

Xử lý sự cố

Thiết bị không bật hoặc không hoạt động

Nguyên nhân:
chưa được cung cấp nguồn điện.

Cách khắc phục:

- Kiểm tra ổ cắm và đường dây.
- Chắc chắn phích cắm điện an toàn.
- Kiểm tra cầu chì và đường dây.

Nguyên nhân:
Thiết bị của bạn có công tắc an toàn.

Ngăn chặn một khởi động ngoài ý muốn của động cơ.

Cách khắc phục:

Kiểm tra vị trí chính xác của tay xoay(2),
Bình trộn(13), hoặc nắp an toàn (1).

Nguyên nhân:
Thiết bị của bạn bị lỗi.

Cách khắc phục:
Liên hệ ngay với đội ngũ bảo hành của Midimori.

Thông tin kỹ thuật

Mã sản phẩm.....MDMR-9818

Nguồn điện.....220-240V~50Hz

Công suất.....1200 W

Lớp bảo vệ.....II

Trọng lượng.....xấp xỉ, 7,50kg

Quyền sửa đổi kỹ thuật và thiết kế trong quá trình phát triển sản phẩm liên tục vẫn được bảo lưu.

Thiết bị này tuân thủ tất cả các chỉ thị CE hiện hành, chẳng hạn như tương thích điện tử và chỉ thị điện áp thấp và được sản xuất theo các quy định an toàn mới nhất.

Xử lý rác

Ý nghĩa biểu tượng thùng rác



Chăm sóc môi trường của chúng ta, xử lý ô nhiễm bởi các thiết bị điện thông qua chất thải gia đình.

Vứt bỏ đồ điện lỗi thời hoặc bị hỏng thông qua các điểm tụ tập rác của thành phố.

Hãy giúp đỡ để tránh các tác động môi trường và sức khỏe tiềm ẩn thông qua chất thải không đúng cách.

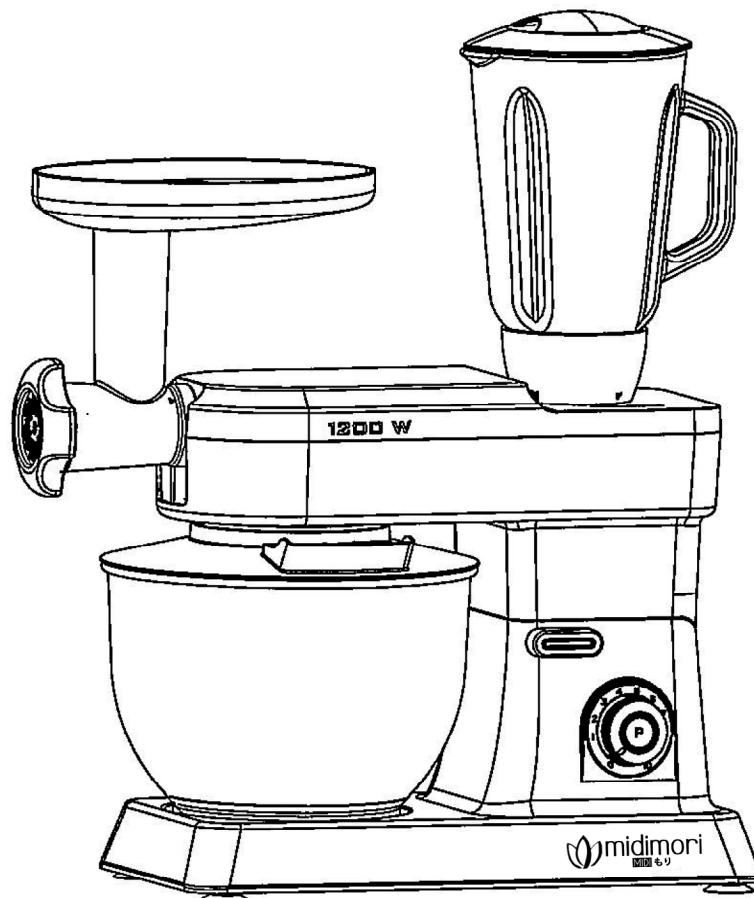
Bạn góp phần tái chế và các hình thức sử dụng các thiết bị điện và điện tử cũ.

Thành phố của bạn cung cấp cho bạn thông tin về các điểm thu thập phân loại rác.

