

For household use

Blender

家庭用

45°对流调理机

Dùng cho gia đình

Máy xay sinh tố



Instruction Manual

Thank you for purchasing this product. Please read all information in this manual before using the appliance. Afterward, keep this manual in a handy location for future reference by anyone who will use this product.

使用说明书

非常感谢您购买本公司的产品。在您使用之前，请仔细阅读本说明书，并妥善保管，以便随时参阅。

Hướng dẫn sử dụng

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này. Vui lòng đọc tất cả thông tin trong hướng dẫn này trước khi sử dụng máy. Sau đó, hãy cất giữ hướng dẫn này ở nơi thuận tiện để bất kỳ ai sử dụng sản phẩm này đều có thể tham khảo sau này.

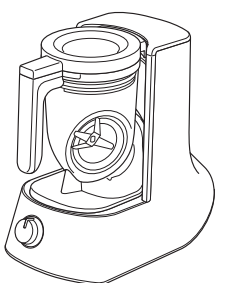


Table of Contents

■ Introduction

- 4 - IMPORTANT SAFEGUARDS
- 8 - Names of Component Parts

■ How to Use

- 10 - Adjusting the Rotation Speed
- 11 - How to Use

■ Recipes

- 15 - Juice
- 15 - Frozen
- 16 - Smoothie
- 16 - Dessert
- 17 - Side Dishes

■ Maintenance

- 18 - How to Maintain the Appliance
- 20 - How to Clean Inside the Container Assembly

■ When You Have a Problem

- 20 - When the Appliance Stops During Use
- 21 - Troubleshooting

■ Others

- 23 - Specifications
- 23 - Purchase of Consumables and Options

目录

■ 前言

- 24 - 安全注意事项
- 28 - 各部的名称

■ 使用方法

- 30 - 调节旋转速度
- 31 - 使用方法

■ 食谱

- 35 - 果汁
- 35 - 冷冻食品
- 36 - 奶昔
- 36 - 甜点
- 37 - 配菜

■ 保养

- 38 - 如何保养产品
- 40 - 如何清洁容器组件内部

■ 遇到难题时

- 40 - 产品使用中停止时
- 41 - 常见故障处理方法

■ 其他

- 43 - 规格
- 43 - 关于消耗品、另购品的购买

Mục lục

■ Giới thiệu

- 44 - CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG
- 48 - Tên của các bộ phận cấu thành

■ Cách sử dụng

- 50 - Điều chỉnh tốc độ quay
- 51 - Cách sử dụng

■ Công thức

- 55 - Nước ép
- 55 - Đông lạnh
- 56 - Sinh tố
- 56 - Món tráng miệng
- 57 - Món ăn phụ

■ Bảo dưỡng

- 58 - Cách bảo dưỡng máy
- 60 - Cách vệ sinh bên trong bộ phận cối xay

■ Khi gặp sự cố

- 60 - Máy ngừng hoạt động khi đang sử dụng
- 61 - Khắc phục sự cố

■ Khác

- 63 - Thông số kỹ thuật
- 63 - Mua các phụ kiện tiêu hao và tùy chọn

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

- Các biện pháp phòng ngừa được mô tả dưới đây nhằm bảo vệ người dùng và những người khác khỏi bị tổn hại về thể chất và bảo vệ tài sản khỏi hư hại. Đảm bảo tuân theo các hướng dẫn này vì đây là các biện pháp an toàn quan trọng.
- Vui lòng không tháo gỡ các tem hướng dẫn an toàn lắp trên thân máy.

Hướng dẫn an toàn được phân loại và mô tả như bên dưới, theo mức độ nguy hại hoặc thiệt hại phát sinh do sử dụng không đúng cách hoặc bỏ qua các hướng dẫn.



Cảnh báo

Điều này cho biết có khả năng tử vong hoặc thương tích nghiêm trọng*1 khi người dùng xử lý thiết bị không đúng cách.



Thận trọng

Điều này cho biết có khả năng gây thương tích*2 hoặc thiệt hại tài sản*3 khi người dùng xử lý thiết bị không đúng cách.

*1 Thương tích nghiêm trọng được định nghĩa ở đây là tình trạng bệnh lý như mất thị lực, chấn thương, bỏng (bỏng nhiệt độ cao hoặc nhiệt độ thấp), điện giật, gãy xương hoặc ngộ độc có di chứng và/hoặc cần phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú dài hạn.

*2 Thương tích được định nghĩa ở đây là những thương tích về thể chất, bỏng hoặc điện giật mà không cần phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú dài hạn.

*3 Thiệt hại về tài sản được định nghĩa ở đây là thiệt hại mở rộng đến các tòa nhà, đồ dùng gia đình, vật nuôi, thú cưng, v.v...

Vui lòng đọc kỹ các hướng dẫn sau đây trước khi sử dụng và luôn tuân theo hướng dẫn này.

Ý nghĩa của từng ký hiệu hình



Ký hiệu thể hiện cảnh báo hoặc thận trọng. Nội dung chỉ dẫn cụ thể về cảnh báo hoặc thận trọng được thể hiện bên trong biểu tượng hoặc trong hình ảnh hoặc câu chữ gần ký hiệu hình.



Ký hiệu thể hiện hành vi bị cấm. Nội dung chỉ dẫn cụ thể về hành vi bị cấm được thể hiện bên trong biểu tượng hoặc trong hình ảnh hoặc câu chữ gần ký hiệu hình.



Ký hiệu thể hiện hành vi hoặc hướng dẫn cần thực hiện. Nội dung chỉ dẫn cụ thể về hành vi hoặc hướng dẫn được thể hiện bên trong biểu tượng hoặc trong hình ảnh hoặc câu chữ gần ký hiệu hình.



Cảnh báo

Cần đặc biệt chú ý đối với trẻ sơ sinh hoặc trẻ mới biết đi



Không để trẻ em tự sử dụng máy, và không sử dụng máy ở những khu vực trong tầm với của trẻ sơ sinh hoặc trẻ mới biết đi.

Mục đích là để ngăn ngừa bỏng, điện giật hoặc thương tích.



Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo trẻ không đùa nghịch với máy.



Máy này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng máy.

Mục đích là để ngăn ngừa bỏng, điện giật hoặc thương tích.



Cảnh báo

Cấm sửa đổi



Nghiêm cấm tháo rời

Không cố gắng tháo rời, sửa chữa hoặc sửa đổi sản phẩm trừ khi bạn là kỹ sư sửa chữa.

Mục đích là để ngăn ngừa điện giật hoặc thương tích. Việc không tuân thủ biện pháp phòng ngừa này có thể dẫn đến hỏa hoạn. Khi cần sửa chữa, hãy liên hệ với văn phòng bán hàng hoặc nhà phân phối địa phương nơi bạn đã mua máy.



Cảnh báo

Trong trường hợp gặp sự cố



Trong trường hợp gặp sự cố, hãy dừng ngay việc vận hành máy. Sau khi máy dừng hoàn toàn, hãy rút phích cắm và liên hệ với văn phòng bán hàng hoặc nhà phân phối địa phương nơi bạn đã mua máy để yêu cầu sửa chữa.

Việc tiếp tục sử dụng có thể gây ra điện giật hoặc thương tích. Việc không tuân thủ biện pháp phòng ngừa này có thể dẫn đến hỏa hoạn.

Vi dụ về sự cố:

- Dây nguồn và phích cắm nóng bất thường trong quá trình sử dụng.
- Khi dây nguồn bị uốn cong, nguồn điện sẽ không ổn định.
- Máy nóng hơn bình thường hoặc phát ra mùi khét. Máy rung lắc mạnh.

- Bạn nghe thấy tiếng ồn bất thường khi máy đang hoạt động.
- Thân máy bị biến dạng hoặc một bộ phận nào đó của sản phẩm bị nứt, lỏng lẻo hoặc kêu lạch cạch.
- Cối xay bị nứt hoặc bị hư hỏng khác.
- Các sự cố khác.



Cảnh báo

Trong trường hợp gặp sự cố



Không sử dụng sản phẩm nếu sản phẩm bị biến dạng, hư hỏng hoặc hoạt động bất thường.
Mục đích là để ngăn ngừa điện giật.



Thận trọng

Thận trọng về khu vực sử dụng



Không sử dụng máy ở những khu vực sau:

- Trên bề mặt không ổn định hoặc trên mép bàn hoặc một nơi tương tự
- Gần ngọn lửa trần
- Ở những khu vực dễ bị ướt hoặc bị dầu bắn vào
- Ở những khu vực có thể làm ướt đáy thân máy
- Ở những khu vực tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng mặt trời trong thời gian dài
- Ở những khu vực có độ ẩm cao
- Trên bàn đá cẩm thạch nhân tạo hoặc các bề mặt tương tự
- Trên thảm hoặc túi nhựa
- Ở những khu vực có nhiệt độ phòng cao
- Trên bếp từ

Biện pháp phòng ngừa này là để tránh điện giật, rò rỉ điện và thương tích. Việc sử dụng ở những nơi như hình trên có thể gây ra hỏa hoạn, đoản mạch, đánh lửa hoặc trục trặc.

Và cũng có thể khiến thân máy và/hoặc các khu vực xung quanh bị biến dạng hoặc đổi màu.



Máy này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:

- khu vực bếp ăn nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
- nhà ở trang trại;
- dành cho khách hàng tại các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu dân cư khác;
- môi trường kiểu nhà nghỉ chỉ phục vụ bữa sáng.



Thận trọng

Khi sử dụng hoặc sau khi sử dụng



Không lắp hoặc tháo cối xay hoặc nắp đây khi máy đang hoạt động.

Làm như vậy có thể gây thương tích.



Không di chuyển máy khi máy đang hoạt động.

Làm như vậy có thể gây thương tích.



Không được làm đổ, đánh rơi, va đập sản phẩm hoặc để sản phẩm chịu tác động mạnh quá mức.

Làm như vậy có thể gây ra điện giật, thương tích, trục trặc hoặc hư hỏng.



Để vệ sinh máy, hãy dừng hoạt động của máy, đợi máy dừng hẳn hoàn toàn, và sau đó rút phích cắm. Ngoài ra, hãy đảm bảo vệ sinh máy sau mỗi lần dùng.

Việc không tuân thủ biện pháp phòng ngừa này có thể gây ra thương tích, trục trặc, mùi hôi và có thể khiến máy không hoạt động tốt.

