



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY XAY SỮA HẠT ĐA NĂNG



Model: RHB-600D

Lời giới thiệu

Rapido là thương hiệu thiết bị gia dụng của Cộng hòa liên bang Đức được tập đoàn Ferrolti mua lại vào năm 2001 và chính thức có mặt tại Việt Nam vào năm 2015.

Lấy nền tảng từ nền công nghiệp lâu đời của nước Đức và thiết kế tinh xảo của Ý, chính vì thế tất cả các sản phẩm mang thương hiệu Rapido đều chứa đựng hàm lượng chất xám cao, sự sáng tạo và hội tụ đủ 5 giá trị:

Tối đa về công năng: Tất cả các sản phẩm của Rapido đều được sử dụng công nghệ mới giúp công năng sử dụng được tối ưu hóa nhất.

Tối thiểu về chi phí: Chi phí hợp lý phù hợp với khách hàng tầm trung và cao cấp.

Tuyệt đối về độ bền: Công nghệ Đức giúp các sản phẩm Rapido có độ bền cao, phù hợp với hạ tầng và môi trường Việt Nam.

Tinh xảo về thiết kế: Thiết kế Ý mềm mại, hiện đại giúp các sản phẩm Rapido phù hợp với nhiều không gian khác nhau.

Tiện dụng cho người dùng: Dự đoán và dẫn đầu xu thế tiêu dùng chính vì vậy các sản phẩm của Rapido đều mang lại sự tiện nghi, đáp ứng được đa dạng nhu cầu của khách hàng.

Rapido là thương hiệu mới vào Việt Nam nhưng đã đạt được những danh hiệu cao trong nước và khu vực như “Thương hiệu tin cậy, sản phẩm chất lượng, dịch vụ tận tâm năm 2017”, “Thương hiệu mạnh Asean 2018”. Với nỗ lực không ngừng, Rapido tự tin đem đến cho quý khách những sản phẩm và chất lượng dịch vụ tốt nhất.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

