

 BẢNG HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Vui lòng tham khảo bảng thông tin dưới đây để sử dụng thiết bị một cách phù hợp.

Loại thực phẩm	Số lượng	Thời gian xay tối đa	Lưu ý
Thịt heo/thịt bò	<250g (cắt thành từng miếng nhỏ khoảng 20x20x50mm)	30 giây	Cần lọc xương và loại bỏ gân
Tỏi	100g	15 giây	
Tiêu hạt	100g	15 giây	
Cà rốt	<100g (cắt thành từng miếng nhỏ khoảng 20x20x20mm)	15 giây	
Rau cần tây	100g	15 giây	

Lưu ý:
Tham khảo các loại thực phẩm tương tự trong bảng trên đối với các nguyên liệu không được liệt kê trong bảng.

Gợi ý:
Sau khi sử dụng, bạn có thể cho một lít nước ấm và chất tẩy rửa nhẹ vào bên trong và cho máy xay trong vài giây để vệ sinh.

 CHÚ Ý AN TOÀN

- Sử dụng nguồn điện AC 220V cho thiết bị. Không sử dụng nguồn cao hoặc thấp hơn để tránh xảy ra sự cố không mong muốn.
- Sử dụng ổ cắm riêng biệt (6A) cho thiết bị, không sử dụng chung ổ cắm với các thiết bị khác tránh trường hợp dây điện nóng bất thường có thể gây cháy.
- Thao tác với đầu cắm thay vì dây cắm.
- Không sử dụng các vật liệu bằng kim loại để cạo thiết bị.
- Ngắt điện thiết bị sau khi sử dụng.
- Không sử dụng thiết bị để xay các loại thực phẩm cứng như: xương, hạt cà phê, hạt tiêu to, đá hoặc thức ăn đông lạnh.
- Cối xay có thể chịu được nhiệt độ lên đến 50 độ C. Không bỏ cối xay trực tiếp vào lò vi sóng hoặc thức ăn có nhiệt độ vượt quá 50 độ C.
- Kiểm tra kỹ lưỡi dao đã được lắp đúng chưa trước khi cho thực phẩm vào xay. Nếu lưỡi dao không hoạt động bình thường, hãy ngắt điện và tháo lưỡi dao ra để kiểm tra xem có vật cản hay không và lắp lại đúng cách.
- Kiểm tra cối xay đã lắp đúng khớp hay chưa. Nếu lưỡi dao xay chậm, hãy bỏ bớt thức ăn ra ngoài và tiếp tục xay.
- Cẩn thận khi thao tác với lưỡi dao.
- Sau khi xay liên tục trong 30 giây, máy cần nghỉ 2 phút cho lần xay tiếp theo.

 VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- Rút điện thiết bị sau khi sử dụng xong.



- Nên mang găng tay và thao tác cẩn trọng khi vệ sinh lưỡi dao.
- Sử dụng miếng bọt biển hoặc vải mềm thông thường để vệ sinh các bộ phận của thiết bị. Có thể dùng chất tẩy rửa nhẹ, không sử dụng miếng chà kim loại.
- Không ngâm thân máy trong nước hoặc để nước tiếp xúc với giác cắm điện của máy. Sử dụng khăn ẩm để vệ sinh bên ngoài thiết bị.
- Vệ sinh và bảo quản thiết bị ở nơi khô ráo, thoáng mát khi không sử dụng trong một thời gian dài.

 THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Sản phẩm	Dụng cụ xay thực phẩm
Mã sản phẩm	QSJ-B02U2
Điện áp	220V~
Tần số	50Hz
Dung tích cối xay	0.6L
Công suất	200W
Kích thước sản phẩm	118x118x237mm
Ảnh minh họa	

CÔNG TY TNHH
CÔNG NGHỆ SMART-LINK VIỆT NAM
TẦNG 17, TOÀ NHÀ FLEMINGTON
182 LÊ ĐẠI HÀNH, QUẬN 11, TP. HCM
HOTLINE: 028.6653.8882

Bear

Tài liệu
hướng dẫn sử dụng

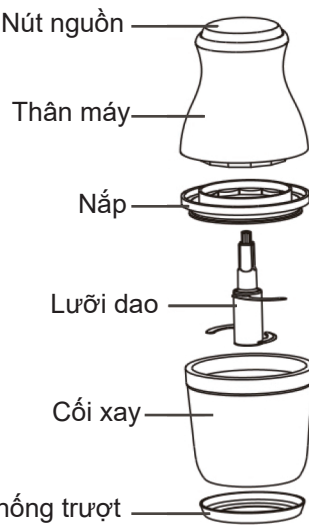
Dụng cụ xay thực phẩm

QSJ-B02U2



Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và giữ lại để tham khảo khi cần thiết. Thiết bị chỉ sử dụng trong gia đình, không phục vụ mục đích thương mại.

 KẾT CẤU THIẾT BỊ



 ĐẶC ĐIỂM THIẾT BỊ

- Thiết kế độc quyền
- 3 lưỡi dao giúp quá trình xay nhanh chóng
- Tháo, lắp, xay nhuyễn thực phẩm dễ dàng, an toàn sử dụng
- Cối xay thủy tinh trong suốt, sử dụng tiện lợi, vệ sinh dễ dàng
- Dây nguồn có thể tháo rời

 KẾT CẤU THIẾT BỊ

- Vệ sinh các bộ phận của máy xay bằng nước trước khi sử dụng.



- Tháo rời thân máy và nắp, lau khô.



- Đảm bảo lưỡi dao được lắp đặt đúng cách
- Tham khảo Bảng hướng dẫn sử dụng để xay lượng thực phẩm phù hợp cho mỗi lần sử dụng. Thức ăn sẽ được xay từ dưới lên và làm nhuyễn bởi lưỡi các lưỡi phía trên.



- Đóng nắp lại, kiểm tra các bộ phận đã được lắp đúng khớp hay chưa.
- Cắm điện và nhấn nút nguồn để xay.



- Dùng tay giữ vững máy và nhấn nút nguồn để máy hoạt động. Thả nút nguồn để ngừng xay.

Tham khảo hướng dẫn phía trên về thời gian xay của từng loại thực phẩm nhất định.

Lưu ý: Không xay liên tục quá 30 giây để đảm bảo tuổi thọ của máy. Nếu xay liên tục trong 30 giây, hãy để máy nghỉ 2 phút sau đó tiếp tục xay.

8. Khi ngừng xay, không tháo cối xay ngay lập tức mà đợi lưỡi dao ngừng quay. Sau đó lần lượt tháo dây điện trước và tháo cối xay.

9. Mờ cối, tháo lưỡi dao và lấy thức ăn ra ngoài (cẩn thận khi thao tác với lưỡi dao vì có thể gây đứt tay).

Tips: Không bỏ thực phẩm trên 50 độ C vào cối để tránh gây vỡ hoặc biến dạng.