Các lưu ý thận trọng bổ sung

- Máy này được thiết kế để sử dụng thông thường trong gia đình và không nên sử dụng ở các cơ sở kinh doanh, bệnh viện, viện dưỡng lão hoặc các cơ sở tương tự.**
Việc không tuân thủ biện pháp phòng ngừa này có thể dẫn đến trục trặc.
- Chỉ sử dụng máy này cho các mục đích được liệt kê trong hướng dẫn sử dụng này và trên trang web Tiger.**
Việc không tuân thủ biện pháp phòng ngừa này có thể dẫn đến trục trặc.
- Trong quá trình sử dụng liên tục nhiều lần, cần đảm bảo máy được nghỉ ít nhất 1 phút sau mỗi 3 phút sử dụng.**
Việc không tuân thủ biện pháp phòng ngừa này có thể dẫn đến trục trặc.
- Không vận hành máy khi cối xay rỗng.**
Việc không tuân thủ biện pháp phòng ngừa này có thể dẫn đến trục trặc.

- Không sử dụng máy khi chỉ có đá trong cối xay. Ngoài ra, không sử dụng những viên đá to (kích thước 1,2 inch trở lên).**
Việc không tuân thủ biện pháp phòng ngừa này có thể dẫn đến hư hỏng lưỡi dao và trục trặc.
- Khi cho cối xay, nắp trên và nắp cối vào máy rửa bát/máy sấy hoặc máy sấy bát, không đặt các bộ phận này trực tiếp lên bộ phận làm nóng.**
Làm như vậy có thể gây ra biến dạng hoặc hư hỏng. Chỉ cối xay, nắp trên và nắp cối mới có thể dùng với máy rửa bát/máy sấy hoặc máy sấy bát, nhưng hãy làm theo hướng dẫn được nêu trong phần "Sử dụng máy rửa bát/máy sấy hoặc máy sấy bát (chỉ cối xay, nắp trên và nắp cối)". → P.59
- Không đun sôi máy.**
Làm như vậy có thể gây ra biến dạng hoặc hư hỏng.

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

Các biện pháp phòng ngừa cho từng bộ phận

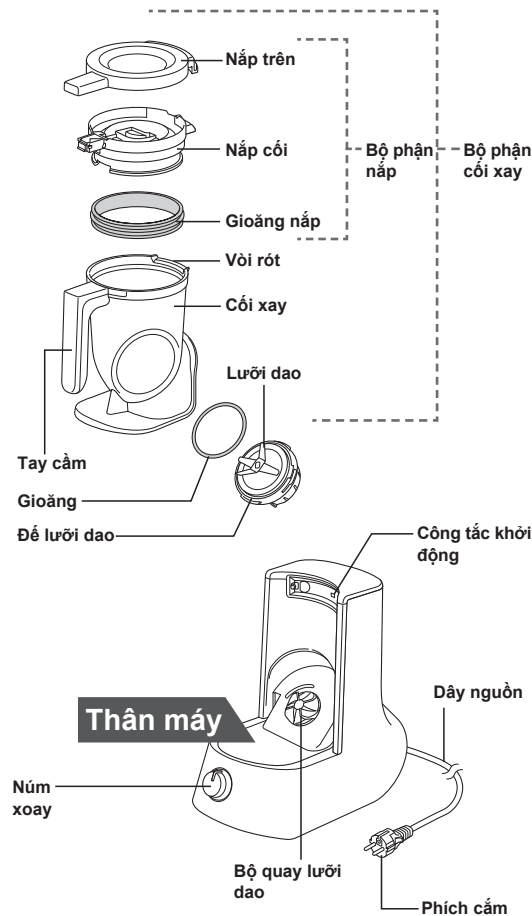
Thân máy

⚠ Cảnh báo

- ❌ **Không được ngâm máy trong nước.**
Điều này nhằm tránh điện giật, đoản mạch hoặc hỏa hoạn.
- ❌ **Không sử dụng máy này khi bộ quay lưỡi dao bị lộ ra ngoài.**
Làm như vậy có thể gây thương tích.

⚠ Thận trọng

- ❌ **Không nhấn công tắc khởi động khi chưa lắp bộ phận cối xay.**
Làm như vậy sẽ khiến bộ phận quay chuyển động, có thể gây thương tích.
- ❌ **Không được đưa các vật lạ như kim loại (bao gồm cả đinh ghim và dây) qua các khe hở và lỗ trên thân máy.**
Làm như vậy có thể gây ra thương tích do điện giật và trực trực.
- ❌ **Không rửa toàn bộ máy.**
Không nhúng máy này vào nước hoặc đổ nước lên máy. Làm như vậy có thể gây ra điện giật, chập mạch, hoặc hỏa hoạn.



Bộ phận cối xay và nắp

⚠ Cảnh báo

- ❌ **Không cho ngón tay, thìa, đũa hoặc bất cứ vật gì tương tự vào cối xay khi máy đang hoạt động.**
Làm như vậy có thể gây ra thương tích hoặc trực trực.
- ❌ **Không mở bộ phận nắp trong khi máy đang hoạt động.**
Làm như vậy có thể gây thương tích.
- ❌ **Cần cẩn thận khi cầm lưỡi dao sắc bén, đồ nguyên liệu ra khỏi cối và trong quá trình vệ sinh.**
- ❌ **Hãy cẩn thận khi đổ chất lỏng nóng vào máy xay sinh tố vì chất lỏng có thể trào ra khỏi máy do hơi nước bốc lên đột ngột.**
Không cho thức ăn (dạng lỏng) ở nhiệt độ trên 40°C vào máy.

⚠ Thận trọng

- ❌ **Không làm mát hoặc làm nóng đột ngột bộ phận cối xay và bộ phận nắp.**
Làm như vậy có thể gây ra thiệt hại hoặc thương tích.
- ❌ **Không làm lạnh hoặc đông lạnh bộ phận cối xay và bộ phận nắp.**
Làm như vậy có thể gây ra thiệt hại hoặc thương tích.
- ❌ **Không cho vỏ của các loại trái cây thuộc họ cam quýt vào cối xay.**
Làm như vậy có thể làm bạc màu cối xay.
- ❌ **Không đổ nguyên liệu vào cối xay quá vạch mức tối đa (MAX).**
Làm như vậy có thể khiến nguyên liệu bị chảy rò rỉ ra ngoài, dẫn đến hư hỏng hoặc thương tích.
- ❌ **Không để bộ phận cối xay hoặc nắp tiếp xúc với lửa hoặc làm nóng chúng trong lò vi sóng hoặc lò nướng.**
Làm như vậy có thể gây ra thiệt hại hoặc thương tích.

Đế lưỡi dao

⚠ Cảnh báo

- ❌ **Lưỡi dao sắc bén, vì vậy không được chạm trực tiếp vào lưỡi dao bằng tay.**
- ❌ **Không sử dụng máy khi lưỡi dao bị lộ ra ngoài.**
Làm như vậy có thể gây thương tích.



Dây nguồn và phích cắm

⚠ Cảnh báo

- ❌ **Không sử dụng máy theo những cách sau đây:**
 - Sử dụng ngoài dải điện áp 220–230 V.
 - Sử dụng với ổ cắm được kết nối với nhiều phích cắm. (Hãy đảm bảo sử dụng ổ cắm có công suất định mức 10 A trở lên dành riêng cho máy.)
 - Sử dụng theo cách có thể làm hỏng dây nguồn hoặc sử dụng khi dây nguồn đã bị hỏng. (Ví dụ, không được sửa đổi, uốn cong mạnh, đặt gần khu vực có nhiệt độ cao, kéo, xoắn, bó, đặt dưới vật nặng hoặc nhét dây nguồn.)
- ❌ **Sử dụng khi phích cắm có bụi bám vào hoặc bị hỏng.**
- ❌ **Sử dụng khi phích cắm chưa được cắm chặt vào ổ cắm.**
- ❌ **Cắm và rút phích cắm khi tay ướt.**

Có thể gây điện giật hoặc thương tích. Có thể gây ra cháy, đoản mạch, bốc khói hoặc hỏa hoạn.

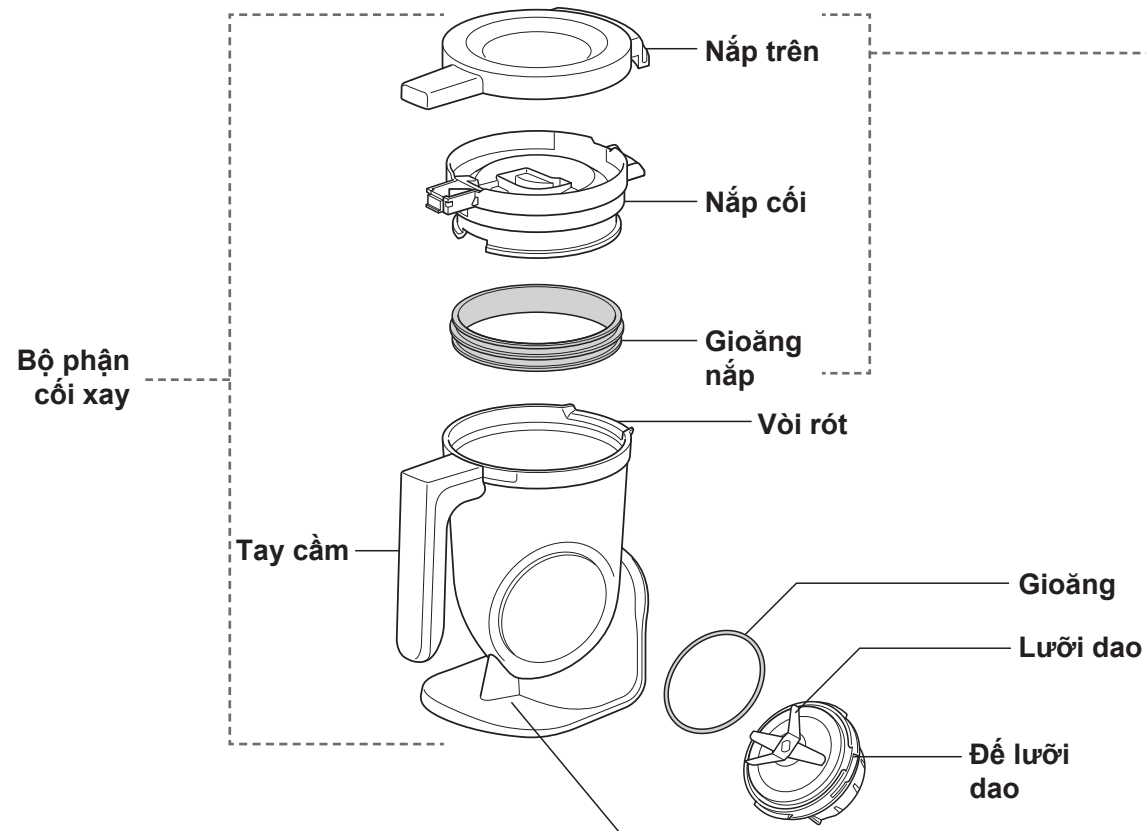
- ❗ **Nếu dây nguồn bị hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.**
Có thể gây ra hỏng hóc hoặc tai nạn.

