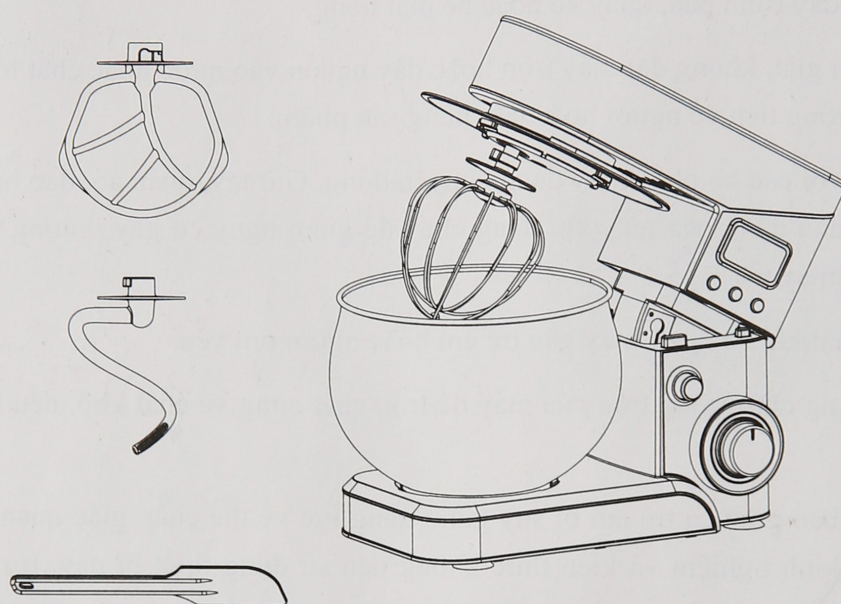




HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Máy Trộn Đẻ Bàn Đa Năng



SỐ MẪU: EM2

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng và lưu giữ để tham khảo sau này.

---HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN:

Trước khi sử dụng máy điện, cần luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa cơ bản như sau:

1. Đọc tất cả các hướng dẫn.
 2. Đảm bảo điện áp đầu ra đáp ứng yêu cầu điện áp định mức ghi trên nhãn của máy trộn.
 3. Không dùng máy trộn khi dây hoặc phích cắm bị hỏng, sau khi máy gặp trục trặc hoặc bị rơi hoặc hỏng theo bất kỳ cách nào. Gửi trả máy cho trung tâm dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh các vấn đề về điện hoặc cơ học của máy.
 4. Luôn chú ý quan sát khi máy đang chạy.
 5. Không treo vật dây cạnh bàn, quầy kệ hoặc bề mặt nóng.
 6. Để tránh bị điện giật, không đặt máy trộn hoặc dây nguồn vào nước hoặc chất lỏng khác. Điều này có thể gây thương tích về người hoặc làm hỏng sản phẩm.
 7. Tránh tiếp xúc với các bộ phận máy đang chuyển động. Giữ tay, quần áo, dao bay và các dụng cụ khác tránh xa đầu đánh của máy khi đang chạy để giảm nguy cơ gây thương tích cho người và/hoặc làm hỏng máy trộn.
 8. Cần giám sát chặt khi sử dụng máy gần trẻ em hoặc người ốm yếu.
 9. Không được dùng chức năng trộn của máy để trộn chất cứng và chất khô, nếu không lưỡi dao sẽ bị cứng.
 10. Những người bao gồm cả trẻ em bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc người thiếu kinh nghiệm và kiến thức không nên sử dụng thiết bị này, trừ trường hợp sử dụng có giám sát hoặc hướng dẫn bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ..
 11. Phải giám sát trẻ em để đảm bảo không cho trẻ chơi đùa với máy.
 12. Đảm bảo vận nút chọn tốc độ về vị trí 0 sau mỗi lần sử dụng.
- Cần chắc chắn động cơ đã dừng lại trước khi tháo rời, và rút dây cắm điện ra khỏi ổ cắm.
13. Không đặt máy trên hoặc gần khí nóng hoặc trên lò nướng nóng.
 14. Không được kéo đầu đánh/Đầu nhồi bột/Đầu đánh trứng ra khi máy đang hoạt động.
 15. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng, trước khi đặt hoặc tháo các bộ phận và trước khi làm sạch.
 16. Không dùng máy cho mục đích ngoài hướng dẫn sử dụng
 17. Không sử dụng máy ngoài trời.
 18. Lưu các hướng dẫn này.

