



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: UNIE V6



www.unie.com.vn

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
Model sản phẩm và bảo trì	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 nhắc cối xay ra, để tránh làm gián đoạn đột ngột, gây nguy hiểm cho người sử dụng.
2. Sử dụng 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 ché biến không được vượt quá các mức vạch ghi trên thành cối xay, nếu thực phẩm có độ đặc dính cao thì chỉ nên ché 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 ché biến theo phần hướng dẫn này, ché 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 ché biến, không di chuyển máy vì dễ làm hỗn hợp bên trong tràn ra ngoài, có thể gây bong, giật điện.
11. Trong quá trình ché 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 ché biến có đun nóng, nếu xảy ra trường hợp máy điện, hoặc sơ ý chạm vào phần nắp làm mờ khóa nắp, dẫn đến máy tạm ngừng hoạt động, phải rửa sạch cối xay, thay bằng phân 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 sẽ gây bong.
14. Trước khi sử dụng cần kiểm tra ký 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 ứng 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.



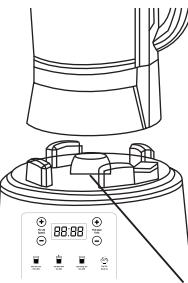
Chuẩn bị trước khi thao tác:

- 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.
- 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 trực xoay màu bạc trên thân máy rồi đặt lại cối xay lên).
- 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 đậy nắp này lại.

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 khít nắp cối.

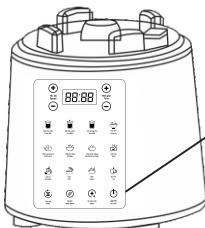


2. Đặt cối xay lên trên thân máy, phần tay cầm cối xay nằm ở phía bên phải của màn hình



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

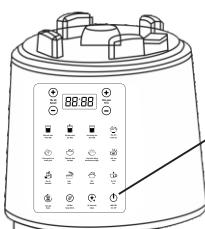
3. Án nút BẬT/TẮT để bật máy



4. Án chọn chức năng cần sử dụng

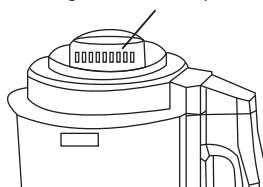


5. Án nút BẬT/TẮT để bắt đầu chu trình xay hoặc nấu hoặc xay nấu kết hợp (Chức năng đã chọn)



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 bong

Thuyết minh thao tác sử dụng

7. Xoay chọn chức năng SINH TỐ rồi ấn nút BẬT/TẮT xay vài giây rồi dừng lại để hòa tan đường.

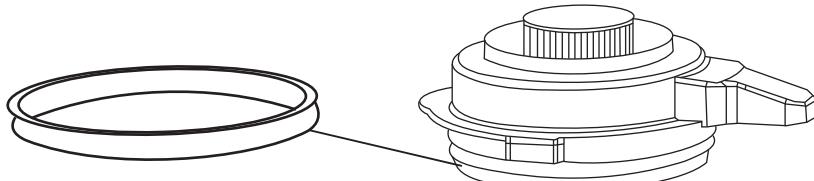


8. Rút nguồn điện, nhẹ nhàng nhấc cối xay ra khỏi thân máy, kết thúc quá trình chế biến.



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, cảm điện màn hiển thị ở trạng thái sáng nháy, ấn vào BẬT/TẮT để bật máy (máy đang bật)

1.Sữa thảo mộc (Plant milk)

Khi máy đang bật, chọn chức năng “Sữa thảo mộc”, sau đó ấn Bật/Tắt, màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. Ghi chú: mục nước không quá 1400ml.

2.Sữa đậu nành (Soy milk)

Khi máy đang bật, chọn chức năng “Sữa đậu nành”, sau đó ấn Bật/Tắt, màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. Ghi chú: mục nước không quá 1400ml.

3.Sữa không nâu (Raw milk)

Khi máy đang bật, chọn chức năng “Sữa không nâu”, sau đó ấn Bật/Tắt, màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. Ghi chú: mục nước không quá 1400ml.

4.Xay khô (Grind dry)

Khi máy đang bật, chọn chức năng “Xay khô”, sau đó ấn Bật/Tắt, màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành.

5.Cháo nguyên hạt (Grain gruel)

Khi máy đang bật, chọn chức năng “Cháo nguyên hạt”, sau đó ấn Bật/Tắt, màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. Ghi chú: mục nước không quá 1400ml.

6.Cháo ăn dặm (Porridge)

Khi máy đang bật, chọn chức năng “Cháo dinh dưỡng”, sau đó ấn Bật/Tắt, màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. Ghi chú: mục nước không quá 1400ml.

7.Cháo dinh dưỡng (Nutritional porridge)

Khi máy đang bật, chọn chức năng “Cháo dinh dưỡng”, sau đó ấn Bật/Tắt, màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. Ghi chú: mục nước không quá 1400ml.

8.Nấu súp (Soup)

Khi máy đang bật, chọn chức năng “Nấu súp”, sau đó ấn Bật/Tắt, màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. Ghi chú: mục nước không quá 1400ml.

