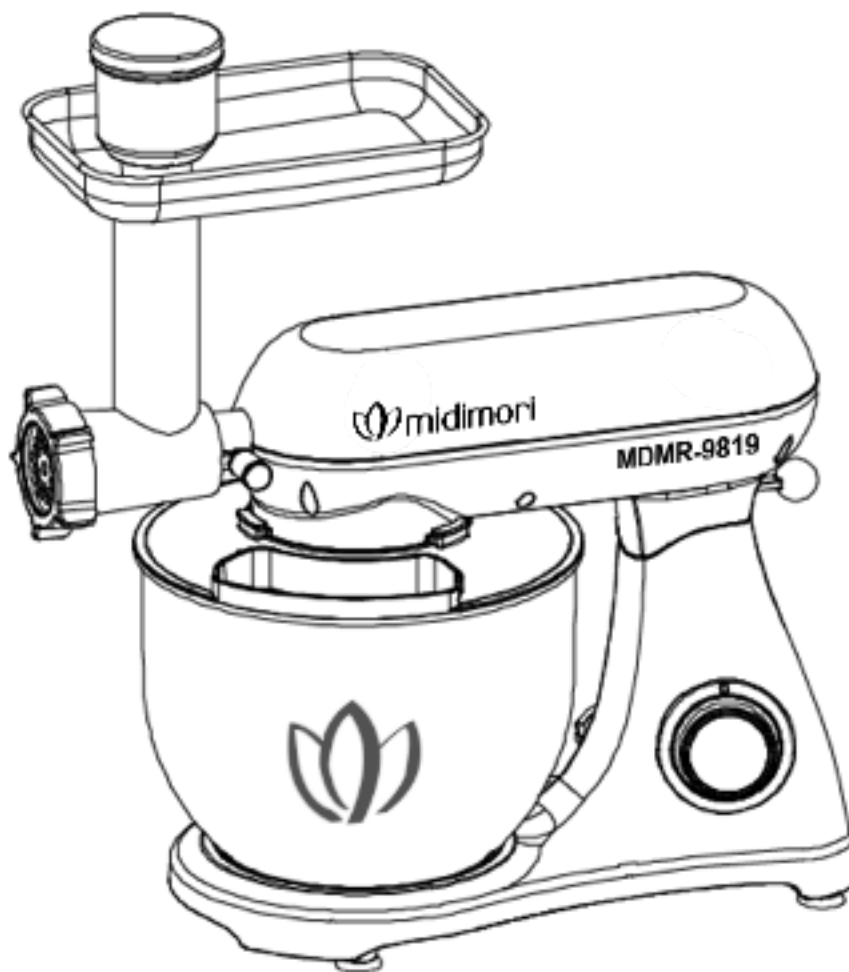




# MÁY LÀM BÉP ĐA NĂNG

## MDMR-9819

### Hướng dẫn sử dụng máy



Công ty cổ phần Vinet  
Số 87 đường Trung Văn, phường Trung Văn, quận Nam Từ Liêm, TP Hà Nội.  
Điện thoại: 024 3993 1800

**Hãy giữ hướng dẫn này khi sử dụng máy và gửi nó cho người nào sử dụng sau này.**

# Thông số kỹ thuật

Mã sản phẩm: MDMR-9819

Điện áp tiêu thụ: 220-240V~ 50-60Hz

Công suất tối đa: **1800W**

Lớp bảo vệ: I

## Hướng dẫn chung về an toàn

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành trước khi đưa thiết bị vào hoạt động và giữ các hướng dẫn bao gồm giấy bảo hành, biên lai và nếu có thể, hộp có bao bì bên trong. Nếu bạn cung cấp cho thiết bị này cho người khác, xin vui lòng cũng vượt qua trên hành i nstructions.

- Thiết bị được thiết kế dành riêng cho mục đích sử dụng cá nhân và mục đích dự kiến. Thiết bị này không phải là fi t cho mục đích thương mại. Không sử dụng nó ngoài trời (trừ trường hợp nó được thiết kế để sử dụng ngoài trời). Tránh xa các nguồn nhiệt, ánh nắng trực tiếp, độ ẩm (không bao giờ nhúng nó vào bất kỳ chất lỏng nào) và các cạnh sắc. Không sử dụng thiết bị khi tay ướt. Nếu thiết bị bị ẩm hoặc ướt, hãy rút phích cắm của thiết bị ngay lập tức.
- Khi làm sạch hoặc cất nó đi, hãy tắt thiết bị và luôn rút phích cắm ra khỏi ổ cắm (kéo phích cắm, không kéo dây cáp) nếu thiết bị không được sử dụng và tháo các phụ kiện kèm theo.
- Không vận hành máy mà không có sự giám sát. Nếu bạn nên rời khỏi nơi làm việc, hãy luôn tắt máy hoặc rút phích cắm ra khỏi ổ cắm (tự rút phích cắm, không phải dây dẫn).
- Thường xuyên kiểm tra thiết bị và cáp xem có bị hư hỏng không. Không sử dụng thiết bị nếu nó bị hỏng. Luôn liên hệ với kỹ thuật viên được ủy quyền. Để tránh nguy hiểm, luôn luôn có cáp bị lỗi chỉ được thay thế bởi nhà sản xuất, dịch vụ khách hàng của chúng tôi hoặc bởi người có chuyên môn và cấp cùng loại.
- Chỉ sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng.
- Hãy chú ý cẩn thận đến “Hướng dẫn An toàn Đặc biệt” sau đây.

