

[illegible]

GỚI THIỆU CÁC LINH PHỤ KIỆN

- Bảng điều khiển**
Đúng để chọn và cài đặt các chức năng tương ứng.
- Thân máy**
Là bộ phận chính của máy, bên trong chứa các linh kiện như bảng mạch và động cơ điện.
- Dao xay**
Dùng để xay cắt nguyên liệu.
- Cốc định lượng**
Dùng để đo lường nguyên liệu, có thể thay thế bằng hướng dẫn sử dụng hoặc bảng công thức.
- Cối thủy tinh**
Được làm bằng thủy tinh chịu nhiệt sử dụng cho thực phẩm, dưới đây được trang bị màn nhô, giúp nấu chín thức ăn.
- Đế máy**
Là phần nâng đỡ máy, có chân chống trượt, khi sử dụng cần đặt trên bề mặt phẳng kiên cố.
- Tay cầm**
Dùng để cầm khi nhấc cốc ra khỏi máy.
- Khớp nối dưới**
Cung cấp nguồn điện, chủ yếu không để tiếp xúc với nước.
- Khớp nối trên**
Kết hợp với khớp nối dưới, cần đặt chính xác với khớp nối dưới mới có thể sử dụng.
- Bọt biển**
Dùng để vệ sinh cối thủy tinh.

HƯỚNG DẪN THAO TÁC

Cắt nguyên liệu thành khúc khoảng 2cm. (Nếu là thịt thì cắt sợi, bỏ gân) (như hình 1)

Sử dụng bảng công thức để tham khảo lượng nguyên liệu phù hợp. (như hình 2)

Cho nguyên liệu vào cối. (Chủ yếu đảm bảo trong cối không có dị vật) (như hình 3)

Cho lượng nước sạch thích hợp vào trong cối, (cho nước lên đến mức 1200ml) (như hình 4)

Đặt nắp đậy phía tại của nắp khớp với phần khớp trên cối, ấn áp xuống, sau đó xoay theo chiều kim đồng hồ để nắp khớp chặt với cối, sau đó xoay nút thoát hơi trên nắp cối theo chiều kim đồng hồ, (trên thân cối có cảm biến mở nắp, nếu nắp cối chưa đóng chặt đúng vị trí, thì sẽ không kết nối điện) (như hình 5)

Đặt cốc vào vị trí chính xác trên thân máy. (như hình 6)

Cắm điện, sẽ thấy đèn Bíp, nhấn nút "Bật đầu/Dừng". (như hình 7)

Chọn chức năng tương ứng, ví dụ nếu sữa đậu nành thì chọn chức năng "Sữa đậu nành", khi đó nút chức năng "Sữa đậu nành" sẽ sáng đèn. (như hình 8)

Nhấn nút "Bật đầu/Dừng", máy sẽ bắt đầu làm việc (Trong quá trình hoạt động, sẽ có âm thanh u u như chim chiêm chiếp khác nhau, đây là hiện tượng bình thường). (như hình 9)

Sau khi hoàn thành, máy sẽ phát ra âm thanh Bíp để cảnh báo, đồng thời màn hình trở về trạng thái chờ. (như hình 10)

Rút phích cắm, nhấc cốc ra khỏi máy và mở nắp. (khi mở nắp chú ý hơi nóng, để phòng bị bỏng) (như hình 11)

Để đổ ăn trong cốc ra, nắm ném theo khẩu vị. (Khi đổ đồ ăn trong cốc ra, chủ yếu từ từ, tránh để bắn ra ngoài) (như hình 12)

Vệ sinh sạch sẽ phần bên trong cối, dùng khăn ẩm sạch lau bên ngoài cối. (như hình 13)

Sau khi lau sạch bề mặt máy, để tách rời thân máy và cối thủy tinh ở nơi khô thoáng, tránh có mùi lạ trong cối. (như hình 14)

THÔNG SỐ THAM KHẢO

Tên sản phẩm	Máy Làm Sữa Hạt Đa Năng
Model	BCB-E153W2
Điện áp	220V
Tần số	50Hz
Dung tích bình chứa nước	1.5L
Công suất định mức	Động cơ 400W, mâm nhiệt 1200W
Kích thước	228x194x472mm

DANH MỤC LINH PHỤ KIỆN

TÊN GỌI	SỐ LƯỢNG
Thân máy	1
Cốc định lượng	1
Cối thủy tinh	1
Hướng dẫn sử dụng	1
Nắp cối	1
Bọt biển	1

VỆ SINH BẢO DƯỠNG

Trước khi vệ sinh máy, bất buộc phải ngắt nguồn điện!

Cẩn trọng coi người hoàn toàn mới bắt đầu vệ sinh, tránh bị bỏng nhiệt.

Khi vệ sinh thân cối, chú ý dao xay rất sắc, tránh bị thương.

Không dùng hóa chất tẩy rửa, như cồn, để tiến hành vệ sinh.

Khi vệ sinh bề mặt, dùng khăn mềm để lau, không dùng cọ sắt, bàn chải cứng hoặc các dụng cụ vệ sinh cứng!

Không ngâm thân máy, cối thủy tinh, dây nguồn hay bất cứ linh kiện điện nào vào trong nước!

Giống rửa thân máy và phần đáy cối thủy tinh trực tiếp trong nước!

Sau khi vệ sinh máy, dùng khăn mềm khô lau khô, để nơi râm mát thoáng gió!

Khổng phơi máy, dây nguồn và các linh kiện đồng gói khác dưới ánh sáng mặt trời!

Khi trong cối còn sót đồ ăn ở đáy, khó vệ sinh, thì cho một chút nước vào cốc ngâm khoảng 0,5-1 tiếng để làm mềm sau đó cạo rửa sạch sẽ.

Khi phần đáy inox không được vệ sinh sạch sẽ, phần đáy cối sẽ có lớp cặn bám tích tụ, có thể ngăn nước trong thời gian dài, sau đó dùng khăn trắng và khăn ướt để vệ sinh sạch sẽ.

Chú ý cẩn thận khi tháo dao xay, vết đồ ăn trong hoặc vệ sinh cối.

BẢNG THÔNG TIN CHẤT LIỆU SỬ DỤNG ĐƯỢC TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM

Sản phẩm này và các chất liệu tiếp xúc với thực phẩm đều phù hợp với yêu cầu tiêu chuẩn an toàn thực phẩm có liên quan

Tên linh kiện	Chất liệu	Tiêu chuẩn áp dụng
Dao xay	Inox 304	GB 4806.9-2016
Giàng	Silicone XC250	GB 4806.11-2016
Cốc thủy tinh	Thủy tinh Borosilicate	GB 4806.5-2016
Nắp cối	PP	GB 4806.7-2016
Giàng nắp cối	Silicone	GB 4806.11-2016
Mâm nhiệt	Nhóm đúc ADC12	GB 4806.9-2016
	Sơn phủ phủ ceramic	GB 4806.10-2016
Cốc định lượng	PP	GB 4806.7-2016

Chú ý: Chất liệu thủy tinh liên hệ của các model có thể sẽ khác nhau, vui lòng lấy model thực tế làm chuẩn

Điều kiện sử dụng: Các linh kiện bằng inox cần tránh tiếp xúc với các chất mang tính axit mạnh.