

SUNHOUSE®

Hotline: 1800 6680

Trung tâm bảo hành Miền Bắc

Km8, Đại lộ Thăng Long, Hoài Đức, Hà Nội - ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

Trung tâm bảo hành Miền Trung

685 Điện Biên Phủ, Q. Thanh Khê, Đà Nẵng - ĐT: +84 23 6372 6821

Trung tâm bảo hành Miền Nam

Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh
ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013

**HƯỚNG DẪN
SỬ DỤNG**

SUNHOUSE®



MÁY XAY ĐA NĂNG SUNHOUSE

Model: SHD5328

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

Nhập khẩu & Phân phối: Công ty cổ phần Tập đoàn SUNHOUSE
Địa chỉ: Số 139 Nguyễn Thái Học, P. Điện Biên, Q. Ba Đình, Tp. Hà Nội
Điện thoại: (+84) 24 3736 6676 - **Fax:** (+84) 24 3736 6696

Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc
Website: www.sunhouse.com.vn

Quý khách hàng thân mến,

Xin chân thành cảm ơn vì đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm của **SUNHOUSE**. Chúng tôi tin rằng, đây là sản phẩm hữu ích, hiện đại nhất và được làm bằng những chất liệu hàng đầu. Sản phẩm **SUNHOUSE** sẽ đáp ứng mọi yêu cầu và làm hài lòng quý khách.

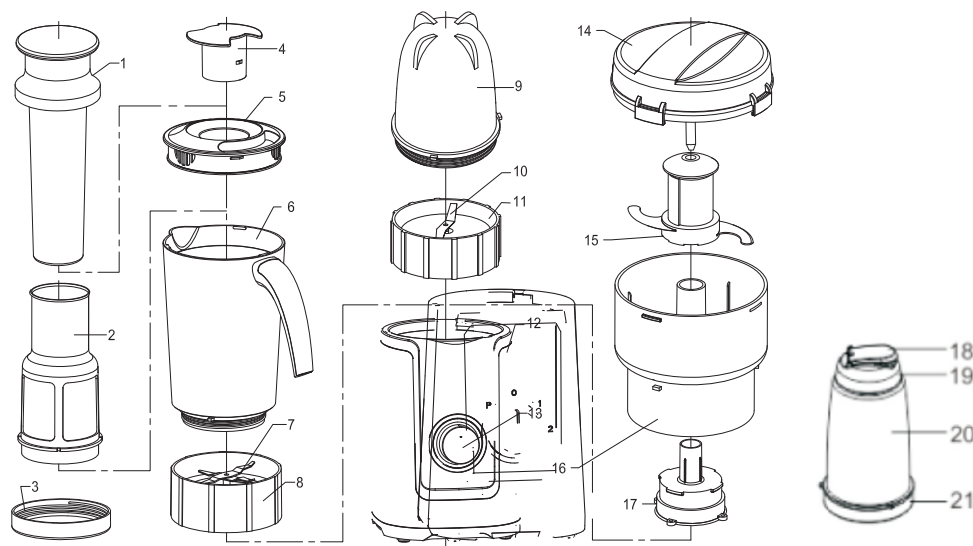
Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng cách.