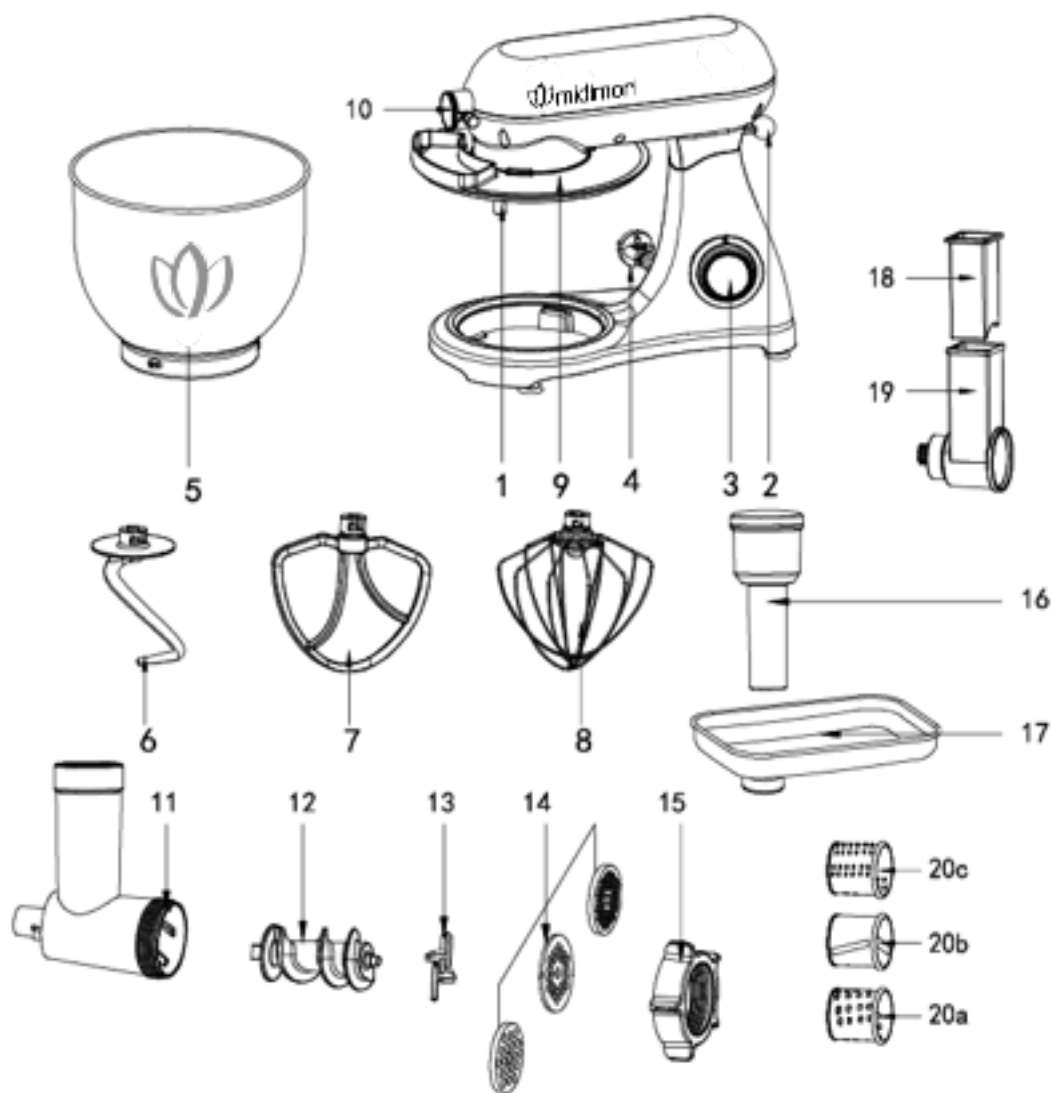
### Trẻ em và người già

- Để đảm bảo con mình an toàn, xin vui lòng giữ tất cả các bao bì (túi nhựa, hộp, polystyrene vv) ra khỏi tầm tay của họ.  
**Thận trọng!** Không cho trẻ nhỏ nghịch giấy bạc vì **có nguy cơ gây nhọt thờ!**
- Thiết bị này không được sử dụng cho trẻ em. Giữ thiết bị và dây của nó xa tầm tay trẻ em.
- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
- Thiết bị có thể được sử dụng bởi những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị theo cách an toàn và nếu họ hiểu các mối nguy liên quan.

### Hướng dẫn an toàn đặc biệt cho máy này

- Luôn ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn cung cấp nếu thiết bị không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời hoặc làm sạch.
- Tắt thiết bị và ngắt kết nối khỏi nguồn cung cấp trước khi thay đổi phụ kiện hoặc đến gần các bộ phận đang di chuyển đang được sử dụng.
- Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác với mục đích đã định.
- **THẬN TRỌNG:** Để tránh nguy hiểm do vô tình đặt lại đường cắt nhiệt, thiết bị này không được cung cấp thông qua thiết bị chuyển mạch bên ngoài, chẳng hạn như bộ hẹn giờ hoặc được kết nối với mạch điện thường xuyên bật và tắt bằng các tiện ích.
- Chỉ vận hành máy này dưới sự giám sát.
- Không can thiệp vào bất kỳ công tắc an toàn nào.
- Không chèn bất cứ thứ gì vào móc quay khi máy đang hoạt động.
- Đặt máy trên bề mặt phẳng, phẳng và làm việc ổn định.
- Không cắm phích cắm chính của máy vào ổ điện khi chưa lắp tất cả các phụ kiện cần thiết.
- **THẬN TRỌNG: Đảm bảo rằng máy xay đã tắt trước khi tháo máy ra khỏi chân đế.**
- **Phải cẩn thận khi cầm các lưỡi cắt sắc bén, làm rỗng bát và trong quá trình làm sạch.**