⚠ Thận trọng

- ❗ **Rút phích cắm khi không sử dụng.**
- ❗ **Đảm bảo nắm chặt phích cắm khi tháo dây nguồn.**
- ❗ **Trước khi thay thế phụ kiện hoặc chạm vào các bộ phận đang chuyển động trong khi sử dụng, hãy rút phích cắm máy.**
Điều này nhằm tránh bị điện giật, thương tích hoặc bỏng. Nếu không làm như vậy có thể gây ra hiện tượng đoản mạch, đánh lửa hoặc hỏa hoạn do đoản mạch.
- ❗ **Kiểm tra đảm bảo núm xoay đã ở vị trí “0” trước khi rút phích cắm hoặc cắm điện cho máy.**
Điều này nhằm tránh thương tích.

Tên của các bộ phận cấu thành

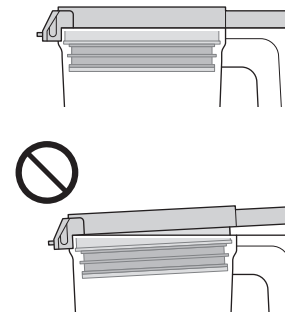
◇ Kiểm tra từng bộ phận trước sau khi mở hộp sản phẩm.



Bộ phận nắp

Lắp bộ phận nắp

* Không thể nhấn công tắc khởi động nếu bộ phận này không được lắp đúng cách.

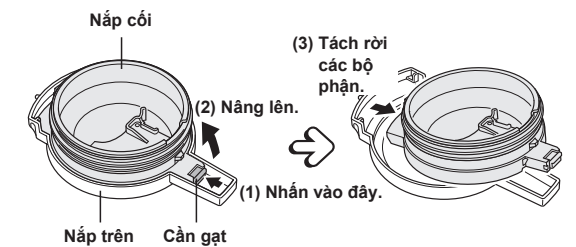


Khi sử dụng máy lần đầu tiên hoặc sau một thời gian dài không sử dụng

- Trước khi sử dụng máy, hãy rửa sạch tất cả các bộ phận ngoại trừ thân máy. → P.58

Tách rời bộ phận nắp thành hai phần là nắp trên và nắp cối

- Nhấn cần gạt trên nắp cối để tách rời các bộ phận này.



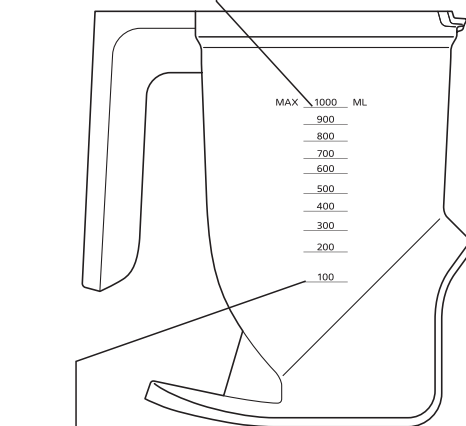
Cối xay

Các mức đo với đơn vị khác nhau được hiển thị ở bên trái và bên phải của cối xay.

* Đổ đầy nguyên liệu vào cối xay đến mức tối đa (MAX).

< mL >

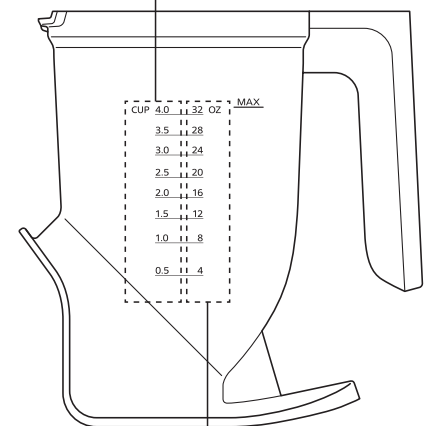
Khoảng 1000 mL (mức tối đa)



Khoảng 100 mL (mức tối thiểu)

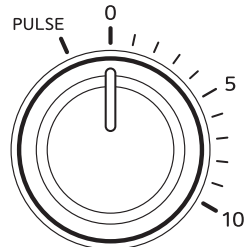
< Cup/fl oz >

Cup



Fl oz

Núm xoay



Bạn có thể điều chỉnh tốc độ quay theo một trong 10 mức. Vận núm xoay về số 0 để máy dừng hoạt động.

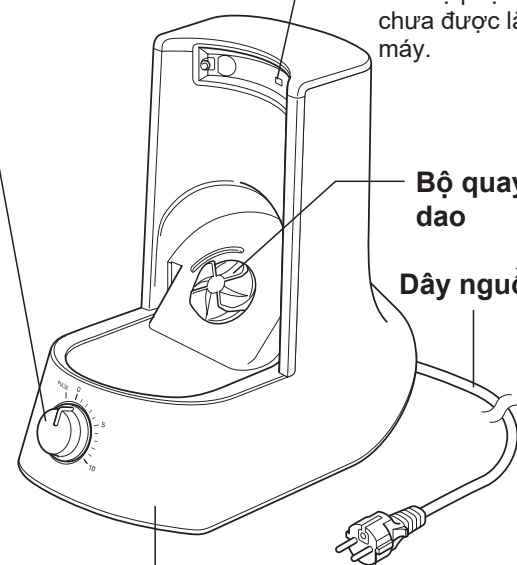
PULSE
Ví dụ, nếu nước ép bạn làm bị tách lớp, hãy sử dụng chế độ này để trộn đều lại.

Công tắc khởi động

Máy sẽ không hoạt động nếu bộ phận cối xay chưa được lắp vào thân máy.

Bộ quay lưỡi dao

Dây nguồn



Thân máy

Phích cắm

Điều chỉnh tốc độ quay

◇ Bạn có thể điều chỉnh tốc độ quay theo một trong 10 mức. Điều chỉnh tốc độ này tùy theo ý muốn, chẳng hạn như để phù hợp với công thức nấu ăn.

Xay thô



Xay mịn



Sốt cà chua tươi → P.57



Súp cà chua Gazpacho → P.57



Gelato chuối sô cô la sữa hạt mắc ca → P.56



Sữa hạnh nhân và thạch dâu tây hạnh nhân → P.56



Sữa chuối → P.55



Nước ép xoài và dứa → P.55



Sinh tố protein dâu tây → P.56



Salad gà Tortilla → P.57



Margarita đông lạnh → P.55



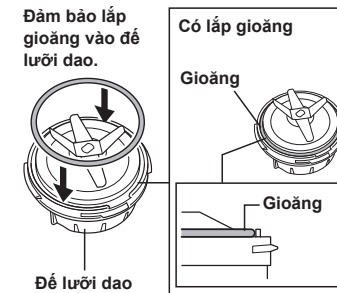
Súp ngô → P.57

PULSE

Sorbet bưởi → P.56

Cách sử dụng

1 Lắp gioăng vào đế lưỡi dao.



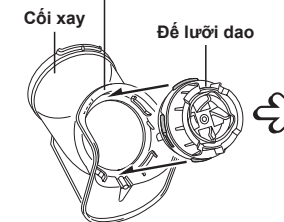
⚠ Thận trọng

- Đảm bảo lắp chặt gioăng vào đế lưỡi dao trước khi sử dụng. Nếu không làm như vậy, hỗn hợp có thể bị chảy rò rỉ ra ngoài.

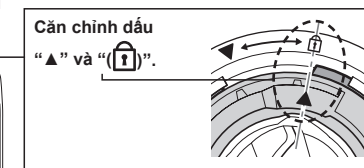
2 Lắp đế lưỡi dao vào cối xay.



- (1) Điều chỉnh các bộ phận sao cho dấu "▲" trên đế lưỡi dao thẳng hàng với dấu "▼" trên cối xay.
- (2) Xoay đế lưỡi dao theo chiều kim đồng hồ cho đến khi dấu "▲" trên đế thẳng hàng với "Ⓜ" trên cối xay.



Xoay đế lưỡi dao theo chiều kim đồng hồ.



3 Cho nguyên liệu vào cối xay.

<Chuẩn bị nguyên liệu>

- ◇ Loại bỏ tất cả các thành phần không cần thiết (như vỏ, lõi, hạt và cuống) khỏi nguyên liệu.
- (Hướng dẫn này không áp dụng cho hạt của quả dâu tây và quả kiwi cũng như các nguyên liệu được liệt kê trong công thức ở hướng dẫn sử dụng này và trên trang web Tiger.)
- ◇ Gọt vỏ các loại trái cây thuộc họ cam quýt như quýt, chanh vàng và yuzu. (Việc cho vỏ trái cây họ cam quýt vào có thể làm bạc màu cối xay.)
- ◇ Rửa sạch rau và cắt thành từng miếng nhỏ vừa đủ để cho vào cối xay.
- ◇ Làm nguội các nguyên liệu nóng trước khi cho vào.