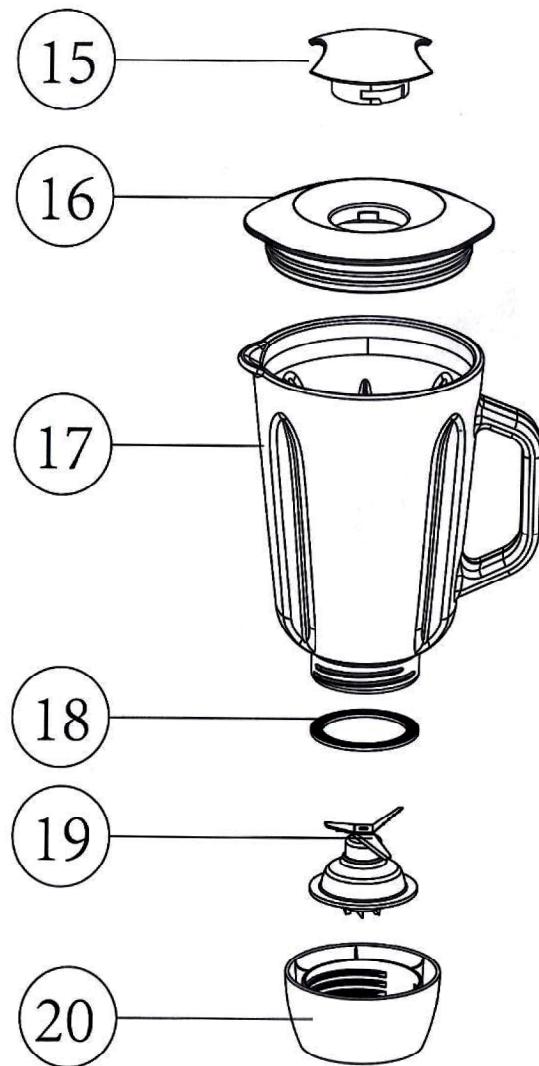
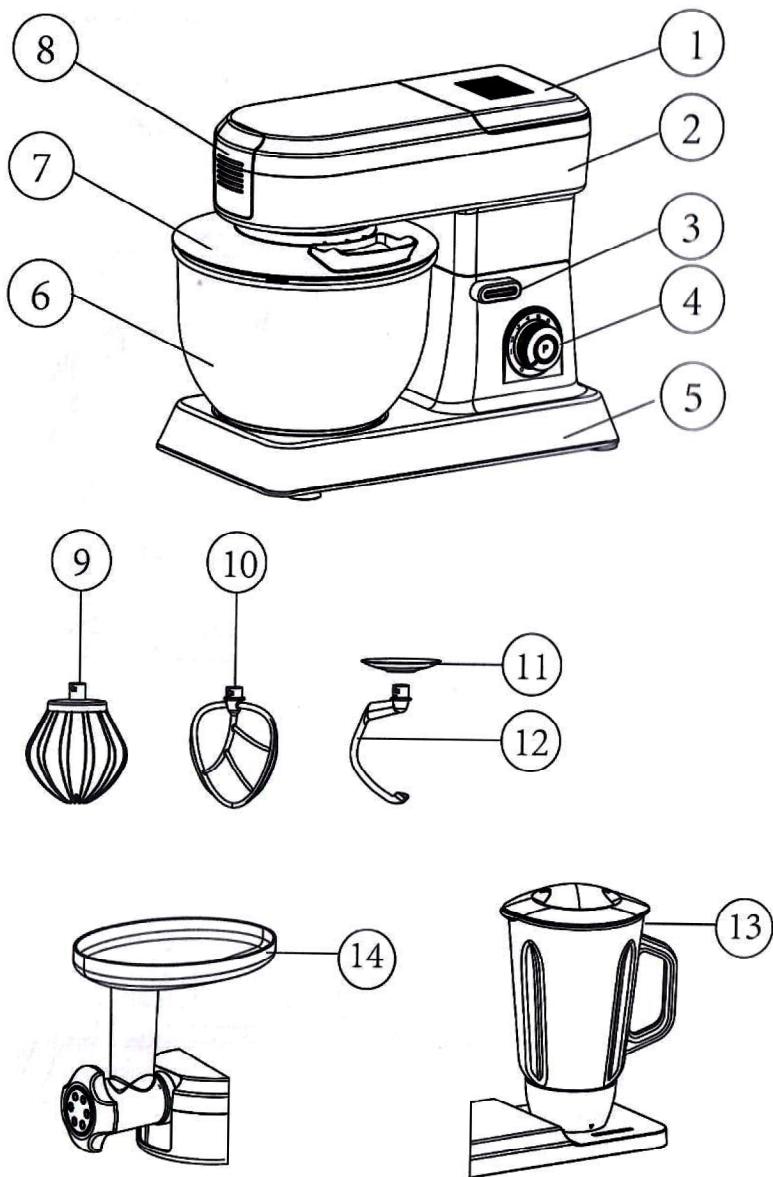


