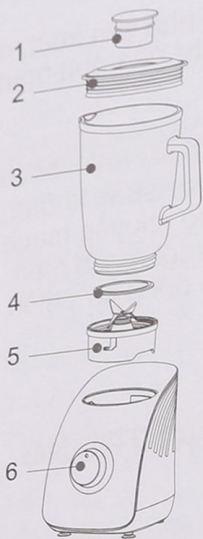
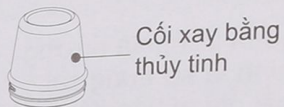


TÊN BỘ PHẬN

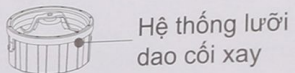


Số	Mô tả
1	Cốc đong
2	Nắp đậy
3	Bình thủy tinh 1,5 lít
4	Đệm bít bình
5	Bộ lưới dao
6	Núm điều khiển

PHỤ TÙNG (tùy chọn)



Cối xay bằng thủy tinh



Hệ thống lưới dao cối xay

Cối xay

SỐ LIỆU KỸ THUẬT VỀ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm	Số mẫu	Điện áp định mức	Tần số định mức	Công suất định mức
MÁY XAY SINH TỐ	MJ-BL75G	220-240V~	50-60Hz	750W

SỐ LIỆU KỸ THUẬT VỀ SẢN PHẨM

Kiểu

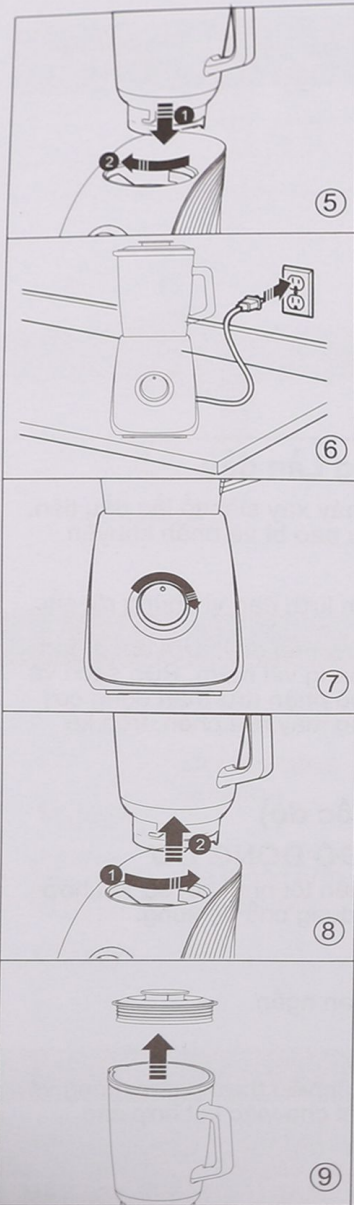
Tên sản phẩm	Bộ phận chính	Bình thủy tinh	Bình nhựa	Cối xay	Dao cắt	Thông tin về động cơ
PIC						
BL1190	✓	✓		✓		MTP

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Máy Xay Sinh Tố

<p>①</p>	<p>Trước khi Sử dụng Lần đầu</p> <ul style="list-style-type: none"> Trước khi sử dụng máy xay sinh tố lần đầu tiên, loại bỏ bất kỳ vật liệu bao bì và nhãn khuyến mại. Hãy cẩn thận khi cầm lưới dao vì chúng rất sắc. Rửa bộ phận bình xay, nắp đậy, lưới dao bằng nước xà phòng ấm bằng vải mềm. Rửa sạch và lau khô. Tất cả các bộ phận (trừ thân động cơ) có thể được rửa trong máy rửa chén, trên kệ trên.
<p>②</p>	<p>Các chức năng (Tốc độ)</p> <p>KIỂM SOÁT TỐC ĐỘ ĐỘNG CƠ</p> <p>Nhiều công thức chế biến tốt nhất với sự kết hợp của tốc độ với việc sử dụng chế độ xung.</p>
<p>③</p>	<p>XUNG</p> <p>Lực mạnh trong thời gian ngắn.</p>
<p>④</p>	<p>CẮT (tốc độ 1)</p> <p>Tốc độ thấp để kết hợp nhiều thực phẩm mỏng với chuyển động gấp, và tốt cho việc kết hợp các thành phần ướt và khô.</p>

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



LÀM LỎNG (tốc độ 2)

Tốc độ cao lý tưởng để làm vỡ các thành phần để tạo ra nước đá và các hỗn hợp xay mịn khác.