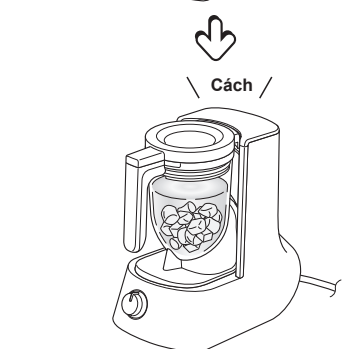
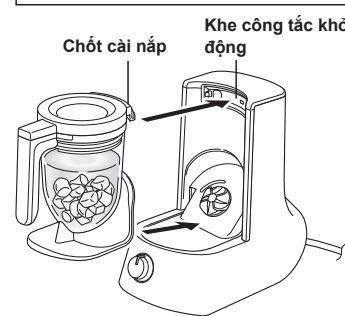
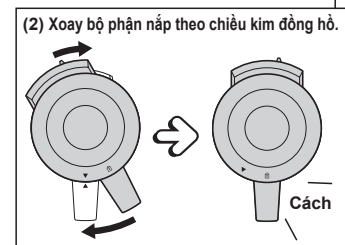
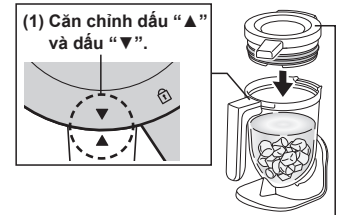
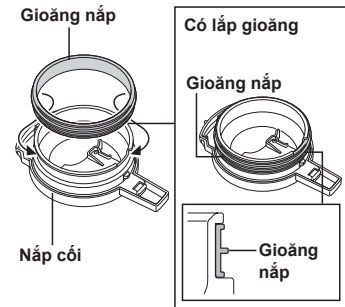
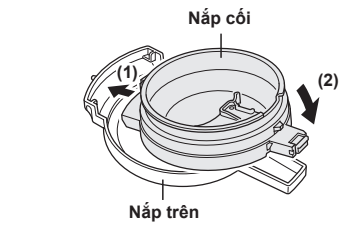
⚠ Thận trọng

- Lưỡi dao sắc bén, vì vậy không được chạm trực tiếp vào lưỡi dao bằng tay.
- Không sử dụng máy khi chỉ có đá trong cối xay.
- Khi cho đá vào, hãy đảm bảo kích thước các viên đá không vượt quá 1,2 inch. Sử dụng viên đá có kích thước quá lớn có thể dẫn đến trục trặc.
- Không đổ nguyên liệu vào cối xay quá vạch mức tối đa (MAX). Làm như vậy có thể khiến nguyên liệu bị tràn ra ngoài, dẫn đến trục trặc.
- Máy vẫn có thể không trộn đều được ngay cả khi đã cho nguyên liệu vào cối xay vượt quá vạch mức tối thiểu. Nếu máy không thể trộn đều được, hãy tăng lượng chất lỏng (nước, sữa, v.v...).
- Không sử dụng máy này để xay gân bò và các nguyên liệu khác có nhiều gân, ngay cả khi các nguyên liệu này đã được nấu chín. Những nguyên liệu này có thể bị mắc kẹt trong lưỡi dao, ảnh hưởng không tốt đến hiệu suất xay.

<Nguyên liệu bị cấm>

- Không cho các nguyên liệu sau vào máy. Nếu cho vào có thể dẫn đến trục trặc hoặc hư hỏng.
 - Thịt sống • Cá sống
 - Nguyên liệu có nhiều gân (như gân bò)
 - Nguyên liệu có độ dính cao (như khoai mỡ Nhật Bản)
 - Nguyên liệu có ít độ ẩm (như khoai tây luộc)
 - Nguyên liệu khô (như cá ngừ khô và đậu nành khô)
 - Vỏ trái cây họ cam quýt (như vỏ quýt, chanh vàng và yuzu)

Cách sử dụng



4 Lắp nắp cối vào nắp trên.

5 Lắp gioăng vào nắp cối.

⚠ Thận trọng

- Đảm bảo lắp chặt gioăng vào nắp cối trước khi sử dụng. Nếu không làm như vậy, hỗn hợp có thể bị chảy rò rỉ ra ngoài.

6 Lắp bộ phận nắp vào cối xay.

- Đảm bảo gioăng được lắp đúng vị trí trên nắp. → P.59
- (1) Điều chỉnh các bộ phận sao cho dấu “▼” trên bộ phận nắp thẳng hàng với dấu “▲” trên cối xay.
- (2) Xoay bộ phận nắp theo chiều kim đồng hồ cho đến khi “(I)” trên nắp thẳng hàng với vị trí trong hình.

⚠ Thận trọng

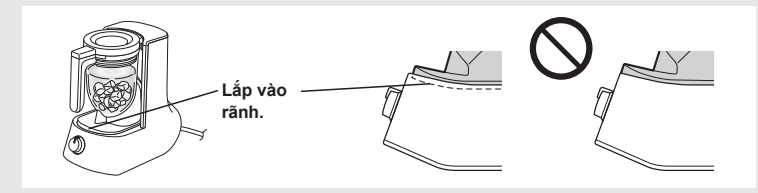
- Không thể nhấn công tắc khởi động nếu nắp chưa được đóng hoàn toàn.

7 Đặt núm xoay về vị trí “0” và lắp bộ phận cối xay vào thân máy.

- Căn chỉnh chốt cài nắp với khe công tắc khởi động.

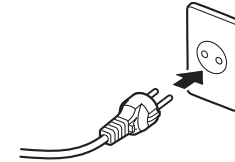
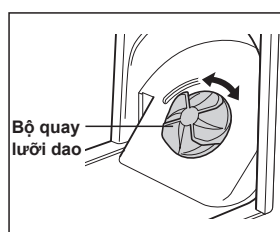
⚠ Thận trọng

- Đảm bảo bộ phận cối xay được lắp chặt.



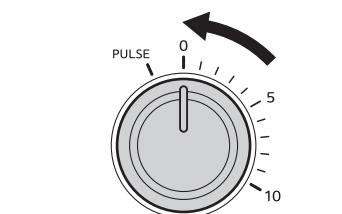
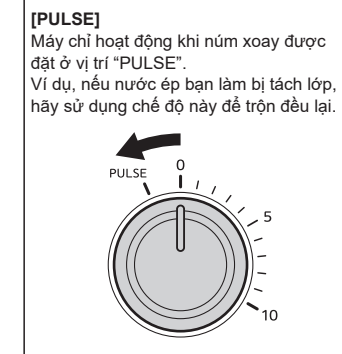
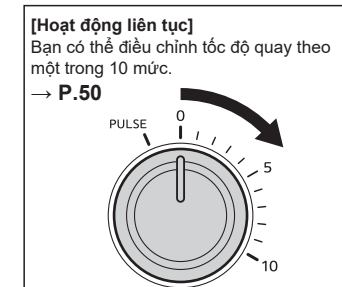
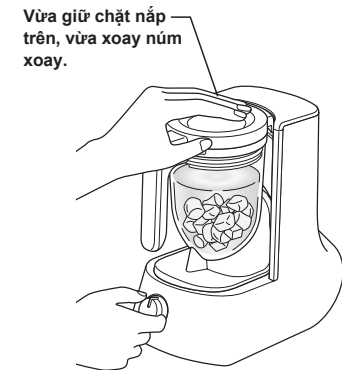
- <Nếu bạn không thể lắp bộ phận vào đúng vị trí>

- Xoay nhẹ bộ quay lưỡi dao của thân máy, sau đó lắp ráp các bộ phận chi tiết.



8 Cắm dây vào ổ cắm.

- ◇ Nếu bộ phận cối xay được lắp đúng cách và núm xoay ở vị trí “0”, bạn sẽ nghe thấy một tiếng “bíp” và máy có thể được sử dụng.
- ◇ Nếu núm xoay được đặt ở bất kỳ vị trí nào khác ngoài “0”, bạn sẽ nghe thấy ba tiếng “bíp” và máy sẽ không hoạt động. → P.61



9 Vừa giữ chặt nắp trên, vừa xoay núm xoay để xay trộn các nguyên liệu.

- ◇ Máy có thể được sử dụng liên tục tối đa 3 phút. Để tiếp tục sử dụng sau đó, trước tiên hãy đợi ít nhất 1 phút.
- ◇ Hướng dẫn về thời gian xay trộn → P.55 đến 57
- ◇ Nếu vẫn còn sót những mẫu nguyên liệu lớn, hãy cắt nhỏ chúng ra và cho lại vào cối xay.
- ◇ Nếu nguyên liệu cứng hoặc đá viên bị mắc vào lưỡi dao làm nó ngừng quay, hãy lấy nguyên liệu ra và cho vào lại, với nguyên liệu cứng hoặc đá viên được cho vào sau cùng.

<Khi thêm hoặc lấy nguyên liệu trong khi máy đang hoạt động>

- ◇ Đặt núm xoay về vị trí “0”, đợi máy dừng hẳn, sau đó mới thêm hoặc lấy nguyên liệu.

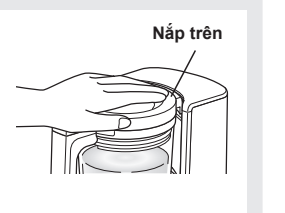
<Khi lưỡi dao quay nhưng không cắt được bất kỳ nguyên liệu nào>

- (1) Đặt núm xoay về vị trí “0”, đợi máy dừng hẳn, sau đó tháo bộ phận cối xay ra khỏi thân máy.
- (2) Tháo bộ phận nắp, sau đó dùng thìa hoặc vật dụng tương tự để ấn nguyên liệu xuống.
- (3) Lắp lại bộ phận nắp, lắp bộ phận cối xay trở lại thân máy, sau đó cho máy tiếp tục hoạt động.



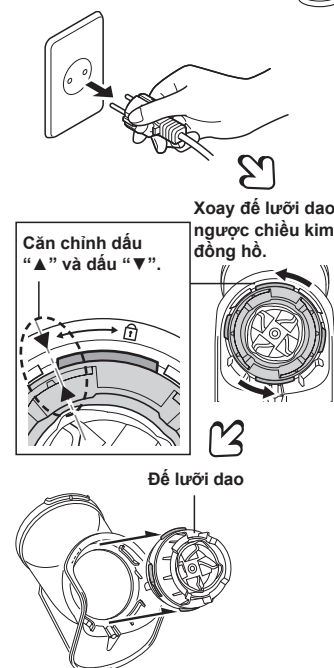
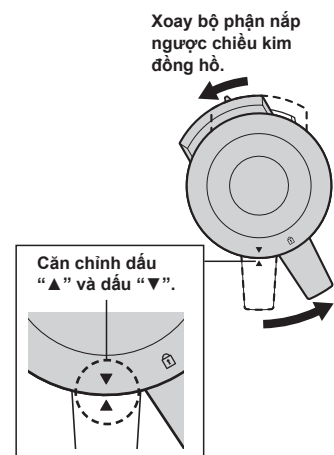
⚠ Thận trọng

- Đảm bảo lắp bộ phận nắp, sau đó sử dụng máy trong khi giữ chặt nắp trên. Nếu không làm như vậy, các nguyên liệu, đá, v.v... có thể bắn ra ngoài.
- Nếu máy phát ra tiếng ồn lạ, rung lắc quá mạnh, có vẻ như sắp dừng lại, hoặc không khởi động, hãy đặt núm xoay về “0”, đợi máy dừng hẳn, sau đó tháo bộ phận cối xay ra và giảm bớt lượng nguyên liệu.



10 Đặt núm xoay về vị trí “0” khi quá trình xay trộn hoàn tất.

