

Sato®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY XAY THỊT



Cảm ơn quý khách đã chọn mua sản phẩm.
Xin quý khách đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.

Kính gửi quý người dùng, cảm ơn quý khách đã sử dụng máy chế biến thực phẩm (máy xay thịt, máy xay rau củ) của chúng tôi. Để thuận tiện cho việc vận hành đúng cách, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi dùng sản phẩm.

1. Chức năng linh kiện

STT	Tên linh kiện	Chức năng
01	Thân máy	Các bộ phận chính của sản phẩm, bao gồm động cơ và các linh kiện khác, là nguồn năng lượng của sản phẩm, cung cấp điện năng.
02	nắp đậy	Nắp đậy trong cối xay thịt, có tác dụng bảo vệ an toàn.
03	Cối ép trái cây	Có thể làm các loại nước ép, trộn các loại nguyên liệu.

2. Hướng dẫn sử dụng

- Vui lòng vệ sinh kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu.
- Sau khi kết nối nguồn điện, vui lòng nhấn công tắc bằng tay và máy sẽ bắt đầu hoạt động; khi thả tay ra, máy sẽ dừng hoạt động.
- Loại bỏ gân, xương và da thịt trước khi chế biến.
- Đặt dao xay thịt vào cối, cắt thực phẩm thành từng miếng 1-2 cm và cho vào cối. Thêm lượng nước vừa đủ, không quá một nửa dung tích cối, nếu không sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả xay và tuổi thọ của sản phẩm.
- Đậy nắp trong suốt, đặt đúng vị trí.

6. Đặt đế động cơ lên nắp trong suốt, đặt hoàn toàn vào đúng vị trí và dán chặt.
7. Bật nguồn, vui lòng nhấn công tắc bằng tay và bắt đầu hoạt động. Thời gian hoạt động liên tục không được vượt quá 10 giây.
8. Sau khi chế biến xong, ngắt nguồn điện, dùng quay lưỡi dao, tháo động cơ chính, mở nắp trong suốt, lấy dao cắt cá ra và dùng thìa hoặc đũa để gắp nguyên liệu.
9. Nếu nguyên liệu dính vào thành máy, vui lòng tắt công tắc, ngắt nguồn điện và dùng thìa hoặc đũa để gạt bỏ chúng trước khi chế biến. Máy xay thịt, máy xay rau củ không được dùng để xay khô đậu nành, gạo và các loại thực phẩm cứng khác.
10. Nếu sản phẩm bị rung lắc do nguyên liệu phân bố không đều, hãy dừng máy và phân bố đều nguyên liệu trong thành máy.
11. Nếu không đạt được hiệu quả mong muốn trong vòng 10 giây, vui lòng nhả công tắc nguồn và bắt đầu chế biến lại sau khoảng thời gian 5-10 giây. Phương pháp này có lợi cho việc kéo dài tuổi thọ sản phẩm.

3. Bảo dưỡng và bảo trì

1. Trước khi vệ sinh sản phẩm, hãy chắc chắn tháo động cơ và ngắt nguồn điện.
2. Vui lòng vệ sinh sản phẩm ngay sau khi sử dụng;
3. Khi vệ sinh, hãy rửa sạch thân cốc và các phụ kiện bằng nước và lau khô; Lưỡi dao rất sắc, không được chạm trực tiếp vào lưỡi dao khi vệ sinh. Để tránh bị thương, hãy rửa bằng nước trong để bạn có thể nhìn thấy lưỡi dao trong quá trình vệ sinh.
4. Có thể dùng khăn ẩm để lau động cơ. Vui lòng không nhúng máy chính vào nước hoặc các chất lỏng khác để rửa sạch phần thân máy.
5. Sản phẩm nên được bảo quản ở nơi khô ráo và tránh ánh nắng trực tiếp.
6. Trước khi cất giữ sản phẩm, hãy đảm bảo sản phẩm sạch sẽ và khô ráo.