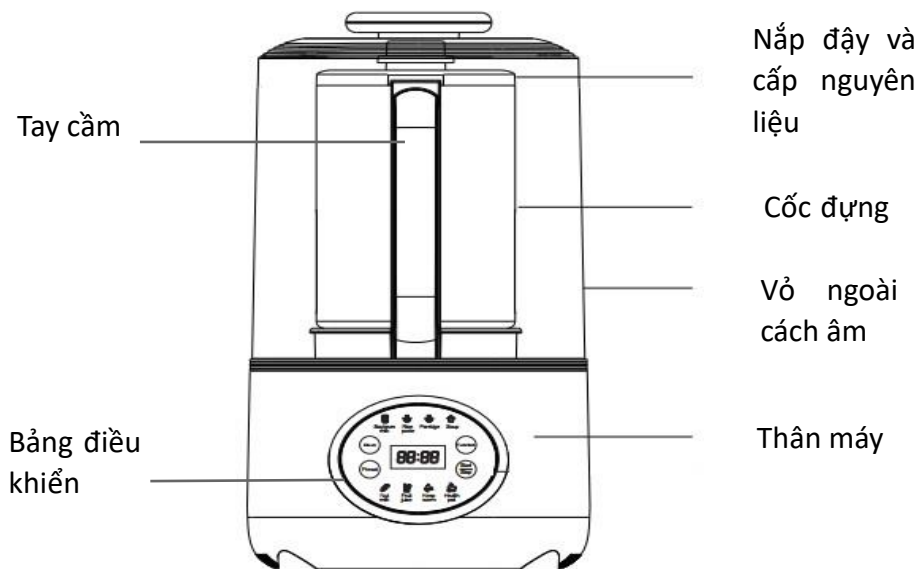


- Không nhúng dây nguồn, phích cắm hoặc thân máy vào trong nước hoặc chất lỏng khác.
- Thiết bị này không dành cho người (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng.
- Không đặt tay hoặc các vật khác bên trong cối xay thủy tinh khi đang sử dụng.
- Tắt nguồn, sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng, trước khi lắp ráp hoặc tháo rời các bộ phận hoặc trước khi làm sạch.
- Không vận hành máy khi dây nguồn, phích cắm bị hỏng, cối thủy tinh bị nứt, sau khi máy gặp trục trặc, bị rơi hoặc hư hỏng theo bất kỳ cách nào.
- Lưỡi dao rất sắc do đó không nên chạm tay trực tiếp vào lưỡi dao để tránh bị thương tích không mong muốn. Sử dụng bàn chải để làm sạch.
- Thiết bị chỉ được sử dụng trong gia đình. Không sử dụng cho mục đích công nghiệp hoặc thương mại.
- Xin vui lòng không mở nắp trong khi đang vận hành máy, nếu không thiết bị sẽ ngừng hoạt động ngay lập tức.
- Phải thận trọng khi sử dụng thiết bị có chứa chất lỏng nóng.
- Không vận hành máy xay trong khi cối thủy tinh trống.
- Không được vận hành, sử dụng các chức năng sử dụng nhiệt như nấu cháo, nấu soup,...mà không có nước hoặc thức ăn không ở dạng lỏng.
- Để tránh tràn hoặc văng, không đổ nguyên liệu, nước vượt quá các chỉ số đo ghi trên thân bình. Đối với chức năng không phát sinh nhiệt lượng nước đổ vào không quá 1300ml. Đối với chức năng phát sinh nhiệt trong quá trình nấu thì mực nước đổ vào bình không quá 1000ml.
- Cối thủy tinh sẽ bị nóng sau quá trình nấu hoặc hâm nóng do đó cần để cho máy nguội ít nhất 5 phút trước khi tiếp tục sử dụng. Không chạm tay trực tiếp vào cối thủy tinh đang nóng, phải sử dụng tay cầm để di chuyển, nhắc cối. Nếu không tuân thủ các hướng dẫn cơ bản có thể dẫn đến bỏng rộp hoặc chấn thương nghiêm trọng.
- Để thiết bị nguội hẳn trước khi vệ sinh.
- Sử dụng nguồn điện thích hợp, nếu nguồn quá cao hoặc thấp có thể ảnh hưởng đến thiết bị điện của máy. Nguồn điện thích hợp 220V/50HZ.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Điện áp	Công suất nhiệt (W)	Công suất động cơ (W)	Dung tích (ml)	Kích thước (mm)
RHB-600D	220V / 50 Hz	600	500	1400	240 x 200 x 410

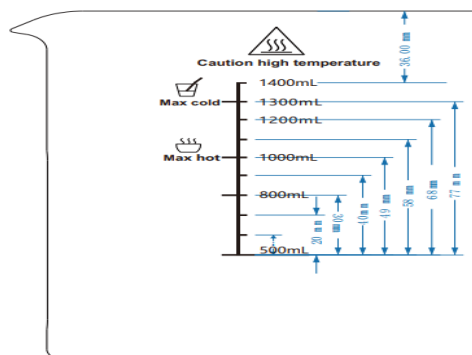
CẤU TẠO SẢN PHẨM



Cốc đựng



Chổi lau

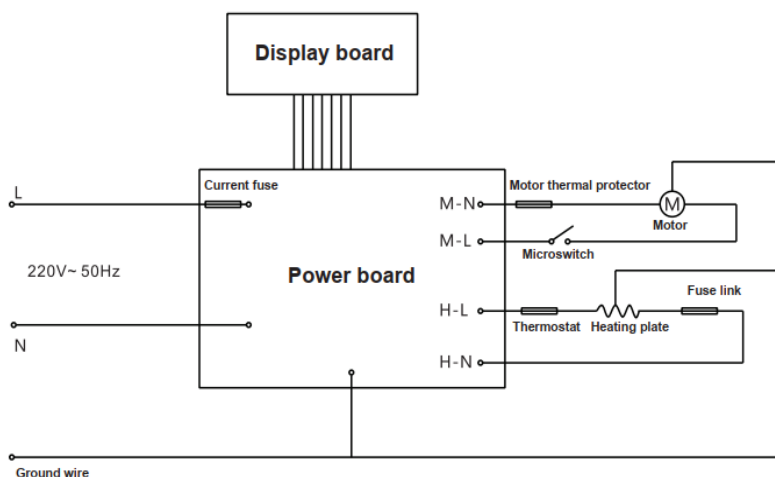


Định mức mực nước khi sử dụng

Lưu ý: Để tránh tràn hoặc văng, không đổ nguyên liệu, nước vượt quá các chỉ số đo ghi trên thân bình.