Cách sử dụng

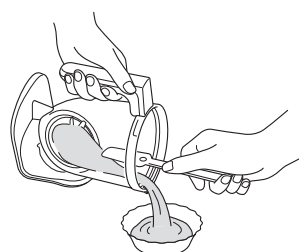


11 Đợi máy dừng hẳn, tháo bộ phận cối xay ra khỏi thân máy, xoay bộ phận nắp ngược chiều kim đồng hồ để mở, sau đó đổ hỗn hợp ra.

- ◇ Xoay bộ phận nắp ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi dấu “▼” trên nắp thẳng hàng với dấu “▲” trên bộ phận cối xay.
- ◇ Tốt nhất là nên sử dụng đồ uống hoặc hỗn hợp bạn vừa làm càng sớm càng tốt.

<Khi khó đổ hỗn hợp ra>

- ◇ Sử dụng thìa hoặc vật dụng tương tự để lấy hỗn hợp ra.



⚠ Thận trọng

- Sau khi làm đồ uống hoặc thức ăn, không nên bảo quản trong cốc của máy xay trong tủ lạnh hoặc những nơi tương tự. Làm như vậy có thể khiến đồ uống hoặc thức ăn bị hỏng hoặc có thể dẫn đến trục trặc cho máy. Để bảo quản đồ uống hoặc thức ăn đã làm bằng máy này, hãy chuyển chúng sang hộp đựng khác.

12 Sau khi sử dụng, hãy rút phích cắm điện của máy và tháo đế lưỡi dao.

- ◇ Xoay đế lưỡi dao ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi dấu “▲” trên đế thẳng hàng với dấu “▼” trên cối xay.
- ◇ Cách bảo dưỡng máy → P.58 đến 60

Công thức

- Vui lòng tuân thủ chính xác theo lượng chỉ định được liệt kê. (Việc thay đổi lượng nguyên liệu có thể cho ra kết quả không được tốt như mong đợi)
- Vui lòng tham khảo **P.51 đến 54** để biết hướng dẫn sử dụng.
- Thuật ngữ cối xay được sử dụng khi thêm nguyên liệu để cấp đến trạng thái khi gioăng và đế lưỡi dao được lắp vào cối xay.
- Vui lòng điều chỉnh tốc độ tùy theo ý muốn.
- Số lượng và thông tin calo được liệt kê trong mỗi công thức chỉ mang tính chất tham khảo gần đúng.
- Mỗi viên đá phải có kích thước nhỏ hơn 1,2 inch.
- Tùy thuộc vào tình trạng của nguyên liệu, có thể vẫn còn sót lại các mảnh vụn hoặc sợi xơ. Vui lòng giảm bớt lượng nguyên liệu hoặc kéo dài thời gian xay.
- Nếu nguyên liệu bị dính vào bên trong cối xay khi đang xay, vui lòng dừng máy, dùng thìa dẹt hoặc dụng cụ tương tự để gỡ nguyên liệu bị dính ra, sau đó tiếp tục xay.
- Đối với các công thức có ghi rõ thứ tự thêm nguyên liệu, vui lòng đảm bảo thực hiện theo các bước như hướng dẫn.
- Để tránh làm hỏng nguyên liệu (ví dụ như thịt và cá), đừng để chúng ở ngoài tủ lạnh quá lâu.

- Sử dụng thận trọng với các nguyên liệu, bao gồm cả mật ong, có thể ảnh hưởng đến trẻ sơ sinh và trẻ em.
 - Sau khi dùng máy để xay thịt hoặc cá, hãy rửa kỹ cối xay, đế lưỡi dao và các bộ phận khác, đồng thời giữ cho các bộ phận này luôn sạch sẽ.
 - Chăn sóc các loại rau lá xanh, chẳng hạn như rau bina, trước khi dùng trong công thức.
 - Tuân thủ tất cả các luật và quy định liên quan đến việc tiêu thụ đồ uống có cồn.
- <Khi thực hiện các công thức không được liệt kê trong mục Công thức/ trang web Tiger>**
- Nguyên liệu, số lượng hoặc cách chuẩn bị không phù hợp có thể gây rò rỉ hoặc rung động mạnh trong quá trình nấu.
- Hãy chú ý theo dõi máy xay sinh tố khi máy hoạt động.

Có thể tìm thêm công thức trên trang web Tiger

- **Dành cho khách du lịch**
<https://www.tiger-forest.com/c/k0fp>
- **Dành cho Việt Nam**
<https://www.tiger-forest.com/c/RU13>



Nước ép

Nước ép cà rốt và táo

Nguyên liệu	Cà rốt: 1/3 củ (khoảng 60 g)
	Táo: 1/3 quả (khoảng 65 g)
(Khẩu phần 2 người)	Sữa: 240 mL
	Mật ong: 3/4 muỗng canh
	Đá viên: 4 (khoảng 60 g)
	65 kcal/100 mL

Cách thực hiện

- (1) Gọt vỏ cà rốt.
- (2) Gọt vỏ táo, bỏ hạt và phần lõi.
- (3) Cho nguyên liệu vào cối xay và đậy chặt nắp.
- (4) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “8”. Xay trong 2 phút.

Nước ép xoài và dứa

Nguyên liệu	Xoài: 120 g
	Dứa: 120 g
(Khẩu phần 2 người)	Sữa chua uống: 250 mL
	Đá viên: 4 (khoảng 60 g)
	67 kcal/100 mL

Cách thực hiện

- (1) Gọt vỏ xoài và cắt thành từng miếng vừa ăn.
- (2) Gọt vỏ dứa, bỏ lõi, cắt thành từng miếng vừa ăn.
- (3) Cho nguyên liệu vào cối xay và đậy chặt nắp.
- (4) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “5” hoặc “6”. Xay trong 1 phút 30 giây.

Nước ép trái cây hỗn hợp

Nguyên liệu	Chuối: 3/4 quả (khoảng 75 g)
	Quýt (đóng hộp): 65 g
	Đào vàng (đóng hộp): 65 g
(Khẩu phần 2 người)	Táo (nhỏ): 1/8 quả (khoảng 25 g)
	Sữa: 120 mL
	Đá viên: 4 (khoảng 60 g)
	57 kcal/100 mL

Cách thực hiện

- (1) Bóc vỏ chuối và cắt đôi.
- (2) Gọt vỏ táo, bỏ hạt và phần lõi.
- (3) Cho nguyên liệu vào cối xay và đậy chặt nắp.
- (4) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “10”. Xay trong 1 phút.

Sữa chuối

Nguyên liệu	Chuối: 1 quả (khoảng 100 g)
	Sữa: 240 mL
(Khẩu phần 3 người)	Đá viên: 3 (khoảng 45 g)
	Bột quế: một lượng rất nhỏ
	45 kcal/100 mL

Cách thực hiện

- (1) Bóc vỏ chuối và cắt đôi.
- (2) Cho nguyên liệu vào cối xay và đậy chặt nắp.
- (3) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “5” hoặc “6”. Xay trong 1 phút.
- (4) Cho vào cốc và rắc bột quế.

Đông lạnh

Sinh tố hỗn hợp quả mọng và sữa chua

Nguyên liệu	Quả mọng hỗn hợp (đông lạnh): 100 g	Quả mọng hỗn hợp (để trang trí)
	Chuối: 1 quả (khoảng 100 g)	Nhánh bạc hà (để trang trí)
(Khẩu phần 3 người)	Sữa chua đậu nành: 120 g	
	Mật ong: 1 muỗng canh	
	Đá viên: 4 (khoảng 60 g)	
	63 kcal/100 mL	

Cách thực hiện

- (1) Bóc vỏ chuối và cắt đôi.
- (2) Cho nguyên liệu vào cối xay và đậy chặt nắp.
- (3) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “10”. Xay trong 1 phút 30 giây.
- (4) Cho vào cốc và trang trí với hỗn hợp quả mọng và bạc hà.

Margarita đông lạnh

Nguyên liệu	Cam: 1 quả (khoảng 100 g)	Chanh (để trang trí)
	Rượu tequila: 90 mL	Muối (để trang trí)
	Rượu Cointreau: 45 mL	
(Khẩu phần 3 người)	Nước cốt chanh: 3 muỗng canh	
	Mật ong: 3 muỗng canh	
	Đá viên: 5 (khoảng 75 g)	
	162 kcal/100 mL	

Cách thực hiện

- (1) Bóc vỏ cam, cắt làm đôi và để đông lạnh.
- (2) Cho nguyên liệu vào cối xay và đậy chặt nắp.
- (3) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “8” hoặc “9”. Xay trong 1 phút.
- (4) Xoa chanh lên vành ly rồi rắc muối lên.
- (5) Đổ margarita vào ly và trang trí với một lát chanh.

Công thức

Sinh tố

Sinh tố xanh kiwi và rau bina

Nguyên liệu	Kiwi: 1 quả (khoảng 70 g) Rau bina: 60 g Chuối: 1 quả, lấy 1/2 quả (khoảng 150 g) Quýt: 1 quả, lấy 1/2 (khoảng 120 g) Nước: 150 mL Đá viên: 4 (khoảng 60 g)
(Khẩu phần 3 người)	
44 kcal/100 mL	

Sinh tố bơ rau xanh

Nguyên liệu	Quả bơ: 75 g Rau bina: 60 g Táo: 1/4 quả (khoảng 50 g) Chuối: 1 quả (khoảng 100 g) Sữa hạnh nhân: 250 mL Mật ong: 2 muỗng canh Đá viên: 7 (khoảng 105 g)
(Khẩu phần 3 người)	
52 kcal/100 mL	

Sinh tố cải Kale bổ dưỡng

Nguyên liệu	Cải Kale: 60 g Dưa (đông lạnh): 100 g Đào (đông lạnh): 100 g Sữa hạnh nhân: 250 mL Bạc hà: khoảng 1 g Gừng tươi nạo: 1 muỗng cà phê
(Khẩu phần 3 người)	
33 kcal/100 mL	

Sinh tố protein dâu tây

Nguyên liệu	Dâu tây: 100 g Chuối: 1/2 quả (khoảng 50 g) Sữa: 180 mL Protein: 50 g	Đá viên: 4 (khoảng 60 g)
(Khẩu phần 3 người)		
51 kcal/100 mL		

Món tráng miệng

Bánh phô mai

Nguyên liệu	1 chiếc bánh tròn đường kính 7 inch (18 cm)
297 kcal/miếng (1/8 chiếc bánh)	

