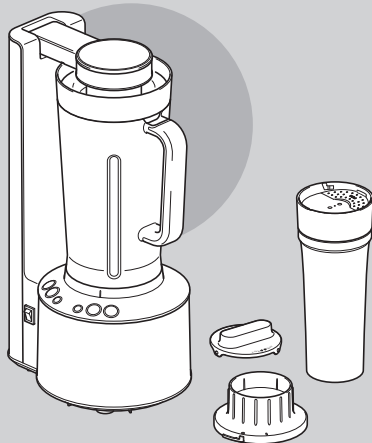


Máy xay chân không

Mã sản phẩm TMV2000 SEA

Hướng dẫn sử dụng

Cảm ơn quý khách đã mua sản phẩm. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng. Sau khi đọc hãy đặt tài liệu này ở nơi có thể xem bất cứ lúc nào trong quá trình sử dụng.



Mục lục



Lưu ý về an toàn	1 ~ 4
Tên gọi và chức năng của các bộ phận ...	5 ~ 6



Trước khi sử dụng	7 ~ 8
Cách sử dụng máy xay	9 ~ 18
Cách bảo quản chân không	19 ~ 24



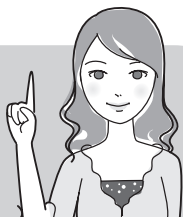
Khi phát sinh lỗi	25 ~ 26
Cách vệ sinh máy	27 ~ 32



Khi nghi ngờ máy bị hỏng	33
--------------------------------	----



Thông số kỹ thuật	33
Công thức chế biến	34



Lưu ý về an toàn

- Hãy đọc kỹ nội dung “Lưu ý về an toàn này” trước khi sử dụng để sử dụng đúng cách.
- Những nội dung lưu ý mô tả ở đây nhằm giúp quý khách sử dụng sản phẩm đúng cách và an toàn để phòng tránh những nguy hiểm với người sử dụng và những người xung quanh cũng như hư hại về vật chất. Vui lòng tuân thủ những quy tắc này.
- Những nội dung lưu ý được phân loại như sau:

Nguy hiểm

Thể hiện tình huống có mức độ nguy hiểm cao, có thể dẫn đến tử vong hoặc bị thương nặng nếu thao tác sai.

Cảnh báo

Thể hiện tình huống có thể dẫn đến tử vong hoặc bị thương nặng nếu thao tác sai.

Cần chú ý

Thể hiện tình huống người sử dụng có thể bị thương hoặc hư hại về vật chất nếu thao tác sai.

Ví dụ về cảnh báo bằng hình vẽ



Ký hiệu này có nghĩa là
“Ng nghiêm Cấm”



(ký hiệu này có nghĩa là
“Cấm tháo rời”)



Ký hiệu này nghĩa là
“Phải làm theo (bắt buộc)”



(ký hiệu này nghĩa là
“Cần rút phích cắm ra
khỏi ổ điện”)

⚠ Cảnh báo



Nghiêm cấm

Dây nguồn có thể bị đứt sau một thời gian dài sử dụng hoặc do sử dụng không đúng cách nên nếu nhận thấy dây nguồn có tình trạng như dưới đây cần ngưng sử dụng.

- Dù đang cắm điện nhưng máy lúc chạy lúc dừng.
- Dây bị vặn xoắn không thẳng lại được
- Phần dây gần phích cắm bị xước hoặc biến dạng
- Đầu phích cắm lớn

Có nguy cơ bị chập, cháy, điện giật, bùng.

Chỉ được sử dụng AC 200-240V.

Vì nếu không sẽ có nguy cơ cháy.

Không làm như sau đối với dây nguồn:

- Không gấp quá mức
- Không xoắn
- Không kéo căng
- Không đè vật nặng lên
- Không để gần nguồn nhiệt
- Không kẹp giữa vật khác
- Không tự tháo nối
- Không sử dụng nếu đang bị buộc

Vì có nguy cơ bị cháy hoặc điện giật.

Sản phẩm này không được thiết kế dành cho người khiếm khuyết năng lực về thể chất, giác quan, tinh thần (bao gồm cả trẻ em) hay người không có kinh nghiệm và hiểu biết trước về sản phẩm, ngoại trừ trường hợp sử dụng dưới sự giám sát, hướng dẫn của người chịu trách nhiệm về mặt an toàn sử dụng.

Cần chú ý không để trẻ em chơi với sản phẩm này.



Nghiêm cấm

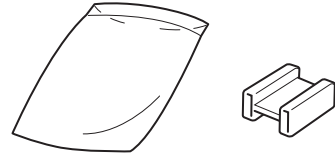
Không để trẻ em sử dụng sản phẩm này. Để xa tầm với của trẻ. Không sử dụng ở **nơi** trẻ sơ **sinh** có thể với tới

Có thể làm bị thương đến trẻ em, trẻ sơ sinh



Không đặt các chi tiết đã tháo ra hoặc sản phẩm bao gói (như túi nhựa, bao gói dây điện, v.v.) ở nơi trong tầm với của trẻ.

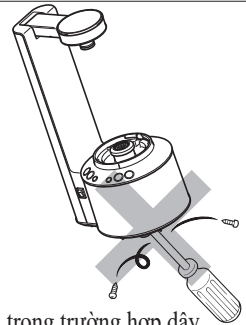
Vì trẻ có thể bị nghẹt thở do đưa vào mũi miệng hoặc ăn nhầm.



Cấm tháo rời

Không tự ý tháo rời, sửa chữa trừ kỹ thuật viên sửa chữa.

Vì có thể gây cháy, giật điện.



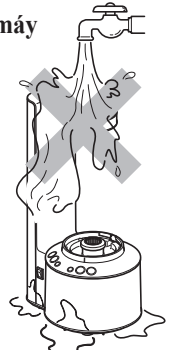
Để phòng tránh nguy hiểm, trong trường hợp dây điện bị hỏng, hãy yêu cầu thay dây mới tại hãng sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những chuyên viên có trình độ tương đương.



Cấm nước

Không để nước dính vào thân máy
Không đổ nước vào thân máy
Không rút phích điện khi tay đang ướt.

Vì có thể bị giật điện.



Lưu ý về an toàn

⚠ Cần chú ý



Bắt buộc tuân thủ.

Sau mỗi lần sử dụng phải vệ sinh và bảo quản cẩn thận các bộ nắp đậy. (Xem từ trang 29 đến trang 32). Vì máy xay có thể bị hỏng.

Phải kiểm tra chắc chắn đã ngắt nguồn điện rồi mới được tháo phích cắm ra.

Có nguy cơ sẽ bị thương.

Khi tháo phích cắm khỏi ổ cắm thì phải cầm vào phích cắm để rút ra. Vì có thể làm hỏng phích cắm.



Cẩn rút phích cắm

Luôn rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm sau khi sử dụng.

Luôn luôn ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn trong các trường hợp: Không có sự giám sát, trước khi lắp ráp, tháo dỡ và vệ sinh.

Vì có thể làm hỏng phích cắm.



Ng nghiêm cấm

Dao cắt rất sắc nên không được sờ tay trực tiếp vào.

Khi muốn làm rỗng hay vệ sinh cối xay thì phải chú ý cẩn thận với phần lưỡi dao.

Có nguy cơ sẽ bị thương.



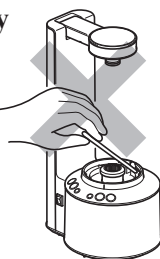
Không đưa ngón tay hoặc các vật dụng kim loại như thìa vào trong cối xay.

Vì có thể sẽ bị thương hoặc làm hỏng máy.

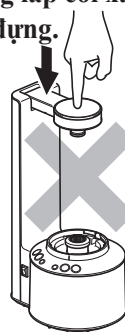


Ng nghiêm cấm

Tuyệt đối không được ấn trực tiếp ngón tay hoặc que gậy vào công tắc an toàn. Vì có thể sẽ bị thương hoặc làm hỏng máy.



Không được ấn tay hút chân không từ trên xuống khi đang không lắp cối xay đã đẩy nắp hoặc bộ bình đựng. Vì có thể làm hỏng máy.

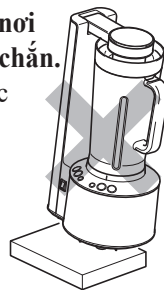


Không di chuyển trong quá trình máy đang vận hành.

Vì có thể làm hỏng máy.

Không sử dụng ở những nơi không bằng phẳng, chắc chắn.

Vì sẽ có thể bị thương hoặc làm hỏng máy.



Không đưa nguyên liệu có nhiệt độ từ 40°C trở lên vào cối xay hoặc bình đựng của máy xay. Vì có thể làm hỏng máy.

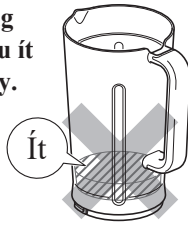




Nghiêm cấm

Không để máy quay không tải. Không cho nguyên liệu ít hơn mức tối thiểu của máy.

Vì có khả năng làm máy bị hỏng



Nghiêm cấm

Không bảo quản chân không với các nguyên liệu không xay bằng chức năng máy xay chân không.

Vì có nguy cơ làm hỏng máy.

Khi muốn thay thế phụ kiện hay muốn xem các bộ phận ổ đĩa thì cần phải ngắt nguồn điện và tháo phích cắm ra.

Không cho nguyên liệu vượt quá mức dung lượng tối đa của máy

(Dung lượng tiêu chuẩn)

Cối xay: Xem trang 12

Bình đựng: Xem trang 20

Vì có nguy cơ làm hỏng máy

Không sử dụng với mục đích ngoài mục đích xay nguyên liệu.

Vì có nguy cơ làm hỏng máy.

Sản phẩm này dùng cho gia đình, không sử dụng cho nhà hàng ăn uống.

Không đưa những nguyên liệu không được sử dụng vào(Xem trang 9)

Vì có thể làm hỏng máy.

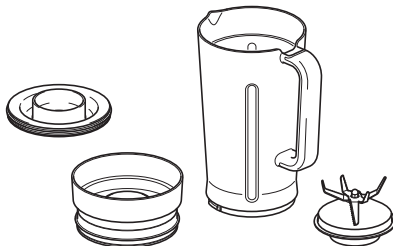
Không vận hành máy liên tục vượt quá thời gian tiêu chuẩn

(Cho máy nghỉ theo thời gian quy định trở lên cho tới khi thực hiện thao tác lần sau.)

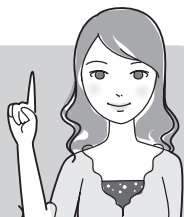
(Xem trang 33)

Vì có khả năng làm hỏng máy.

Ngoài bộ bình đựng, bộ cối xay và các phụ kiện của sản phẩm này, không kết hợp sử dụng với các sản phẩm khác.



※ Hình ảnh minh họa của mục chú ý về mặt an toàn khác với sản phẩm thực tế.