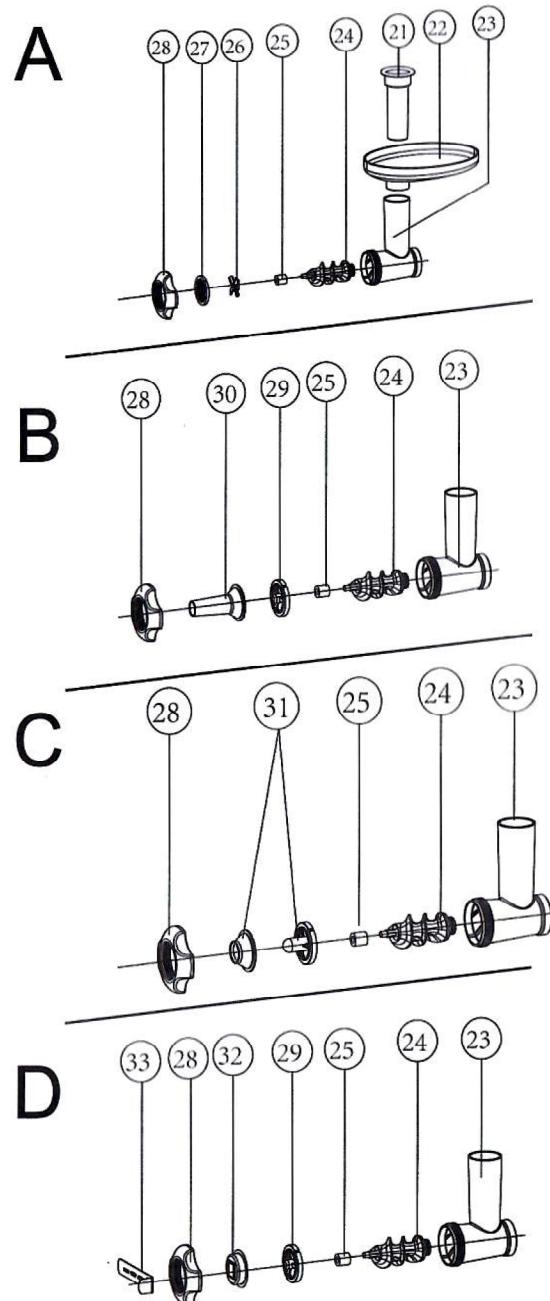
MDMR-9818

Midimori Kitchen Machine Máy làm bếp đa năng midimori



www.midimori.vn - contact@midimori.vn - +84 24 3993 1800





Cẩm nang hướng dẫn

Cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm Midimori. Chúng tôi hy vọng rằng bạn sẽ thích sử dụng thiết bị này, nó sẽ giúp ích hiệu quả cho bạn.

Biểu tượng sử dụng trong này

Ghi chú rõ ràng rất quan trọng cho sự an toàn của bạn. Hãy chú ý tuyệt đối đến chúng để tránh những tai nạn và hư hỏng cho thiết bị:



WARNING:

Cảnh báo về những nguy hiểm đối với sức khỏe của bạn và chỉ ra những rủi ro tiềm ẩn có thể chấn thương.



CAUTION:

Chỉ ra những nguy hiểm tiềm tàng cho thiết bị hoặc các phụ kiện khác.



NOTE:

Những lời khuyên và thông tin nổi bật dành cho bạn.

Ghi chú chung

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành trước khi đưa thiết bị vào hoạt động và giữ nguyên hướng dẫn bao gồm:

Hướng dẫn an toàn đặc biệt cho thiết bị này



WARNING:

- Trước khi thay thế phụ kiện hoặc các bộ phận bổ sung di chuyển trong khi vận hành, thiết bị phải được tắt và cắt khỏi nguồn điện.
- Không chạm vào các bộ phận chuyển động.
- Dao trong bình trộn rất sắc.
- Trước khi bật, đảm bảo rằng tệp đính kèm phụ kiện đã được cài đặt chính xác và được đặt an toàn.
- Luôn ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn cung cấp nếu thiết bị không được chăm sóc và trước khi lắp ráp, tháo rời hoặc vệ sinh.
- Thiết bị này sẽ không được sử dụng bởi trẻ em.
- Để thiết bị và dây điện xa tầm tay trẻ em.
- Trẻ em không được chơi với thiết bị.

bảo hành, hóa đơn và nếu có thể, hộp với bao bì bên trong. Nếu bạn đưa thiết bị này cho người khác, vui lòng chuyển dẫn vận hành này đến họ.

- Thiết bị được thiết kế dành riêng cho sử dụng riêng và cho mục đích dự kiến. Thiết bị này không phù hợp cho sử dụng thương mại.

- Không sử dụng ngoài trời. Giữ nó tránh xa các nguồn nhiệt, ánh sáng mặt trời trực tiếp, độ ẩm (không bao giờ nhúng nó vào bất kỳ chất lỏng nào) và các cạnh sắc. Không sử dụng thiết bị với tay ướt. Nếu thiết bị ẩm hoặc ướt, rút phích cắm ngay lập tức.

- Thiết bị và dây dẫn chính phải được kiểm tra định kỳ xem có dấu hiệu hư hỏng không. Nếu hư hỏng được tìm thấy, thiết bị phải được sử dụng.

- Chỉ sử dụng phụ tùng chính hãng.
- Để đảm bảo an toàn cho bạn, hãy giữ tất cả các bao bì (túi nhựa, hộp, polystyrene, vv) ngoài tầm với của chúng.

WARNING:

Đừng để trẻ nhỏ chơi với lưỡi dao, bảo quản tránh xa tầm tay trẻ em., .

**WARNING:**

- Thiết bị có thể được sử dụng bởi những người bị giảm khả năng thể chất, sen-sory hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và nếu họ hiểu các mối nguy liên quan.
- Đừng cố tự sửa chữa thiết bị. Luôn liên hệ với kỹ thuật viên được ủy quyền, nếu dây cung cấp bị hỏng, nó phải được đặt lại bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.



