

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY XAY SINH TỐ

MODEL: TKE502

HOTLINE: 1900 55 88 33



JAPAN Quality Management

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng!

TAKA
Bếp và Gia dụng cao cấp

Chất lượng thực - Giá trị thực



JAPAN Quality Management



MỤC LỤC

LƯU Ý CHUNG	01
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	01
CẤU TẠO SẢN PHẨM	01
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	02
VỆ SINH BẢO QUẢN	03
CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	03

Chất lượng thực - Giá trị thực

I. LƯU Ý CHUNG

1. Trước khi sử dụng, kiểm tra nguồn điện phù hợp với thiết bị (220V)
2. Không sử dụng thiết bị khi dây nguồn hoặc phích cắm bị hư hại. Dây nguồn cần được sửa chữa, thay thế bởi nhà chế tạo, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương thay thế để tránh xảy ra sự cố
3. Không tự ý sửa chữa, tháo lắp sản phẩm nếu không biết rõ
4. Không nhúng phần thân dưới của máy vào trong nước để tránh bị điện giật
5. Không đặt thiết bị lên trên hay gần bếp gas nóng, đèn điện hoặc bên trong lò nướng
6. Luôn giữ tay, tóc, quần áo, v.v. tránh xa lưỡi dao của thiết bị
7. Luôn rút dây nguồn khỏi ổ cắm sau khi sử dụng hoặc khi làm vệ sinh
8. Thiết bị này không nên cho trẻ em và những người có vấn đề về thể chất, cảm nhận hoặc thần kinh, v.v. trừ khi dưới sự giám sát, hướng dẫn sử dụng của người có đủ kinh nghiệm và hiểu biết về việc sử dụng thiết bị này
9. Không sử dụng sản phẩm ở ngoài trời hoặc dùng cho những mục đích khác ngoài tính năng được thiết kế của thiết bị

II. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	: TKE502
Nguồn điện	: 220V-240V/ 50-60Hz
Công suất	: 300W
Dung tích	: 1250ml



III. CẤU TẠO SẢN PHẨM



Củ máy



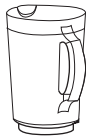
Dao cối xay
đồ khô



Cối xay đồ khô



Dao cối sinh tố



Cối sinh tố



Nắp to cối xay
sinh tố



Nắp nhỏ cối xay
sinh tố

IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

A. CỐI XAY SINH TỐ

1. Cối xay sinh tố phù hợp làm các món sinh tố, nghiền thức ăn cho bé, làm các món sốt, soup.v.v...
2. Đặt thiết bị lên trên bàn.
3. Lắp cối xay sinh tố vào máy một cách chính xác.
4. Đưa thực phẩm vào trong cối. Lưu ý với những thực phẩm khô, cần cho thêm chút nước vào cối xay.
5. Đậy nắp thật chặt.
6. Cắm dây nguồn vào ổ điện.
7. Lựa chọn tốc độ xay: Máy có 2 tốc độ để bạn lựa chọn "1" và "2", ngoài ra có thêm chức năng "Nhồi" - P (pulse). Đây là một tính năng được cài đặt sẵn trên máy, sẽ đưa các lưỡi dao tới tốc độ chạy nhanh nhất ngay khi khởi động tính năng này. Các lưỡi dao sẽ bắt đầu ngay lập tức cắt nhỏ nguyên liệu đồng thời đẩy chúng lên trên giúp xay nhuyễn toàn bộ mà không khiến chúng trào ra khỏi cối. Tính năng này đặc biệt hữu ích khi dùng máy để xay một lượng lớn các nguyên liệu cùng lúc.
8. Khi xay xong, đưa công tắc về vị trí "RESET". Khi máy ngừng hoạt động, rút phích cắm ra khỏi ổ cắm, lúc này có thể lấy thực phẩm ra khỏi cối.
Lưu ý:
 - Không được xay thực phẩm mà không có nước
 - Không để máy xay liên tục quá 3 phút.





B. CỐI XAY ĐỒ KHÔ

1. Cối xay thịt để xay nhỏ các loại thực phẩm khô, ví dụ: hạt tiêu, hạt cà phê, đậu, vừng, lạc.v.v..
2. Cho thực phẩm vào cối xay đồ khô.
3. Lắp trục xoay có chứa dao xay vào cối.
4. Lắp cối xay vào củ máy chính.
5. Xoay nút điều khiển tốc độ và nhấn nút tắt/mở để vận hành cối xay.
6. Sau khi sử dụng, rút phích cắm ra khỏi ổ điện, lấy cối xay ra khỏi củ máy.
7. Mở cối xay cho thực phẩm đã xay ra ngoài.
Lưu ý: Không để máy xay hoạt động liên tục quá 1 phút. Tốt nhất vận nút điều khiển tắt/mở liên tục trong vòng 15 giây.