## Tổng quan về các thành phần



**Các thành phần chính và phụ kiện tiêu chuẩn:**

1	Trục đầu ra	12	Trục xoắn ốc
2	Tay nắm thép	13	Lưỡi dao xay thịt
3	Núm điều chỉnh tốc độ	14	Lọc xay thịt
4	Dây nguồn điện	15	Khoá
5	Cối trộn bột	16	Tay đòn xay thịt
6	Móc trộn	17	Khay xay thịt
7	Đào chân vịt	18	Tay đẩy máy cắt
8	Đánh trứng	19	Vỏ máy cắt
9	Nắp nhựa	20a	Bào sợi to
10	Nắp khoá trục mở rộng	20b	Cắt lát
11	Vỏ xay thịt	20c	Bào sợi nhỏ

**Sử dụng cối trộn bột**

1. Để nâng cánh tay, xoay núm Rise ( 2 ) theo chiều kim đồng hồ . Bây giờ cánh tay sẽ di chuyển lên trên. ( FIG 1 )
2. Đặt nắp nồi vào thân của nó. ( FIG2 )
3. Đặt bát trộn vào thiết bị giữ của nó (Bước ① ) và xoay bát theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nó khớp vào vị trí (Bước ② ). ( FIG3 )
4. Gắn dụng cụ cần thiết ( móc trộn hoặc đảo chân vịt hoặc đánh trứng ) bằng cách lắp đầu vào trục đầu ra, và xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi khớp vào đúng vị trí. ( FIG4&FIG5 )
5. Bây giờ cho vào nguyên liệu của bạn..  
Không đổ quá đầy máy - lượng nguyên liệu tối đa là 1,5 kg.
6. Hạ cánh tay xuống bằng cách sử dụng núm tăng ( 2 ). ( FIG6 )
7. Cắm phích cắm chính vào ổ cắm điện an toàn 220-240V/50-60Hz được lắp đặt đúng cách.
8. Chuyển máy bằng núm vận tốc độ sang tốc độ từ 1 đến 6 ( tương ứng với hỗn hợp).
9. Đối với hoạt động xung ( nhào trộn trong thời gian ngắn ), hãy chuyển công tắc sang vị trí "PULSE". Công tắc phải được giữ ở vị trí này theo mong muốn khoảng thời gian dài. Khi thả công tắc, nó sẽ tự động trở về vị trí "0".
10. Sau khi nhào / khuấy, xoay núm tốc độ ( 3 ) về vị trí "0" ngay khi hỗn hợp đã tạo thành một quả bóng. Sau đó, tháo phích cắm nguồn điện.
11. Đẩy núm tăng (2) xuống dưới và cánh tay sẽ được nâng lên.
12. Hỗn hợp bây giờ có thể được cho ra với sự hỗ trợ của một cái thìa và lấy ra khỏi bát trộn.
13. Bây giờ có thể tháo bát trộn.
14. Làm sạch các bộ phận như được mô tả trong phần "Làm sạch".



FIG1



FIG2

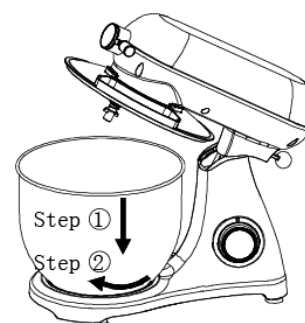


FIG3

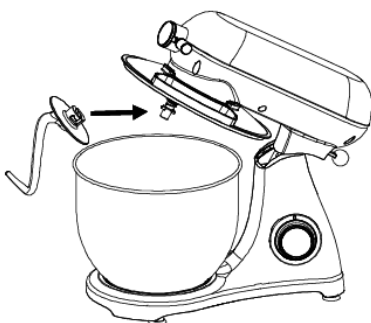


FIG4



FIG5

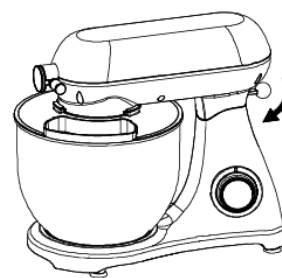
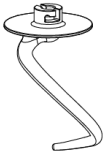
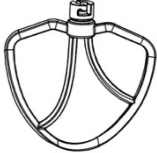



FIG6

**Điều chỉnh mức độ và sử dụng móc bột cho không quá 1,5kg hỗn hợp**

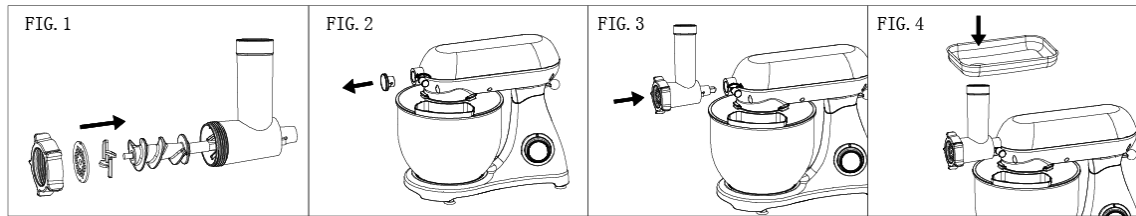
Sử dụng	Hình ảnh	Tốc độ	Phút	Trọng lượng	Hướng dẫn
Móc trộn		1-3	3-5	1000g bột và 538g nước	Tốc độ 1 chạy trong 30 giây, tốc độ 2 chạy trong 30 giây, và sau đó tốc độ 3 chạy trong 2 phút đến 3 phút để tạo thành một quả cầu.
Trộn chân vịt		2-4	3-10	660g bột và 840g nước	Tốc độ 2 chạy trong 20 giây, tốc độ 4 chạy trong hơn 2 phút 40 giây
Đánh trứng		5-6	3-10	3 lòng trắng (tối thiểu)	Mở tốc độ 6 mở trên 3 phút.