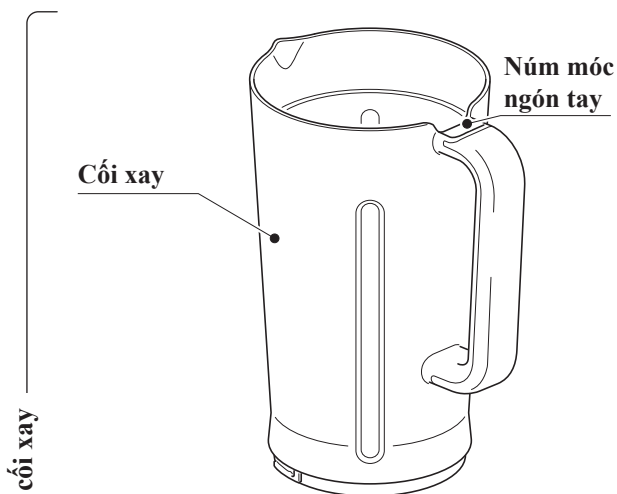
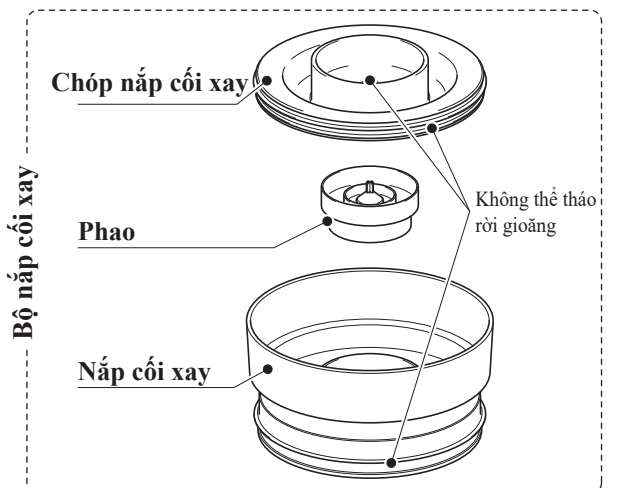


Tên gọi và chức năng của các bộ phận

Đầu tiên cần kiểm tra xem đã có đầy đủ các bộ phận và phụ kiện chưa.

Các gioăng được lắp sẵn từ đầu. (Tham khảo cách tháo gioăng của từng bộ phận tại trang 29, 31)

Bộ cối xay



Gioăng đế dao

Có kèm theo một gioăng dự bị

Đế dao

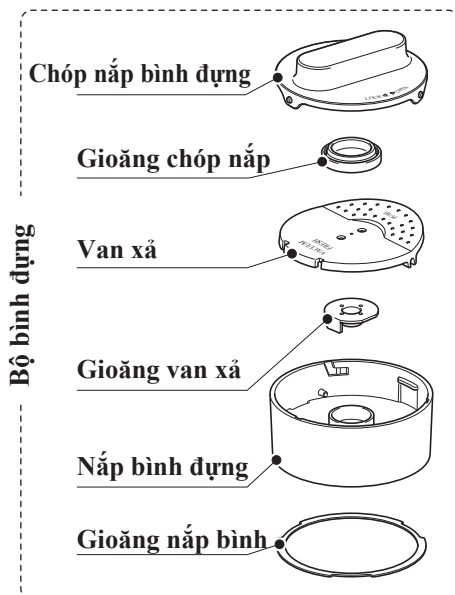
Đai gắn đế dao

Lưỡi dao

Không thể tháo rời

Bộ nắp bình đựng

Gồm 2 bộ.



Bình đựng

Bình đựng được cấu tạo bởi hai phần cốc bên trong và bên ngoài có thể tháo rời được.

Ở giữa hai phần cốc có gioăng giống với gioăng nắp bình.

Khi hai phần cốc bị lỏng lẻo, hãy vặn chặt lại trước khi sử dụng.

(Xem trang 32)

Chân đế bình đựng

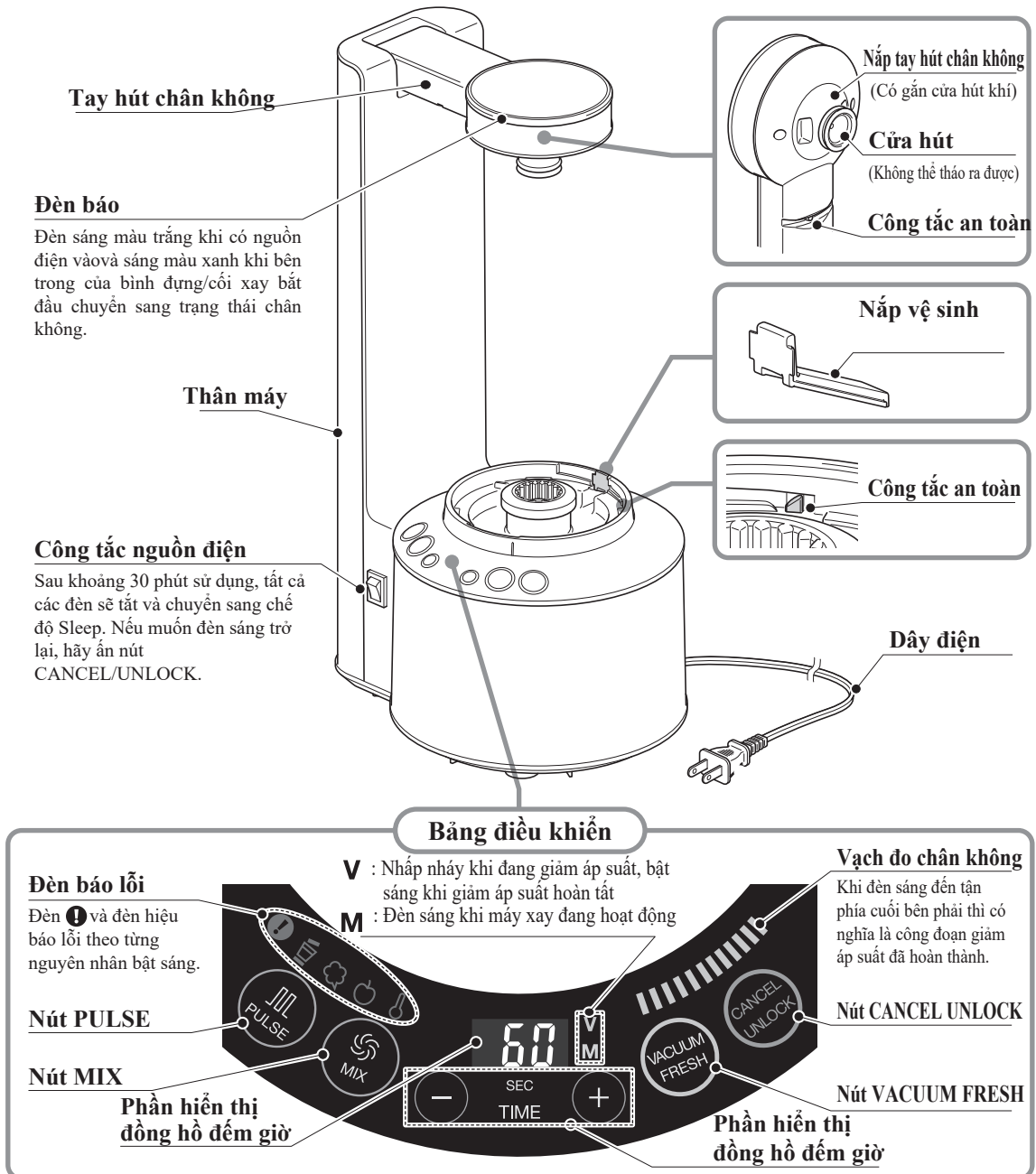
Bàn chải vệ sinh

Dùng khi vệ sinh máy

Tên gọi và chức năng của các bộ phận

Thông số kỹ thuật của sản phẩm và các bộ phận có thể sẽ thay đổi mà không được báo trước.

Thân máy



Sách công thức chế biến

Giới thiệu các công thức chế biến đồ ăn có thể thực hiện được bằng sản phẩm này.

Nắp đựng dùng để vệ sinh để dao cắt

Xem trang 30



Trước khi sử dụng

Giải thích về máy xay chân không

Với các máy xay từ trước đến nay, thành phẩm xay như sinh tố sẽ bị oxy hóa do có nhiều không khí bị hòa lẫn vào trong quá trình xay nguyên liệu. Khắc phục nhược điểm này, máy xay chân không có thể ức chế quá trình oxy hóa ngay từ đầu và làm chậm quá trình oxy hóa bằng cách hút bỏ không khí ra trước khi xay nguyên liệu.

Ngoài ra, nhờ vào việc có thể bảo quản chân không thành phẩm sau khi xay bằng chức năng máy xay chân không trong bình đựng đi kèm nên có thể ức chế phản ứng oxy hóa giúp giữ nguyên độ tươi ngon của thực phẩm, đồ uống trong quá trình di chuyển, bảo quản.

※ Bảo quản chân không không có tác dụng khử trùng nên tránh vận chuyển thực phẩm, đồ uống chứa trong bình đựng chân không trong thời gian dài.

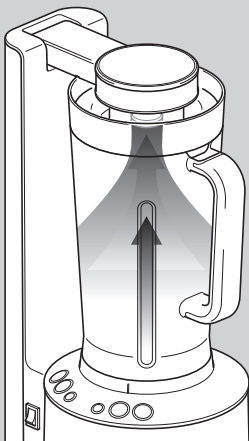
Ngoài ra, nên bảo quản thực phẩm, đồ uống đã xay trong tủ lạnh và sử dụng sớm nhất có thể sau khi chế biến.

Máy xay chân không

Thiết bị sẽ giảm áp lực bên trong cối xay để chuyển thành trạng thái chân không, và tự động ngừng xay.

Giảm áp lực bên trong cối xay

Hút không khí trong cối xay thông qua tay hút chân không.



Xay tự động Nhào (5 lần)

Xay liên tục (Thời gian xay đặt ở phần Hẹn giờ)

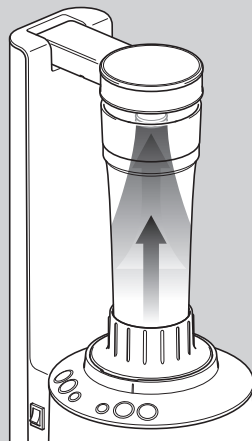
Dừng tự động

Bảo quản chân không

Thiết bị sẽ giảm áp lực bên trong bình đựng, chuyển thành trạng thái chân không và tự động dừng hoạt động.

Giảm áp lực trong bình đựng

Hút không khí trong bình đựng thông qua tay hút chân không.



Dừng tự động

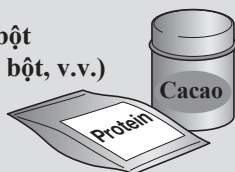
※ Chân không: Là trạng thái áp suất thấp hơn áp suất khí quyển.

Cần chú ý

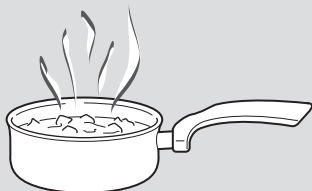
Thiết bị có thể bị hỏng nếu có dị vật bị hút vào thân máy cùng với không khí. Hãy sử dụng đúng theo hướng dẫn dưới đây.

Nguyên nhân hút phải dị vật

Bột
(Protein, bột cacao, bột đường, protein dạng bột, v.v.)



Hơi nước



Có chất lỏng dính vào nắp



Có bọt khí hay bọt sinh ra từ nguyên liệu

Nguyên liệu dễ sinh ra bọt khí, bọt

- Nguyên liệu chứa nhiều không khí như kem, táo
- Nguyên liệu dễ nổi bọt như sữa bò, sữa đậu nành, chế phẩm từ sữa
- Nguyên liệu chứa chất giãn nở

Để tránh hỏng hóc

- Sử dụng chức năng máy xay để xay hoặc xay hút chân không sau khi cho hòa tan hoàn toàn. Chi tiết xem trang 10.

- Hãy làm nguội nguyên liệu còn từ 40°C trở xuống trước khi đưa vào cối xay.