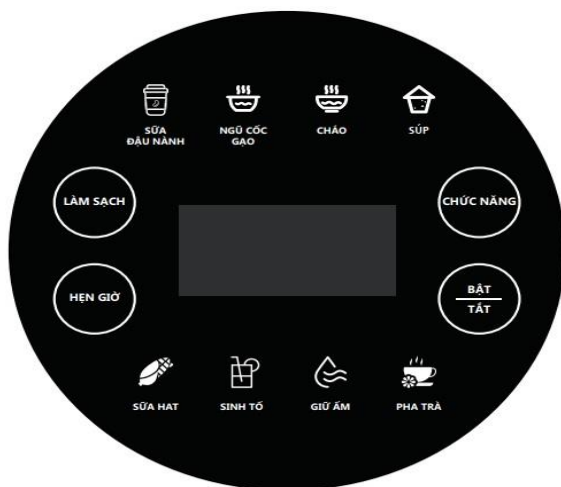
- Đối với những chức năng sinh nhiệt như: Sữa đậu nành, nấu cháo, súp, gạo ngũ cốc... thì nước đổ vào trong bình tối đa 1000ml.
- Đối với những chức năng không sinh nhiệt: Sinh tố, làm sạch, sữa hạt.... thì mực nước đổ vào trong bình không vượt quá 1300ml.

SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Hướng dẫn vận hành:



- **Chọn chế độ cài đặt sẵn:** Bấm phím “**BẬT/TẮT**” để bật máy >> bấm phím “**CHỨC NĂNG**” để đi chuyển đến chương trình mình muốn >>> bấm phím “**BẬT/TẮT**” để xác nhận.
- **Có thể tự cài đặt chương trình theo nhu cầu:**

Bấm trình tự theo như dưới để chọn chế độ và thời gian mong muốn.



BẢNG MÔ TẢ CÁC CHỨC HOẠT ĐỘNG

STT	Chức năng	Thời gian (phút)	Lưỡi dao	Đun nóng	Nguyên liệu
1	Sữa đậu nành	27	Có	Có	Hạt khô: đậu nành, óc chó, hạt điều...
2	Ngũ cốc gạo	27	Có	Có	Các loại gạo, ngũ cốc
3	Cháo	17	Có	Có	Các loại gạo, ngũ cốc
4	Súp	40	Có	Có	Bột, rau củ, thịt
5	Làm sạch	2	Có	Không	Nước ấm để rửa sạch
6	Sinh tố	4	Có	Không	Các loại hoa quả.
7	Sữa hạt	6	Có	Không	Ngô luộc, hạt điều rang, đậu tương rang.
8	Giữ ấm	240	Có	Có	Nhiệt độ 50°C
9	Pha trà	3	Không	Có	Hoa, trà các loại.

HƯỚNG DẪN MỘT SỐ CHỨC NĂNG CƠ BẢN(Tham khảo)