## Xử lý sự cố

Số	Sự cố	Hướng xử lý
1	Máy không hoạt động	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kiểm tra xem phích cắm có tiếp xúc tốt với ổ cắm không.</li> <li>· Kiểm tra xem nút tăng có lò xo trở lại đúng vị trí hay không.</li> <li>· Kiểm tra xem máy có hoạt động liên tục hơn 6 phút hay không và đợi cho đến khi động cơ nguội.</li> </ul>
2	Tiếng ồn trong cối trộn khi làm việc (phụ kiện ma sát vào cối)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kiểm tra xem bát trộn đã được lắp đặt đúng cách chưa.</li> <li>· Kiểm tra xem phụ kiện đã được lắp đúng cách trên máy chưa.</li> </ul>
3	Nắp nhựa không khít với cối trộn	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kiểm tra xem nắp nhựa được đặt trên máy có đúng không.</li> <li>· Kiểm tra xem cối trộn đã được lắp đặt đúng cách trên máy và được khóa đúng cách chưa.</li> </ul>
4	Máy không hoạt động ở tốc độ nhất định	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kiểm tra xem dấu hiệu trên núm điều chỉnh tốc độ có tương ứng với màn hình tốc độ trên vỏ không.</li> <li>· Xoay núm tốc độ về 0 và kiểm tra lại xem máy có hoạt động không.</li> </ul>
5	Rung lắc khi máy hoạt động	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kiểm tra xem chân hút chân không có bị rơi ra không.</li> <li>· Kiểm tra xem máy có được đặt trên mặt bàn phẳng và nhẵn không.</li> </ul>
6	Nút điều chỉnh không hoạt động trở lại sau khi lắp cối trộn và nắp nhựa	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kiểm tra xem nắp nhựa được đặt trên máy có đúng không.</li> <li>· Kiểm tra xem cối trộn đã được lắp đặt đúng cách chưa.</li> </ul>

## Chức năng xay thịt: Hướng dẫn sử dụng máy xay

- 1) Để lắp các bộ phận của máy xay, trước tiên hãy đặt lưỡi dao (13) vào phần cuối của đường xoắn (12) và sau đó đặt một cái lọc (14) mà bạn chọn. Hãy chú ý đến lưới lọc và các phần lõm trên vỏ xoắn (11). Vặn khóa (15) vào cho đến khi nó "chặt tay". (FIG.1)
- 2) Tháo nắp khoá mở rộng trước (FIG.2) từ máy.
- 3) Nhấn nút cố định sau đó đặt bộ phận xay thịt vào máy và xoay ngược chiều kim đồng hồ để khóa (FIG.3)
- 4) Đặt khay chứa (FIG.4) trên đầu vào bộ phận xay thịt.
- 5) Đặt bát chứa dưới lỗ ra.
- 6) Cắm phích cắm vào ổ cắm, sau đó đặt bộ điều khiển tốc độ ở vị trí 3. Đặt các miếng thịt vào khay chứa (17) và vào cổ nạp. Nếu cần, đẩy thịt tay đùn (16). Không dùng ngón tay để đẩy thịt!
- 7) Sau khi sử dụng, tắt thiết bị và rút phích cắm.

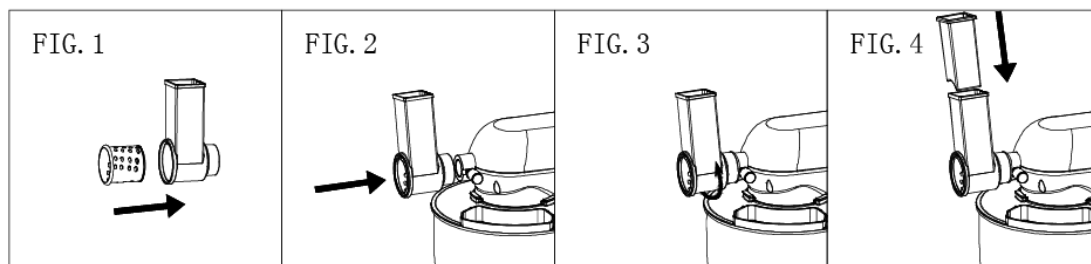


### Công thức đề xuất:

Lọc bỏ xương lấy thịt và chặt miếng thành khối 2,5cm. Cắm phích cắm vào ổ cắm, sau đó đặt điều khiển tốc độ ở vị trí 1-3, cho thịt vào khay làm đầy, một lần thịt liên tục có thể được 3 kg, sau khi hoạt động liên tục 5 phút, vui lòng ngừng hoạt động, không làm việc liên tục quá 15 phút. Kéo hiệu năng của máy bị ảnh hưởng.