19. Không để trẻ em sử dụng máy. Giữ máy và dây điện xa tầm tay trẻ em.

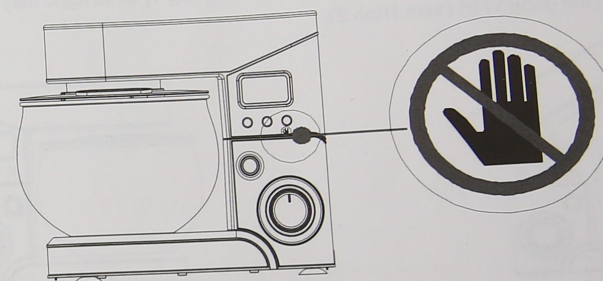
20. Những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc người thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể được sử dụng máy nếu họ có sự giám sát hoặc chỉ dẫn liên quan đến việc sử dụng máy một cách an toàn và nếu họ hiểu các mối nguy liên quan.

21. Không để trẻ em chơi đùa với máy.

22. Luôn rút nguồn điện nếu không giám sát và trước khi lắp ráp tháo rời hoặc vệ sinh máy

23. Tắt máy và ngắt kết nối khỏi nguồn cung cấp trước khi thay đổi phụ kiện hoặc tiếp cận bộ phận đang sử dụng.

24. Chốt kẹp cẩn thận

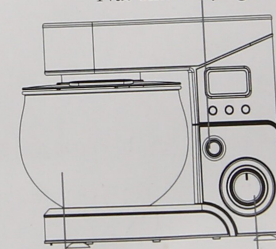


CHỈ SỬ DỤNG TRONG GIA ĐÌNH

---THÔNG TIN VỀ MÁY TRỘN ĐỂ BÀN ĐA NĂNG

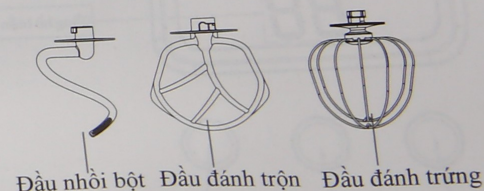
Sản phẩm có thể thay đổi mà không cần báo trước

Nút chỉnh độ nghiêng



Đầu thố

Nút chọn tốc độ



Đầu nhồi bột

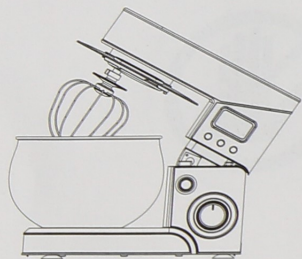
Đầu đánh trộn

Đầu đánh trứng

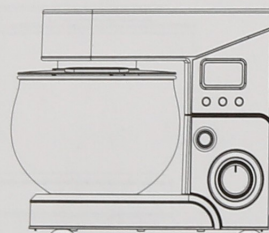
LƯU Ý TRƯỚC KHI SỬ DỤNG MÁY TRỘN ĐỂ BÀN ĐA NĂNG

Trước khi lắp ráp máy trộn, phải rút dây nguồn khỏi ổ cắm điện và núm chọn tốc độ ở vị trí TẮT.