CAUTION:
Không nhúng thiết bị vào nước để làm sạch. Vui lòng làm theo hướng dẫn theo quy định trong mục vệ sinh sản phẩm.

- Không thao tác các công tắc an toàn.
- Chỉ chế biến thực phẩm với thiết bị này.
- Việc sử dụng sai thiết bị cho các mục đích khác có thể gây thương tích.

Tổng quan các thành phần máy MDMR-9818

1 Vỏ an toàn cho trục máy sinh tố.	21 Dùi đẩy
2 Cánh tay xoay	22 Khanh xay thịt
3 Đòn bẩy hạ/nâng cánh tay	23 Ống trực xay
4 Núm điều khiển	24 Trục con giun
5 Võ động cơ	25 Khớp nối silicon
6 Bát trộn	26 Lưỡi dao
7 Nắp nhựa bảo vệ	27 Tấm lọc(3 loại kích cỡ)
8 Ố trực máy xay thịt	28 Đai ốc
9 Tay đánh trứng	29 Chia bột
10 Tay móc trộn	30 Ống dùn xúc xích
11 Móc bảo vệ	31 Khuôn đính kèm
12 Tay móc bột	32 Khuôn làm bánh
13 Máy sinh tố	33 Khuôn bánh quy
14 Máy xay thịt	
15 Nắp nhỏ cối sinh tố (ly đồng)	
16 Nắp cối sinh tố	
17 Cối thủy tinh	
18 Vòng đệm	
19 Lưỡi dao xay sinh tố	
20 Nắp vít	

Chuẩn bị sử dụng lần đầu

- Tháo thiết bị và tất cả các phụ kiện đi kèm khỏi hộp.
- Để loại bỏ cặn và dư lượng sản xuất, hãy làm sạch tất cả các điểm nhấn trước khi sử dụng lần đầu như được mô tả trong phần "Vệ sinh".

Kết nối nguồn điện

Đảm bảo rằng nguồn điện chính của bạn tương ứng với các thông số kỹ thuật trên nhãn máy.

MÁY NHÀO TRỘN BỘT**Cài đặt và vận hành****CAUTION:**

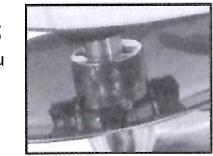
- Không bao giờ kích hoạt đòn bẩy (3) khi bạn đã gắn bình trộn! Máy sẽ bị lật.
- Không bao giờ sử dụng máy sinh tố với bình trộn cùng lúc.



NOTE:
Công tắc an toàn ngăn chặn hoạt động máy khi không có vỏ cho động cơ máy trộn.

Nếu bạn đã sử dụng máy trộn, hãy đặt nắp động cơ của máy trộn động cơ có **nắp an toàn**:

- Mở cánh tay xoay:** Nhấn cần gạt (3). Hướng dẫn thủ công cánh tay xoay đến vị trí trên cùng.
- Nếu bạn cần bộ phận bảo vệ giật gân, hãy gắn nó ngay vào cánh tay xoay từ bên dưới. Giữ bộ phận bảo vệ giật gân (7) theo cách sao cho lỗ mở được đặt ở phía trước bạn. Ở phía dưới của cánh tay xoay, có quá lõm ở mặt trước và mặt sau. Chèn bộ phận bảo vệ giật gân với các chốt dẫn hướng của nó vào các hốc này. Xoay bảo vệ giật gân về phía mũi tên LOCK để khóa nó.
- Nếu bạn muốn sử dụng móc bột (12) hoặc móc trộn (10), trước tiên hãy **gắn bộ phận bảo vệ móc** (11). Nó sẽ ngăn trực ổ đĩa tiếp xúc với bôt.

**4. Phụ kiện kèm theo:**

- Ở đầu trên cùng của phu kiện, có một hốc cho trục ổ đĩa và thanh nẹp. Trượt phụ kiện qua trục ổ đĩa. Đẩy xuống và đồng thời xoay phụ kiện ngược chiều kim đồng hồ để nẹp trục ổ đĩa khóa vào phụ kiện.
- Cối trộn: Đặt cối trộn vào giá đỡ của nó. Xoay cối về phía mũi tên LOCK đến giới hạn của nó.
- Đổ đầy nguyên liệu của bạn vào cối trộn.
- Kiểm tra xem núm điều khiển có được đặt ở vị trí số "0" chưa, hãy cho về vị trí đó.
- Nhấn cần gạt (3) để hạ cánh tay xuống. Bạn phải ấn vào cánh tay từ phía trên, cho đến khi nó khóa vào vị trí thấp nhất.
- Kiểm tra phíc cảm điện đã được kết nối với lưới điện chưa và hãy kết nối nó.
- Chọn tốc độ bằng bảng dưới đây.