KHUYẾN CÁO

1. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
2. Trước khi vận hành máy, hãy kiểm tra để chắc chắn rằng nguồn điện phù hợp với điện áp ghi trên nhãn sản phẩm.
3. Không để trẻ em hay người khuyết tật chơi đùa với máy.
4. Vui lòng vận hành máy tuân theo thời gian đã được quy định Không cho thức ăn quá tải vào máy xay hoặc bật máy chạy mà chưa cho thức ăn vào.
5. Nếu dây nguồn bị hỏng, để tránh nguy hiểm liên hệ bộ phận bảo hành để được thay thế.
6. Lưỡi dao rất sắc, nên khi lau chùi và tháo máy ra, chú ý tránh làm đứt tay.
7. Đảm bảo các bộ phận của lưỡi dao và cối chứa thức ăn trộn được lắp ăn khớp hoàn toàn với nhau (bộ xoay khớp với cối), không để lại dấu vết kẽ hở nào, nếu có kẽ hở sẽ gây ra hiện tượng rò rỉ, hoặc làm hỏng các bộ phận của lưỡi dao.
8. Không sử dụng các bộ phận của lưỡi dao khi chúng đang làm việc trực tiếp với trụ máy chính. Cũng không chạm tay vào các bộ phận đang xoay khi chúng đang hoạt động.
9. Không sử dụng máy khi chưa đậy nắp.
10. Trước khi cắm điện, bảo đảm không đặt tay hay đang để bất cứ dụng cụ nào khác ở trong cối xay.
11. Nhiệt độ thức ăn khi đưa vào máy xay không nên vượt quá 60°C. Không sử dụng máy liên tục quá 1 phút. Nên tắt cho máy nghỉ, động cơ chính mát lại rồi mới dùng tiếp.
12. Dung tích của thức ăn chế biến không nên vượt quá 1000ml.
13. Máy xay sinh tố có một thiết bị bảo vệ quá nhiệt. Khi máy phải làm việc quá lâu và trở nên quá nóng, máy sẽ tự động dừng. Sau khi motor dừng, rút dây nguồn, đợi cho đến khi động cơ chính (motor) mát lại mới sử dụng tiếp.
14. Không để động cơ chính (motor) bị bật lên để tránh gây ra tai nạn.
15. Chỉ dùng với mục đích sử dụng trong gia đình.

CÁC BỘ PHẬN CHÍNH



- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1. Thanh đẩy thực phẩm | 11. Bộ cối xay phía dưới |
| 2. Bộ lọc | 12. Động cơ chính |
| 3. Nắp đáy | 13. Công tắc chế độ |
| 4. Nắp trên | 14. Nắp cối xay thịt |
| 5. Nắp cối xay sinh tố | 15. Lưỡi dao xay thịt |
| 6. Cối xay sinh tố | 16. Cối xay thịt |
| 7. Dao cắt hình chữ thập | 17. Trụ xay phía dưới |
| 8. Bộ cối xay sinh tố | 18. Miệng rót nước |
| 9. Cối xay hạt | 19. Nắp bình |
| 10. Lưỡi dao xay | 20. Thân bình |
| | 21. Đế bình (có thể tháo rời) |

THÔNG SỐ KỸ THUẬT CƠ BẢN

Mã hàng: SHD5328
 Điện áp định mức: ~220V
 Tần số: 50 Hz
 Công suất: 220W

CÁCH THỨC VẬN HÀNH XAY

- Đặt máy trên mặt bàn phẳng và vững chắc
- Cố định lưỡi dao khớp với đáy cối xay
- Thêm lượng nước thích hợp vào cối xay, sau đó cho thực phẩm đã cắt nhỏ vào.
Chú ý: Dung tích của thức ăn chế biến không nên vượt quá 1000ml (hoặc không chiếm quá 2/3 dung tích của cối xay).
- Đậy nắp, rồi vặn chặt theo chiều kim đồng hồ.
- Đặt cối xay lên thân máy và đảm bảo rằng các bộ phận nhô lên trên của thân máy ăn khớp hoàn toàn với các phần lõm vào ở đáy cối xay, rồi xoay chặt chúng theo chiều kim đồng hồ.
- Cắm điện (chú ý điện áp tương ứng)
- Lựa chọn tốc độ phù hợp, nếu xay loại thức ăn cứng thì chọn tốc độ mức thứ 2. Thông thường, việc xay hoàn thành trong vòng 1 phút.
- Sau khi xay, vặn công tắc quay trở lại mức tốc độ 0. Máy dừng chạy, sau đó rút ổ điện, đổ thức ăn ra.
- Nếu muốn sử dụng liên tục, bạn vui lòng tuân thủ như hướng dẫn trên (chú ý : không để máy xay liên tục quá 1 phút)

CHẾ BIẾN SỮA ĐẬU NÀNH

1. Ngâm đậu nành vào nước để trong 8 tiếng.
2. Kéo bình lọc thấp xuống đến giữa cối xay, đảm bảo 3 vết khứa ở trên với 3 chốt nút ở bên trong cối xay thẳng hàng nhau.
3. Xoay lưỡi dao khớp với đáy của cối xay.
4. Đổ ít nước vào cối xay và vớt đậu nành đã ngâm nước để vào nắp trên của cối xay. Tính toán lượng đậu nành cần dùng bằng việc sử dụng nắp trên của cối xay, và lượng đậu nành cần dùng không bao giờ được vượt quá 1 nắp rưới. Sau đó, cố định nắp trên ở vị trí đúng trên nắp của cối xay
5. Cắm điện và bật công tắc. Khi máy hoạt động trong điều kiện bình thường, việc chế biến sữa đậu nành có thể hoàn tất trong 1 phút.
6. Đổ sữa đậu nành ra và để phần cặn còn lại như vậy trong bộ lọc.
7. Đun sôi sữa đậu nành đã chế biến xong, sau đó có thể uống trực tiếp được.