## Chức năng cắt bào rau củ: Cách sử dụng máy cắt rau củ

- 1) Tháo nắp khoá mở rộng trước (10) khỏi máy.
- 2) Đưa máy cắt đã chọn (máy bào to (20a), máy cắt lát (20b), hoặc máy bào nhỏ (20c)] vào vỏ máy cắt (19).(FIG.1&2)
- 3) Nhấn nút cố định sau đó gắn vỏ máy cắt vào máy và xoay ngược chiều kim đồng hồ để khóa (FIG.3)
- 4) Bật giờ thiết bị đã sẵn sàng để cắt / băm nhỏ.
- 5) Đặt bát chứa dưới phần lối ra.
- 6) Cắm phích cắm vào ổ cắm, sau đó đặt điều khiển tốc độ ở vị trí 3-5. Cắt khoai tây hoặc rau củ khác thành từng miếng, kích thước phù hợp với vỏ máy cắt. Chọn loại máy cắt khác nhau theo yêu cầu. Đặt các miếng rau vào vỏ máy cắt và ấn nhẹ bằng tay đẩy (18). (FIG.4) **(Lưu ý: Không bao giờ nhấn bằng ngón tay)**
- 7) Sau khi sử dụng, tắt thiết bị và rút phích cắm.



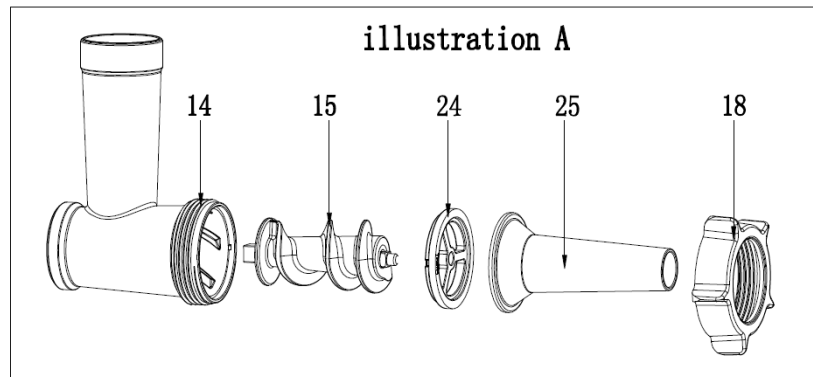
#### Công thức đề xuất:

Cắt thực phẩm thành các dải dài và luồn qua lỗ cắt, cắm phích cắm vào ổ cắm, sau đó đặt điều khiển tốc độ ở vị trí 3-5, sau đó dùng lực thích hợp phía trên với tay đẩy để ép thực phẩm. sau khi hoạt động liên tục 5 phút, vui lòng ngừng hoạt động, không làm việc liên tục hơn 15 phút. Kéo hiệu năng của máy bị ảnh hưởng.

### Chức năng đun xúc xích:

#### Hướng dẫn sử dụng chức năng đun xúc xích

- 1) Theo hình minh họa A, lần lượt các thành phần 14.15.24.25.18 sẽ được lắp đặt, lắp đặt toàn bộ máy sản xuất thịt xay, và vật nắp khoá sẽ khóa đai ốc và siết chặt.
- 2) Có thể sử dụng thịt lợn sạch băm nhỏ, có bộ phận trống được xoắn thành sợi nhỏ (tời sợi).
- 3) Thịt băm nhỏ trong cối trộn.
- 4) Để kết hợp tất cả các loại gia vị.
- 5) Cho máy trộn đảo để thịt làm việc tốt, độ đều, các hạt càng nhỏ càng tốt.
- 6) Chuẩn bị cho vỏ bọc xúc xích, muối với vị. Trước khi sử dụng, ngâm vỏ trong nước và kiểm tra xem có lỗ to không, nếu có lỗ lớn cần cắt bớt nút,... Vỏ đặt trên phễu phụ kiện ống đun, nhúng vào nước để dễ dàng hơn, thắt nút cuối hoặc buộc chặt bằng dây thắt.
- 7) Cho nguyên liệu vào dần dùng tay kéo nhẹ vỏ và nhân xúc xích đều. Chia khoảng thích hợp, buộc chặt dây xúc xích, chẻ đôi. Toàn bộ thành phẩm, sắp xếp gọn lại.
- 8) Xúc xích chỉ cần treo lên, thấm khô bên ngoài vỏ. Không cần phải làm khô hoàn toàn. Cảm thấy vỏ khô là được.



#### Công thức đề xuất:

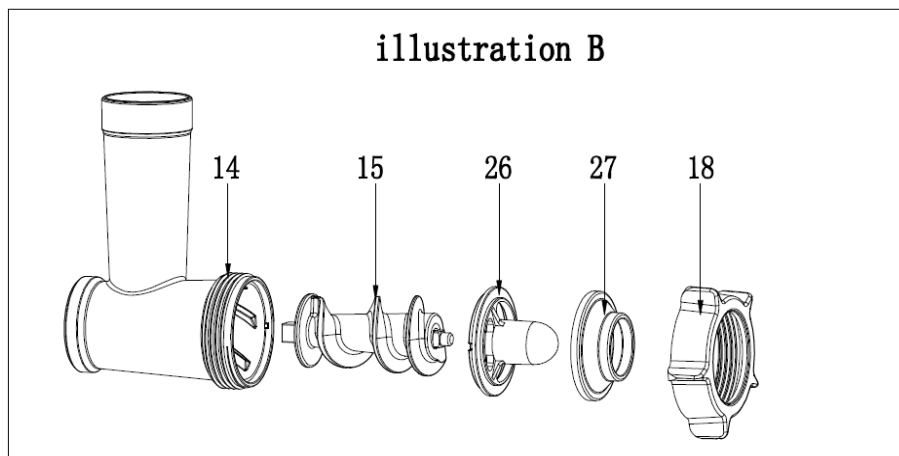
Thịt lợn ngon 1kg, muối 16g, đường 70g, xi-rô cây phong 85g, tiêu trắng 2g, bột tỏi 7g, bột ngũ vị hương 5g, ớt cayenne 7g, tiêu đen 15g, tinh bột khoai tây 50g, rượu nếp vàng 90g ướp trong 1 giờ, sau đó chia thành khối. Cắm phích cắm vào ổ cắm, sau đó đặt điều khiển tốc độ ở vị trí 3-6, sau đó dùng lực thích hợp phía trên khối áp suất để ép thực phẩm. sau khi hoạt động liên tục 5 phút, vui lòng ngừng hoạt động, không làm việc liên tục hơn 15 phút. Kéo hiệu năng của máy bị ảnh hưởng.