Bảng sử dụng công cụ và cài đặt

Loại bột	Công cụ	Tốc độ	Trọng lượng	Thời gian hoạt động
Bột nặng (vd: bánh mì hoặc bánh nướng)	Tay móc bột (12)	1,5-6	Tối đa 2.5Kg	30s mức 1 và 4,5 phút ở mức 5-6
Bột trung bình(vd: bột bánh)	Tay móc trộn (10)	2-6	Tối đa 3Kg	5 phút
Bột nhẹ (vd: bánh quy hoặc bánh crepe, bánh pudding)	Tay đánh trứng(9)	8-9	Tối đa 3.5 Lít	10 phút
Kem	Tay đánh trứng(9)	10	Tối thiểu 200ml Tối đa 2 Lít	10 phút
Lòng trắng trứng	Tay đánh trứng(9)	10	Tối đa 3-10 quả	10 phút
Xay thịt	Máy xay thịt(14)	9-10		10 phút
Xay sinh tố	Máy xay sinh tố(13)	9-10-P		10 phút

**NOTE:**

- Hoạt động thời gian ngắn:** Với bột nặng, không vận hành thiết bị lâu hơn 5 phút và để trong 10 phút để làm mát.
- Cài đặt P cho hoạt động của xung:** Kích hoạt nhanh cài đặt động cơ cao nhất bằng cách giữ núm điều khiển ở vị trí này.

**WARNING:**

- Luôn đặt núm điều khiển thành số "0" nếu bạn muốn tạm dừng hoạt động máy.
- Ngắt kết nối phíc cảm khói nguồn điện nếu bạn muốn thay đổi công cụ khác.
- Chờ cho lưỡi dao đến điểm dừng hoàn toàn!
- Nếu bạn kích hoạt đòn bẩy (3) trong khi vận hành để nâng tay máy, công tắc an toàn sẽ tắt động cơ.
- Động cơ bật lại ngay sau khi bạn hạ cánh tay xoay xuống một lần nữa!

Kết thúc hoạt động và tháo cối

- Đặt núm điều khiển thành sử dụng thay đổi về "0".
- Ngắt kết nối phíc cảm khói nguồn điện.
- Nhấn cần gạt (3) xuống để cánh tay nâng lên.
- Tháo công cụ.
- Xoay cối trộn nhanh ngược chiều kim đồng hồ để tháo nó ra.
- Nới lỏng bôt bằng thia và lấy ra khỏi cối trộn.
- Làm sạch lại các thành phần được sử dụng như được mô tả trong chương "vệ sinh".

MỘT SỐ CÔNG THỨC GỢI Ý**Hỗn hợp bột biển (Công thức cơ bản)**

Tốc độ 2-6

Thành phần:

250g bơ mềm hoặc bơ thực vật, 250g đường, 1 gói đường vani hoặc 1 gói Citro-Back, 1 nhúm muối, 4 quả trứng, tour du lịch lúa mì 500 g, bột nở 1 gó, khoáng 1/8 Lit sữa.

Chuẩn bị:

Đặt bột mì với các thành phần khác trong cối trộn, trộn với móc trộn trong 30 giây ở tốc độ 1, sau đó xấp xi. 3 phút ở tốc độ 4. Mở bánh nướng hoặc đặt ra bằng giấy nướng, điền vào bột và nướng. Trước khi bánh được lấy ra khỏi lò, hãy kiểm tra xem đã xong chưa. Với một thanh gỗ sắc nhọn đâm vào trung tâm của bánh. Nếu không có hỗn hợp dính vào nó, bánh được nấu chín. Bật bánh lên lưới bánh và để nguội.

Lò nướng thông thường:

Trượt mức: 2
Nhiệt: Lò nướng điện: 175 - 200°C
Lò nướng gas: Mức 5-6

Thời gian: 50-60 phút

Bạn có thể sửa đổi công thức này theo sở thích của mình, ví dụ: với 100g nho khô hoặc 100g hạt hoặc 100g sô cô la nghiên. Không có gì giới hạn trí tưởng tượng của bạn.

Hạt lanh**Cài đặt tốc độ 2 - 4****Thành phần:**

500-550g bột mì, 50g hạt lanh, 3/8 lít nước, 1 men khối (40g), 100g sữa đông ít béo, thoát nước tốt, 1 muỗng cà phê muối. Để đánh răng: 2 muỗng canh nước.

Chuẩn bị:

Ngâm hạt lanh trong nước ấm 1/8 Lít đặt nước ấm còn lại (1/4 Lít) vào cối trộn, vò men vào đó, thêm sữa đông và trộn đều với móc bột ở cài đặt tốc độ 2. Men phải được hòa tan hoàn toàn. Đặt bột với hạt lanh ngâm và muối vào cối trộn. Quỷ xưởng ở tốc độ 1, sau đó đổi sang tốc độ 2-4 và nhào thêm 3-5 phút nữa. Đập bột và chưng ở nơi ấm áp trong 45-60 phút. Nhào lại lần nữa, lấy ra khỏi bát trộn và định hình 16 cuộn bánh mì từ đó đập khay nướng bằng giấy nướng ướt. Đặt cuộn lên nò, chứng minh trong 15 phút, chải bằng nước ấm và nướng.