<Thành phần chính> Bánh quy: 90 g Bơ (không muối): 45 g	<Thành phần> Phô mai kem: 200 g Bột mì: 23 g Trứng gà (cỡ vừa): 2 Kem sữa béo (nguồn gốc từ động vật): 150 mL Đường: 75 g Nước cốt chanh vàng: khoảng 4 g
---	---

Gelato chuối sô cô la sữa hạt mắc ca

Nguyên liệu	(Khẩu phần 3 người)
143 kcal/100 g	
Sữa hạt mắc ca: 150 mL Hạt mắc ca (đã rang): 20 g Chuối: 2 quả (khoảng 200 g) Đường: 30 g	Sô cô la dạng viên (chip): 20 g Nhánh bạc hà (để trang trí)

Sữa hạnh nhân và thạch dâu tây hạnh nhân

Nguyên liệu	(Khẩu phần 8 người)
65 kcal/khẩu phần	
Sữa hạnh nhân: 360 mL Dâu tây: 200 g Đường cát: 4 muỗng canh Bột Gelatin: 16 g Nước (để hòa tan bột gelatin): 100 mL Si-rô tùy theo khẩu vị	Dâu tây (để trang trí): 140 g Nhánh bạc hà (để trang trí)

Sorbet bưởi

Nguyên liệu	(Khẩu phần 3 người)
80 kcal/100 g	
Bưởi (quả lớn): 1 quả, lấy 1/2 quả (khoảng 315 g) Đường cát: 60 g Nước sôi: 75 mL Nước cốt chanh vàng: 3/4 muỗng cà phê	Nhánh bạc hà (để trang trí)

Cách thực hiện

- (1) Cắt bỏ cuống kiwi, gọt vỏ và cắt đôi.

(2) Rửa sạch rau bina, cắt bỏ phần gốc, chà sơ qua để giảm vị đắng, rồi cắt làm đôi.

(3) Bóc vỏ quả chuối và cắt đôi.
- (4) Bóc vỏ quả quýt và cắt đôi.

(5) Cho nguyên liệu vào cối xay và đập chặt nắp.

(6) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “10”. Xay trong 1 phút.

Cách thực hiện

- (1) Bóc vỏ quả bơ và bỏ hạt.

(2) Rửa sạch rau bina, cắt bỏ phần gốc, chà sơ qua để giảm vị đắng, rồi cắt làm đôi.

(3) Gọt vỏ táo, bỏ hạt và phần lõi.
- (4) Bóc vỏ chuối và cắt đôi.

(5) Cho nguyên liệu vào cối xay và đập chặt nắp.

(6) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “10”. Xay trong 1 phút 20 giây.

Cách thực hiện

- (1) Rửa sạch và chà sơ cải Kale.

(2) Cho nguyên liệu vào cối xay và đập chặt nắp.
- (3) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “10”. Xay trong 1 phút 20 giây.

Mẹo

Nếu cuống cải Kale dày hoặc lá to, hãy xé thành hai hoặc ba phần bằng nhau rồi cho vào cối xay.

Cách thực hiện

- (1) Bỏ cuống dâu tây và bóc vỏ quả chuối.

(2) Cho nguyên liệu vào cối xay và đập chặt nắp.
- (3) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “7” hoặc “8”. Xay trong 1 phút.

Cách thực hiện

- (1) Cho bánh quy đã nghiền vụn và bơ đã đun chảy vào trong bát và trộn đều.

(2) Ép hỗn hợp bánh quy và bơ (1) vào đáy khuôn bánh rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh.

(3) Để phô mai kem ở nhiệt độ phòng.

(4) Làm nóng lò nướng trước ở nhiệt độ 160°C.

(5) Cho các nguyên liệu làm bột vào cối xay và đập chặt nắp.

(6) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “10”. Xay trong 1 phút.

(7) Đổ hỗn hợp (6) vào khuôn bánh đã chuẩn bị (2) và nướng trong lò ở nhiệt độ 160°C trong khoảng 50 phút.

(8) Sau khi nướng xong, lấy bánh ra khỏi lò và để nguội trong khuôn. Cho vào tủ lạnh làm lạnh ít nhất 2 giờ trước khi lấy ra khỏi khuôn.

Cách thực hiện

- (1) Bóc vỏ chuối và cắt đôi.

(2) Cho nguyên liệu vào cối xay và đập chặt nắp.

(3) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “3” hoặc “4”. Xay trong 1 phút.

(4) Đổ vào khay kim loại, và để đông lạnh trong khoảng 4 đến 5 giờ cho đến khi đông cứng.

(5) Khi đông lại, bày ra đĩa và trang trí với bạc hà.

Cách thực hiện

- (1) Bỏ cuống dâu tây. Cắt 140 g dâu tây thành những miếng vuông nhỏ có cạnh khoảng 1 cm để trang trí.

(2) Hòa tan bột gelatin trong 100 mL nước.

(3) Cho 240 mL sữa hạnh nhân và 200 g dâu tây vào cối xay và đập chặt nắp.

(4) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “4” hoặc “5”. Xay trong 30 giây.
- (5) Cho 120 mL sữa hạnh nhân và đường cát vào nồi, đun nóng, sau đó tắt bếp khi hỗn hợp đã nóng.

(6) Tiếp theo, thêm (2) và (4) vào rồi khuấy đều.

(7) Đổ (5) đều vào đĩa và để lạnh trong tủ lạnh cho đến khi đông lại.

(8) Khi đông lại, trang trí với dâu tây, bạc hà và si-rô tùy thích.

Cách thực hiện

- (1) Gọt vỏ bưởi và tách lấy phần tép.

(2) Thêm nước sôi vào đường cát để làm tan đường rồi để nguội.

(3) Cho nguyên liệu vào cối xay và đập chặt nắp.

(4) Nhấn nút **PULSE** trên máy xay sinh tố khoảng 5 lần.
- (5) Đổ vào khay kim loại, và để đông lạnh trong khoảng 1 giờ cho đến khi đông cứng.

(6) Trộn đều (5) bằng thìa.

(7) Đông lạnh (6) thêm một giờ nữa cho đến khi đông cứng.

(8) Khi đông lại, bày ra đĩa và trang trí với bạc hà.

Món ăn phụ

Súp ngô

Nguyên liệu	(Khẩu phần 3 người)
70 kcal/100 mL	
Ngô (đóng hộp): 330 g Sữa ngô (đóng hộp): 165 mL Nước: 150 mL Hạt nêm (dạng hạt): 1 muỗng cà phê Sữa: 120 mL Kem sữa béo (nguồn gốc từ động vật): 30 mL Muối tùy khẩu vị Tiêu tùy khẩu vị	Bánh mì nướng giòn (để trang trí) Rau mùi tây thái nhỏ (để trang trí)

Súp cà chua Gazpacho

Nguyên liệu	(Khẩu phần 3 người)
82 kcal/100 g	
Cà chua: 2 quả (khoảng 380 g) Hành tây (củ nhỏ): 1/4 củ (khoảng 38 g) Ớt chuông (đỏ và vàng): 1/4 quả mỗi loại (khoảng 34 g) Dưa chuột: 1/2 quả (khoảng 50 g) Tỏi: 1/2 tép Dầu ô liu nguyên chất: 3 muỗng canh Nước cốt chanh vàng: 2 muỗng canh Muối tùy khẩu vị Tiêu tùy khẩu vị Nước sốt cay tùy chọn: Lượng vừa đủ tùy khẩu vị	Lát chanh vàng (để trang trí) Rau chervil (để trang trí)

Salad gà Tortilla

Nguyên liệu	(Khẩu phần 6 người)
423 kcal/khẩu phần	
<Thành phần> Sữa đậu nành: 300 mL Protein: 90 g Bột mì: 60 g Trứng (cỡ vừa): 3 quả Dầu ô liu: 3 muỗng canh Muối: 1 muỗng cà phê Tiêu đen tùy khẩu vị Dầu để chiên	<Salad gà> Ức gà hấp hoặc luộc: 150 g Trứng luộc (cỡ vừa): 3 Quả bơ:1 quả, lấy 1/2 quả (khoảng 70 g) Cà chua:1 quả, lấy 1/2 quả (khoảng 100 g) Rau mầm tùy khẩu vị Sốt mè tùy khẩu vị

Súp bí đỏ Kabocha

Nguyên liệu	(Khẩu phần 3 người)
49 kcal/100 mL	
Bí Kabocha: 230 g Bơ: 12 g Nước: 600 mL Hạt nêm (dạng hạt): 4 muỗng cà phê Sữa: 150 mL Muối tùy khẩu vị Tiêu tùy khẩu vị	Bánh mì nướng giòn (để trang trí)

Sốt cà chua tươi

Nguyên liệu	(Khẩu phần 3 người)
77 kcal/100 g	
Cà chua (chín đỏ): 3 quả (khoảng 570 g) Lá húng tây tươi: 5 hoặc 6 lá Dầu ô liu nguyên chất: 3 muỗng canh Nước cốt chanh vàng: 2 muỗng cà phê Muối tùy khẩu vị Tiêu đen tùy khẩu vị	

Cách thực hiện

- (1) Cho ngô, sữa ngô, nước và hạt nêm vào cối xay, và đập chặt nắp.

(2) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “10”. Xay trong 3 phút.

(3) Chuyển hỗn hợp (2) sang nồi, thêm sữa, đun nóng và nêm muối, tiêu cho hợp khẩu vị.

(4) Vừa nấu vừa khuấy để tránh bị cháy. Khi hỗn hợp sôi, tắt bếp, cho kem sữa béo vào và trộn đều.

(5) Múc ra bát và tùy chọn trang trí với bánh mì nướng giòn và rau mùi tây.

Mẹo

Nếu bạn không có 165 mL sữa ngô, hãy thêm nước.

Cách thực hiện

- (1) Cắt bỏ cuống cà chua và khứa hình chữ X ở phần đáy quả cà chua.

(2) Đun sôi nước trong nồi, để cà chua lên muối, chà cà chua vào nước nóng khoảng 20 giây. Vớt cà chua ra khỏi nước khi vỏ ở chỗ khứa bắt đầu bong ra. Cho cà chua vào nước lạnh, bóc vỏ, cắt đôi theo chiều ngang và bỏ hạt. Cắt đôi lần nữa.

(3) Bóc vỏ hành tây.

(4) Cắt đôi ớt chuông theo chiều ngang.

(5) Cắt bỏ cuống dưa chuột, rắc muối lên thớt, lăn dưa chuột qua muối, và khi các nốt sần trên dưa chuột biến mất thì rửa sạch muối. Cuối cùng, cắt đôi dưa chuột.