### Chức năng đun khuôn rỗng:

#### Cách sử dụng phụ kiện đun khuôn rỗng

- 1) Theo hình minh họa B, lần lượt các thành phần 14.15.26.27.18 sẽ được lắp đặt, cài đặt toàn bộ máy đầu ra thịt xay, và vật nắp khoá sẽ khóa đai ốc và siết chặt.
- 2) Phương pháp sử dụng giống như phụ kiện xúc xích.





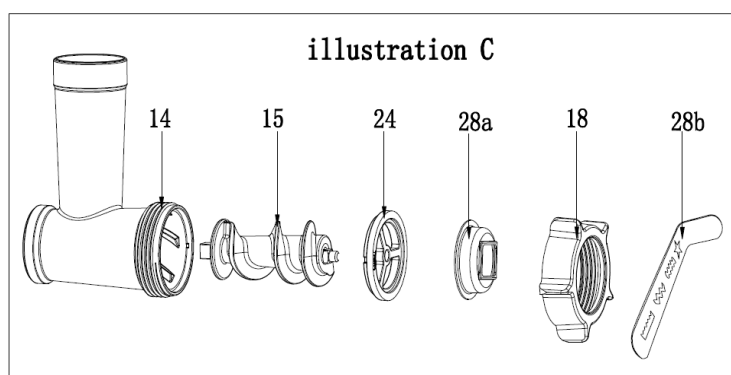
**Công thức đề xuất:**

Thịt lợn ngon 1kg, muối 16g, đường 70g, xi-rô cây phong 85g, tiêu trắng 2g, bột tỏi 7g, bột ngũ vị hương 5g, ớt cayenne 7g, tiêu đen 15g, tinh bột khoai tây 50g, rượu nếp vàng 90g ướp trong 1 giờ, sau đó chia thành khối. Cắm phích cắm vào ổ cắm, sau đó đặt điều khiển tốc độ ở vị trí 3-6, sau đó dùng lực thích hợp phía trên khối áp suất để ép thực phẩm. sau khi hoạt động liên tục 5 phút, vui lòng ngừng hoạt động, không làm việc liên tục hơn 15 phút. Kéo hiệu năng của máy bị ảnh hưởng.

**Chức năng khuôn bánh quy:**

**Hướng dẫn sử dụng chức năng khuôn bánh quy**

- 1) Theo hình minh họa C, lần lượt các thành phần 4.15.24.28a.18.28b sẽ được cài đặt. Sau đó, lắp toàn bộ phần đính kèm vào đầu ra máy xay thịt của thiết bị và siết chặt đai ốc khóa bằng cờ lê.
- 2) Hãy chú ý để căn chỉnh khóa của tám phân đoạn xúc xích với chốt cố định của vỏ xoắn như thể hiện trong phần trên bên trái của hình trên.
- 3) Di chuyển phần 28b và chọn hình dạng bánh quy bạn thích.
- 4) Sau khi cài đặt đúng cách phần đính kèm cookie, vui lòng cắt bột đã nhào thành các dải, sau đó lần lượt đặt chúng vào cổ nhồi của vỏ xoắn, khởi động máy và cài đặt tốc độ, bánh quy sẽ được đùn từ bộ phận đầu ra.
- 5) Khi bột dính vào thành trong của vỏ xoắn, bạn có thể sử dụng máy ép thịt để đẩy bột vào vỏ xoắn.