Lò nướng thông thường:

Trượt mức: 2
Nhiệt: Lò nướng điện: 200- 220°C
(làm nóng trước 5 phút)
Lò nướng gas: Mức 5-6

Thời gian: 30-40 phút

Bạn có thể sửa đổi công thức này theo sở thích của mình, ví dụ: với 100g nho khô hoặc 100g hạt hoặc 100g sô cô la nghiên. Không có gì giới hạn trí tưởng tượng của bạn.

Chocolate Caramel**Cài đặt tốc độ 8 - 9****Thành phần:**

200ml kem, 150g phủ sô cô la bán ngọt, 3 quả trứng, 50-60g đường, 1 nhúm muối, 1 gói đường vani, 1 tbs brandy hoặc rượu rum, sô cô la chip.

Chuẩn bị:

Trong cối trộn đánh kem cứng với máy đánh trứng, lấy ra khỏi bát và đặt ở nơi lạnh.

Làm tan lớp phủ sô cô la theo hướng dẫn trên gói hoặc 3 phút trong lò vi sóng ở 600 W. Trong thời gian đó, đang trộn cối với máy đánh trứng, đường, vani suga, rượu mạnh hoặc rượu rum và muối để tạo bọt. Thêm lớp phủ Chocolate nóng chảy và gấp đều ở tốc độ cài đặt 8-9. Giữ một ít kem đánh bông để trang trí. Thêm kem còn lại vào chất kem và gấp lại với chức năng xung, trang trí Chocolate và cho vào ướp lạnh.

MÁY XAY SINH TỐ**Lưu ý khi dùng máy xay sinh tố****WARNING:**

- Con dao Trong máy trộn rất sắc! Xử lý dao trong máy trộn với sự cẩn thận cần thiết, đặc biệt là khi đổ hoặc làm sạch bình trộn!
- Ngay sau khi bạn bắt thiết bị, trực động cơ của máy nhào sê quay. Không chạm vào trực động cơ quay trong khi hoạt động!
- Vì sự an toàn của bạn, luôn luôn gắn cối.

**CAUTION:**

- Không bao giờ sử dụng máy trộn cùng lúc với máy xay sinh tố!
- Không bao giờ kích hoạt đòn bẩy (3) khi bạn đã gắn bình sinh tố! máy sẽ lật.
- Không vận hành máy sinh tố mà không có thực phẩm!
- Kính có thể bị nứt nếu nhiệt độ quá cao! Không đổ đầy chất lỏng trên 60°C.
- Không đổ đầy bình sinh tố! Đổ đầy tối đa 1500 ml (trái cây và chất lỏng).
- Bơ chiếm rất nhiều thể tích. Giảm công suất khi chất lỏng tạo ra nhiều bọt khi sử dụng.
- Cắt thực phẩm thành từng miếng nhỏ trước.
- Không đổ bất kỳ thành phần cứng nào như các loại hạt hoặc hạt cà phê vào bình sinh tố.

**NOTE:**

Các dao trong bình sinh tố cũng thích hợp để nghiên nát một lượng nhỏ đá nguyên chất. Tuy nhiên, hãy nhớ rằng điều này có thể làm cùn dao.

Gợi ý:

Khi chuẩn bị đồ uống với đá nghiên, thêm đá viên trong khi trộn

Đặt bình sinh tố lên bề mặt làm việc ổn định, bằng phẳng khi đổ đầy. Điều này tạo điều kiện cho việc gắn nắp sau đó.

Lắp đặt bình sinh tố

Xin vui lòng quan sát tổng quan của chúng tôi trên trang 3. Kiểm tra trước khi lắp ráp!

Vòng đệm (18),

khối dao (19)

và đế vít (20)

phải được lắp đặt đúng thứ tự.

**CAUTION:**

- Hình chiếu trên khối dao phải nằm trong hốc của đế vít.
- Không bao giờ quên đặt vòng đệm vào khối dao, vì nếu không, bình sinh tố sẽ bị rò rỉ.
- Không bao giờ vận ốc trong để nghiêng.

Hoạt động

- Đổ đầy các nguyên liệu băm nhỏ vào bình sinh tố.
- Nhấn chặt nắp vào bình sinh tố.
- Đóng mở nắp bằng nắp. Đặt nắp vào lỗ mở và vặn chặt nó bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ.
- Đặt điều khiển quay về mức "0".
- Hãy chắc chắn rằng cánh tay đã được hạ xuống và được tham gia.
- Tháo nắp an toàn (1) khỏi trực ổ đĩa của ổ máy.
- Nhấn và dịch chuyển bề mặt có ranh.
- Đặt bình sinh tố khớp vào trực ổ đĩa của ổ máy.
- Đặt bình sinh tố có mũi tên ▼ trên dấu chấm ● của đơn vị cơ sở. Xoay bình trộn theo chiều kim đồng hồ lên đến điểm dừng. Hai mũi tên ▼ và ▲ phải là một trên.

**MÁY XAY THỊT- ĐÙN XÚC XÍCH
ĐÙN BÁNH - NUI****Chuẩn bị**

Vui lòng tham khảo tổng quan của chúng tôi trên trang 4.

- Quyền truy cập vào vỏ giun được bảo vệ bằng nắp (8) trên thiết bị. Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để loại bỏ nó.
- Đẩy khớp nối silicon (25) lên trực giun (24).
- Đặt con sâu, bánh xích trước, vào phần nằm ngang của vỏ con sâu.