XAY HẠT

1. Cho thức ăn vào cối xay phía dưới, đảm bảo lượng thức ăn không vượt quá 100g.
2. Xoay lưỡi dao ở đáy của cối xay phía dưới và cố định nó trên thân máy.
3. Cắm điện, chọn tốc độ mức thứ 2, máy bắt đầu nghiền và công việc hoàn thành trong vòng 30 giây.

XAY THỊT, CÁ...

1. Thêm lưỡi dao hình chữ “S” vào trục lái của bình chứa thức ăn, đảm bảo lắp đặt đúng vị trí.
2. Rửa sạch thịt (thịt lợn, thịt bò), sau đó gỡ bỏ xương, da và gân thịt. Tiếp theo thái thịt thành các miếng nhỏ có kích cỡ 2cm*2cm, rồi cho thịt vào bình chứa thức ăn.

Chú ý: Dung tích của thức ăn chế biến không nên chiếm quá 2/3 dung tích của bình chứa thức ăn.

3. Đậy nắp bình chứa thức ăn, rồi vặn chặt theo chiều kim đồng hồ.
4. Giữ các bộ phận của bình chứa thức ăn cố định với trụ chính của máy.
5. Cắm điện, chọn tốc độ mức thứ hai, máy bắt đầu xay (tán) thức ăn. Công việc được hoàn thành trong vòng 1 phút. Máy không cài chế độ tán thịt trong thời gian quá lâu, để đảm bảo thịt được tươi ngon.
6. Sau khi tán nhỏ thịt, vặn công tắc về lại mức tốc độ 0, rút ổ cắm, nhấn các bộ phận của bình chứa thức ăn ra, mở nắp, lấy thịt ra.

LAU CHÙI VÀ BẢO DƯỠNG

1. Khi lau chùi thân máy, Quý khách hàng cần đảm bảo máy đã tắt nguồn điện.
2. Lau chùi thân máy bằng vải ướt thay vì dùng nước.
3. Không được rửa các bộ phận của máy bằng máy rửa chén bát.
4. Quý khách hàng có thể tiếp tục sử dụng khi đã vệ sinh sạch các bộ phận của máy và lắp lại máy đúng như hướng dẫn.
5. Quý khách hàng nên sử dụng máy thường xuyên, khi không sử dụng nên đặt máy ở nơi khô ráo và thoáng mát.

CẢNH BÁO

Thiết bị này không thích hợp cho những người (kể cả trẻ em) có năng lực về cơ thể, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.

Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị.

Dear beloved customers,

Thank you for trusting and choosing SUNHOUSE's products. We do believe that this is the most useful and modern product which is manufactured by leading materials. SUNHOUSE's products will meet your requirements and satisfy you.

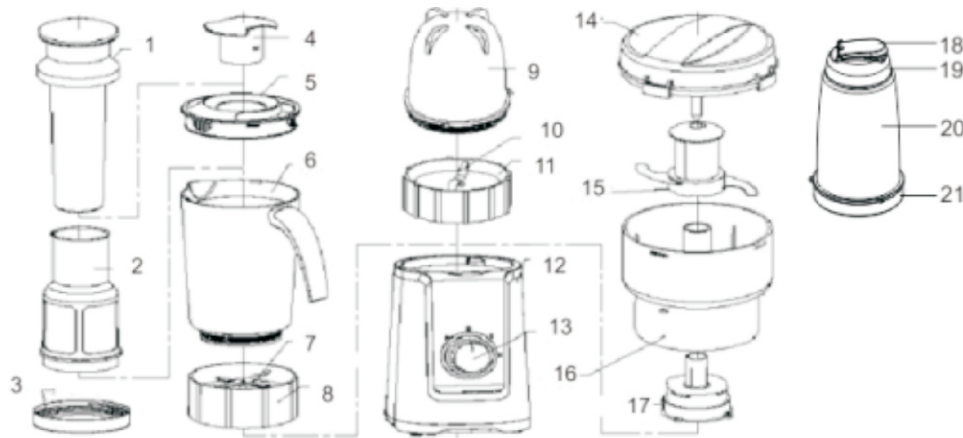
Please kindly read carefully manual before usage to assure safety and effectiveness.