- Đối với các bộ nắp, sau mỗi lần sử dụng hãy kiểm tra và vệ sinh sạch sẽ nếu thấy có chất lỏng bám vào mặt sau của nắp bình đựng hoặc nắp cối xay.

- ① Kiểm tra dung lượng tối đa của bình đựng, cối xay được mô tả tại trang 12, 20, và sử dụng với dung lượng phù hợp.
- ② Khi rót thực phẩm, đồ uống đã xay như sinh tố vào bình đựng, hãy rót nhẹ nhàng để bọt không nổi lên.

Khi giảm áp suất trong bình đựng hoặc cối xay, không khí có lẫn trong nguyên liệu sẽ chuyển thành bọt và nổi lên, hoặc thành phẩm xay bị nổi bọt.

Nếu dung lượng thành phẩm bằng hoặc ít hơn dung lượng tối đa (xem trang 12, 20) thì hầu như không phát sinh vấn đề, nhưng nếu trong quá trình giảm áp suất nhận thấy bọt có thể dính vào nắp đáy thì ngay lập tức ấn nút CANCEL UNLOCK để cho dừng máy. Tiếp tục xay nguyên liệu đang xay dở bằng chức năng máy xay. (Xem trang 17)



Cách sử dụng máy xay

Những nguyên liệu không được sử dụng (nguyên nhân gây hỏng máy)

- ★ Nguyên liệu có nhiệt độ từ 40 độ C trở lên
- ★ Thịt, cá
- ★ Những loại bột như bột mì
- ★ Nguyên liệu cứng, nguyên liệu khô
 - Thực phẩm đông lạnh (trừ hoa quả)
 - Đá bán trên thị trường
 - Cá bào, đậu nành khô
 - Hoa quả sấy, v.v.
- ★ Những nguyên liệu có độ dính cao

★ Bột (Nếu là loại có thể hòa tan trong nước thì xem trang 10)

※ Trường hợp sử dụng chức năng máy xay chân không

Không sử dụng máy xay vào mục đích cắt, nhào, trộn, quét nguyên liệu chứa ít nước (ví dụ như làm nhân bánh Hăm bơ gơ, hay nhân bánh há cảo).
Vì có thể làm hỏng máy.

Ngoài ra, thiết bị có thể dừng hoạt động do cách kết hợp nguyên liệu hoặc lượng nước không phù hợp để tránh làm hỏng máy. Khi đó, xin vui lòng xem và làm theo hướng dẫn ở trang 25 ~ 26.

Chuẩn bị nguyên liệu

★ Hoa quả

Đối với hoa quả có vỏ dày thì gọt vỏ, bỏ hạt và lõi rồi cắt thành miếng vuông khoảng 3cm. Chuối thì cắt thành từng khúc tròn dài khoảng 3cm.



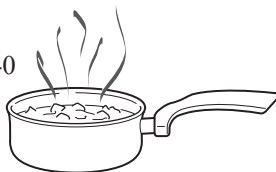
★ Hoa quả thuộc họ cam quýt

Bóc vỏ, tách thành múi nhỏ, bỏ hạt.



★ Nguyên liệu nóng

Làm nguội còn từ 40 độ C trở xuống

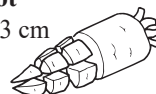


★ Đá

Sử dụng khay đá gia dụng để làm đá hình vuông kích thước khoảng 2,5cm.
※ Một lần có thể xay tối đa 10 viên đá

★ Nguyên liệu rắn như cà rốt

Cắt thành miếng vuông tầm 3 cm



★ Nguyên liệu dạng lá như cải bó xôi

Bỏ rễ rồi cắt thành đoạn dài khoảng 3 cm. Nếu muốn xay nhiều cùng một lúc vào thì cắt nhỏ rau.



★ Hoa quả đông lạnh

Cắt thành miếng vuông kích thước từ 3cm trở xuống rồi cấp đông.

※ Đối với nguyên liệu đã cấp đông, nhất định phải chia nhỏ ra rồi mới đưa vào máy xay.

Gợi ý khi xay nguyên liệu

Khi xay mà dùng chất lỏng như nước

Cần dùng thêm chất lỏng như nước để tránh hiện tượng dao cắt chạy quá tải, tuy nhiên nếu lượng nước tiết ra từ nguyên liệu đủ dùng thì không cần cho thêm nước vào vẫn có thể xay được.

• Yếu tố quan trọng

① Sử dụng nguyên liệu cơ bản là những nguyên liệu mềm chứa nhiều nước (Có thể dùng tay bóp ra nước cốt).

Ví dụ: quả họ cam quýt, cà chua, dưa hấu, nho, dưa lưới, quả kiwi.

Những loại không dùng làm nguyên liệu cơ bản được: dưa, táo, v.v.

② Sử dụng nguyên liệu cơ bản chiếm hơn nửa lượng nguyên liệu (xét về trọng lượng).

③ Tiếp nguyên liệu vào cối xay theo trình tự : (1) Nguyên liệu cơ bản ⇒ (2) Các loại rau lá ⇒ (3) Nguyên liệu chứa ít nước ⇒ (4) Đá, hoa quả đông lạnh.

Khi sử dụng nước trái cây bán sẵn thay cho nước

Có thể sử dụng nước hoa quả bán sẵn trên thị trường.

Tuy nhiên, đồ uống từ sữa rất dễ nổi bọt nên nếu xay bằng chức năng máy xay chân không thì cần xay với dung lượng tối đa giống như khi sử dụng nguyên liệu như sữa bò, sữa đậu nành. (Xem trang 12)

Khi xay súp

Đối với những nguyên liệu như khoai luộc sẽ tạo ra chất kết dính trong quá trình xay nên cần tiếp đủ nước. Lượng chất lỏng tiếp vào phải nhiều hơn so với nguyên liệu từ 1,5 lần trở lên (Xét về trọng lượng).

Nếu quá kết dính, thiết bị có thể bị lỗi và dừng lại, khi đó hãy xử lý theo các bước giải thích tại trang 25~26.

Khi sử dụng nguyên liệu dạng bột (bột cacao, bột đậu, bột đường, protein dạng bột, v.v.)

Trường hợp xay bằng chức năng máy xay chân không, hãy trộn trước nguyên liệu với chất lỏng bằng một dụng cụ đựng khác cho tới khi các nguyên liệu hòa trộn hoàn toàn rồi xay với dung lượng tối đa tương tự như khi sử dụng sữa bò, sữa đậu nành. (Xem trang 12)

※ Không sử dụng nguyên liệu được lắc để trộn lẫn với nhau. Vì bọt sẽ bị hút vào gây hỏng máy.



Đối với nguyên liệu dạng bột không thể hòa tan hoàn toàn, hãy chuyển sang dụng cụ đựng khác để trộn sau khi xay xong hoặc dùng chức năng máy xay (trang 17) để xay.

Nếu sử dụng chức năng máy xay chân không, những loại bột không hòa tan hết trong nước sẽ bị phát tán trong cối xay khi giảm áp suất và bị hút vào thân máy cùng với không khí gây hỏng máy.

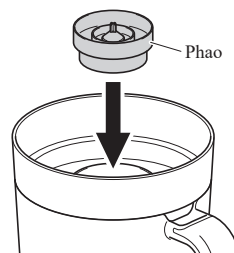
Cách sử dụng máy xay

Khi sử dụng lần đầu tiên hoặc sau một thời gian dài không dùng thì trước khi sử dụng phải rửa sạch bộ cối xay. (Xem trang 29~30)

Chuẩn bị

Cần chú ý

- Nhất định phải lắp phao vào. Vì đây là phụ kiện quan trọng phòng tránh phát sinh hỏng hóc của máy nên chú ý để không quên lắp vào.

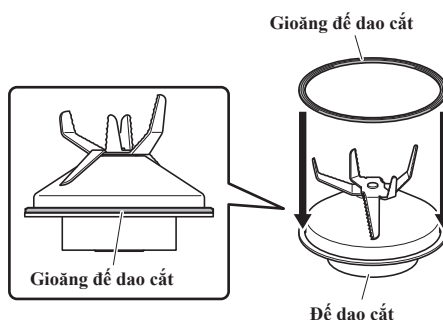


1 Lắp bộ cối xay.

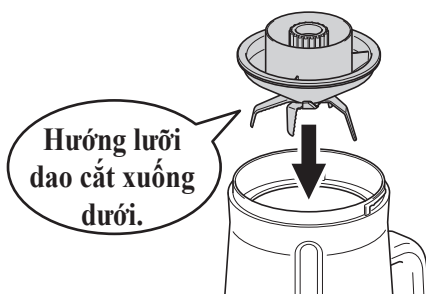
- ① Lắp gioăng đế dao vào phần đế dao.



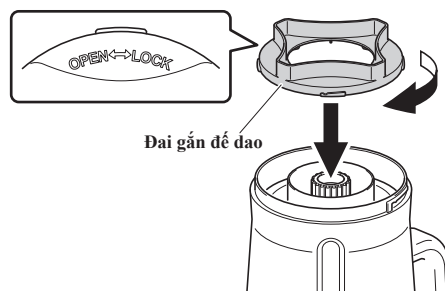
Phải lắp gioăng đúng vị trí.
Nếu lắp không đúng thì có thể làm nguyên liệu bị rò ra ngoài.



- ② Đặt đế dao lên đáy cối xay như hình.



- ③ Đặt đai gắn đế dao lên, xoay theo chiều mũi tên như hình để lắp vào.

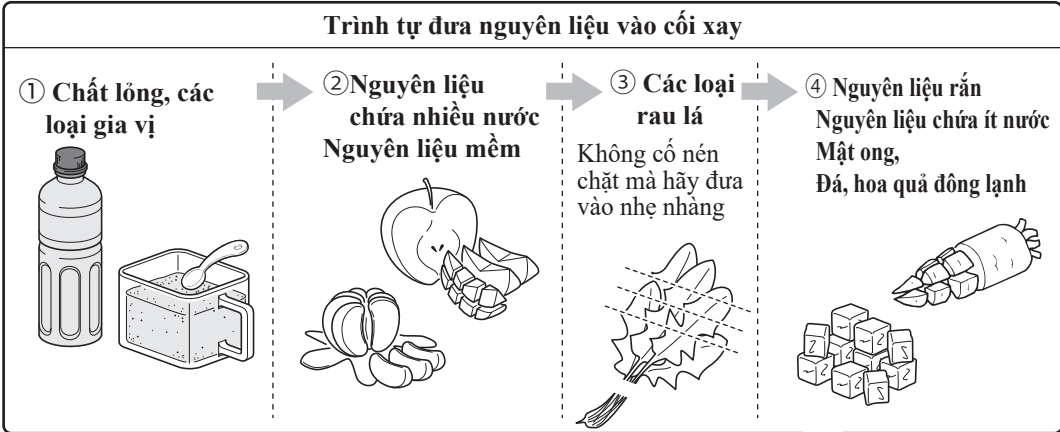


Point

Xoay cho đến khi không xoay thêm được nữa.