4. Hướng dẫn xay

Thức ăn	Khẩu phần hoặc số lượng	Thời gian đảo tối đa	Lưu ý
Meat	250g	Đảo gián đoạn trong 3-5 giây.	Bóc vỏ, bỏ gân và xương, cắt thành miếng 2-3 cm.
Rau củ	500g	Đảo gián đoạn trong 3-5 giây.	Cắt thành miếng 2-3 cm
Dưa cải bắp muối chua	Thêm 1/3 cốc - 2/3 cốc dưa cải bắp muối chua và ngừng đổ nước.	Đảo gián đoạn trong 3-5 giây.	1/3 cốc - 1/2 cốc thịt băm nhỏ dùng dao, 1/2 cốc - 2/3 cốc thịt băm nhỏ dùng dùi, dùng tốc độ chậm.

5. Các biện pháp phòng ngừa để sử dụng an toàn

- Hãy chắc chắn ngắt nguồn điện trước khi tháo rời, lắp ráp hoặc điều chỉnh bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm.
- Vui lòng kiểm tra xem dây nguồn, phích cắm và các bộ phận khác có bị hư hỏng không trước khi sử dụng. Nếu phát hiện hư hỏng, vui lòng ngừng sử dụng sản phẩm. Vui lòng liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng của chúng tôi kịp thời, không tự tháo rời và sửa chữa để tránh nguy hiểm.
- Trước khi cho nguyên liệu vào, hãy đảm bảo rằng giá đỡ dao xay thịt đã được lắp đặt đúng vị trí và có thể hoạt động trơn tru.
- Không để nguyên liệu thực phẩm đọng lại trong cốc (tức là không có thực phẩm trong cốc) hoặc quá tải.
- Không cho bất kỳ nguyên liệu thực phẩm nào có nhiệt độ vượt quá 50 độ C

vào cốc, và không sử dụng hoặc tiết trùng chúng trong lò vi sóng để tránh làm vỡ cốc.

6. Máy này không thể được sử dụng để chế biến các nguyên liệu thực phẩm cứng, chẳng hạn như; Hạt cà phê, đậu nành khô và các nguyên liệu tương tự khác.

7. Vui lòng vận hành theo đúng thời gian làm việc định mức: thời gian làm việc liên tục không được vượt quá 30 giây. Nếu không đạt hiệu quả như mong muốn, hãy nói lỏng công tắc nguồn và để nguội trong 10-20 giây trước khi sử dụng.

8. Sau khi sử dụng, vui lòng tháo động cơ sau khi động cơ và lưỡi dao ngừng quay, và ngắt nguồn điện.

9. Nếu sản phẩm ngừng hoạt động trong quá trình sử dụng, có thể do cơ chế bảo vệ kiểm soát nhiệt độ tích hợp của động cơ hoạt động liên tục quá lâu. Vui lòng tắt công tắc, ngắt nguồn điện và để nguội trong 20-30 phút trước khi sử dụng.

10. Không nhúng động cơ vào nước hoặc các chất lỏng khác, và không rửa động cơ dưới nước hoặc các chất lỏng khác.

11. Không sử dụng chất lỏng ăn mòn (ví dụ: xăng) để làm sạch sản phẩm.

12. Không cho bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm này vào máy rửa chén;

13. Máy nên được cất giữ ở nơi trẻ em không thể với tới, không để người không khỏe mạnh, rối loạn tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em) sử dụng sản phẩm này.

14. Máy này chỉ thích hợp cho mục đích sử dụng cá nhân hoặc gia đình, không được sử dụng cho mục đích thương mại.



CÔNG TY ĐIỆN TỬ VIỆT NHẬT

Địa chỉ công ty tại Việt Nam:

Số 84 Vương Thừa Vũ - Thanh Xuân - Hà Nội

Địa chỉ công ty tại Nhật Bản:

Tầng 15, Tòa nhà Cerulean 26-1 Phố Sakuragaoka-cho
Quận Shibuya-ku, Tokyo, 150-8512 Nhật Bản

Trung tâm CSKH: 1900.54.54.97

Email: admin@satovietnhat.com.vn

Địa chỉ nhà máy: An Lạc - Như Quỳnh - Hưng Yên

Website: www.satovietnhat.com.vn