**Công thức đề xuất:**

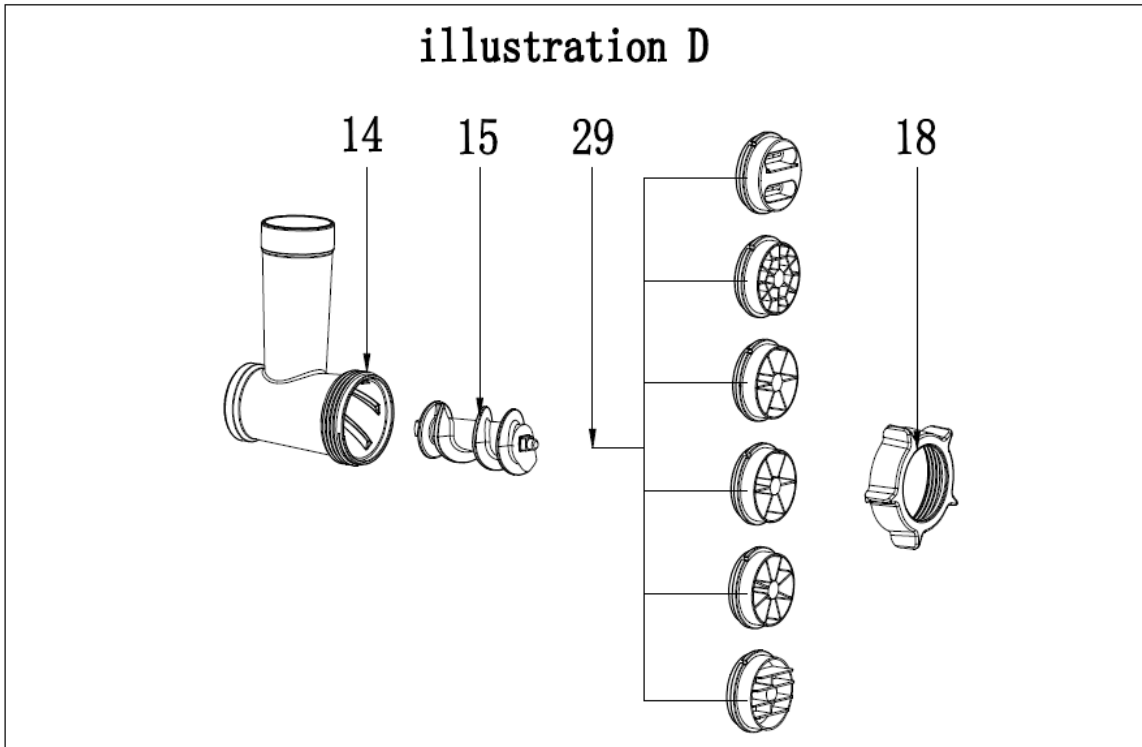
Cắt hỗn hợp bột 1Kg và 500g bột nước sau trộn thành dải, có thể lùn qua miệng nạp. Cắm phích cắm vào ổ cắm, sau đó đặt điều khiển tốc độ ở vị trí 3-6, sau đó dùng lực thích hợp lên trên khối áp suất để nhấn đồ ăn. Sau khi hoạt động liên tục 10 phút, vui lòng ngừng hoạt động, không làm việc liên tục quá 30 phút. Kéo hiệu năng của máy bị ảnh hưởng.



## Chức năng làm mì ống:

### Hướng dẫn sử dụng phụ kiện làm mì ống

- 1) Căn chỉnh khe cắm của máy sản xuất mì ống với vỏ xoắn.
- 2) Theo hình minh họa D, lần lượt sẽ theo 14.15.29.18 các thành phần được lắp đặt, vặn chặt đai ốc khóa.
- 3) Sau khi lắp đúng phụ kiện của máy sản xuất mì ống, cắt bột thành từng thanh và cho vào hộp xoắn, cài đặt tốc độ, mì sẽ từ từ ép ra từ đầu ra.
- 4) Khi bột dính vào thành bên trong của vỏ xoắn ốc, hãy đẩy bột bằng cách sử dụng tay đẩy (16).



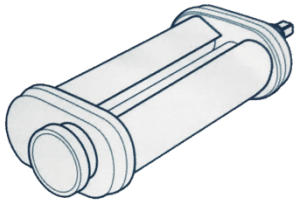
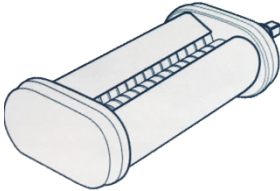
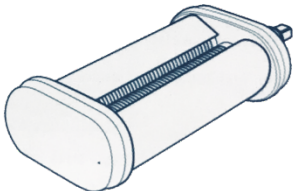
#### Công thức đề xuất:

Cắt hỗn hợp bột 1Kg và 500g bột nước thành dải, có thể luồn qua miệng nạp. Cắm phích cắm vào ổ cắm, sau đó đặt điều khiển tốc độ ở vị trí 3-6, sau đó dùng lực thích hợp lên trên khối áp suất để nhấn đồ ăn. Sau khi hoạt động liên tục 10 phút, vui lòng ngừng hoạt động, không làm việc liên tục quá 30 phút. Kéo hiệu năng của máy bị ảnh hưởng.

## Chức năng con lăn mì ống:

### Hướng dẫn sử dụng con lăn mì ống

#### CÁC BỘ PHẬN VÀ TÍNH NĂNG

		
Cán mỏng	Cán sợi to	Cán sợi nhỏ

## CHỨC NĂNG HOẠT ĐỘNG

Bộ phận mở động	Tốc độ	Chiều rộng	Đề xuất
Cán mỏng	2	Tối đa 140mm	Xem mức cài đặt con lăn
Cán sợi to	4	6.5mm	Làm mì trứng
Cán sợi nhỏ	6	2mm	Mì ý Mì tươi Các loại mì khác

Mức cài đặt con lăn

Bộ phận mở động	Mức con lăn	Đề xuất
Cán mỏng	1-2	Nhào và làm mỏng bột
	3-4	Làm mì trứng
	4-5	Spaghetti, Fettuccine, ravioli, lasagna noddles
	6-7	Thin fettuccine, Tortellini, linguini fini

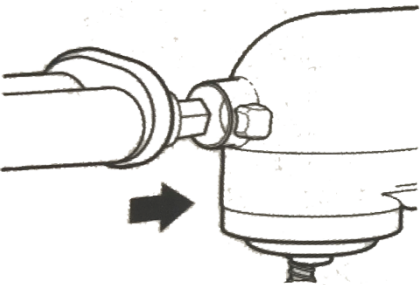
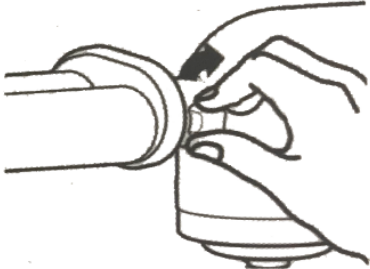
## TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

Để tránh hư hỏng, không rửa hoặc nhúng phần đính kèm vào nước hoặc chất lỏng khác. Không rửa bằng máy rửa bát.