Cách sử dụng máy xay

2 Đưa nguyên liệu đã chuẩn bị sẵn (xem trang 9) vào cối xay



Dung lượng tối đa (1500ml)

Không cho nguyên liệu vào vượt quá dấu này

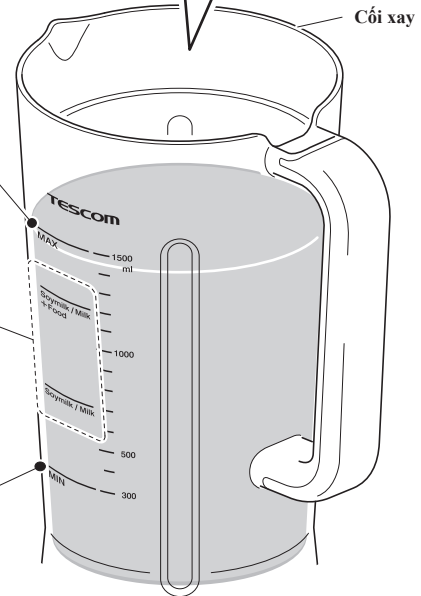
Trường hợp sử dụng đồ uống dạng lỏng xay cùng với sữa đậu nành, sữa bò, các chế phẩm từ sữa, bột bằng máy xay chân không



- 1) Đối với các loại sữa như sữa bò, sữa đậu nành, không đổ vượt quá mức “Soy milk / Milk”
- 2) Đối với các loại nguyên liệu khác, không đưa vào vượt quá mức “Soy milk / Milk+Food”

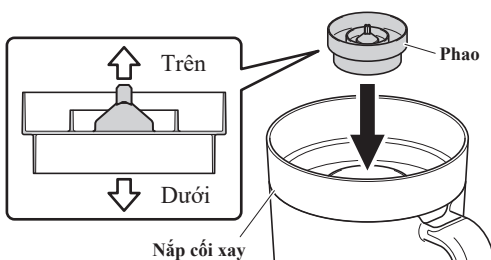
Dung lượng tối thiểu (300ml)

Không cho ít hơn mức đánh dấu này

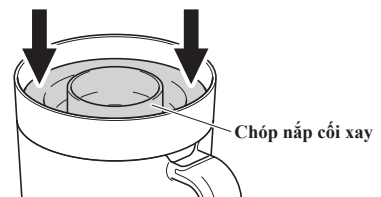


3 Đóng nắp chặt

① Đóng nắp cối xay, lắp phao vào chính giữa.



② Ấn chóp nắp cối xay từ trên xuống rồi ấn chặt.



Cách sử dụng máy xay.

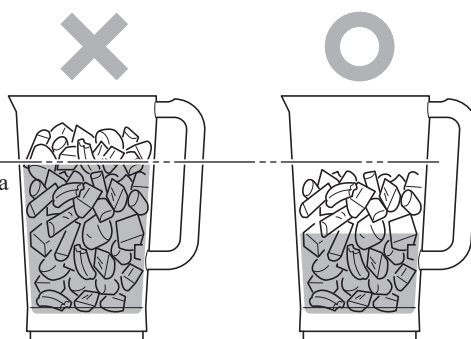
Cách sử dụng chức năng máy xay chân không

Đây là chế độ vận hành tự động, vừa ức chế sự oxy hóa vừa xay nguyên liệu sau khi chuyển trạng thái bên trong cối xay thành chân không.

Cần chú ý

- Lắp đúng các phần lại với nhau, vì nếu không sẽ gây ra hỏng hóc hoặc bị lỗi.
- Nhất định phải đưa nguyên liệu vào máy xay với lượng nhỏ hơn dung lượng tối đa của cối xay (xem trang 12).
Quan sát cối xay, nếu thấy nguyên liệu vượt quá vạch giới hạn thì không ấn nguyên liệu xuống cho vừa vạch giới hạn mà hãy lấy thìa gấp bớt nguyên liệu ra.

Dung lượng tối đa



1 Đưa nguyên liệu vào cối xay đã lắp đủ chi tiết rồi đóng chặt nắp. (Xem trang 11 ~12)

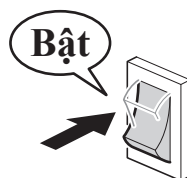


Sau mỗi lần sử dụng, phải vệ sinh cối xay, làm khô sạch sẽ cho lần sử dụng sau.

Nếu liên tiếp sử dụng cối xay ở trạng thái nắp bình bị dính nguyên liệu hoặc nước thì có thể làm hỏng máy.

2 Cắm phích cắm vào ổ điện, bật công tắc nguồn điện.

- Đèn báo sẽ sáng và thời gian sẽ được hiển thị.



Cách sử dụng máy xay

※ Chân không: Là trạng thái áp suất thấp hơn áp suất khí quyển.

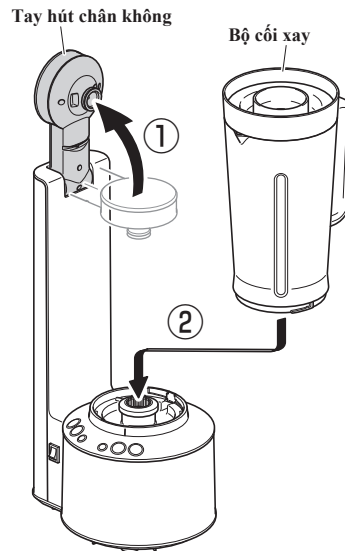
3

Lắp bộ cối xay vào thân máy.

① Dựng thẳng đứng tay hút chân không.

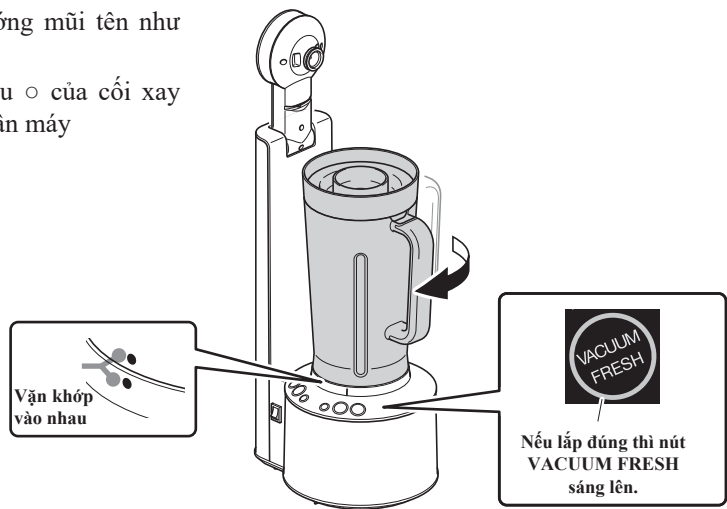
② Lắp bộ cối xay vào thân máy như hình.

※ Chú ý để không va chạm vào phần tay hút chân không

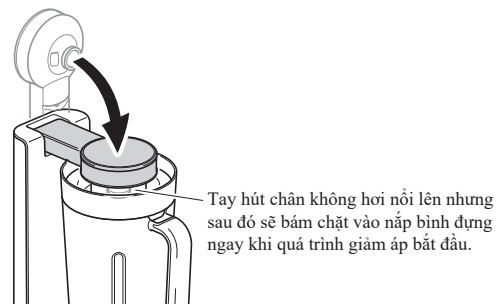


③ Xoay bộ cối xay theo hướng mũi tên như hình để lắp vào.

- Xoay cho đến khi phần dấu ○ của cối xay khớp với phần dấu ○ của thân máy



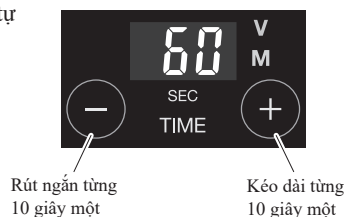
④ Hạ tay hút chân không xuống



Cách sử dụng máy xay

4 Ấn nút hẹn giờ để thiết lập thời gian xay nguyên liệu.

- Có thể hẹn giờ từ 10 giây đến 120 giây với bước nhảy là 10 giây.
- Lần đầu sử dụng thì đặt 60 giây, từ lần thứ 2 trở đi thiết bị sẽ tự động hẹn giờ theo thời gian được thiết lập lần trước



5 Ấn nút VACUUM FRESH.

Hút hết không khí trong cối xay để tạo trạng thái chân không.
(Hoàn tất khi tất cả vạch đo chân không sáng lên)

Sau tiếng kêu “pi pi pi”, thiết bị sẽ chạy lần lượt 5 lần để trộn nguyên liệu.

Máy nhào trộn liên tục cho đến khi đồng hồ đếm giờ về 0.

Tự động dừng.



- Nếu muốn dừng máy giữa chừng khi đang hoạt động, hãy ấn nút CANCEL/UNLOCK. Ấn một lần máy sẽ tạm dừng, ấn 2 lần tay hút chân không sẽ được nhả ra. (Khi mở tay hút chân không ra, đồng hồ đếm giờ sẽ được thiết lập lại.)

Khởi động lại từ trạng thái tạm dừng.

Nếu muốn dừng máy trong khi đang hút không khí từ trong cối xay ra: Ấn nút VACUUM FRESH (Bật sáng).

Nếu muốn dừng máy khi dao cắt bắt đầu quay và quá trình xay nguyên liệu được bắt đầu: Ấn nút MIX.

Thiết bị này sẽ phát ra âm thanh cảnh báo “pipi , pipi, pipi” và tự động dừng hoạt động nếu phát hiện thấy lỗi

Khi phát sinh lỗi, hãy xử lý theo hướng dẫn tại trang 25~26 để tránh bị thương hoặc làm hỏng máy.

Point

Sau khi xay xong, nếu muốn xay tiếp, hãy hẹn giờ rồi ấn nút PULSE hoặc MIX để máy tiếp tục hoạt động (Xem trang 17)

※ Sau khi ấn nút CANCEL/UNLOCK và mở tay hút chân không ra, không khí sẽ tràn vào trong cối xay và sẽ không còn trạng thái chân không nữa. Khi muốn xay lại bằng chức năng máy xay chân không, nhất định phải vệ sinh bộ nắp cối xay để thật khô rồi mới tiến hành xay.

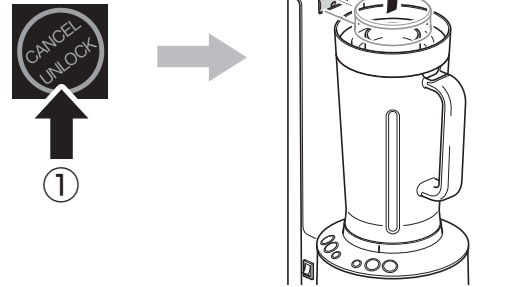
Cách sử dụng máy xay

※ Chân không: Trạng thái áp suất thấp hơn áp suất khí quyển

6 Tháo bộ cối xay ra khỏi thân máy.

- ① Ấn nút CANCEL/UNLOCK
- ② Kiểm tra nếu thấy tay hút chân không hơi nổi lên một chút thì dừng thẳng đứng tay hút chân không lên.

※ Không cố tách tay hút chân không ra khỏi phần nắp đậy.

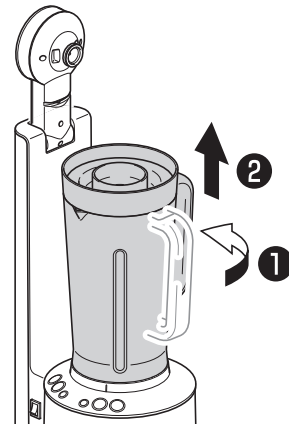


- ③ Xoay phần bộ cối xay theo chiều mũi tên như hình để tháo ra khỏi thân máy.

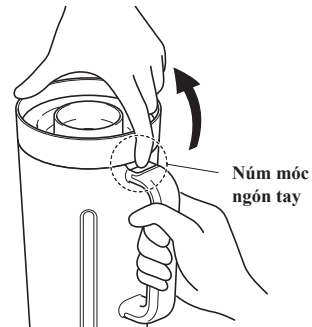
※ Chú ý để không va chạm vào tay hút chân không.