⚠️ Thận trọng:

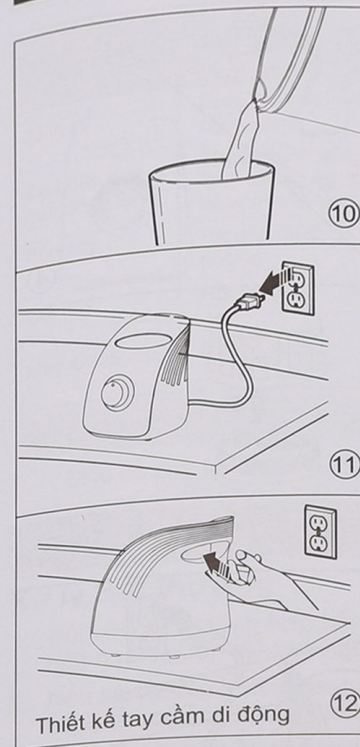
Nước nóng có thể nổ trong quá trình xay.

Không xay các chất lỏng nóng.

💡 Mẹo nhỏ:

- Chạy máy xay chỉ trong khoảng thời gian thích hợp.
- Không được xay các thành phần quá thời gian.
- Sử dụng chế độ P (PULSE) khi thức ăn quá đặc hoặc thô để lưu thông trong bình xay.
- Không vượt quá mức tối đa.
- Nếu bất kỳ chất ẩm hoặc chất lỏng xuất hiện trên thân máy trong quá trình xay, tắt máy xay và rút phích cắm ra. Tháo bình xay và lau thân máy ngay lập tức bằng khăn khô hoặc khăn giấy.
- Số lượng viên đá tối đa mà máy xay sinh tố có thể chế biến là 8 viên từ khay đá tiêu chuẩn.
- Sử dụng chế độ P (PULSE) cho thực phẩm chỉ cần những lực ngắn như cắt hạt và nghiền đá.
- Khi xay đồ uống với đá hoặc trái cây đông lạnh, sử dụng chế độ P (PULSE) để xay ngắn.
- Nghiền nhừ hỗn hợp dày hơn hiệu quả hơn nếu bình quá đầy.
- Không sử dụng dụng cụ bằng kim loại, vì chúng có thể làm hỏng lưỡi dao hoặc bình xay.
- Không xay một hỗn hợp đặc lâu hơn 10 giây. Đối với các chức năng xay thông thường, không xay lâu hơn 1 phút cùng một lúc. Nếu bạn cần xay lâu hơn, tắt máy xay và khuấy các thành phần trước khi bắt đầu lại.
- Điều này sẽ giúp bảo vệ động cơ khỏi hao mòn.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



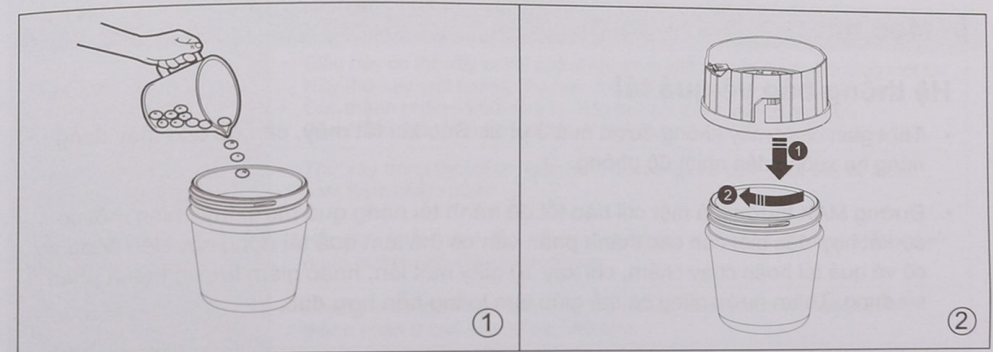
💡 Mẹo nhỏ:

- Máy xay sẽ không nhào bột, hoặc nghiền khoai tây.
- Khi xay các nguyên liệu ẩm, không đặt nhiều hơn 2 bình xay tại một thời điểm.
- Không xay các thành phần nóng hoặc đang sôi. Để thực phẩm nguội đến trạng thái ấm trước khi cho vào trong máy xay sinh tố. Điều này giúp bảo vệ thiết bị khỏi bị bùng hơi nước đột ngột có thể gây ra bật nắp.
- Nếu xay các nguyên liệu ẩm, đặt một cái khăn lên trên nắp đậy và giữ chắc.

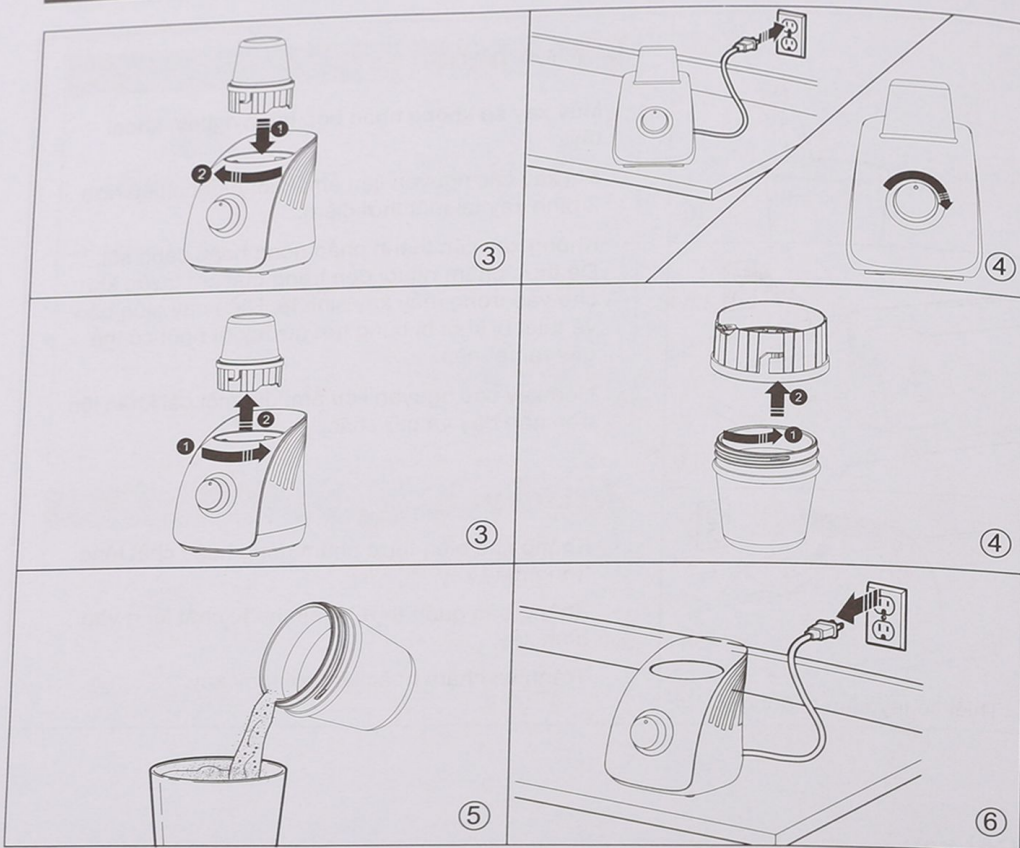
💡 Lưu ý:

- Không chế biến thực phẩm nóng hoặc chất lỏng trong máy xay.
- Không bảo quản thực phẩm hoặc chất lỏng vào bình xay.
- Tránh va chạm hoặc làm rơi máy xay.