STT	Hướng dẫn	Hình ảnh
1	Cháo thịt heo bí đỏ cà rốt. - Nguyên liệu: Gạo 80gr, thịt nạc heo xay 80gr, cà rốt 40gr, bí đỏ 60gr, muối một ít. - Gạo được ngâm 1h sau đó rửa sạch để khô ráo. - Bí đỏ và cà rốt gọt vỏ cắt khúc vừa ăn. - Cho lần lượt gạo, thịt nạc, cà rốt, bí đỏ và 1 lít nước vào máy. Sau đó bật nguồn “BẬT/TẮT”, chọn phím “CHỨC NĂNG” để di chuyển đến “CHÁO” và bấm “BẬT/TẮT”. Lúc này máy sẽ thực hiện chức năng nấu cháo trong vòng 27 phút. - Khi cháo đã nấu đủ thời gian, mở nắp cho thêm ½ muống cà phê hạt nêm, ½ muống cà phê muối. Khuấy đều cho gia vị tan, đổ ra bát là chúng ta đã có một món ngon để thưởng thức.	 
2	Súp thịt gà cà rốt thơm ngon. - Nguyên liệu: 250gr cà rốt, 150gr hạt sen, 200gr khoai tây, 1 khóm rau mùi. - Khoai tây và cà rốt gọt vỏ cắt khúc nhỏ, hạt sen được rang lên cho thơm rồi đem ngâm vào nước 1h, sau đó rửa sạch để khô ráo. - Cho lần lượt khoai tây, cà rốt, hạt sen vào máy, cho thêm 1 lít nước, sau đó bật máy chọn chế độ nấu súp. Máy sẽ thực hiện nấu trong vòng 40 phút. - Khi súp đã chín đủ thời gian cài đặt. Hãy đổ ra bát và thêm nêm gia vị là bạn đã có một món súp tuyệt vời rồi.	 

3	Sữa hạt điều bí đỏ. - Nguyên liệu: Hạt điều 80gr, bí đỏ 120gr, chà là 3 trái, 1/3 muỗng cà phê muối hồng. - Hạt điều được ngâm 2h trong nước, bí đỏ gọt vỏ và cắt khúc nhỏ. Cho lần lượt hạt điều, bí đỏ và hạt chà là, sau đó cho 1/3 muỗng muối hồng cùng 1 lít nước vào trong máy. - Chọn chế độ “SỮA ĐẬU LẠNH”, máy sẽ thực hiện trong 27 phút là bạn đã có 1 cốc sữa hạt ngọt, béo bùi.	
4	Sữa đậu nành lá dứa. - Nguyên liệu: Hạt đậu nành 30gr, hạt điều tươi 30gr, lá dứa 50gr, đường và muối 1 ít. - Hạt đậu nành ngâm vào nước 8h để cho hạt nở đều, sau đó đãi sạch vỏ để ráo nước. Hạt điều ngâm vào nước 4h sau đó rửa sạch để ráo nước. - Cho hạt đậu nành, hạt điều, ½ muỗng cà phê muối và cho 1,2 lít nước vào cốc thủy tinh. Sau đó bấm nút “BẬT/TẮT” để khởi động máy, chọn phím “CHỨC NĂNG”, để di chuyển đến “SỮA ĐẬU NÀNH” và cuối cùng bấm phím “BẬT/TẮT” để bắt đầu quá trình nấu sữa. - Khi sữa đã nấu được 20 phút, mở nắp ra cho thêm lá dứa, đập nắp và nấu cùng lá dứa thêm 7 phút nữa. Sau khi kết thúc thêm 1 phần đường sao cho hợp khẩu vị là chúng ta đã có một đồ uống tốt cho sức khỏe.	 

5	Sinh tố bơ. - Nguyên liệu: 02 trái bơ chín, 2 thìa sữa đặc, 50ml sữa tươi, 3-5 viên đá nhỏ. - Bơ được bóc vỏ, cắt thành từng miếng vừa ăn. - Cho bơ, 2 thìa sữa đặc, 50ml sữa tươi và 5 viên đá vào bình thủy tinh. Sau đó bấm phím “BẬT/TẮT” chọn phím “CHỨC NĂNG” để di chuyển đến “SINH TỐ”. Cuối cùng bấm phím “BẬT/TẮT” và chờ trong 4 phút là bạn đã có 1 cốc sinh tố sánh mịn, thơm ngậy.	
6	Trà hoa cúc mật ong. - Nguyên liệu: 10gr hoa bạch cúc khô, 30ml mật ong. - Cho hoa cúc vào cốc thủy tinh và thêm 200ml nước, sau đó bấm “BẬT/TẮT” chọn phím “CHỨC NĂNG” để di chuyển đến “PHA TRÀ”. Cuối cùng bấm phím “BẬT/TẮT” máy bắt đầu hoạt động. Sau khi kết thúc hành trình của máy, đổ nước trà ra và thêm mật ong vào cốc, là chúng ta đã có 1 cốc trà tốt cho sức khỏe.	
7	Sữa ngô mát lạnh. - Nguyên liệu: 2 bắp ngô, sữa tươi 100ml, đường cát trắng 02 thìa, dừa bào sợi 100gr - Ngô sau khi đã được luộc chín, tách hạt cho vào cốc thủy tinh, thêm vào 500ml nước sạch cùng sữa tươi, dừa bào sợi và 2 thìa đường. Sau đó bấm “BẬT/TẮT” chọn phím “CHỨC NĂNG” để di chuyển đến “SỮA HẠT”. Cuối cùng bấm phím “BẬT/TẮT” máy bắt đầu hoạt động. Sau khi kết thúc hành trình của máy, bạn đã có 1 cốc sữa ngô thơm béo ngậy, sánh mịn, ngọt thanh.	 