⇒ Nếu muốn bảo quản chân không đối với thực phẩm, đồ uống như nước sinh tố thì xem trang 19.

- Không thể bảo quản trong cối xay.



Khi tháo nắp đậy, hãy đặt cối xay ở nơi bằng phẳng và giữ cối chắc chắn, sau đó mở ra từ núm móc ngón tay ở phía trên tay cầm.



7 Nếu không tiếp tục sử dụng nữa thì ấn công tắc nguồn để ngắt nguồn điện và rút phích ra khỏi ổ cắm.

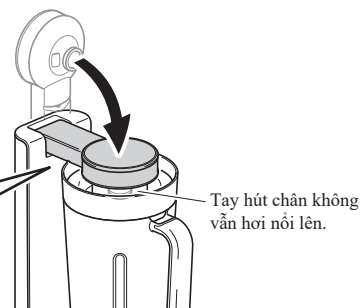
Cách sử dụng máy xay

Cách sử dụng chức năng máy xay

1 Cắm điện và lắp bộ cối xay vào thân máy xay. (Xem trình tự từ 1~3 tại trang 13~14)

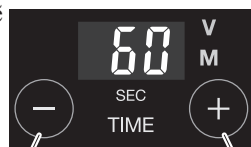
※ Hãy đảm bảo lượng nguyên liệu đưa vào đúng như hướng dẫn tại trang 11, 12.

Nhất định phải lắp tay hút chân không vào



2 Ấn nút hẹn giờ để thiết lập thời gian xay nguyên liệu.

- Có thể đặt từ 10 giây đến 120 giây với bước nhảy là 10 giây.
- Lần đầu sử dụng thì đặt 60 giây, từ lần thứ 2 trở đi thiết bị sẽ tự động hẹn giờ theo thời gian được thiết lập lần trước.

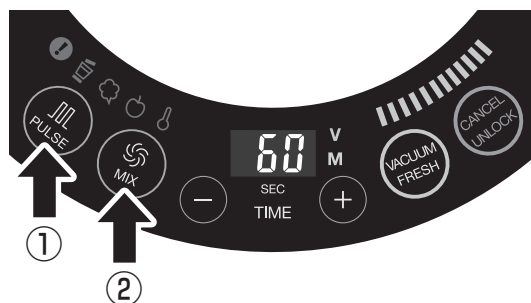


Rút ngắn từng 10 giây một

Kéo dài từng 10 giây một

3 Xay nguyên liệu.

- ① Ấn nhiều lần nút PULSE, mỗi lần ấn trong khoảng 1 giây
- ② Khi nguyên liệu bắt đầu được trộn lẫn với nhau, ấn nút MIX.
 - Nếu muốn dừng giữa chừng, ấn nút CANCEL/ UNLOCK.



4 Tháo bộ cối xay ra khỏi thân máy. (Xem bước thứ 6 tại trang 16)



Không bảo quản chân không đối với những thực phẩm, đồ uống xay bằng chức năng máy xay. Không xay lại bằng chức năng máy xay chân không.

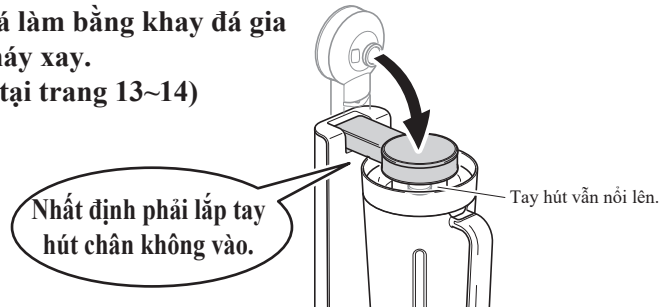
Do đã có lần không khí nên không thể ức chế được quá trình oxy hóa.

Ngoài ra, khi xay bằng cách hút không khí để tạo trạng thái chân không, do không khí lẫn trong thực phẩm bị giãn nở nên chất lỏng bên trong thân máy cũng bị hút vào theo khiến cho thiết bị có thể bị hỏng.

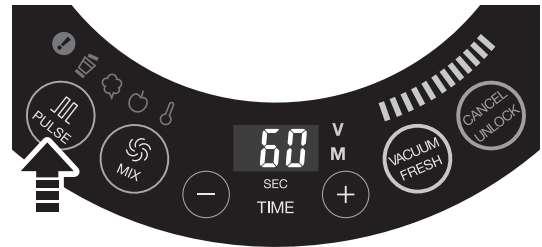
Cách sử dụng máy xay

Cách làm đá nghiền

- 1 **Cắm điện, lắp cối xay có chứa đá làm bằng khay đá gia dụng (tối đa 10 viên) vào thân máy xay.**
(Xem trình tự thực hiện từ 1~3 tại trang 13~14)



- 2 **Mỗi lần ấn nút PULSE trong khoảng 1 giây và xay cho tới khi đá nhỏ tới mức mong muốn.**



- 3 **Tháo bộ cối xay ra khỏi thân máy xay (Xem bước thứ 6 tại trang 16) và dùng đũa lấy đá ra.**

Point

Khi làm đá nghiền, hãy sử dụng cối xay đã khô hoàn toàn và đá thật già. Khi muốn xay nhiều lần, hãy lau khô nước trong cối xay sau mỗi lần sử dụng.

Việc nghiền đá sẽ khó khăn nếu cối xay và đá bị ướt.



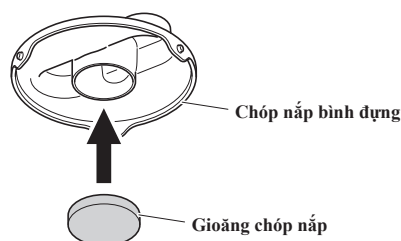
Cách bảo quản chân không

Khi sử dụng lần đầu tiên hoặc sau một thời gian dài không dùng, hãy rửa sạch bộ bình đựng trước khi sử dụng của máy xay (Xem trang 31~32)

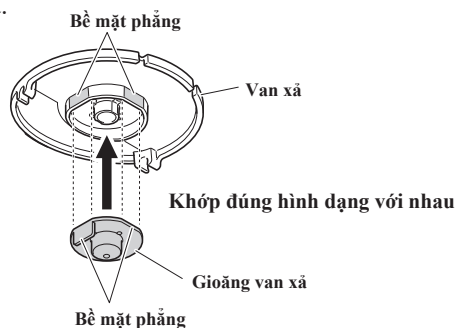
Chuẩn bị

1 Lắp các gioăng

- ① Lắp gioăng chóp nắp vào chính giữa mặt sau nắp bình đựng

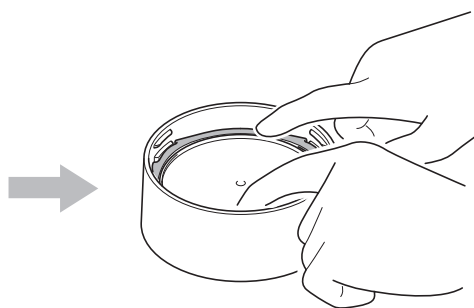
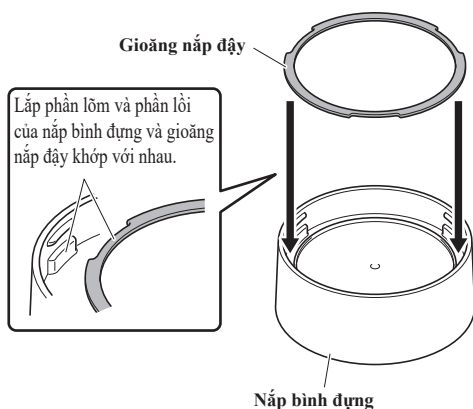


- ② Lắp gioăng van xả vào chính giữa mặt sau của van xả.



- ③ Lắp gioăng nắp đáy vào rãnh của mặt sau nắp đáy bình đựng.

- Gioăng nắp đáy không phân biệt mặt trước và mặt sau

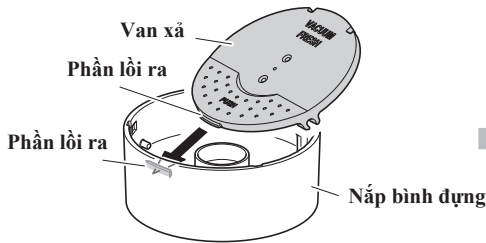


Point
Lắp chặt sao cho phần gioăng không bị nổi lên.

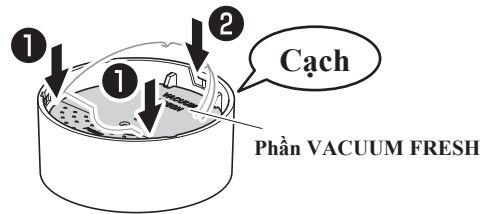
Cách bảo quản chân không

2 Lắp van xả vào nắp bình đựng.

① Lắp van xả bằng cách cài phần lồi ra ở phía phần PUSH của van xả vào bên dưới phần lồi của nắp bình đựng.

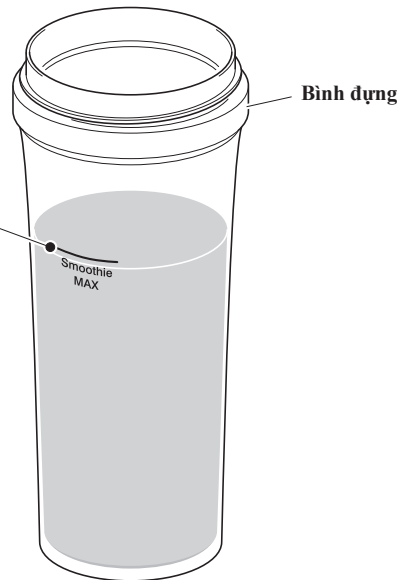


② Hạ phần đối diện xuống và rồi lắp vào bằng cách ấn chặt theo trình tự: Hai cạnh bên ① → VACUUM FRESH ②



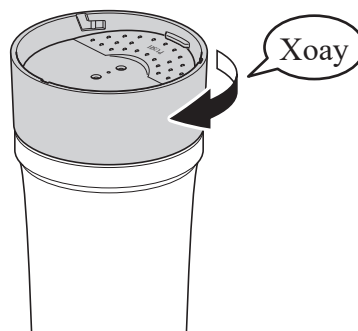
3 Rót từ từ thực phẩm, đồ uống đã xay bằng chức năng máy xay chân không như sinh tố vào bình đựng sao cho không bị nổi bọt.

Dung lượng tối đa (400ml)



4 Dựng thẳng bình đựng, xoay nắp theo chiều mũi tên như hình để đóng nắp vào.

- Chưa đầy chớp nắp bình đựng.



Cách bảo quản chân không.

Cách sử dụng chức năng bảo quản chân không

Bảo quản thành phẩm xay bằng chức năng máy xay chân không ví dụ như nước sinh tố. Bên trong cối xay được chuyển thành trạng thái chân không để bảo quản vì vậy sẽ giữ được **độ tươi** ngon của thực phẩm, đồ uống.

※ Không có tác dụng khử trùng. Tránh vận chuyển trong thời gian dài hoặc bảo quản trong điều kiện nhiệt độ thường. Ngoài ra, thực phẩm, đồ uống có thể bị phân tách trong quá trình bảo quản do cách kết hợp nguyên liệu thực phẩm, **đồ uống**.