1. Nhấn nút chỉnh độ nghiêng, đầu của máy trộn sẽ tự động nhả và khóa vào vị trí nghiêng.
2. Chọn các đầu gắn vào máy mong muốn, tùy thuộc vào hỗn hợp cần thực hiện: đầu đánh trộn để trộn và đánh trứng và bơ và đầu nhồi bột để nhào bột, đầu đánh trứng để đánh và đánh bông lòng trắng trứng / sữa / thức ăn lỏng.
3. Lắp trực tiếp đầu đánh trộn bột/đầu nhồi bột/đầu đánh trứng, cho đến khi khóa vào vị trí. Lưu ý: Đảm bảo đầu đánh trộn bột hoặc nhồi bột hoặc đầu đánh trứng được cắm hoàn toàn vào ổ cắm, nếu không có thể ảnh hưởng đến kết quả trộn.
4. Đặt thố trộn vào vị trí. Đầu tiên đặt thố trộn lên đế, sau đó xoay thố theo chiều kim đồng hồ cho đến khi khóa vào đúng vị trí (xem Hình 1).
5. Để hạ thấp đầu và đặt đầu đánh trộn bột/đầu nhồi bột/đầu đánh trứng vào thố bằng cách giữ đầu thố bằng một tay và hạ đầu thố xuống. Khi đưa thố đến đúng vị trí sẽ nghe thấy tiếng click.
6. Và đảm bảo nắp thố đúng vị trí (xem Hình 2).

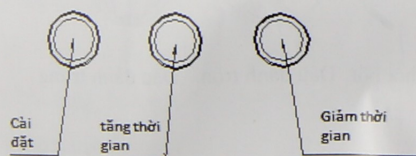
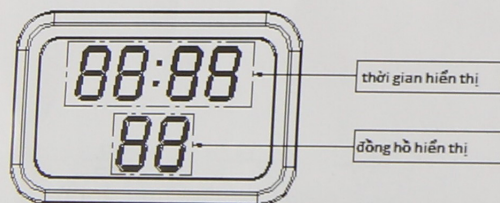


Hình 1



Hình 2

Giới thiệu chức năng đèn LED hiển thị

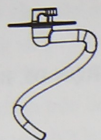


CÀI ĐẶT: Nhấn nhẹ phím chức năng cài đặt thời gian để vào giao diện cài đặt thời gian trộn. Tăng / Giảm thời gian: Sau khi vào giao diện cài đặt, nhấn nhẹ phím cộng / trừ để tăng hoặc giảm thời gian trộn.

LƯU Ý KHI SỬ DỤNG CHỨC NĂNG TRỘN CỦA MÁY TRỘN ĐỂ BÀN ĐA NĂNG

1. Đảm bảo núm tốc độ ở vị trí TẮT, sau đó cắm vào nguồn điện.
 2. Xoay núm tốc độ về cài đặt mong muốn.
- Cảnh báo:** Không đặt dao, thìa kim loại, nĩa và vv vào thố khi đang hoạt động.
3. Thời gian hoạt động tối đa mỗi lần không được vượt quá 10 phút và thời gian nghỉ tối thiểu 40 phút phải được duy trì giữa 2 chu kỳ liên tiếp.

4. CÁCH SỬ DỤNG CÁC TỐC ĐỘ MÁY

PHỤ KIỆN	Hình	Giới hạn lựa chọn tốc độ	THỜI GIAN	Trọng lượng tối đa
Đầu nhồi bột		1~2	Tốc độ 1 trong 30 giây, . tốc độ 2 cuối cùng trong 2 ~ 4 phút	Trọng lượng tối đa của bột: 1000g, Và tỷ lệ tối đa của bột và nước: 1g bột: 0,6ml nước (1000g bột và 600 ml nước) (35-450)
Đầu đánh bột		1~4	Tốc độ 1-2 trong 1 phút, sau đó 3~4 trong 3-4 phút	
Đầu đánh trứng		5~6	5-7 phút	Tối thiểu 3 lòng trắng trứng

5. Khi trộn xong, vặn núm chọn tốc độ sang vị trí TẮT, rút dây ra khỏi ổ cắm điện.

6. Giữ nút nghiêng, đầu của máy trộn sẽ tự động nâng và khóa vào vị trí nghiêng.

Thận trọng: Trước khi nhấn nút nghiêng (cụ thể là trước khi nâng đầu máy trộn), hãy đảm bảo đầu đánh trộn bột/đầu nhồi bột/đầu đánh trứng nằm trên 2 mặt của đầu máy trộn, nếu không, khi nâng đầu máy trộn, đầu đánh trộn bột/đầu nhồi bột/đầu đánh trứng sẽ va vào thố trộn; Nếu đầu đánh trộn bột/đầu nhồi bột/đầu đánh trứng đang nằm ở phía trước đầu máy trộn, cần bật lại núm chọn tốc độ, để máy trộn quay trong vài giây, sau đó tắt núm chọn tốc độ để dừng trộn đầu đánh trộn bột/đầu nhồi bột/đầu đánh trứng ở 2 bên đầu máy trộn.