SỰ CỐ THƯỜNG GẶP

Lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp & Khắc phục
Nguyên liệu không được trộn đều	1. Điện áp thấp 2. Nguyên liệu quá nhiều hoặc không đủ 3. Quá ít nước	1. Ổn định điện áp. 2 & 3. Cho theo vạch chia thể tích
Bị tràn	1. Quá nhiều nước hoặc quá nhiều thực phẩm 2. Do lựa chọn nhầm chức năng hoạt động 3. Sản phẩm lỗi	1. Cho theo vạch chia thể tích và theo hướng dẫn sử dụng 2. Lựa chọn chức năng phù hợp 3. Liên hệ với trung tâm bảo hành sửa chữa
Bị cháy	1. Cho quá nhiều nguyên liệu 2. Thiếu nước 3. Chọn chế độ nấu không phù hợp 4. Sản phẩm lỗi	1. Cho theo vạch chia thể tích 2. Chọn chế độ và thời gian làm việc hợp lý 3. Liên hệ với trung tâm bảo hành sửa chữa
Lỗi thông báo E1	Nắp chưa được khóa hoàn toàn, máy xay sẽ không hoạt động. Đó là một biểu tượng cảnh báo an toàn bằng LED	Khóa nắp đầy hoàn toàn vào máy xay sẽ hoạt động bình thường.
Lỗi thông báo E2	Lỗi quá nhiệt.....	1. Kiểm tra nếu cháy khô. 2. Cho một ít nước vào bên trong bình để dễ dàng vệ sinh. Sau khi làm sạch thì cho máy hoạt động lại.
Đèn hiển thị không sáng	1. Không có nguồn 2. Sản phẩm lỗi	1. Kiểm tra lại nguồn cấp cho thiết bị 2. Liên lạc với trung tâm bảo hành sửa chữa

VỆ SINH THIẾT BỊ

1. Luôn rút phích cắm của thiết bị khỏi ổ cắm điện trước khi làm sạch
2. Trước khi cất máy phải đảm bảo tất cả các bộ phận đã được lau sạch và làm khô
3. Trước khi sử dụng lần đầu tiên hoặc sau mỗi lần sử dụng, hãy vệ sinh từng bộ phận một cách cẩn thận
4. Lưu ý: Lưỡi dao cắt rất sắc, khi vệ sinh máy phải cẩn thận để không bị đứt tay.
5. Vệ sinh nắp đậy và cốc đo, rửa bằng nước xà phòng ấm.
6. Nếu bạn thấy thực phẩm mắc ở tấm đáy của cốc đựng, bạn có thể sử dụng nước rửa chén cùng nước ấm để ngâm. Vận hành máy ở chế độ “LÀM SẠCH” một vài lần rồi đổ nước đi. Sau đó lại cho nước mới vào và bật chế độ làm sạch một lần nữa (làm lại nếu cần thiết)
7. Lau sạch vỏ động cơ bằng một miếng vải mềm để loại bỏ cặn bẩn và lau khô hoàn toàn. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn trên nền vỏ.
8. Không quấn dây điện nguồn xung quanh thân máy.

Nếu có bất kỳ vấn đề thắc mắc về sản phẩm, người sử dụng vui lòng liên hệ với nhà cung cấp để được giải quyết.