Lắp ráp các phụ kiện được mô tả các phần sau. Chuẩn bị người khai thác theo yêu cầu của bạn.

Lắp ráp máy xay thịt (xem hình A)**NOTE:**

- Tùy thuộc vào mức độ bạn muốn băm, chọn một tấm băm mịn hơn hoặc của chúng tôi.
- Phù hợp tấm băm trước bằng đầu hướng dương hoặc đầu ăn.

Tiến hành như được mô tả như trong phần "Chuẩn bị".

- Đặt dao (26) lên trực của con sâu với mặt sắc nét hướng ra ngoài.

- Chọn một tấm băm (27). Sử dụng các hốc trên tấm để chèn nó vào vỏ giun.

Thông tin chi tiết có thể được tìm thấy trong "Cách lắp đặt ruột con sâu".

Lắp ráp máy đùn xúc xích (xem hình B)

Tiến hành như mô tả như trong phần "Chuẩn bị".

8. Cắm phích cắm vào ổ cắm đã kết nối nguồn điện.

9. Chọn tốc độ.

i NOTE:

- Hoạt động trong khoảng thời gian ngắn:** Khi trộn, không vận hành thiết bị lâu hơn 2 phút. Để nguội trong 1 phút trước khi sử dụng lại.
- Để nắp thêm nguyên liệu,** hãy tắt thiết bị. Tháo nắp hoặc nắp. Tiếp tục hoạt động chỉ với nắp kèm theo và chọn tốc độ lại.

Kết thúc hoạt động

- Đặt nút điều khiển về số "0".
- Ngắt kết nối phích cắm với lưới điện.
- Tháo cối sinh tố.
- Tháo nắp trước khi đổ nguyên liệu.
- Làm sạch các bộ phận đã sử dụng như được mô tả trong phần "Vệ sinh".
- Che trực động cơ của động cơ máy sinh tố bằng nắp an toàn.

i IMPORTANT NOTE:

- Không bao giờ giữ nước ép cam quýt hoặc thực phẩm có tính axit trong cối inox.

• Sử dụng máy đùn xúc xích, tiến hành như sau:

- Đầu tiên, đặt bộ chia bột (29) lên trực của con sâu. Để làm như vậy, sử dụng phần lõm trên dài phần cách bột.
- Đặt phần đùn xúc xích (30) lên dài phần cách bột. Để làm như vậy, hãy sử dụng phần lõm trên phần đính kèm xúc xích.

• Nếu bạn muốn xay từng miếng thịt và làm xúc xích trong một lần xay, trước tiên hãy đặt dao và đĩa băm như mô tả trong phần "Lắp ráp máy xay thịt" bước 4 và 5. Sau đó đẩy ống đùn đính xúc xích vào dài ốc.

Để biết thêm chi tiết, hãy xem phần "Cách lắp đặt ruột con sâu".

Lắp ráp máy đùn túi bột (xem hình C)**i NOTE:**

Sử dụng tệp máy đùn túi bột để tạo thành túi từ thịt hoặc bột có độ nhão dẻo.

Tiến hành như được mô tả trong phần "Chuẩn bị".

- Đặt phần đính kèm 2 phần cho các túi bột (31) lên trực của con sâu. Sử dụng các hốc để làm như vậy.

5. Để biết thêm chi tiết, hãy xem "Cách lắp đặt ruột con sâu".

Lắp ráp khuôn tạo hình bánh(xem hình D)

Tiến hành như mô tả trong phần "Chuẩn bị".

4. Đầu tiên đặt dài phân cách bột (29) lên trực của con sâu. Sử dụng các hốc trên dài phân cách bột.
5. Đặt công cụ tạo hình bánh(32) lên dài phân cách bột. Sử dụng phần lõm trên bộ tạo hình bánh.

Để biết thêm chi tiết, hãy xem phần "**Cách lắp đặt ruột con sâu**".

Cách lắp đặt ruột con sâu

6. Vặn dài ốc vòng (28) theo chiều kim đồng hồ vào vỏ con sâu.

7. Gắn vỏ con sâu đã lắp sẵn vào thiết bị. Định vị vỏ sâu bằng mũi tên được căn chỉnh với trên thiết bị. Quay sang vị trí thẳng đứng. Mũi tên trên vỏ giun phải đối diện với mũi tên trên thiết bị. (Tham khảo hình.)

**CAUTION:**

Nếu bạn mở và định vị lại đai ốc sau khi gắn nó, giữ con sâu một cách an toàn với một tay trên cổ trực xay(23), nếu không thì con sâu có thể vô tình dẫn đến lồng lèo.

8. Đặt khay nạp (22) sao cho giường của khay nằm phía trên cánh tay (2).

Hướng dẫn và cách hoạt động**WARNING:**

Ngay khi bạn bật thiết bị, trực ống đĩa lần lượt Không chạm vào trực ống đĩa quay trong khi hoạt động!