**CHÚ Ý!** Phần đính kèm này chỉ được thiết kế để làm bột mì ống. Không cắt hoặc cuộn bất cứ thứ gì khác ngoài mì ống để tránh làm hỏng ống lăn mì ống của bạn.

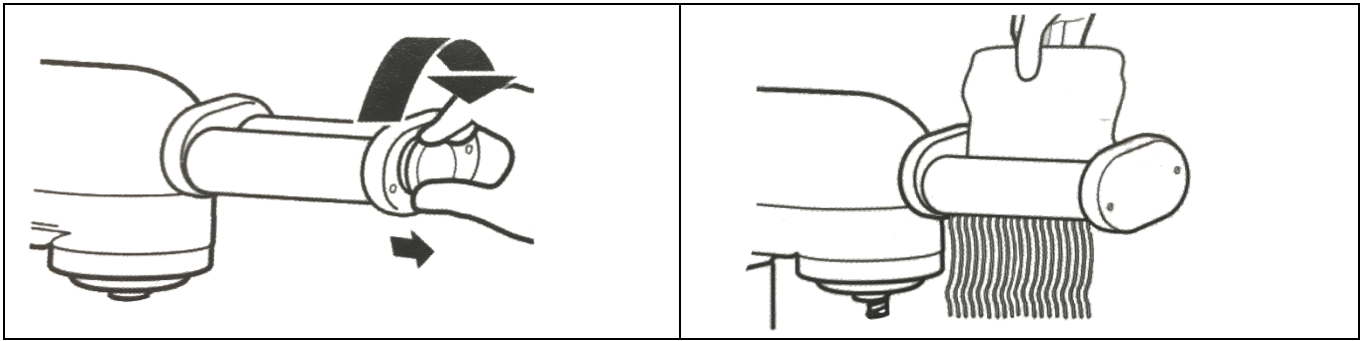
### 1. Lắp đặt

⚠ **CHÚ Ý!** Trước khi lắp ráp, hãy tắt máy trộn và rút phích cắm trước tiên.

1. Chèn vỏ trục đính kèm vào trung tâm, đảm bảo trục nguồn vừa với hình vuông của ổ cắm trung tâm. Nếu cần, hãy làm cho chốt trên vỏ phụ kiện khớp với rãnh của vành trung tâm khi ở vị trí thích hợp.	2. Vặn chặt núm trung tâm của phần đính kèm cho đến khi phần đính kèm được hoàn toàn chắc chắn vào máy trộn.
	

### 2. Sử dụng

⚠ **CHÚ Ý!** Khi sử dụng trục lăn mì và máy cắt, Không đeo cà vạt, khăn quàng cổ, quần áo rộng hoặc dây chuyền dài; thu thập tóc dài bằng một cái kẹp.



1. Cắt bột thành các phần vừa với ống lăn mì ống
2. Kéo thẳng núm điều chỉnh trục lăn mì ống ra ngoài và chuyển sang cài đặt 1. Nhả núm này ra, đảm bảo chốt trên vỏ trục lăn mì ống ăn khớp với lỗ mở ở mặt sau của núm điều chỉnh, cho phép núm điều chỉnh vừa khít với vỏ trục lăn .
3. Chuyển sang tốc độ 2. Cho bột đã dẹt vào trục lăn để nhào. Gấp đôi miếng bột và cuộn lại. Lặp lại cho đến khi bột mịn, dẻo và bao phủ hết chiều rộng của con lăn. Bụi nhẹ mì ống với bột mì trong khi cán và cắt để giúp làm khô và tách lớp.
4. Nạp bột qua các con lăn để làm phẳng hơn nữa tấm bột. Sạc con lăn đến cài đặt 3 và lặp lại quá trình lăn. Tiếp tục tăng thiết lập trục lăn cho đến khi đạt được độ dày mong muốn. Không gấp bột trong bước này.
5. Để làm mì, hãy đổi con lăn mì để lấy dao cắt mà bạn chọn. Cho các tấm bột đã được làm phẳng qua dao cắt. Xem "Biểu đồ chức năng" để xác định độ dày chính xác cho từng loại mì ống.

## Làm sạch

- Trước khi vệ sinh, hãy tháo dây nguồn ra khỏi ổ cắm.
- Không bao giờ nhúng vỏ có động cơ vào nước!
- Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa sắc nhọn hoặc mài mòn nào.

### Thân vỏ máy

- Chỉ nên sử dụng khăn lau ẩm để lau bên ngoài vỏ máy.

### Cối trộn, thiết bị trộn

#### THẬN TRỌNG:

- Các bộ phận này không thích hợp để làm sạch trong máy rửa bát. Nếu tiếp xúc với nhiệt hoặc chất tẩy rửa ăn da, chúng có thể bị biến dạng hoặc đổi màu..
- Có thể làm sạch các thành phần tiếp xúc với thực phẩm bằng nước xà phòng.
- Để các bộ phận khô hoàn toàn trước khi lắp ráp lại thiết bị.
- Vui lòng thoa một lượng nhỏ dầu thực vật có khả năng lên bề mặt sau khi chúng đã khô.

## Xử lý vớt bỏ



### Không vớt thiết bị vào rác thải sinh hoạt thông thường.

Vớt bỏ thiết bị qua một công ty xử lý chất thải đã đăng ký hoặc thông qua cơ sở xử lý chất thải chung của bạn.

Tuân thủ các quy định pháp luật hiện có hiệu lực. Trong trường hợp chưa hiểu rõ, hãy tham khảo ý kiến cơ sở xử lý chất thải.