7. Nếu cần, có thể cạo các hạt thức ăn dư thừa từ máy trộn hoặc móc bột bằng thìa nhựa.

8. Kéo đầu đánh trộn bột/đầu nhồi bột/đầu đánh trứng ra với một lực nhỏ. Khuyến nghị nên dùng miếng đệm để dàng rút đầu đánh trộn bột/đầu nhồi bột/đầu đánh trứng.

Thận trọng: Núm chọn tốc độ phải ở vị trí TẮT và rút phích cắm điện trước khi rút đầu đánh trộn bột/đầu nhồi bột/đầu đánh trứng.

Sau khi hoạt động, xin vui lòng để máy nghỉ khoảng 40 đến 45 phút trước khi tiếp tục hoạt động.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Tỷ lệ trộn thực phẩm

1. Rút điện máy trộn và đợi máy nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.

Thận trọng: Không được ngâm máy trộn để bàn đa năng trong nước hoặc chất lỏng khác.

2. Lau trên bề mặt bên ngoài của đầu và đế máy bằng một miếng vải ẩm và đánh bóng bằng vải khô mềm.

3. Lau sạch các vụn thức ăn dư thừa trên dây nguồn.

4. Ngâm thố trộn, đầu đánh, thìa, đầu nhồi bột và đầu đánh trứng trong nước xà phòng ấm để làm sạch hoàn toàn. Sau đó rửa sạch dưới vòi nước và lau khô.

MẸO NẤU NƯỚNG

1. Các thành phần trong tủ lạnh, chẳng hạn như bơ và trứng, nên ở nhiệt độ phòng trước khi bắt đầu trộn. Lấy các thành phần này ra trước.

2. Để tránh khả năng vỡ hoặc trứng hỏng bị cho vào công thức nấu, hãy đập trứng riêng ra chỗ khác, sau đó mới thêm vào hỗn hợp.

3. Dừng đánh quá mạnh. Hãy cẩn thận chỉ trộn các hỗn hợp đến thời gian khuyến nghị cho công thức. Bề các thành phần khô cho đến khi nhuyễn.

4. Điều kiện khí hậu. Sự thay đổi nhiệt độ theo mùa, nhiệt độ của các thành phần và sự thay đổi kết cấu của chúng từ vùng này sang vùng khác đều là yếu tố trong thời gian trộn cần thiết và kết quả đạt được.

5. Luôn bắt đầu trộn ở tốc độ thấp hơn, tăng dần đến tốc độ được đề xuất như đã nêu

CÔNG THỨC

	Thành phần	Quy trình
Hai lòng đỏ trứng cơ bản (Đầu nhồi bột)	2 chén bột rây	1) Rây cùng nhau vào một cái thố lớn, rây bột, đường, bột nở và muối. Thêm shortening; đồ sữa và vani. 2) Nhào 30 giây, ở để lên men thấp nhất cho đến khi được trộn. 3) Sau đó lên để lên men trung bình trong 2 phút. 4) Dừng cạo hai bên và đáy thố. 5) Thêm trứng, nhào dài 1 -1/2 phút trên cao nhất.
	1-1/4 chén đường hạt	
	2-1/2 muỗng cà phê bột nở đôi	
	3/4 muỗng cà phê muối	
	1/2 chén shortening	Chế độ
	3/4 Cốc sữa	
	1-1/4 muỗng vani	
	2 trứng không đánh	

	1/2 chén shortening	Chế độ
	3/4 cốc sữa	
	1-1/4 muỗng vani	
	2 trứng không đánh	

Bánh mỳ yến mạch (Đầu nhồi bột)	2 chén bột rây đa năng	1) Rây cùng bột, soda, muối và quế sau đó thêm bột yến mạch. để qua một bên 2) Trộn bơ, đường, trứng và vani trong thố trộn. 3) Đánh kem ở mức cao nhất trong 2 phút, dừng lại và cạo thố. 4) Thêm sữa và một nửa hỗn hợp bột, trộn vào hỗn hợp, sau đó nhào ở mức cao nhất trong 1 phút 5) Thêm hỗn hợp bột còn lại và lặp lại trộn. Dừng lại và cạo thố. 6) Trộn số cô la chip và các loại hạt ở chế độ cao nhất trong 1 phút
	1 muỗng Soda	
	1 muỗng muối	
	1-1/2 muỗng quế	
	2 chén bột yến mạch nấu nhanh	
	1 chén shortening hoặc bơ thực vật	
	1/2 chén đường hạt	
	3/4 chén đường nâu	
	2 trứng không đánh,	
	1-1/2 muỗng vani	
	1/3 cốc sữa	
Bánh quy yến mạch (thổ nhỏ, đầu nhồi bột)	1 chén chocolate chip	
	3/4 chén hạt băm nhỏ	
	2 chén bột rây đa năng	1) Rây cùng bột, soda, muối và quế sau đó thêm bột yến mạch. 2) Trộn thố trộn bơ, đường, trứng và vani 3) Đánh kem ở chế độ cao nhất trong 2 phút, dừng lại và cạo thố 4) Thêm sữa và một nửa hỗn hợp bột, trộn trên hỗn hợp, sau đó nhào vào đặt chế độ cao nhất trong 1 phút 5) Thêm hỗn hợp bột còn lại và trộn lại. Dừng lại và cạo thố. 6) Trộn số cô la chip và các loại hạt ở chế độ cao nhất trong 1 phút
	1 muỗng Soda	
	1 muỗng muối	
	1-1/2 muỗng quế	
	2 chén bột yến mạch nấu nhanh	
	1 chén shortening hoặc bơ thực vật	
	1/2 chén đường hạt	
	3/4 chén đường nâu	
	2 trứng không đánh,	
	1-1/2 muỗng vani	
	1/3 cốc sữa	
Khoai tây đánh bông (Đầu đánh)	1 chén chocolate chip	1) Khoai tây cắt lát và nấu cho đến khi mềm, nhưng không được nhão trong nước muối sôi 2) Khi phủ bột, xay nhuyễn trong
	3/4 chén hạt băm nhỏ	
	1 muỗng Soda	

	1 muỗng muối	cháo nước sốt hoặc nặn thành 1 củ khoai tây lớn, sau đó đánh ở chế độ trung bình khoảng 1 phút 3) Dừng lại và cạo thố hoặc cháo nước sốt 4) Trộn với sữa nóng, bơ và muối Đổ khoai tây lên, đánh lên ở chế độ cao nhất trong 1 phút
	1-1/2 muỗng quế	
	2 lbs khoai tây lột vỏ	
	1/2 cốc sữa	
	2 muỗng bơ thực vật	
	1 muỗng muối	
Làm lòng trắng trứng (đầu đánh trứng)	2 trứng	1) Cho lòng trắng trứng vào trong thố 2) Đánh trứng ở chế độ cao nhất

Đặc điểm:

- Điện áp: AC220-240V
- Hertz: 50 / 60Hz
- Công suất: 1000W
- Thố inox 5.0L
- phụ kiện: thố inox 1 cái, nắp thố trong suốt 1 cái, đầu nhồi bột 1 cái, đầu đánh trộn 1 cái, đầu đánh trứng 1 cái

XỬ LÝ THÂN THIỆN VỚI MÔI TRƯỜNG



Bạn có thể giúp bảo vệ môi trường!

Xin hãy nhớ tôn trọng các quy định của Địa phương: giao các thiết bị điện không hoạt động cho một trung tâm xử lý chất thải thích hợp