NOTE:

- Cắt thịt thành miếng khoảng 2,5 cm. Hãy chắc chắn rằng không có xương hoặc gân trong thịt.
- **Hoạt động ngắn hạn:** Không vận hành thiết bị lâu hơn 10 phút và sau đó cho phép thiết bị làm mát trong 10 phút.

9. Cho các miếng thịt (bột thịt / xúc xích thịt hoặc bột) vào khay phụ và vào cổ phu. Nếu bạn đang băm thịt, đặt một thùng chứa dưới ống cắm.

10. Cắm phích cắm điện ống cắm có lưỡi điện 220V -50 Hz.
11. Đặt núm cài đặt tốc độ (0-10) trên bảng điều khiển (4) để bật thiết bị.

12. Nếu cần, cho thịt hoặc bột vào trong máy nghiền (21).

WARNING:

Không sử dụng ngón tay của bạn để chạm, ngoáy thịt hoặc bột!

Làm xúc xích

- Bạn có thể sử dụng da xúc xích tự nhiên cũng như vỏ collagen nhân tạo.
- Nếu bạn quyết định sử dụng da xúc xích tự nhiên, trước tiên hãy làm mềm nó trong nước một lúc.
- Thắt một đầu của da xúc xích.
- Vách đầy da xúc xích trên ống dùn xúc xích.
- Thịt xúc xích được đẩy qua phần định hình xúc xích và da xúc xích được lắp đầy.
- Hãy chắc chắn rằng da xúc xích chưa không quá chặt, vì xúc xích nở ra trong quá trình luộc hoặc chiên và da có thể bị vỡ.
- Nếu xúc xích đầu tiên đạt đến độ dài cần thiết, hãy ấn xúc xích vào cuối phần ống dùn xúc xích bằng ngón tay.
- Xoay dây xúc xích theo từng đoạn một hoặc hai lần.
- Nếu bạn chưa quen, bạn có thể tắt bật máy sau mỗi đoạn xúc xích để xoay.

Khuôn hình bánh**NOTE:**

Nếu bạn đã tạo ra một bột bánh quy, bạn có thể tạo bột thành các hình dạng khác nhau bằng cách sử dụng lưỡi cắt tạo hình bánh (33)

- Sau khi bạn đã gắn vỏ giun đã lắp sẵn vào thiết bị, đẩy lưỡi cắt tạo hình vào bộ tạo hình bánh.
- Đặt hình dạng khuôn bánh mong muốn.
- Giữ bàn tay của bạn với chiều dài của bột và cắt ở độ dài mong muốn.

Kết thúc hoạt động

1. Nhấn nút OFF để tắt thiết bị.
2. Ngắt kết nối phích cắm lưỡi điện.
3. Tháo rời tất cả các bộ phận máy đã dùng.
4. Làm sạch các bộ phận đã sử dụng như được mô tả trong phần "Vệ sinh".
5. Đóng phần trực bằng nắp an toàn (8).

VỆ SINH**WARNING:**

- Ngắt kết nối với nguồn điện chính trước khi vệ sinh.
- Không nhúng thiết bị vào nước. Điều này có thể dẫn đến sốc điện tử hoặc hỏa hoạn.
- Dao của bình trộn rất sắc. Để làm bị thương!

CAUTION:

- Không sử dụng bàn chải dây hoặc dụng cụ mài mòn khác để làm sạch.
- Không sử dụng các chất tẩy rửa vô cơ hoặc có tính mài mòn.

Phần động cơ

Chỉ làm sạch bằng một miếng vải ẩm và một ít nước giặt.

Cối trộn bột inox, các lưỡi dao và phụ kiện kèm

CAUTION:

Các phụ kiện kèm không phù hợp cho máy rửa chén. Các tác nhân từ nhiệt và va chạm có thể làm cong vênh hoặc làm mất màu các phụ kiện kèm.

- Các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm có thể được rửa sạch bằng nước.
- Để các bộ phận khô ráo hoàn toàn trước khi lắp ráp lại thiết bị.

Phụ kiện của máy xay sinh tố**NOTE: làm sạch bằng nước**

Nếu bạn đã sử dụng xong, bạn có thể đổ một nửa cối sinh tố bằng nước và chạy thiết bị trong khoảng 10 giây, sau đó đổ nó đi.

WARNING:

Những con dao trên khối dao rất sắc. Cần thận khi tháo rời, làm sạch và lắp ráp các bộ phận riêng lẻ.

- Để làm sạch đúng cách, hãy tháo bình sinh tố.
- Tháo rời bình sinh tố sau mỗi lần sử dụng.
- Rút chân để ra khỏi bình sinh tố.
- Tháo khối dao và vòng đệm khỏi đế vít.
- Bình thủy tinh của bình sinh tố và nắp có thể được làm sạch trong bồn rửa nước ấm. Rửa sạch với nước tinh khiết và để khô.

Vòng đệm, khối dao và đế vít

- Chỉ rửa nhanh những phần này bằng nước nóng.
- Sau khi làm sạch và sấy khô tất cả các bộ phận, hãy lắp lại bình trộn của bạn theo đúng thứ tự. Đối với điều này, hãy tham khảo hình minh họa của chúng tôi tại trang 3.