

ACCEPTABLE TOLERANCE (mm)	DIMENSION	J	K	L	M	N	ANGLE		GRADE	DEFECT CLASS	TOTAL	A.Q.L.	REVISION HISTORY				KG/FO/ENG/DD/003
							JKL	MN					REV.	DATE	DESCRIPTION	ACK. BY	
	0 => 10	0.05	0.2	0.3	0.5	0.7	1°	6°		○ GRADE I (CRI.)		0.01 %	△1				
	10 => 30	0.1	0.3	0.5	0.8	1.2				◎ GRADE II (CRI.)		0.1 %	△2				
	30 => 50	0.2	0.4	0.6	1.1	2.0	30`	2°		⊕ GRADE III (MAJ.)		0.65 %					
	50 => 150	0.3	0.6	0.8	1.4	2.5				⊖ GRADE IV (MIN.)		2.5 %					
	150 => 300	0.4	0.8	1.0	1.7	3.5	15`	1°		GRADE V (COM.)		10 %					
	300 => 500	0.6	1.2	1.5	2.0	4.5											
	500 =>	0.8	1.6	2.0	2.5	6.0	5`	30`									

CÁCH DÙNG DAO TRỘN



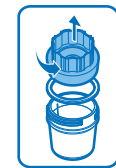
- Cắm dao trộn vào khe trên nắp cối lớn. Sử dụng dao trộn trong các trường hợp sau:
- Lượng nước quá ít.
 - Thực phẩm bị dính bên thành cối.

LƯU Ý:

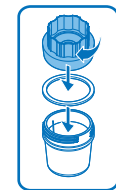
Chỉ sử dụng dao trộn khi nắp cối được đẩy chặt. Cắm dao trộn qua khe cắm ở giữa nắp cối. Không được sử dụng dao trộn khi không đẩy nắp cối vì dao cắt có thể cắt hỏng dao trộn.

CÁCH SỬ DỤNG CỐI NHỎ

- Đặt cối nhỏ giữa nắp cối lớn cho thực phẩm vào.



Đặt vòng đệm và đế dao cắt (cối nhỏ) cho khớp với miệng cối. Sau đó, vặn đế dao cắt theo chiều kim đồng hồ cho chặt.



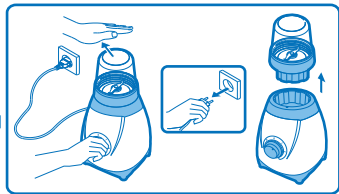
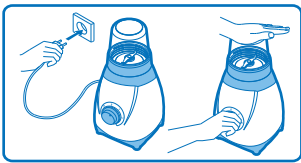
Trước khi lật bộ cối nhỏ lên, phải chắc chắn rằng đã vặn kín đế dao cắt vào cối kéo thực phẩm sẽ bị chảy ra ngoài.

	Loại thực phẩm	Số lượng	Thời gian
Xay khô	Tiểu hạt	70 gr	1-1,5 phút
	Ớt khô	20 gr	1-1,5 phút
	Cà phê	50 gr	15-30 giây

Lưu ý:

- Không cho thực phẩm vào cối quá dung tích tối đa.
- Không cho máy hoạt động liên tục quá 90 giây.
- Không cho máy hoạt động khi không có thực phẩm trong cối.

- Trước khi gắn bộ cối nhỏ lên hộp mô-tơ, vặn núm vận hành về vị trí " 0 " (tắt). Cắm điện, giữ (ấn nhẹ) bộ cối nhỏ và vặn núm vận hành đến vị trí " 1 ", " 2 " hoặc " P ".
- Khi xay xong, tắt máy và tháo phích cắm ra khỏi nguồn điện. Lấy cối ra, lật ngược cối lên và vặn đế dao cắt ngược chiều kim đồng hồ để mở ra.



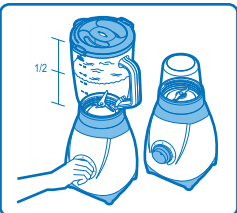
Lưu ý:

- Khi xay, luôn giữ (ấn nhẹ) cối.

Loại thực phẩm	Số lượng tối đa	Thời gian	Lưu ý
Bột cà-rô	Cà-rô: 100 gr Nước: 25 ml		- Xay riêng từng loại gia vị trước, sau đó cho tất cả vào xay cho đều.
Ớt tươi	100 gr	1 - 2 phút	- Nếu lượng ớt quá ít thì sẽ không xay được, phải tăng lượng ớt mới xay được. - Cắt ớt thành từng khúc khoảng 2cm để dễ xay.
Nước chấm, Nước sốt	120 ml		- Không cho thực phẩm vào quá vạch tối đa.

CÁCH VỆ SINH

- Cho nước ấm vào cối rồi vặn núm vận hành đến vị trí " 1 " hoặc " P " để làm sạch. Lặp lại một vài lần nếu cần.