Manufacturer does not bear any legal responsibilities to human and treasure in case of damage arisen from wrong installation and usage.

CAUTION

1. Please read the instruction carefully before use.
2. Connected to the appliance, make sure the local voltage match the voltage shown in the label line.
3. Do not allow children or handicapped person to play with the machine.
4. Please operate the machine according to the stated and interval time. Not to run overload or no-load working.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacture or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
6. The blade is very sharp, pay attention not to hurt your hand when cleaning and disassembling the machine .
7. Blade components and mixing cup should be fully tighten, not leave the sealing ring, otherwise, it will cause leaking or blade component off .
8. Do not use the blade components working on the host directly. Also not touch rotating components when working.
9. Do not use the machine before covering the cover.
10. Before inserting the power, ensure not put the finger or any other tool into jug.
11. Processing temperature of food should not exceed 60°C
Do not working exceed 1min constantly, waiting to the main engine cool down as before when repeat use.
12. Processing capacity of food should not exceed 1000ml.
13. There is a overheat protection function, as too hot during working, the machine will stop working. Then should off power, do not use until the main engine cool again.
14. Not flush the main engine directly to avoid accident.
15. Only for home use.

MAIN PARTS



Main technical parameter

Model: SHD5328

Rated voltage : ~220V

Frequency: 50Hz

Rated input power:220W

OPERATION METHOD BLENDING

1. Put the machine on a stable table
2. Fix the cross blade to the bottom of jug.
3. Inject right amount water into jug, then put into the diced vegetable.

Atten: processing capacity of food should not exceed 1000ml(or no more than 2/3 capacity)

4. Put on the cover, then tighten it clockwise
5. Put the blending cup on the main body and be sure the upper concave parts fix well to the convex parts on the bottom of the cup, then tighten it clockwise
6. Plug in the machine into 220-240 voltage
7. Choose the right speed, if blend some hard food, please kindly choose the second speed. Normally, it is finished within 1 min.
8. After blending, turn the switch back to the zero speed. The machine stop working, then pull out plug, pouring off food.
9. Please do according to the above information, if need reuse.

SOY-BEAN MILK MAKING

1. Dip the soybean into the water for 8 hours
2. Insert the filter down the center of the cup, making sure to line the three notches up with the three ribs inside of the blending cup.
3. Twist the cross blade onto the bottom of blending cup.
4. Add some water in the blending cup and waterlogged beans in the lid. Measure the beans by lid, and never add beans more than one and half cups. After it, fix the lid on the cover of the cup.
5. Plug in and turn on the switch. When the machine works regularly, it can finish the soybean milk making in 1 minutes.
6. Pour out the soybean milk and the residue left in the filter naturally.
7. Boil the pre-processed soybean milk, then it can be drink directly.

GRINDING

1. Put the food in the low cup, making sure it does not exceed 100g.
2. Twist the flat blade on the bottom of low cup and fix it on the main body.
3. Power the plug, choose the second speed, the machine starts to grind, it is finished within 30 seconds.

CHOPPER

1. Inserted "S" blade into drive shaft of container, make sure in the right place.
2. Clean the meat(pork, beef), then bone off, peel off, muscle off. Then cut into the 2cm*2cm small pieces. Putting into the container.
Atten: processing capacity of food should not exceed 2/3 capacity.
3. Put on the cover, then tighten it clockwise
4. Fix the container components to host.
5. Power the plug, choose the second speed, the machine starts to chop, it is finished within 1 min. It is not available to chop too long, to ensure the meat fresh.
6. After chopping, turn the switch back to zero speed, also plug off, take out the container components, open cover, take out the food.
Please do according to the above information, if need reuse

Clean and maintain

1. In case of electric shock, you must be sure the machine is power off when cleaning the body.
2. Clean the main body by wet cloth instead of water.
3. Do not wash the products by dish washer.
4. It can be used again once you clean up the parts and assemble them well.
5. Some parts may be change color according to behavior in service.
6. The machine should be used often, otherwise place it in the dry and ventilated environment.