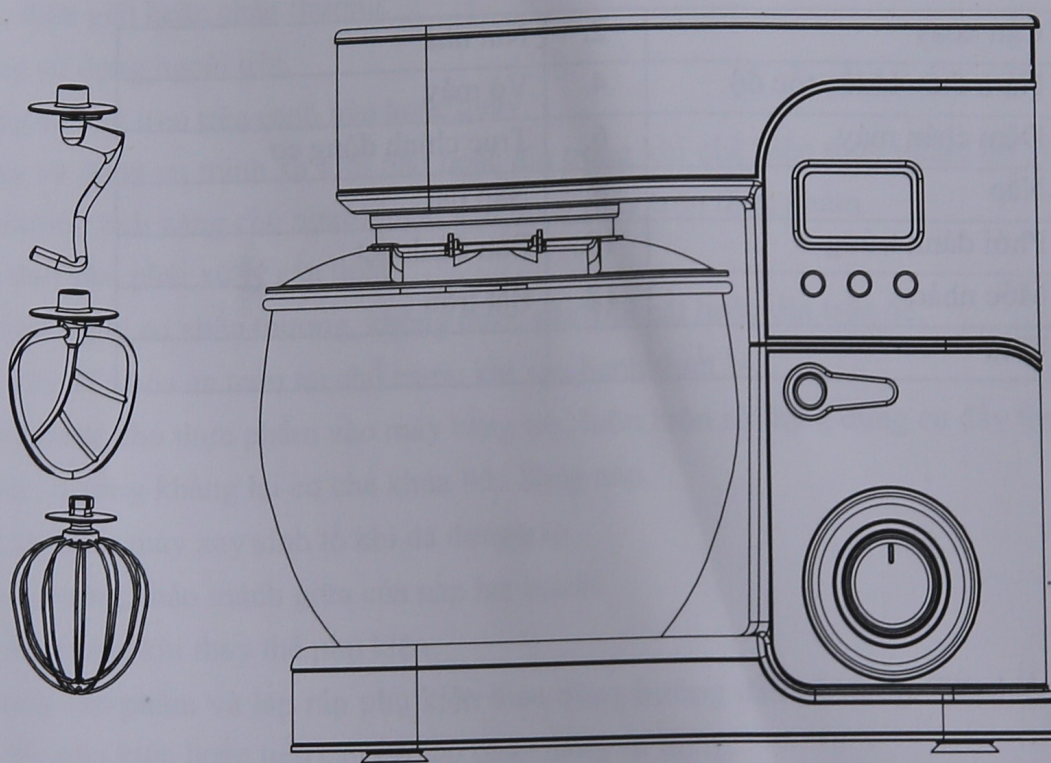


UNIE

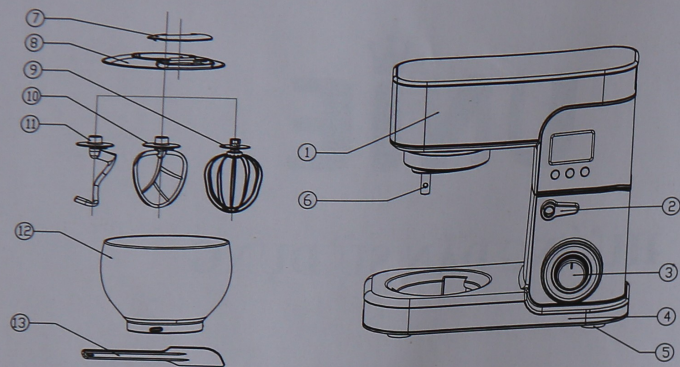
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



UNIE EM5

Máy trộn để bàn

Chú ý đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng sản phẩm này





1.	Cần xoay	2.	Nút nhà
3.	Núm điều khiển tốc độ	4.	Vỏ máy
5.	Đệm chân máy	6.	Trục chính động cơ
7.	Nắp	8.	Nắp bát
9.	Phới đánh trứng	10.	Bàn đánh dẹt
11.	Móc nhào	12.	Bát trộn
13.	Thìa		

Thông tin để phòng an toàn quan trọng:

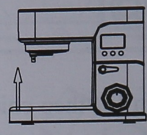




Khi sử dụng thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các biện pháp để phòng cơ bản bao gồm:

- Phải đọc hướng dẫn sử dụng
- Để tránh bị điện giật, không đặt dây hoặc đầu cắm thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác.
- Phải giám sát chặt chẽ khi cho trẻ em sử dụng thiết bị hoặc sử dụng gần trẻ em.
- Rút phích cắm thiết bị khi không sử dụng, khi thay đổi phụ kiện và trước khi vệ sinh thiết bị.
- Tránh tiếp xúc với các bộ phận máy chuyển động.
- Nếu dây được cung cấp theo thiết bị bị hỏng, thì nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ hoặc cá nhân trình độ tương tự phải thay dây để tránh nguy hiểm.
- Việc sử dụng các phụ kiện không được nhà sản xuất khuyến nghị hay bán có thể gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc chấn thương.
- Không sử dụng ngoài trời.
- Không để dây treo trên cạnh bàn hoặc quây.
- Để tay và dụng cụ tránh xa lưỡi dao hoặc đĩa trong khi chế biến thực phẩm để giảm nguy cơ gây thương tích nặng cho người hoặc làm hỏng máy trộn thực phẩm.
- Lưỡi dao sắc, phải xử lý cẩn thận.
- Để giảm nguy cơ chấn thương, không được đặt lưỡi cắt hoặc đĩa trên đế.
- Đảm bảo đã khóa an toàn tại chỗ trước khi vận hành thiết bị.
- Không được cho thực phẩm vào máy bằng tay, luôn luôn sử dụng dụng cụ đẩy thực phẩm.
- Không cố gắng kháng lại cơ chế khóa liên động nắp.
- Chỉ vận hành máy xay sinh tố khi đã đóng nắp.
- Khi xay cứng, tháo mảnh giữa của nắp hai mảnh.
- Tắt máy trước khi thay thế phụ kiện.
- Sử dụng sản phẩm và lắp ráp phụ kiện theo đúng hướng dẫn sử dụng. Tắt thiết bị trước khi thay đổi phụ kiện hoặc tiếp cận các bộ phận đang sử dụng.
- Khi không có giám sát, không cho trẻ em hoặc người có hạn chế về khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần đảm bảo sử dụng thiết bị an toàn. Cần giám sát trẻ em để đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị.
- Cần giám sát trẻ em để đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị.
- Đối với các nước châu Âu:
Trẻ em không được sử dụng thiết bị này. Để thiết bị và dây cắm xa tầm tay trẻ em.
- Có thể cho những người bị giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng thiết bị này nếu có người giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng

Bàn đánh dẹt		2-4	7 phút	
Phới đánh trứng		6	7 phút	Ít nhất 3 lòng trắng trứng Không quá 18 quả trứng

Các vị trí hoạt động

Chỉ vận hành thiết bị khi phụ kiện / công cụ được lắp theo bảng này và ở vị trí vận hành.

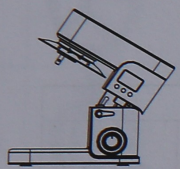
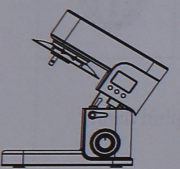
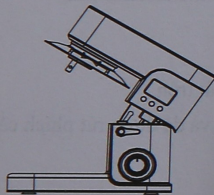
Mục	Vị trí	Phụ kiện		
1.				
2.		Lắp móc nhào, bàn đánh dẹt, phới đánh trứng theo yêu cầu của bạn		

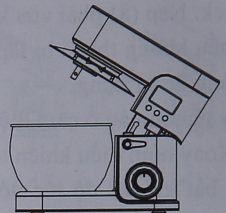
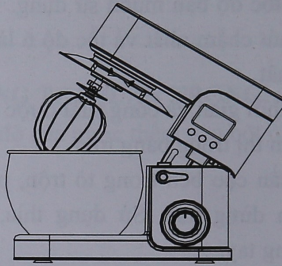
Nguy cơ chấn thương từ các công cụ quay!

Trong khi thiết bị đang hoạt động, phải để ngón tay tránh xa bát trộn.

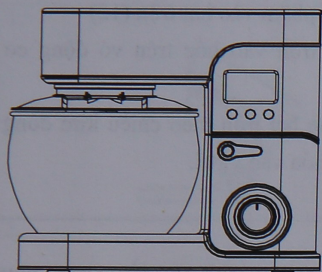
Không thay đổi công cụ cho đến khi thiết bị ở trạng thái dừng và đã được rút phích cắm. Khi tắt ổ đĩa vẫn tiếp tục chạy nhanh.

Cách sử dụng Móc nhào, Đánh trứng, Phới đánh trứng

<p>1.</p> 	<p>1. Đặt thiết bị trên một mặt phẳng, ví dụ: một quầy bếp, và chắc chắn rằng thiết bị đứng vững.</p>
<p>2.</p> 	<p>Xoay nút nhà cần (2) theo chiều kim đồng hồ, đồng thời nhấc cần xoay (1) bằng tay để khóa vào vị trí khi có tiếng click, cần cần xoay nghiêng lên.</p>
<p>3.</p> 	<p>Lắp nắp bát (8) vào cần xoay (1) và xoay nhẹ theo chiều kim đồng hồ, để khóa vào vị trí an toàn.</p>

