Dọn lên bàn ăn nóng, hoặc thưởng thức như một thực phẩm nguội.

3. Khi ăn, có thể thêm chút đường tùy khẩu vị.

CÁC SỰ CỐ THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH XỬ LÝ

Sự cố	Cách xử lý
Máy không làm việc	Kiểm tra xem dây điện của máy đã cắm vào chưa, đồng thời kiểm tra <u>xem bình trộn</u> đã lắp chính xác chưa.
Động cơ thiết bị <u>phát ra mùi</u> khi chế biến	Trong vài lần sử dụng đầu tiên, máy có thể phát ra mùi hôi hoặc khói đây là các hiện tượng bình thường sau khi sử dụng một vài lần, hiện tượng sẽ biết mất. Tuy nhiên việc sử dụng liên tục một thời gian dài máy cũng có thể phát ra mùi hôi hoặc khói, lúc này phải <u>đóng máy</u> và để nguội 60 phút.
Bình khuấy bị rò rỉ	Tắt nguồn điện, di chuyển bình để đổ thực phẩm ra ngoài, sau đó <u>xoay mở vít</u> thiết bị <u>lưỡi cắt</u> ngược chiều kim đồng hồ. Kiểm tra xem vòng đệm đã được lắp chính xác trong thiết bị <u>để dao khuấy</u> chưa.
Có thể đổ thực phẩm <u>luộc nóng</u> vào bên trong bình trộn không?	Không được. Cần để thực phẩm lỏng hoặc thành phần khác nguội xuống 60 độ C, để tránh làm hỏng bộ phận đi kèm.

<p>Có thể rửa tất cả các bộ phận có thể tháo rời bằng máy rửa chén đĩa không.</p>	<p>Không. Không sử dụng máy rửa chén đĩa để vệ sinh động cơ <u>lưỡi cắt</u> và vòng đệm. <u>Bình khuấy</u> (không có lưỡi cắt), nắp bình trộn và cốc định lượng có thể vệ sinh bằng máy rửa chén đĩa.</p>
<p>Sản phẩm có bị hỏng nếu chạy quá tải lâu dài không, có thể gây máy không làm việc.</p>	<p>Động cơ được trang bị một bộ bảo vệ quá nhiệt để kéo dài tuổi thọ phục vụ. Động cơ sẽ tự động ngắt điện khi nhiệt độ tăng đến mức nguy hiểm do thời gian quá lâu và chạy quá tải. Hãy rút dây nguồn khỏi ổ cắm điện sau khi động cơ dừng làm việc và sử dụng lại sau khi thiết bị đã nguội (khoảng 60 phút)</p>