Cần chú ý

- Không để trong tủ lạnh. Vì có thể bị biến dạng hoặc hỏng hóc.
- Không bảo quản chân không đối với thực phẩm, đồ uống không được xay bằng chức năng máy xay chân không. Vì có thể sẽ làm hỏng máy.
- Trước khi bảo quản chân không, hãy lưu ý **không** để thực phẩm, đồ uống như nước sinh tố **đỉnh** vào nắp bình đựng. Lưu ý không lắc hay để nghiêng bình đựng vì có thể **làm** hỏng máy.

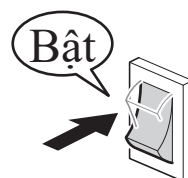
1 Rót thực phẩm, đồ uống như nước sinh tố vào trong bình đựng và đóng chặt nắp đáy. (Xem trang 19~20)



Nếu muốn bảo quản chân không lại đối với thực phẩm, đồ uống bên trong bình đựng đã được mở nắp (đã ấn van xả để không khí lọt vào trong) thì nhất định phải vệ sinh bộ nắp đáy. Nếu dùng bình đựng trong trạng thái có thực phẩm, đồ uống như nước sinh tố **đỉnh** vào nắp đáy thì có thể làm hỏng máy.

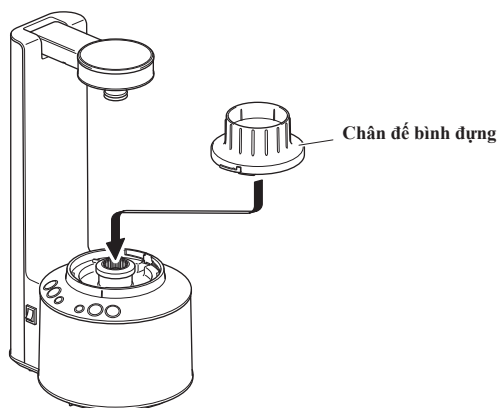
2 Cắm phích cắm vào ổ điện, bật công tắc điện.

- Đèn báo sẽ sáng và thời gian sẽ được hiển thị.



3 Lắp vào thân máy

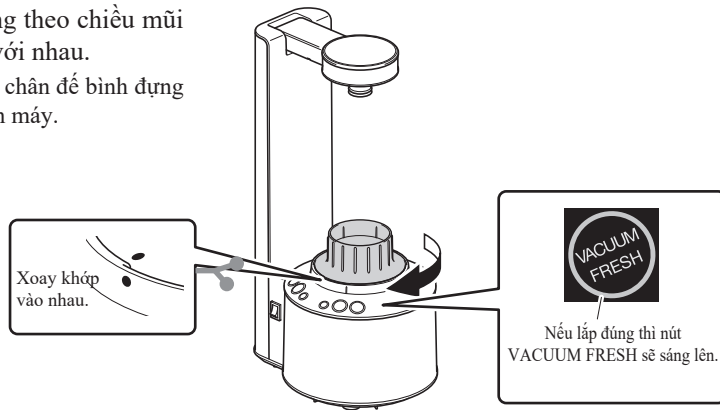
- ① Lắp chân đế bình đựng vào thân máy



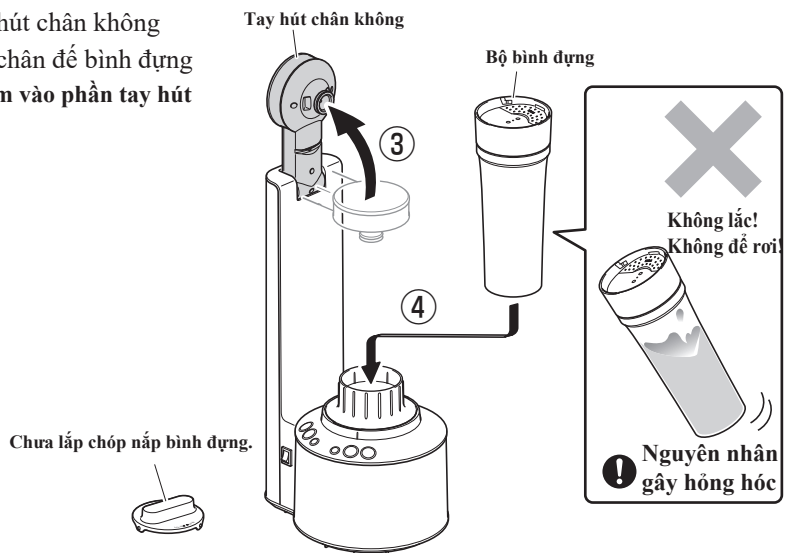
Cách bảo quản chân không

※ Chân không: Trạng thái áp suất thấp hơn áp suất khí quyển.

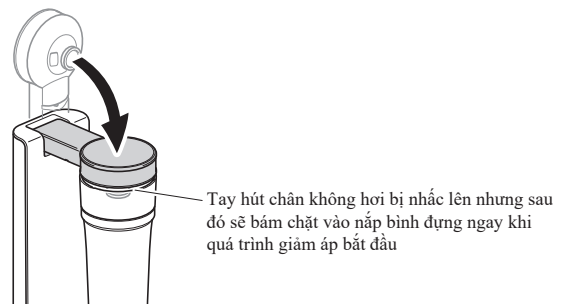
- ② Xoay chân đế bình đựng theo chiều mũi tên như hình để lắp lại với nhau.
- Xoay sao cho dấu ○ của chân đế bình đựng khớp với dấu ○ của thân máy.



- ③ Đặt thẳng đứng tay hút chân không
- ④ Đặt bộ bình đựng lên chân đế bình đựng
- ※ Chú ý để không va chạm vào phần tay hút chân không



- ⑤ Hạ tay hút chân không xuống



Cách bảo quản chân không

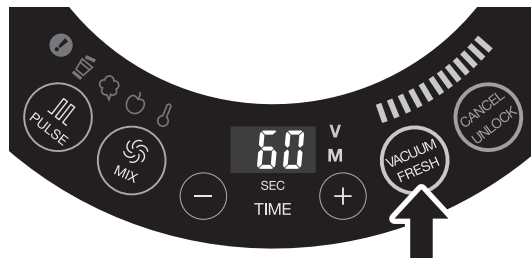
4

Ấn nút VACUUM FRESH

Hút hết không khí trong bình đựng để tạo thành trạng thái chân không.
(Hoàn tất khi toàn bộ vạch đo chân không sáng lên)



Tự động dừng và tay hút chân không được nhả ra



- Nếu muốn dừng giữa chừng, hãy ấn nút CANCEL/UNLOCK. Ấn một lần thì máy sẽ tạm dừng, ấn 2 lần thì tay hút chân không sẽ được nhả ra. Ấn nút VACUUM FRESH (sáng đèn) để khởi động lại.

Thiết bị này sẽ phát ra âm thanh cảnh báo “pipi , pipi, pipi” và tự động dừng hoạt động nếu phát hiện thấy lỗi.

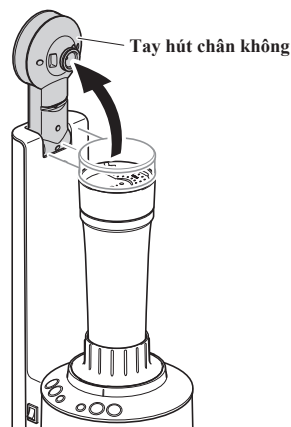
Khi phát sinh lỗi, hãy xử lý theo hướng dẫn tại trang 25~26 để tránh bị thương hoặc làm hỏng máy.

5

Tháo bộ bình đựng ra khỏi thân máy.

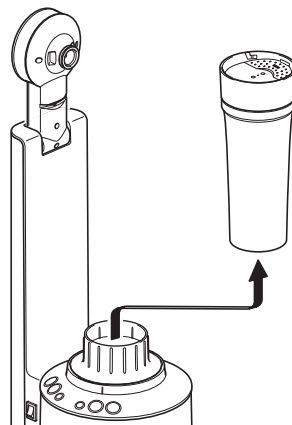
- ① Kiểm tra nếu thấy tay hút chân không hơi nhấc lên một chút thì dừng thẳng đứng tay hút chân không lên.

※ Không cố tách tay hút chân không ra khỏi phần nắp đậy



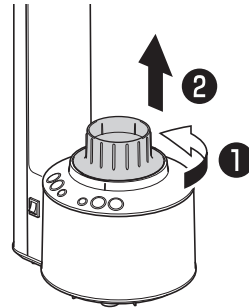
- ② Tháo bộ bình đựng ra

※ Chú ý không để va chạm vào tay hút chân không



Cách bảo quản chân không.

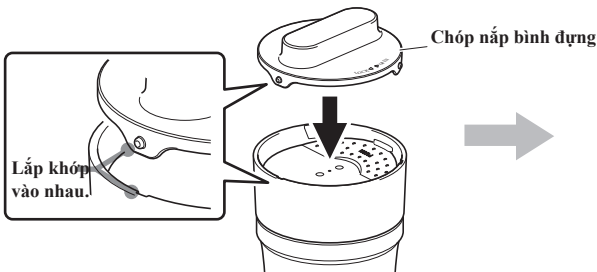
- ③ Xoay chân đế bình đựng theo chiều mũi tên như hình để tháo ra khỏi thân máy.



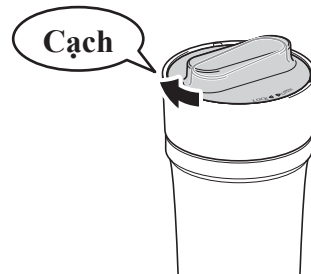
- 6 Trường hợp không sử dụng tiếp thì ấn công tắc nguồn điện để ngắt nguồn điện rồi rút phích ra khỏi ổ cắm.

7 Đậy chóp nắp bình đựng

- ① Lắp sao cho phần lõi chóp nắp bình đựng khớp với phần lõm của nắp bình đựng.

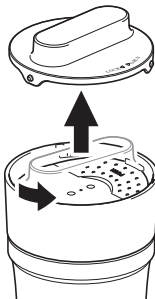


- ② Xoay chóp nắp bình đựng theo chiều mũi tên như hình.



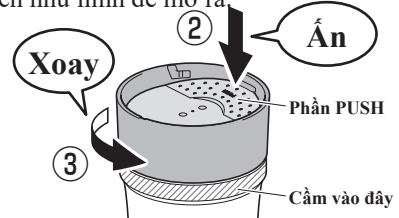
Áp suất bình đựng đã bảo quản chân không đang được giảm xuống. Khi uống, hãy mở nắp bình đựng theo trình tự dưới đây.

- ① Xoay chóp nắp bình đựng theo chiều mũi tên như hình để mở ra.



- ② Ấn vào phần PUSH trên van xả. (Sẽ mất đi trạng thái chân không)

- ③ Cầm vào phần trên của bình đựng, xoay nắp bình đựng theo chiều mũi tên như hình để mở ra.



※ Sau khi uống xong hãy vặn chặt nắp bình đựng. Vì nếu không vặn chặt có thể làm thực phẩm, đồ uống như sinh tố bị rò ra ngoài.



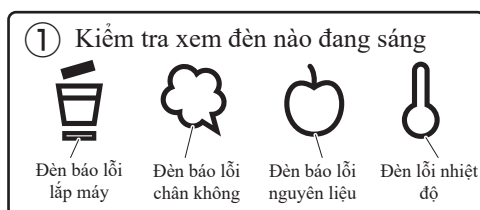
Khi phát sinh lỗi

Thiết bị này sẽ phát ra âm thanh cảnh báo “pipi , pipi , pipi” và tự động dừng hoạt động nếu phát hiện thấy lỗi.

Khi phát sinh lỗi, hãy xử lý theo các bước sau đây để tránh bị thương hoặc hỏng máy

1

- ① Kiểm tra đèn đang sáng
- ② Ấn nút CANCEL UNLOCK để loại bỏ lỗi



Khi đèn báo lỗi lắp máy sáng

Hãy kiểm tra

Xay

Bảo quản

Đã lắp tay hút chân không chưa?

Đã lắp cối xay/chân đế bình đựng vào thân máy đúng chưa?

Cách xử lý

- Phải lắp tay hút chân không cả trong trường hợp không sử dụng chức năng chân không.
- Lắp vào thân máy đúng cách, và kiểm tra đèn VACUUM FRESH có sáng không (Xem trang 14, 22)



Khi đèn báo lỗi chân không sáng

Hãy kiểm tra

Xay

Bảo quản

Nắp đã được đóng chặt chưa?

Có bột hay nguyên liệu dính vào nắp bình đựng, nắp cối xay hay không?

Các bộ nắp đã được lắp đúng chưa?

Đế dao cắt đã được lắp đúng chưa?

Cách xử lý

- Đóng chặt nắp sao cho không bị hở
- Hãy vệ sinh nắp. (Xem trang 29~32)
- Loại bỏ hết bột trong bình đựng, cối xay.
- Kiểm tra xem có quên lắp phụ kiện / gioăng nào đó không, có lắp nhầm không.
- Nhất định phải lắp gioăng đế dao
- Vặn chặt đai gắn đế dao

- 2 Chuyển công tắc nguồn thành OFF rồi rút phích ra khỏi ổ cắm.
- 3 Tháo bộ bình đựng và cối xay ra khỏi thân máy xay
(Xem trang 16, 23)
- 4 Kiểm tra theo các bước dưới đây và xử lý phù hợp tùy theo nguyên nhân phát sinh.



Khi đèn báo lỗi nguyên liệu sáng

Lấy toàn bộ nguyên liệu bên trong cối xay ra một dụng cụ đựng khác rồi xử lý.



Hãy kiểm tra

Cách xử lý

Xay

Liệu nguyên liệu có bị nhiều quá không?

- Giảm lượng nguyên liệu đưa vào, đảm bảo lượng nguyên liệu trong giới hạn cho phép của cối xay. (Xem trang 12)

Có lẫn nguyên liệu không được sử dụng không?

- Loại bỏ những nguyên liệu không được sử dụng (Xem trang 9)

Nguyên liệu có ở trong tình trạng khó nhào trộn như kích thước to quá, ít nước quá không?

- Cắt nhỏ nguyên liệu.
- Tiếp thêm chất lỏng như nước vào.

Nguyên liệu có đang bị kẹt dẹt vào dao cắt không?

- Tháo đế dao (xem trang 29), dùng vật dụng như thìa để lấy nguyên liệu bị mắc vào phần dao cắt ra.

Nguyên liệu có bị hút vào nắp tay hút không?

- Vệ sinh nắp tay hút chân không (Xem trang 28)



Khi đèn báo hiệu lỗi nhiệt độ sáng lên.

Hãy kiểm tra.

Cách xử lý

Xay

Bảo quản

Bạn có đang sử dụng liên tục trong thời gian dài hay không?

- Cho máy nghỉ tối thiểu 30 phút.
※ Đảm bảo vận hành máy trong thời gian chỉ định.



Cách vệ sinh máy

Nhất định phải ngắt nguồn điện, rút phích cắm khỏi ổ cắm rồi mới vệ sinh máy.
Nhất định phải vệ sinh máy đúng theo hướng dẫn nếu không có thể làm hỏng máy.

Cần chú ý

- Không dùng dầu benzin, chất dung môi, bàn chải kim loại, bột đánh bóng, vải sợi hóa học để vệ sinh máy.
- Chú ý không làm mất gioăng.
- Không sử dụng cồn, rượu thuốc khử trùng.
Vì có thể làm máy bị ăn mòn, hỏng hóc.

Trước khi vệ sinh máy

Khi bị bẩn nhiều thì thực hiện bước chuẩn bị trước khi làm vệ sinh theo trình tự dưới đây.

1 Thực hiện trình tự từ 1~3 tại trang 13, 14

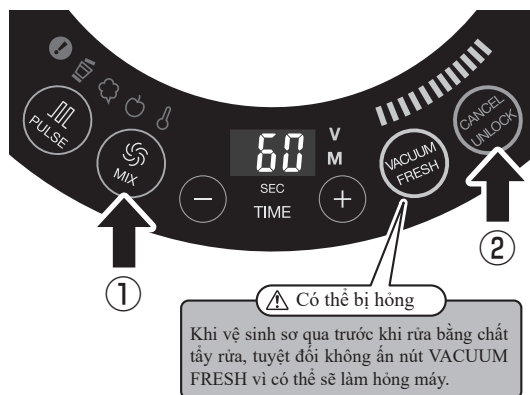
Đổ nước thường hoặc nước ấm vào cối xay theo tỉ lệ:
(Từ 40°C trở xuống) : Khoảng 1/3 bình trộn
Chất tẩy rửa trung tính dùng trong nhà bếp: Vài giọt

Rồi lắp vào thân máy và bật nguồn điện.



2 ① Ấn nút MIX và để chạy trong vài giây. ② Ấn nút CANCEL UNLOCK để cho dừng máy.

- Hãy điều chỉnh thời gian máy chạy tùy theo mức độ bẩn.



3 Tháo bộ cối xay ra khỏi thân máy sau khi máy đã dừng hẳn. (Xem trang 16)

4 Ấn công tắc nguồn để ngắt điện rồi rút phích ra khỏi ổ cắm.

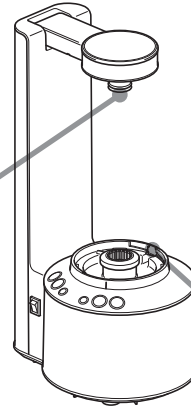
5 Mở nắp, bỏ hết nước bên trong ra, súc rửa nhẹ bằng nước và tháo rời từng chi tiết để vệ sinh.

Vệ sinh thân máy

Dùng khăn mềm nhúng vào nước xà phòng hoặc nước tẩy rửa trung tính đã pha loãng với nước rồi vắt khô và lau sạch.

⚠️ Chú ý rò nước

Vì phần thân máy không thể vệ sinh bằng nước được nên chú ý để không làm thân máy bị ướt. Vì có thể làm hỏng máy.



Không dùng chất tẩy rửa đối với cửa hút khí, hãy dùng khăn thấm nước vắt khô để lau sạch.

※ Chú ý không để các sợi vải của khăn vương lại.

Khi nghỉ ngơi cửa hút hút cả nguyên liệu xay do lỗi của nguyên liệu hay khi thấy bắn thì có thể tháo nắp tay hút ra và rửa bằng nước.

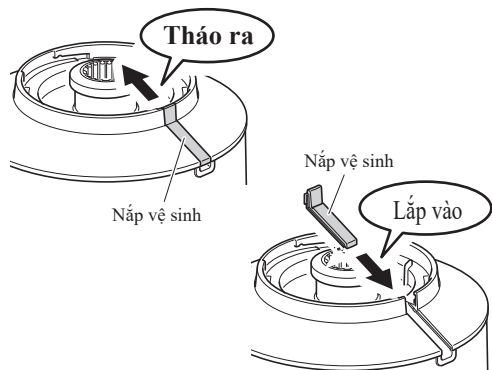


⚠️ Cần chú ý

Sau khi vệ sinh xong, lau sạch nước và phơi khô hoàn toàn rồi mới lắp vào thân máy.

Nếu làm đổ chất lỏng vào vị trí lắp các bộ phận như bộ cối xay thì nước sẽ chảy ra ngoài. Nếu các vị trí này bị bắn thì hãy trượt tháo nắp vệ sinh như hình và lau sạch vết bắn.

Sau khi vệ sinh xong nhất định phải lắp nắp vệ sinh lại.



⚠️ Chú ý rò nước

Không xả nước vào để rửa. Nếu nước thấm vào thân máy thì có thể làm hỏng máy.

Cách vệ sinh chân đế bình đựng

Dùng khăn mềm nhúng vào nước xà phòng hoặc chất tẩy rửa trung tính hòa loãng với nước sau đó vắt khô và lau sạch hoặc dùng miếng bọt biển nhúng vào nước tẩy rửa trung tính để rửa rồi súc tráng sạch.

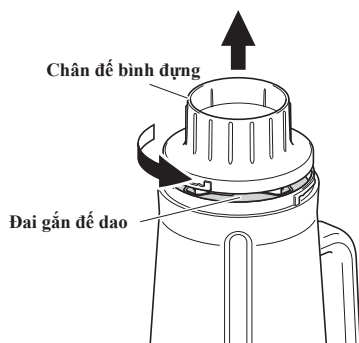


Cách vệ sinh máy

Cách vệ sinh bộ cối xay

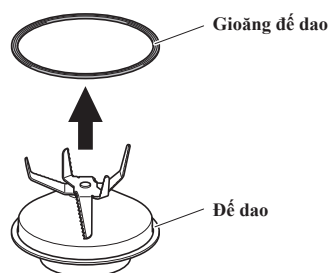
Cách tháo các bộ phận

- ① Khớp chân đế bình đựng vào đáy cối xay đã được lật úp, xoay đai gắn đế dao theo chiều mũi tên như hình để tháo ra. Tháo đế dao ra khỏi cối xay.



- Chân đế bình đựng cũng có thể lắp với đai gắn đế dao cũng có thể sử dụng được.

- ② Tháo gioăng đế dao ra khỏi đế dao (Cũng có trường hợp gioăng đế dao dính lại ở phía cối xay).

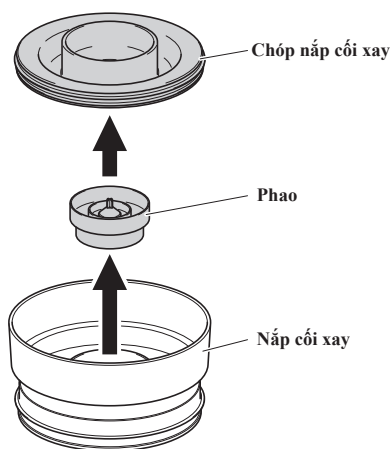


⚠ Có nguy cơ bị thương

Chú ý không sờ vào phần lưỡi dao cắt.

- ③ Tháo chóp nắp cối xay ra khỏi nắp cối xay rồi lấy phao ra.

※ Không thể tháo rời gioăng nắp cối xay và chóp nắp cối xay.

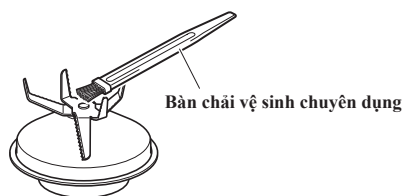


Cách vệ sinh

Dùng miếng bọt biển có tấm chất tẩy rửa trung tính để rửa, sau đó dùng nước thường hoặc nước ấm (từ 40°C trở xuống) súc rửa sạch. Khi rửa đế dao cắt thì dùng bàn chải vệ sinh chuyên dụng kèm theo để không bị chạm lưỡi dao.

⚠ Nghiêm cấm ngâm ngập nước

Không ngâm rửa đế dao. Có thể gây hỏng máy vì bộ phận này không hoàn toàn chống nước.