(6) Bóc vỏ tỏi và bỏ mầm tỏi.

(7) Cho các nguyên liệu trừ nước sốt cay vào cối xay và đập chặt nắp.

(8) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “2” hoặc “3”. Xay trong 50 giây cho đến khi nguyên liệu được cắt nhỏ.

(9) Thêm nước sốt cay theo khẩu vị, bày ra đĩa và trang trí với lát chanh vàng và rau chervil.

Cách thực hiện

- (1) Cho các nguyên liệu làm bột, trừ dầu để chiên, vào cối xay và đập chặt nắp.

(2) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “8” hoặc “9”. Xay trong 1 phút.

(3) Đặt (2) vào tủ lạnh trong khoảng 20 phút.

(4) Đun nóng chảo rán, cho một lớp dầu mỏng vào và đổ 1/6 lượng (3) vào chảo. Rán cho đến khi mặt dưới vàng đều thì lật lại và rán mặt còn lại.

(5) Rán phần còn lại của (3) theo cách tương tự.

(6) Dùng tay xé sợi phần ức gà, và cắt trứng luộc chín, quả bơ và cà chua thành lát mỏng.

(7) Đặt rau mầm và (6) lên miếng bột chiên, rưới nước sốt mè lên, cuộn lại, cắt đôi và bày ra đĩa.

Cách thực hiện

- (1) Gọt vỏ bí Kabocha, bỏ hạt và ruột, cắt thành miếng vuông.

(2) Bóc vỏ hành tây và cắt thành múi cau.

(3) Đun nóng bơ trong chảo. Thêm hành tây vào và xào cho đến khi hành tây mềm.

(4) Thêm bí Kabocha vào (3).

(5) Khi bề mặt bí Kabocha hơi ngả màu nâu, cho nước và hạt nêm vào, đun nhỏ lửa cho đến khi bí Kabocha mềm, sau đó để nguội.

(6) Cho (5) vào cối xay và đập chặt nắp.

(7) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “5” hoặc “6”. Xay trong 50 giây.

(8) Chuyển hỗn hợp (7) sang nồi, cho sữa vào, đun nóng và nêm muối, tiêu cho hợp khẩu vị.

(9) Múc ra bát và trang trí với bánh mì nướng giòn.

Cách thực hiện

- (1) Cắt bỏ cuống cà chua và khứa hình chữ X ở phần đáy quả cà chua.

(2) Đun sôi nước trong nồi, để cà chua lên muối, chà cà chua vào nước nóng khoảng 20 giây. Vớt cà chua ra khỏi nước khi vỏ ở chỗ khứa bắt đầu bong ra. Cho cà chua vào nước lạnh, bóc vỏ, cắt đôi theo chiều ngang và bỏ hạt. Cắt đôi lần nữa.

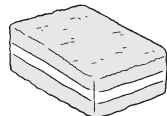
(3) Cho cà chua vào cối xay, cắt nhỏ và thêm lá húng tây tươi, thêm dầu ô liu nguyên chất, nước cốt chanh vàng, muối và tiêu đen, rồi đập chặt nắp.

(4) Xoay núm xoay để khởi động máy xay sinh tố và đặt tốc độ ở mức “1” hoặc “2”. Xay trong 50 giây cho đến khi nguyên liệu được cắt nhỏ.

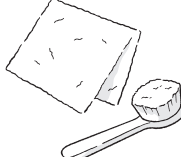
Cách bảo dưỡng máy

- Trước khi bảo dưỡng máy, cần đảm bảo rút phích cắm.
- Sau khi sử dụng máy, hãy đảm bảo vệ sinh máy trong cùng ngày để máy luôn sạch sẽ cho lần sử dụng tiếp theo. Việc bảo dưỡng cũng nên được thực hiện định kỳ.

Các vật dụng và chất tẩy rửa cần chuẩn bị



Miếng bọt biển mềm



Vải mềm hoặc bàn chải mềm



Chất tẩy rửa nhẹ dùng trong gia đình (dùng cho bát đĩa và đồ dùng nhà bếp)

Không sử dụng

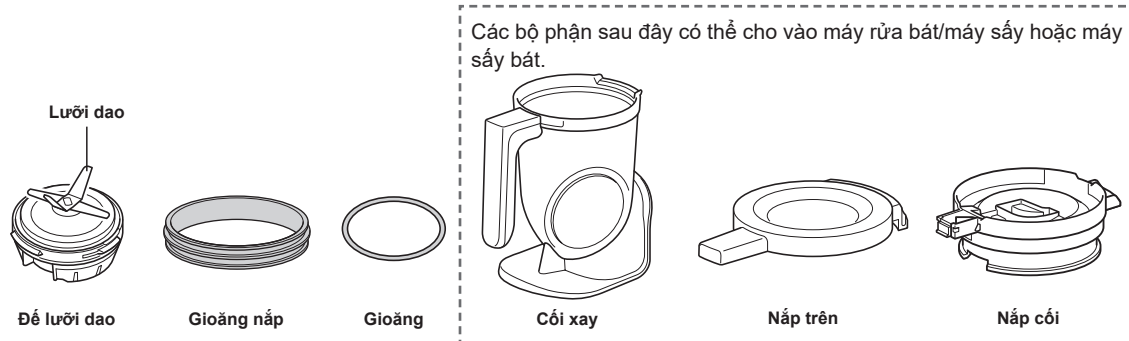
- Miếng bọt biển chùi rửa bằng nylon hoặc kim loại, miếng bọt biển melamine
- Mặt nhám của miếng bọt biển
- Chất tẩy rửa khác ngoài chất tẩy rửa nhẹ
- Chất pha loãng, chất tẩy rửa, thuốc tẩy
- Khăn lau đã qua xử lý hóa chất
- Nước sôi
- Máy rửa bát/máy sấy hoặc máy sấy bát (Điều này không áp dụng cho cối xay, nắp trên và nắp cối.)

Không rửa các bộ phận bằng mặt nhám của miếng bọt biển. Làm như vậy có thể làm trầy xước các bộ phận có bề mặt nhựa, khiến vật liệu nhựa bị hư hỏng và đổi màu.



Các bộ phận cần rửa sạch sau mỗi lần sử dụng

Cối xay, nắp trên, nắp cối, gioăng nắp, và gioăng có thể bị bám màu do cà rốt và rau lá xanh. Mặc dù việc rửa các bộ phận này có thể không loại bỏ hoàn toàn các vết bám màu này, nhưng chúng cũng không ảnh hưởng đến chất lượng hoạt động của máy. Nếu các vết bám màu này làm bạn khó chịu và bạn muốn mua các bộ phận mới, vui lòng liên hệ với văn phòng bán hàng hoặc nhà phân phối địa phương nơi bạn đã mua máy.



1. Rửa kỹ các bộ phận bằng miếng bọt biển hoặc bàn chải với chất tẩy rửa đã pha loãng bằng nước lạnh hoặc nước ấm, sau đó rửa lại các bộ phận bằng nước sạch.

- Sử dụng miếng bọt biển hoặc vật mềm khác để rửa các bộ phận khác ngoài lưỡi dao, chú ý đến các khu vực góc cạnh của chúng.
- Rửa lưỡi dao bằng bàn chải.

2. Lau sạch nước bằng khăn khô và lau khô hoàn toàn các bộ phận.



⚠ Thận trọng

- Hãy cẩn thận để tránh chạm trực tiếp vào lưỡi dao bằng tay.
- Không ngâm các bộ phận trong nước.
- Lau sạch nước trên các bộ phận ngay sau khi rửa. Ngoài ra, không để các bộ phận ở trạng thái ẩm. Việc không tuân theo các hướng dẫn này có thể khiến các bộ phận bị rỉ sét.
- Trong quá trình bảo dưỡng, không sử dụng nước nóng vượt quá 40°C, ngoại trừ bảo dưỡng các bộ phận tương thích với máy rửa bát hoặc máy sấy bát.

Sử dụng máy rửa bát/máy sấy hoặc máy sấy bát (chỉ cối xay, nắp trên và nắp cối → P.58)

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng máy rửa bát/máy sấy hoặc máy sấy bát trước khi sử dụng.

⚠ Thận trọng

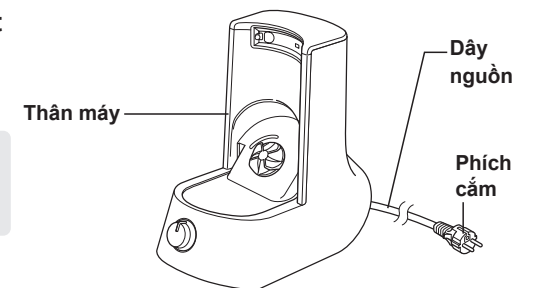
- Hãy đảm bảo sử dụng chất tẩy rửa chuyên dụng cho máy rửa bát/máy sấy bát.
- Không sử dụng chất tẩy rửa có chứa chiết xuất từ trái cây họ cam quýt. Làm như vậy có thể làm bạc màu các bộ phận. (Chỉ áp dụng cho cối xay)
- Tránh đặt máy ở những khu vực gần lò sưởi và các bộ phận có nhiệt độ cao. Đối với các mẫu máy có thể cài đặt nhiệt độ, hãy chọn nhiệt độ thấp. Các bộ phận có thể bị bạc màu nếu tiếp xúc với nhiệt độ cao.

Các bộ phận và vị trí cần vệ sinh khi cần thiết

Ngâm khăn vào nước lạnh hoặc nước nóng, vắt thật kỹ rồi lau sạch thân máy. Dùng khăn khô lau dây nguồn và phích cắm.

⚠ Thận trọng

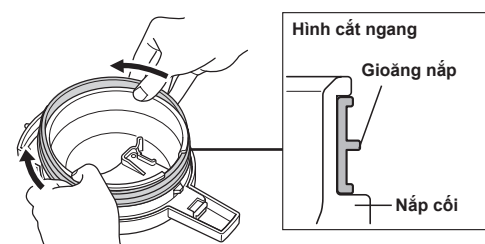
- Không ngâm thân máy trong nước hoặc đổ nước lên thân máy.



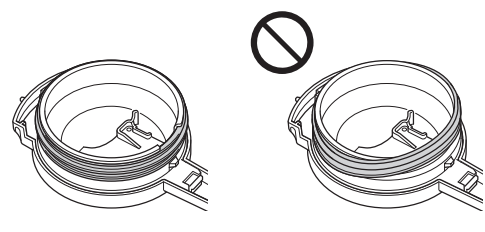
Lắp gioăng nắp

Có thể tháo gioăng nắp để vệ sinh.