<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> Đặt thực phẩm vào bát trộn (12) Lắp bát trộn vào hốc trên vỏ động cơ (4). Xoay nhẹ bát trộn theo chiều kim đồng hồ, để khóa vào vị trí.
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> Đặt tấm chắn bắn vào cần xoay, như hình ảnh, và đảm bảo vừa vặn. Lắp phụ kiện cần thiết (10 với 9 hoặc 11) vào trục chính động cơ (6) ở mặt dưới của cần xoay (1). A. Móc nhào (11) được sử dụng để nhào bột thịt băm hoặc các nguyên liệu nhào nặng khác. B. Máy Bàn đánh dẹt (10) được sử dụng để trộn các loại bột nhẹ hơn. C. Phới đánh trứng (9) được sử dụng để đánh kem, lòng trắng trứng, v.v. Xoay phụ kiện, sao cho các chân trên trục chính được căn chỉnh với các điểm nhấn ở cạnh trên của phụ kiện. Nhấn phụ kiện vào cần xoay và xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi các chân và khóa phụ kiện vào vị trí an toàn. Các phụ kiện không được lỏng lẻo và không thể kéo ra được.

6.



1. Mở cần xoay để khóa vào vị trí đến khi có tiếng click. Nắp (8) phải vừa khít với bát trộn (12), nếu không thì sẽ bị lắp sai. Thiết bị đã sẵn sàng để sử dụng.

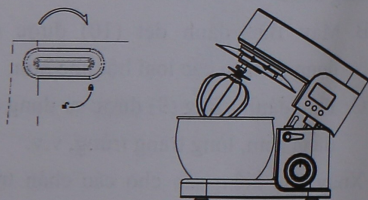
2. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện chính và BẬT lên. Xoay núm điều khiển tốc độ sang số 1 (hoặc bất kỳ chế độ tốc độ nào), đèn chỉ báo trên bảng điều khiển giờ sẽ sáng.

3. Chọn tốc độ bạn muốn sử dụng. Núm tốc độ 1 là nút chậm nhất và tốc độ 6 là tốc độ nhanh nhất.

Tốc độ, thời gian và công suất được đề xuất được hiển thị trong bảng trên.

4. Nếu cần cạo bên trong tô trộn, phải đợi phụ kiện dừng hẳn. Sử dụng thìa, không được dùng tay.

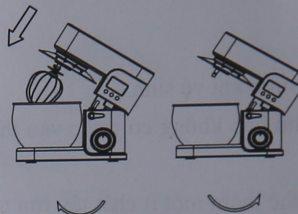
7.



1. Nhấn nút OFF để tắt thiết bị khi trộn xong. Tắt thiết bị tại công tắc và rút phích cắm điện trước khi thay đổi phụ kiện hoặc trước khi tháo thiết bị ra hoặc khi không sử dụng.

2. Xoay nút nhà cần xoay (2) theo chiều kim đồng hồ, đồng thời nhắc cần xoay bằng tay để khóa vào vị trí đến khi nghe tiếng click, Cần xoay (1) nghiêng lên.

8.



1. Tháo phụ kiện bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ

2. Tháo bát trộn với thực phẩm đã sơ chế bên trong theo chiều ngược chiều kim đồng hồ

THÔNG TIN QUAN TRỌNG!

Nhiệt độ của nước thêm vào bột ở mức $40 \pm 5^\circ \text{C}$ khi đang thực hiện nhào bột.

VỆ SINH

Khi vệ sinh thiết bị, cần chú ý những điểm sau:

- Tháo phích cắm khỏi ổ cắm điện và để thiết bị nguội đi trước khi vệ sinh.
- Không nhúng phần động cơ của thiết bị vào nước và đảm bảo không có nước vào thiết bị.
- Làm sạch phần động cơ bằng cách lau bằng vải ẩm. Có thể thêm một ít chất tẩy rửa nếu thiết bị bẩn nhiều.
- Không sử dụng miếng cọ rửa, len thép hoặc bất kỳ dạng dung môi mạnh hoặc chất tẩy rửa mài mòn nào để làm sạch thiết bị, vì có thể làm hỏng các bề mặt bên ngoài của thiết bị.
- Tháo thiết bị ra và làm sạch tất cả các phụ kiện riêng biệt. Có thể dùng nước ấm để vệ sinh thân máy và các bộ phận khác.
- Cần thận trọng không chạm vào lưỡi dao hoặc các bộ phận sắc nhọn trong quá trình sử dụng và vệ sinh.
- **THÔNG TIN QUAN TRỌNG!** Để khô hoàn toàn sau khi làm sạch trước khi sử dụng lại. Không sử dụng thiết bị nếu ẩm ướt.
- Sau khi rửa và sấy khô, đặt ngay phụ kiện vào ống bảo vệ để bảo quản.

Dung tích bát trộn

1500g bột và 900g nước



Đánh lòng trắng trứng:

18 lòng trắng trứng vào bát có Phới Đánh Trứng đánh ở tốc độ 6.



Đánh kem:

600g kem với Bàn đánh dẹt trong BÁT ở tốc độ 4.



Nhào bột:

1000g bột

200g hạnh nhân xắt nhỏ 15g muối 28g bơ 28g đường

Xấp xỉ 500g nước (Nhiệt độ 40 +/- 5 ° C.)

AC 220-240V 50Hz 1300W