Hướng dẫn sử dụng máy rửa bát để vệ sinh

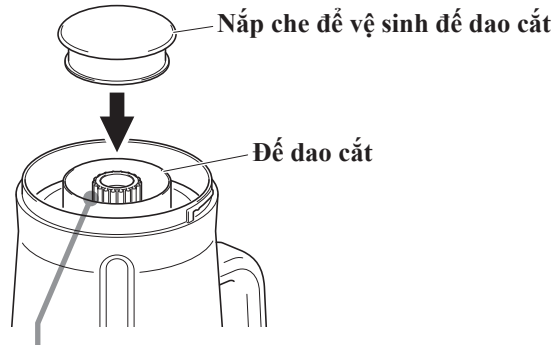
★ Những bộ phận có thể vệ sinh bằng máy rửa bát.

- Cối xay • Gioăng đế dao
- Đế dao

Rửa theo hướng dẫn sử dụng của máy rửa bát.

Không sử dụng máy rửa bát có nhiệt độ rửa lớn hơn 80°C.

Khi rửa phần đế dao bằng máy rửa bát thì hãy đặt nắp che dùng để vệ sinh đế dao cắt vào chính giữa mặt phía sau. Do tính chất cấu tạo, nước sẽ chui vào phần tay cầm của cối xay nên hãy tháo hết nước ra từ lỗ nhỏ ở phía dưới tay cầm.



Khi lắp phần nắp che dùng để vệ sinh đế dao cắt, hãy giữ nguyên đế dao trên cối xay để lắp vào. Khi tháo ra hãy chú ý để không chạm tay vào lưỡi dao.

Sau khi vệ sinh xong...

1 Sau khi vệ sinh xong, vẩy sạch nước và phơi thật khô sau đó lắp các bộ phận lại.

※ Nếu để nước còn đọng lại thì sẽ gây phát sinh nấm mốc, gỉ sét.



2 Lắp bộ cối xay vào thân máy rồi bảo quản ở nơi thoáng mát, không tiếp xúc trực tiếp với ánh mặt trời.

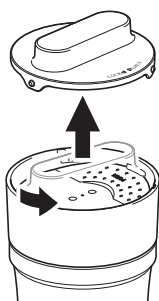


Cách vệ sinh máy

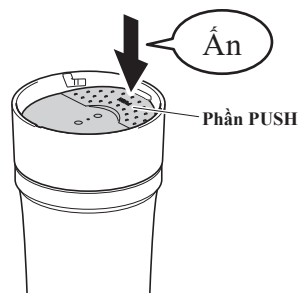
Cách vệ sinh bộ bình đựng

Cách tháo các bộ phận

- ① Xoay chóp nắp bình đựng theo hướng mũi tên như hình để tháo ra khỏi nắp bình đựng.

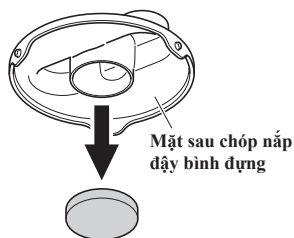


- ② Ấn phần PUSH trên van xả rồi cầm vào phía đối diện đã nhấc lên trước đó để tháo ra.



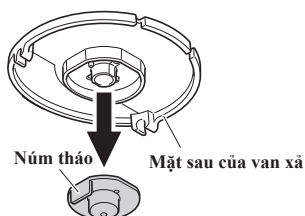
- ③ Tháo từng gioăng ra (Tổng có 3 loại)

★ Gioăng chóp nắp



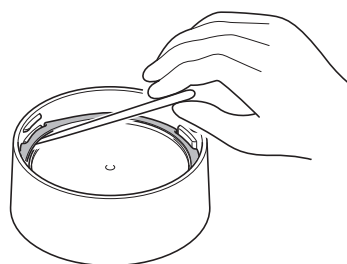
★ Gioăng van xả

Kéo núm để tháo ra



★ Gioăng nắp đáy

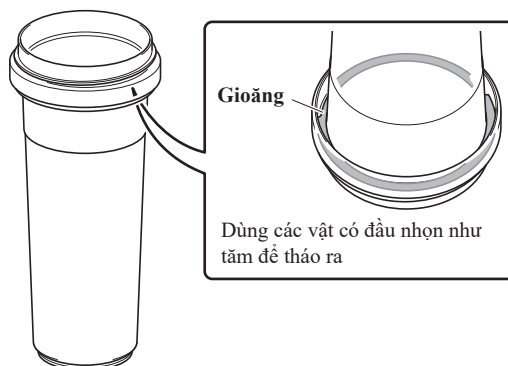
Dùng các vật có đầu nhọn như tăm để tháo ra



- ④ Nếu rửa bình đựng bằng máy rửa bát, vặn phần cốc bên ngoài theo hướng mũi tên như hình để tháo ra rồi tách rời phần cốc bên trong và bên ngoài ra.



- 5) Tháo gioăng gắn ở phía trong của bình đựng. (Dùng chung với gioăng của nắp đáy)

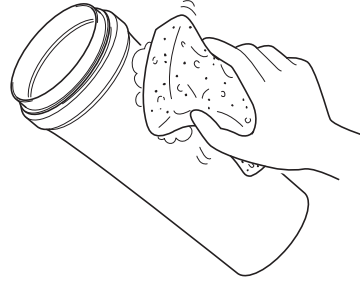


Cách vệ sinh bảo quản máy

Dùng miếng bọt biển và chất tẩy rửa trung tính để rửa bình sau đó súc rửa sạch bằng nước thường hoặc nước ấm (từ 40°C trở xuống).

Nếu phần cốc bên ngoài và bên trong không được lắp khít vào nhau hoặc ngâm rửa thì nước có thể chui vào bên trong.

Trong trường hợp đó, hãy tháo rời hai phần cốc ngoài và trong ra và phơi thật khô.



Trường hợp sử dụng máy rửa bát để vệ sinh

★ Bộ phận có thể vệ sinh bằng máy rửa bát

- Bình đựng (Gioăng cao su phía ngoài, trong và ở giữa).

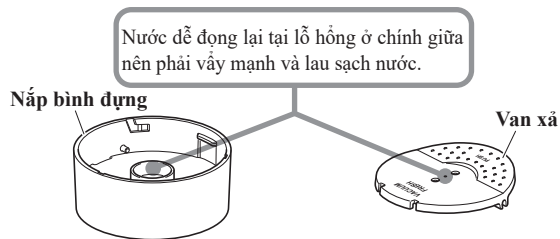
Tháo rời hai phần cốc ngoài và trong ra, tháo gioăng rồi rửa theo hướng dẫn sử dụng của máy rửa bát.

Không sử dụng máy rửa bát có nhiệt độ rửa lớn hơn 80°C.

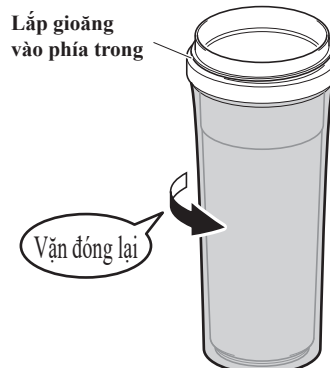
Sau khi vệ sinh xong....

Sau khi vệ sinh bình đựng xong thì lau sạch nước, phơi thật khô rồi lắp lại.

※ Nếu nước vẫn còn đọng trên máy thì sẽ gây phát sinh nấm mốc.



Đối với bình đựng thì phải lắp gioăng, vặn chặt hai phần cốc trong và ngoài.





Khi nghi ngờ máy bị hỏng

Kiểm tra theo các bước dưới đây, sau kiểm tra mà tình trạng vẫn không cải thiện được thì ngay lập tức ngừng sử dụng.

Trong trường hợp này

Nguyên nhân có thể nghĩ đến là

Phương pháp xử lý

**Ấn nút mà không chạy
Máy bị dừng hoạt động
(Đèn báo lỗi sáng)**

- Xử lý theo trình tự mô tả tại trang 25~26. Trường hợp vẫn phát sinh lỗi sau khi đã xử lý phải dừng sử dụng ngay lập tức.

**Phản hồi thị, đèn
báo đều tắt.**

- Máy chuyển sang chế độ chờ sau 30 phút không vận hành.

- Ấn nút CANCEL UNLOCK để phục hồi lại.

**Dù ấn nút VACUUM
FRESH cũng không thể
xay được**

- Sau khi ấn nút PULSE hoặc nút MIX thì ấn nút VACUUM FRESH (Đây là hoạt động của chức năng bảo hộ)

- Do có không khí lẫn trong nguyên liệu nên không thể xay bằng chức năng chân không. Hãy xay bằng chức năng máy xay (xem trang 17).

Không vào điện

- Dây điện bị rút ra.

- Cắm phích điện vào ổ cắm

Bị rò nước

- Chưa lắp chặt đai gắn đế dao
- Chưa lắp gioăng đế dao cắt

- Khi lắp đai gắn đế dao vào thì phải xoay chặt cho đến khi không xoay thêm được nữa. (Xem trang 11)
- Lắp gioăng đế dao cắt (Xem trang 11)

Có khói bốc lên

Dây điện bị xoắn không thể thẳng lại được

- Hãy ngừng sử dụng ngay lập tức.

Thông số kỹ thuật

Tên sản phẩm	Máy xay chân không	Trọng lượng	Thân máy + bộ cối xay: 4,6 kg Bộ bình đựng: 320g
Mã số sản phẩm	TMV2000 SEA		
Nguồn điện	220-240V ~50-60Hz		
Điện năng tiêu thụ	450W	Kích cỡ	Cao 459x Rộng 263x Sâu 195 (mm)
Số lần quay	Quay 7100 lần/ phút	Chiều dài dây cắm	1.2m
Tiêu chuẩn	Chức năng máy xay chân không / chức năng máy xay: Sử dụng 4 phút rồi dừng 2 phút, lặp đi lặp lại cho đến khi được 20 phút. Chức năng bảo quản chân không: lặp đi lặp lại các bước sử dụng 3 lần thì nghỉ 3 phút		
Dung lượng cối xay	Cối xay: Tối đa 1500ml, tối thiểu 300ml Bình đựng: Tối đa 400ml (Chỉ của riêng máy TMV2000V)		



Công thức chế biến

Tên đồ uống	Thành phần nguyên liệu	Cách chế biến
Sinh tố sữa chuối	1. Sữa tươi: 200 ml 2. Kem vani: 200 g 3. Chuối: 300 g 4. Đá viên (khoảng 2,5 cm): 6 viên	Bóc vỏ chuối, cắt lát dày 3cm. Lần lượt bỏ nguyên liệu vào máy theo thứ tự đã ghi ở cột bên trái, sau đó nhấn nút “VACUUM FRESH” ※ Hãy dùng muỗng để cho kem vani vào, và chia thành vài lần để cho vào.
Sinh tố cam nguyên chất	1. Cam: 600g (Khoảng 4 trái) ※ Ướp lạnh cam trước khi chế biến	Lột vỏ cam, loại bỏ hạt và cắt thành hình vuông 3 cm. Lần lượt bỏ nguyên liệu vào máy theo thứ tự đã ghi ở cột bên trái, sau đó nhấn nút “VACUUM FRESH”
Sinh tố chuối và sữa ong chúa	1. Sữa: 400 ml 2. Chuối: 300 g 3. Mật ong: 10 ml 4. Sữa ong chúa: 10 ml	Bóc vỏ chuối, cắt lát dày 3cm. Lần lượt bỏ nguyên liệu vào máy theo thứ tự đã ghi ở cột bên trái, sau đó nhấn nút “VACUUM FRESH”