Cối xay



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Mẹo nhỏ:

Hệ thống bảo vệ quá tải

- Thời gian chạy máy không được quá 3 phút. Sau khi tắt máy, cần để cho máy đang nóng hạ xuống đến nhiệt độ phòng.
- Đường MAX thường là một chỉ báo tốt để tránh tải nặng quá mức, tuy nhiên một số sự kết hợp đặc biệt của các thành phần vẫn có thể làm quá tải động cơ. Nếu động cơ có vẻ quá tải hoặc chạy chậm, chỉ xay 10 giây một lần, hoặc giảm lượng thành phần sử dụng. Thêm nước cũng có thể giúp làm loãng hỗn hợp đặc.

CÔNG THỨC

Thực phẩm	Chuẩn bị	Số lượng	Các chức năng (Tốc độ)	Thời gian
Sinh tố	Sữa, trái cây, sữa chua, kem	Tối đa 800ml	Cắt (tốc độ 1); Làm lỏng (tốc độ 2)	60 giây
Đá hoặc hoa quả đông lạnh	Thực phẩm đông lạnh không lớn hơn khay tiêu chuẩn	Tối đa 8 miếng	Xung; Làm lỏng (tốc độ 2)	60 giây
Súp xay	Hạ đến nhiệt độ phòng	800ml	Cắt (tốc độ 1)	50-60 giây
Cối xay	Hạt cà phê	50g	tốc độ 2	30 giây
Máy ép cà rốt	Cà rốt, nước	600G cà rốt 900G nước	tốc độ 2	120 giây

Lưu ý:

Biểu đồ pha trộn này chỉ nên được sử dụng như một hướng dẫn.

PHÂN TÍCH VÀ XỬ LÝ BẤT THƯỜNG

Xử lý Bất thường

1. Đối với các trường hợp bất thường như tiếng ồn, mùi, khói, v.v...bất thường, bạn nên ngắt nguồn điện và ngừng sử dụng ngay lập tức.
2. Nếu sản phẩm không hoạt động, vui lòng kiểm tra xem có kết nối nguồn điện không, công tắc có ở vị trí BẬT không và máy móc có được lắp đúng vị trí không.
3. Nếu sản phẩm vẫn không hoạt động sau khi kiểm tra như trên, vui lòng hỏi ý kiến trung tâm sửa chữa bảo trì được chỉ định.

Phân tích và Loại bỏ Hư hỏng

Động cơ không hoạt động hoặc lưỡi dao không xoay	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra xem phích cắm đã được cắm đúng cách vào ổ cắm điện.
Thực phẩm lổn nhổn hoặc không đều	<ul style="list-style-type: none"> • Điều này có thể xảy ra khi quá nhiều thực phẩm đang được xay cùng một lúc. Hãy thử xay một lượng nhỏ hơn, và xay thành nhiều mẻ nếu cần thiết. • Các thành phần có thể quá to. Hãy thử cắt thành miếng nhỏ hơn. Để có kết quả tốt nhất, các thành phần nên được cắt không lớn hơn 2cm.
Thực phẩm cắt quá nhỏ hoặc quá lỏng	<ul style="list-style-type: none"> • Thử xay trong thời gian ngắn hơn. Sử dụng chế độ P (PULSE) để kiểm soát thực phẩm dính
Thực phẩm gắn vào lưỡi dao và bình xay	<ul style="list-style-type: none"> • Hỗn hợp có thể quá đặc. Hãy thử cho thêm nước, chế độ xung, và/hoặc sử dụng một tốc độ chậm hơn để xay.
Máy xay dừng đột ngột trong khi sử dụng	<ul style="list-style-type: none"> • Chúng tôi khuyên bạn nên chia thành các mẻ nhỏ khi xay, hoặc cắt các thành phần thành các miếng nhỏ hơn.