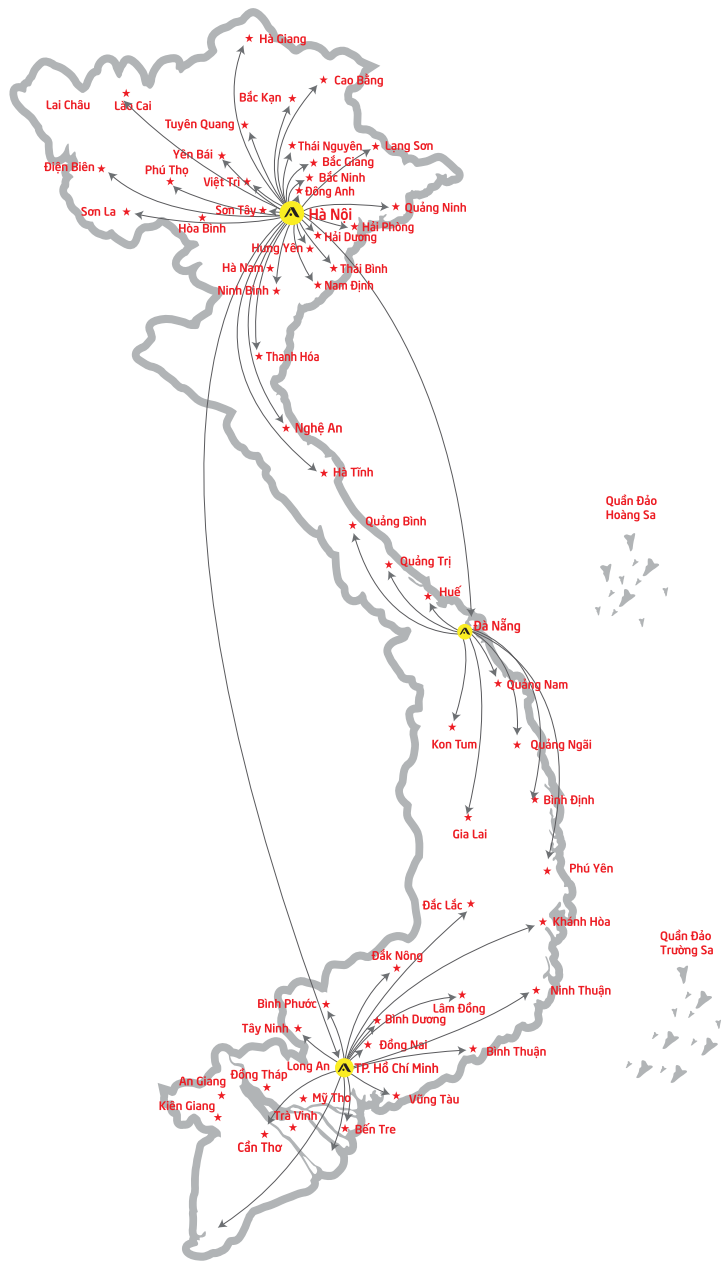
V. VỆ SINH BẢO DƯỠNG

1. Trước khi vệ sinh máy cần rút phích cắm ra khỏi nguồn điện
2. Vệ sinh cối xay và dao xay bằng nước ấm và lau khô
3. Lau sạch phần đầu mô tơ bằng khăn ẩm. Không được nhúng phần này vào trong nước để tránh bị chập và rò điện
4. Lau lại sản phẩm bằng khăn khô
5. Bảo quản sản phẩm ở những nơi sạch sẽ, khô ráo

VI. CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



“Hãy tuân thủ những quy định bảo vệ môi trường của địa phương. Đem những thiết bị điện không còn sử dụng đến trung tâm xử lý chất thải phù hợp”





Chất lượng thực - Giá trị thực

CÔNG TY TNHH TAKA VIỆT NAM

Địa chỉ : Thụy Hà, Bắc Hồng, Đông Anh, Hà Nội
VPGD : Tầng 4, Tòa nhà C'Land, 81 Lê Đức Thọ
Nam Từ Liêm, Hà Nội
Điện thoại : +84 4376 33476
Website : <http://taka.vn>

HOTLINE: 1900 55 88 33

KHU VỰC MIỀN BẮC

HÀ NỘI
Số 531 Phúc Diễn, P. Cầu Diễn, Q. Nam Từ Liêm, TP. Hà Nội

ĐÔNG ANH - HÀ NỘI
Thôn Thụy Hà, Xã Bắc Hồng, Huyện Đông Anh, TP. Hà Nội

SƠN TÂY - HÀ NỘI
Số 510 Chùa Láng, Tx. Sơn Tây, Hà Nội

HẢI DƯƠNG
Số 289 Ngô Quyền, P. Tân Bình, TP. Hải Dương

HẢI PHÒNG
Số 127 Khu 1, TT. An Dương, H. An Dương, TP. Hải Phòng

THÁI BÌNH
Tổ 9, P. Hoàng Diệu, TP. Thái Bình

NAM ĐỊNH
Km 110 + 500 Quốc lộ 10, Mỹ Xá, TP. Nam Định

THÁI NGUYÊN
22 Tổ 13, p. Đông Quang, TP. Thái Nguyên

BẮC GIANG
Số 35 Hoàng Hoa Thám, Đa Mai, TP. Bắc Giang

VIỆT TRÌ
Tổ 7, P. Nông Trang, TP. Việt Trì, Phú Thọ

KHU VỰC MIỀN TRUNG

NGHỆ AN
Số 7 Phan Thúc Trục, P. Đông Vinh, TP. Vinh, Nghệ An

THANH HÓA
Lô G4, KCN Tây Bắc, P. Đông Thọ, TP. Thanh Hóa

KHU VỰC MIỀN NAM

BUỒN MA THUỘT
Số B9 Lý Tự Trọng, P. Tân An, TP. Buôn Ma Thuột, Đắk Lắk

TP. HỒ CHÍ MINH
Số 241 - 243 Trần Thủ Độ, P. Phú Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh