

TAKA

Bếp và Gia dụng an toàn

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY XAY SINH TỐ ĐA NĂNG TKE503A / TKE506A

Cảm ơn quý vị đã sử dụng máy xay sinh tố Taka! Để sử dụng sản phẩm đúng cách và hiệu quả xin hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng dưới đây!

A. CÁC BỘ PHẬN CỦA MÁY

A. Thân máy

B. Bảng điều khiển

C. Núm điều khiển

D. Đế

F. Đế cối

G. Lưỡi dao chéo

H. Cối xay

I. Lưỡi dao bằng

J. Cối thấp

K. Nắp cối thấp

L. Cối to

M. Nắp cối to

N. Nắp nhỏ

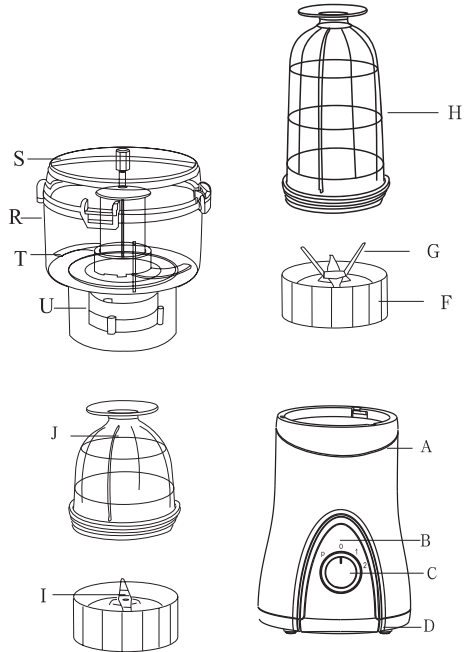
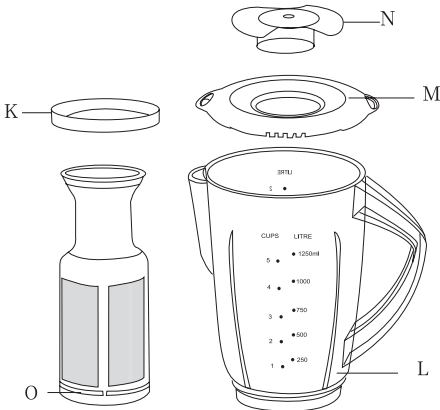
O. Lõi lọc

R. Cối xay thịt

S. Nắp cối xay thịt

T. Lưỡi dao xay

U. Đế cối xay thịt



B. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp: 220V-50Hz

Công suất: 220W

Bảo vệ sốc điện: cấp 2

C. CHỨC NĂNG

Xay đồ khô, xay sinh tố, sữa đậu nành, xay thịt, xay đá, làm mất nạ...

D. LƯU Ý

- Đầu tiên bạn nên để ý lắp ráp đúng kỹ thuật các bộ phận của máy xay sinh tố. Nếu có sai sót thì máy xay sẽ không hoạt động. Cối xay lớn để xay sinh tố dùng lưỡi dao chéo. Cối xay thấp để xay đồ khô như: gạo, hạt cà phê, hạt đậu nành, hạt tiêu..., dùng lưỡi dao bằng, cối xay thịt dùng riêng cho việc xay thịt. Vì thế nên xác định trước thực phẩm xay thuộc loại xay ướt hay xay khô để chọn cho mình loại lưỡi xay phù hợp, tránh trường hợp sử dụng lưỡi xay không đúng chức năng.
- Cần rửa sạch thực phẩm và thái nhỏ, để ráo nước tránh trường hợp khi xay thực phẩm bị bắn ra ngoài.
- Xác định lượng thực phẩm cần xay không quá 70% dung tích cối. Không nên cho quá nhiều các thực phẩm vào xay cùng một lúc hoặc cho quá nhiều thực phẩm vào xay vì điều này khiến cho lưỡi xay bị kẹt làm thời gian xay lâu, ảnh hưởng tới tốc độ xay, độ bền của máy.
- Để tránh làm cháy máy bạn nên cho thực phẩm vào trước khi xay sau đó đậy nắp lại rồi bắt đầu xay. Khi xay nhanh sử dụng nút P trong vài giây rồi thả tay ra. Khi xay liên tục vặn nút 1 hay 2. Nút 1 cho tốc độ thấp, nút 2 cho tốc độ cao. Sau khi xay xong quay về nút 0 để tắt máy. Rút nguồn khi đã xay xong.
- Rút nguồn điện ra trước khi tháo lắp bộ phận để rửa, khéo léo, nhẹ nhàng tránh va chạm vào các vật thể nhọn, sắc của máy xay sinh tố.
- Để tránh rò rỉ nước hoặc mất các cối xay, luôn đảm bảo cối xay và lưỡi dao được lắp chặt với nhau và có gioăng cao su.
- Không nhấn nút khi cối xay chưa được lắp khít với thân máy
- Tuyệt đối không cho tay, đĩa, đặc biệt là thìa vào cối xay khi máy bật.
- Thiết bị này chỉ sử dụng với quy mô hộ gia đình, không nên sử dụng cho mục đích thương mại
- Trẻ em và những người thiếu năng được khuyến cáo không sử dụng thiết bị này