9.Sinh tố (Smoothie)

Khi máy đang bật, chọn chức năng “Sinh tố”, sau đó ấn Bật/Tắt, màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. Ghi chú: lượng nguyên liệu và nước đổ vào không vượt quá mức cho phép của cột thức uống lạnh

10.Hấp (Heat)

Khi máy đang bật, chọn chức năng “Hấp”, sau đó ấn Bật/Tắt, màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. Ghi chú: mục nước để hấp khoảng 700ml

11.Hầm (Steam)

Khi máy đang bật, chọn chức năng “Hầm”, sau đó ấn Bật/Tắt, màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. Ghi chú: mục nước để hấp khoảng 700ml

12.Đun trà (Tea)

Khi máy đang bật, chọn chức năng “Đun trà”, sau đó ấn Bật/Tắt, màn hình chạy vòng tròn tức là chu trình chế biến đang tự động tiến hành. Ghi chú: mục nước có thể tùy chỉnh thích hợp với từng loại trà

(2) Thao tác với các chức năng khác

1. Tùy chỉnh tốc độ và thời gian xay

Khi máy đang bật, nhấn 01 lần nút (+) sẽ tăng thời gian 10 giây, nhấn 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 nhấn nhiều lần nút “Tốc độ” >>> nhấn BẬT/TẮT để xay.

2. Vệ sinh

Khi máy đang bật, nhấn chọn chức năng “Vệ sinh” rồi nhấn BẬT/TẮT để vệ sinh máy. (Lượng nước để vệ sinh máy 800-1000ml).

3. Giữ âm

Khi máy đang bật, nhấn chọn chức năng “Giữ âm” rồi nhấn BẬT/TẮT.

4. Hẹn giờ (Delay)

Cách thao tác: Nhấn một lần BẬT/TẮT >>> Chọn chức năng cần sử dụng >>> nhấn “Hẹn giờ” >>> nhấn Thời gian (+) (-) và chọn thời gian theo ý muốn >>> Nhấn 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 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 súp tươi, cá, tôm và các loại nguyên liệu dễ hỏng khác.

Lưu ý:

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

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

Những nguyên liệu khó khuấy đảo trong khi nấu thường dễ gây ra hiện tượng khê đáy, vì vậy, cần lưu ý như sau: Nên cân đồng nguyên liệu theo khuyên nghị trong sách này, lựa chọn chức năng tương ứng. Khi nấu những món cần đun nóng, để tránh khê đáy, cho nguyên liệu dễ khuấy đảo xuống dưới trước (vd: đậu đen, đậu tương...), cho nguyên liệu dễ khê 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 nhấn 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 mỏng vào đáy cối để tránh gây khê đáy.

Lượng nguyên liệu và tỉ lệ phù hợp với từng chức năng

Chức năng	Lượng nguyên liệu và tỉ lệ nguyên liệu khuyến nghị
Sữa thảo mộc	Khoảng 100g hạt hoặc ngô đỗ nước đến vạch 1200 - 1400ml
Sữa đậu nành	Khoảng 100g hạt hoặc ngô đỗ nước đến vạch 1200-1400ml
Sữa không n้ำ	Khoảng 100g hạt hoặc ngô đỗ nước đến vạch 1200-1400ml
Xay khô	Khoảng 700ml nguyên liệu (gạo, đậu đỗ,...)
Cháo nguyên hạt	Khoảng 100g gạo (khoai lang, bí đỏ,...)đỗ nước đến vạch 1200-1400ml
Cháo ăn dặm	Khoảng 100g gạo (khoai lang, bí đỏ,...)đỗ nước đến vạch 1200-1400ml
Cháo dinh dưỡng	Khoảng 100g gạo (khoai lang, bí đỏ,...)đỗ nước đến vạch 1200-1400ml
Nấu súp	Khoảng 250g nguyên liệu, đỗ nước đến vạch 1100-1200ml
Sinh tố	Khoảng 200ml, 300g đá, 100g trái cây
Hấp	Đỗ vào cối 700ml rồi đặt xung hấp vào đế hấp
Hầm	Sử dụng nguyên liệu phù hợp với các món hầm cùng 700ml nước
Đun trà	Sử dụng trà hòa với lượng nước theo mong muốn

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 V1		
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 trực 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 trực 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, nhัc cối xay ra khỏi thân máy, xoay nhẹ trực 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

- Trước khi vệ sinh máy, cần tắt máy và rút dây cắm điện.
- Khi vệ sinh, cần tháo rời thân máy và cối xay, vệ sinh riêng từng phần.
- Có thể dùng khăn, bọt biển để rửa bên trong cối xay và nắp, xả sạch rồi để khô.
- 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.
- 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.
- Tuyệt đối không xả nước vào thân máy hoặc rửa bằng máy rửa bát.
- Không cho tay vào bên trong cối xay để rửa.
- Không dùng tay để rửa phần lưỡi dao, nên dùng dụng cụ để vệ sinh để tránh bị thương.
- Nếu đáy cối có cặn nước hoặc cặn bẩn, có thể đồ giấm vào ngâm 10 phút rồi vệ sinh.