- Rửa cối bằng nước rửa chén. Sau đó rửa lại bằng nước sạch và lau khô.



- Rửa đế dao cắt dưới vòi nước và dùng bàn chải vệ sinh cho sạch.



- Lau sạch hộp mô-tơ với khăn ẩm. Không được rửa hay nhúng hộp mô-tơ vào nước.



THÔNG SỐ CỦA MÁY

	Cối lớn	Cối nhỏ (Xay ướt & xay khô)
Điện áp sử dụng	220 Vác 50 Hz	
Thời gian vận hành	Chế độ liên tục: mỗi lần không quá 03 phút (Cho máy ngưng 01 phút giữa mỗi lần xay)	Không quá 90 giây/01 lần
Dung tích	Tối đa: 1500 ml	Xay khô: Tối đa 50 gr Xay ướt: Tối đa 200 ml
Chất liệu	Thủy tinh	Thủy tinh
Kích thước (CxRxĐ)	38 X 18 X 16 cm	27 X 16 X 16 cm
Trọng lượng	2,8 kg	1,7 kg

Chú Ý

- Phải kiểm tra chắc chắn rằng điện áp tại nơi sử dụng phù hợp với điện áp sử dụng của máy.
- Không được cho máy hoạt động liên tục quá 1,5 phút mà không có thực phẩm trong cối.
- Không được rửa hay nhúng hộp mô-tơ vào nước.
- Khi máy đang hoạt động, không được mở nắp cối, không được tháo ráp cối.
- Không lấy cối của máy khác để dùng cho máy này.
- Không được cho máy hoạt động khi chưa gắn chặt cối lớn cũng như cối nhỏ vào hộp mô-tơ.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, vui lòng liên hệ Trung tâm Bảo Hành của Công ty TNHH HAPPY COOK.**

MÁY XAY SINH TỐ

Kèm cối nhỏ: xay ướt & xay khô

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.

CÁC BỘ PHẬN CỦA MÁY

- Nắp cối lớn
- Cối lớn
- Dao trộn
- Bộ cối lớn
- Vòng đệm (cối lớn)
- Dao cắt
- Đế dao cắt (cối lớn)
- Cối nhỏ (Xay ướt & Xay khô)
- Bộ cối nhỏ
- Vòng đệm (cối nhỏ)
- Dao cắt (cối nhỏ)
- Đế dao cắt (cối nhỏ)
- Hộp mô-tơ
- Phích cắm điện
- Núm vận hành

CÁCH SỬ DỤNG CỐI LỚN

- Vặn núm vận hành theo chiều kim đồng hồ. Kiểm tra để chắc chắn vòng đệm được gắn khít kéo bị rò rỉ thực phẩm ra ngoài.

CÁCH SỬ DỤNG CỐI NHỎ

- Cho trái cây hay thực phẩm cần xay vào cối lớn và đẩy nắp lại cho kín để tránh bị trào ra khi xay.
- Trước khi gắn bộ cối vào hộp mô-tơ phải vặn núm vận hành về số 0 (tắt).
- Trước khi gắn bộ cối vào hộp mô-tơ phải vặn núm vận hành đến vị trí mong muốn: Số 1: Tốc độ chậm. Số 2: Tốc độ nhanh. P: Khi xay ở chế độ không liên tục, tốc độ nhanh. ICE CRUSH: Xay đá bào, tốc độ nhanh.
- Khi xay xong, tắt máy và tháo phích cắm ra khỏi nguồn điện. Nhấc cối ra khỏi hộp mô-tơ và mở nắp cối để đổ thực phẩm trong cối ra.

LƯU Ý:

- Dung tích tối đa của cối lớn là 1,500 ml.
- Không để máy hoạt động liên tục quá 4 phút. Nếu cần xay lâu hơn thì phải cho máy ngưng 2 phút rồi mới xay tiếp.
- Thêm nước nếu xay thực phẩm cứng.
- Khi cảm hay ngắt nguồn điện, phải nắm giữ phích cắm, tuyệt đối không được nắm kéo dây nguồn.
- Khi máy bị quá tải, bộ ổn nhiệt sẽ tự động tắt mô-tơ. Hãy cho máy tạm ngưng một lát và giảm lượng thực phẩm trong cối. Nếu sự cố này lặp lại thì xử lý tương tự.

BACK

FRONT

	SCALE	1 : 2	DRAWN BY	TITO A.		DATE : 12 JUL 2012
	UNIT	mm	CHECKED BY	DASTRO		REMARKS :
	MATERIAL	PAPER 70 GSM	APPROVED BY	DARMAWAN		MASS :
INST. MANUAL HCB-150 C					BLHC-CX018-XX-KGX	
					A3	