E. CÁCH SỬ DỤNG

I. Cách sử dụng cối thấp

- 1) Cho thực phẩm vào cối thấp, lượng thực phẩm không vượt quá 100g
- 2) Lắp lưỡi dao bằng vào miệng cối, xoay chặt và lắp vào thân máy.
- 3) Cắm điện. Thông thường quá trình xay kết thúc trong 30 giây
- 4) Rút phích cắm ngay khi xay xong sau đó vặn lưỡi dao ra và đổ thực phẩm ra cốc.
- 5) Sau khi sử dụng xong vặn về nút 0
- 6) Nếu không sử dụng thực phẩm ngay, dùng nắp đậy lại để thực phẩm không bị biến chất

II. Cách sử dụng cốc uống trực tiếp

- 1) Cho thực phẩm vào cối và xoay chặt lưỡi dao
- 2) Lắp cối xay có thực phẩm trực tiếp vào thân máy, nhấn mạnh và xoay chặt theo chiều kim đồng hồ.
- 3) Bật máy
- 4) Lựa chọn chế độ phù hợp với các loại thực phẩm khác nhau.
- 5) Sau khi xay xong, điều chỉnh trở về chế độ 0 và tắt máy. Lấy cối xay ra theo chiều ngược chiều kim đồng hồ.
- 6) Đặt cốc uống trực tiếp theo chiều ngược lại, xoay lưỡi dao ra khỏi cốc theo chiều ngược chiều kim đồng hồ. ng nước ép hoa quả trực tiếp hoặc có thể cho thêm sữa, lắc đều và thưởng thức. Có thể rót ra cốc nhỏ hơn để uống.
- 7) Uống liền hoặc có thể bảo quản trực tiếp bằng cốc uống, hoặc có thể mang đi dễ dàng như một cách bổ sung dinh dưỡng khá thuận tiện.

III. Cách sử dụng cối xay thịt

- 1) Đặt cối xay thịt sao cho dao xay ở giữa cối xay.
- 2) Mở nắp cối xay thịt, cho thịt đã rửa sạch, bỏ da, xương, cơ và cắt thành miếng nhỏ khoảng 2x2 cm vào cối. Đậy nắp và xoay theo chiều kim đồng hồ sao cho nắp và cối xay được lắp chặt với nhau.
- 3) Lắp cối xay thịt vào thân máy, xoay chặt theo chiều kim đồng hồ
- 4) Cắm điện, bật máy
- 5) Lựa chọn chế độ phù hợp, lưu ý không nên xay thịt trong thời gian quá lâu, sẽ làm mất đi vị tươi ngon của thịt.
- 6) Sau khi xay, điều chỉnh về chế độ 0, tắt máy. Lấy cối xay thịt ra khỏi thân

máy theo chiều ngược chiều kim đồng hồ.

7) Một tay giữ cối xay, một tay tháo lưỡi dao ra theo chiều ngược chiều kim đồng hồ, lấy thịt đã xay ra khỏi cối và chế biến.

IV. Cách sử dụng cối xay sữa đậu nành

1) Lắp chặt lưỡi dao chéo vào cối xay

2) Đặt lõi lọc vào cối xay.

3) Nếu sử dụng lõi lọc, nên lắp đặt trước. Sau đó đổ thực phẩm vào lõi lọc, đậy nắp, vặn chặt theo chiều kim đồng hồ.

4) Lắp cối xay vào thân máy, xoay theo chiều kim đồng hồ.

5) Cắm điện và bật máy.

6) Chọn chế độ phù hợp

7) Sau khi xay, điều chỉnh chuyển về chế độ 0, tắt máy. Lấy cối xay ra theo chiều ngược chiều kim đồng hồ.

8) Một tay giữ cối xay, một tay tháo lưỡi dao ra theo chiều kim đồng hồ. Rót sữa đậu nành đã xay ra nồi, nấu chín và thưởng thức.

F. VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG MÁY:

1) Để tránh sốc điện, đảm bảo rút phích cắm khi vệ sinh máy, chỉ lau thân máy bằng khăn ẩm (không được rửa thân máy bằng nước)

2) Không dùng máy rửa bát để vệ sinh máy

3) Sấy khô các bộ phận của máy xay và lắp lại sau khi vệ sinh máy

4) Để tránh động cơ máy bị ẩm, để máy ở nơi khô ráo và thông thoáng.

G. DỊCH VỤ BẢO HÀNH:

Tất cả các sản phẩm đều bảo hành 1 năm. Trong thời hạn bảo hành hoặc 1 năm kể từ ngày bán, khách hàng đến các điểm bảo hành của hãng để được bảo hành miễn phí đối với các lỗi do chất lượng. Khi đi mang theo hóa đơn hoặc phiếu bảo hành.

HỆ THỐNG TRUNG TÂM BẢO HÀNH TOÀN QUỐC

KHU VỰC MIỀN BẮC

1. Hà Nội

Địa chỉ : Nhà BT 3.5 khu Đô Thị Viglacera, đường Hữu Hưng, P. Tây Mỗ, Q. Nam Từ Liêm, TP. Hà Nội

2. Sơn Tây

Địa chỉ : Số 510 phố Chùa Thông, TX. Sơn Tây, thành phố Hà Nội

3. Đông Anh

Địa chỉ: Thụy Hà, Bắc Hồng, Đông Anh, thành phố Hà Nội

4. Việt Trì

Địa chỉ: Tổ 10 khu Hồng Hải, phường Minh Nông, thành phố Việt Trì

5. Thái Nguyên

Địa chỉ : Số 22 tổ 13, phường Đồng Quang, thành phố Thái Nguyên

6. Bắc Giang

Địa chỉ: Số 35 đường Hoàng Hoa Thám, Đa Mai, thành phố Bắc Giang

7. Hải Dương

Địa chỉ : Số 289, đường Ngô Quyền, P. Tân Bình, thành phố Hải Dương

8. Hải Phòng

Địa chỉ: Số 127, khu 1, TT. An Dương, huyện An Dương, thành phố Hải Phòng

9. Thái Bình

Địa chỉ: Đường Võ Nguyên Giáp, tổ 22 phường Hoàng Diệu, thành phố Thái Bình

10. Nam Định

Địa chỉ : Số 8/10/49 đường Nguyễn Tri Phương, phường Văn Miếu, thành phố Nam Định

KHU VỰC MIỀN TRUNG

11. Thanh Hóa

Địa chỉ: Lô G4, KCN Tây Bắc Ga, phường Đông Thọ, thành phố Thanh Hóa

12. Nghệ An

Địa chỉ : Số 7 đường Phan Thúc Trực , phường Đông Vinh, thành phố Vinh, Nghệ An

13. Đà Nẵng

Địa chỉ: Lô B2-17 khu dân cư Phước Lý, Liên Chiểu, thành phố Đà Nẵng

KHU VỰC MIỀN NAM

14. Buôn Ma Thuột

Địa chỉ : Số B9 Lý Tự Trọng, phường Tân An, thành phố Buôn Ma Thuột, tỉnh Đắk Lắk

15. Thành phố Hồ Chí Minh

Địa chỉ : 241-243 Trần Thủ Độ, phường Phú Thạnh, Quận Tân Phú, thành phố Hồ Chí Minh

CÔNG TY TNHH TAKA VIỆT NAM

VPĐD : Tầng 4 - Tòa nhà C'land - 81 Lê Đức Thọ - Nam Từ Liêm - Hà Nội

Nhà máy : Lô 44G, Khu CN Quang Minh, Mê Linh, thành phố Hà Nội

Tel : 04 3763 3476 - 04 3750 5093

Email : chamsockhachhang@taka.vn - **Web**: www.taka.vn

Facebook : <https://www.facebook.com/takavietnampage>

Youtube : <https://www.youtube.com/takavietnam>