Di chuyển ngón tay của bạn dọc theo rãnh để lắp gioăng nắp vào vị trí.



Đảm bảo gioăng nắp được lắp chặt.



Loại bỏ mùi hôi

Hãy làm theo quy trình dưới đây để loại bỏ mùi hôi từ bộ phận cối xay.

- Rửa sạch bộ phận cối xay. → P.58
- Lắp đế lưỡi dao vào cối xay, đổ nước lạnh hoặc nước ấm vào cối đến vạch 1000 mL, cho khoảng 2 muỗng cà phê (10 g) axit citric vào cối, sau đó để yên trong một khoảng thời gian.
- Vệ sinh lại bộ phận cối xay theo hướng dẫn ở P.58.

Khi không sử dụng máy trong một thời gian dài

- Vệ sinh từng bộ phận theo hướng dẫn ở trên và thông tin ở P.58.
- Đặt các bộ phận ở nơi râm mát và để chúng khô hoàn toàn một cách tự nhiên.
- Niêm phong các bộ phận trong túi nhựa và cất giữ ở nơi có độ ẩm thấp.

Cách vệ sinh bên trong bộ phận cối xay

◇ Vệ sinh máy sau khi sử dụng máy để trộn các nguyên liệu để dễ lau vết bẩn khó tẩy.

- 1

Lắp đế lưỡi dao vào cối xay, sau đó đổ nước lạnh hoặc nước ấm vào cối.

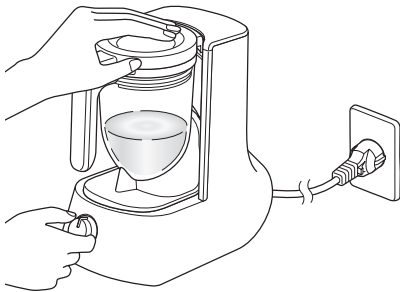
* Hãy đảm bảo lắp gioăng.

[Hướng dẫn về lượng nước lạnh hoặc nước ấm]
Đổ nước đến vạch 400 mL. → P.49
- 2

Cho một lượng nhỏ (vài giọt) chất tẩy rửa nhẹ dùng trong gia đình vào, sau đó lắp chặt bộ phận nắp.
- 3

Lắp bộ phận cối xay vào thân máy, đặt núm xoay về vị trí “10”, sau đó xay trộn đều trong khoảng 30 giây.

→ P.51 đến 53



- 4

Nếu các vết bẩn không dễ dàng bong ra, hãy lặp lại bước ❸ vài lần.
- 5

Đặt núm xoay về vị trí “0”, sau đó đổ bỏ nước.
- 6

Rút phích cắm của máy, sau đó vệ sinh từng bộ phận. → P.58, 59

Máy ngừng hoạt động khi đang sử dụng

◇ Nếu bạn sử dụng quá nhiều nguyên liệu hoặc gây ra tải trọng quá mức cho động cơ bằng cách khác, cơ chế bảo vệ máy sẽ kích hoạt và dừng hoạt động của máy. Đây không phải là trục trặc. Hãy làm theo quy trình dưới đây để giải quyết vấn đề này.

- 1

Đặt núm xoay về vị trí “0”, sau đó rút phích cắm ra.
- 2

Giảm lượng nguyên liệu.

→ P.51 đến 54

* Loại bỏ bất kỳ nguyên liệu nào không thể xay được.

* Nếu đá bị kẹt vào lưỡi dao, hãy dùng nước lạnh để loại bỏ đá ra.

* Sử dụng thìa hoặc vật dụng tương tự để loại bỏ bất kỳ nguyên liệu nào bám vào khu vực xung quanh lưỡi dao.



- 3

Khởi động máy.

* Nếu máy ngừng hoạt động ngay lập tức, hãy đợi ít nhất 30 phút trước khi sử dụng lại.

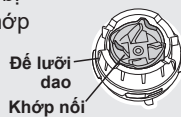
* Nếu máy vẫn thường xuyên ngừng hoạt động ngay cả sau khi bạn thực hiện quy trình trên và bạn muốn mang máy đi sửa chữa, vui lòng liên hệ với văn phòng bán hàng hoặc nhà phân phối địa phương nơi bạn đã mua máy.

Khắc phục sự cố

◇ Vui lòng kiểm tra những điều sau trước khi yêu cầu sửa chữa.

Dấu hiệu	Điểm cần kiểm tra	Cách xử lý	Trang tham khảo
● Máy không hoạt động.	Máy đã được rút phích cắm chưa?	Cắm chặt phích cắm vào ổ điện.	→ 53
	Bộ phận nắp đã được đặt đúng vị trí trên cối xay chưa?	Lắp chặt bộ phận nắp.	→ 48 52
	Bộ phận cối xay đã được lắp đúng cách và chắc chắn vào thân máy chưa?	Lắp đúng cách và chắc chắn bộ phận cối xay.	→ 52
	Nguyên liệu có bị mắc kẹt vào đầu không?	Lấy hết nguyên liệu ra và cho vào lại.	→ 53
● Bạn nghe thấy ba tiếng bíp.	Bạn có đang sử dụng máy khi núm xoay không ở vị trí “0” không?	Lắp bộ phận cối xay vào thân máy, đặt núm xoay về vị trí “0”, sau đó cắm điện cho máy.	→ 48 52 53
	Bộ phận cối xay có bị lỏng ra khi bắt đầu hoặc trong quá trình xay không?	Lắp đúng cách và chắc chắn bộ phận cối xay.	→ 52
		Với máy đã cắm điện, đặt núm xoay về vị trí “0”, sau đó lắp bộ phận cối xay vào thân máy.	
● Máy ngừng lại khi đang sử dụng. (Sau vài giây, bạn nghe thấy ba tiếng bíp.)	Máy có được sử dụng trong thời gian dài không?	Hãy đợi khoảng 30 phút trước khi sử dụng lại máy.	→ —
	Nguyên liệu có bị mắc kẹt vào lưỡi dao không?	Lấy hết nguyên liệu ra khỏi bộ phận cối xay và cho vào lại.	→ 53 60
	Có nguyên liệu nào không thể xay được đã được cho vào không?	Loại bỏ bất kỳ nguyên liệu nào không thể xay được, sau đó khởi động lại máy.	→ 51 60
	Có phải đã cho quá nhiều nguyên liệu vào không?	Giảm lượng nguyên liệu, sau đó khởi động lại máy.	→ 51 60
	Hỗn hợp có quá ít chất lỏng không?	Giảm lượng nguyên liệu, thêm chất lỏng, sau đó khởi động lại máy.	→ 51 60
	Bộ phận nắp đã được đặt đúng vị trí trên cối xay chưa?	Lắp chặt bộ phận nắp.	→ 48 52

Khắc phục sự cố

Dấu hiệu	Điểm cần kiểm tra	Cách xử lý	Trang tham khảo
● Hồn hợp chảy rò rỉ ra ngoài.	Bộ phận cối xay đã được lắp đúng cách và chắc chắn chưa?	Lắp chặt bộ phận cối xay.	51 52
	Gioăng, gioăng nắp và đế lưỡi dao đã được lắp chặt chưa?	Lắp chặt gioăng, gioăng nắp và đế lưỡi dao.	51, 52 59
	Gioăng hoặc gioăng nắp có bị hư hỏng không?	Vui lòng liên hệ với văn phòng bán hàng hoặc nhà phân phối địa phương nơi bạn mua máy và mua gioăng hoặc gioăng nắp mới.	63
	Có phải đã cho quá nhiều nguyên liệu vào không?	Giảm lượng nguyên liệu.	51 đến 54
● Lưỡi dao đang quay nhưng không cắt được bất kỳ nguyên liệu nào.	Có phải không có đủ chất lỏng (nước, sữa, v.v...) không?	Tăng lượng chất lỏng (nước, sữa, v.v...).	51 đến 54
	Nguyên liệu có bị mắc kẹt vào đầu không?	Sử dụng thìa hoặc vật dụng tương tự để loại bỏ các nguyên liệu bị mắc kẹt.	53
● Mặc dù nghe có vẻ như động cơ đang chạy, nhưng lưỡi dao lại không quay.	Các bộ phận có bị mài mòn khỏi khớp nối để lưỡi dao không? 	Vui lòng liên hệ với văn phòng bán hàng hoặc nhà phân phối địa phương nơi bạn mua máy và mua đế lưỡi dao mới.	63
	Các bộ phận có bị mài mòn khỏi bộ quay lưỡi dao của thân máy không? 	Vui lòng liên hệ với văn phòng bán hàng hoặc nhà phân phối địa phương nơi bạn mua máy và yêu cầu sửa chữa.	—
● Chất lỏng màu đen chảy ra từ khu vực xung quanh bộ quay lưỡi dao của thân máy hoặc khu vực xung quanh khớp nối phía sau đế lưỡi dao.	Chất lỏng màu đen (dầu bôi trơn) có thể bám vào khu vực xung quanh bộ quay lưỡi dao của thân máy hoặc khu vực xung quanh khớp nối phía sau đế lưỡi dao, nhưng điều này không ảnh hưởng đến chất lượng hoạt động của máy. Dùng khăn khô và mềm để lau sạch chất lỏng.		—
● Cối xay, nắp trên hoặc nắp cối đã bị chuyển sang màu trắng.	Có cho vỏ trái cây họ cam quýt vào cối xay không? (Chỉ áp dụng cho cối xay)	Vui lòng liên hệ với văn phòng bán hàng hoặc nhà phân phối địa phương nơi bạn mua máy và mua cối xay, nắp trên hoặc nắp cối mới.	46 58 59 63
	Có sử dụng chất tẩy rửa có chiết xuất từ trái cây họ cam quýt không? (Chỉ áp dụng cho cối xay)		
	Các bộ phận này có được sử dụng gần bộ phận làm nóng hoặc các bộ phận có nhiệt độ cao của máy rửa bát/máy sấy bát không, hay các thiết bị này đã được cài đặt ở nhiệt độ cao chưa?		
	Các bộ phận này có được rửa bằng mặt nhám của miếng bọt biển không?		

Dấu hiệu	Điểm cần kiểm tra	Cách xử lý	Trang tham khảo
● Có mùi giống như có vật gì đó cọ xát vào nhựa hoặc kim loại.	Bạn có thể ngửi thấy mùi nhựa khi mới sử dụng máy, nhưng mùi này sẽ mất đi sau một thời gian sử dụng.		—
● Có những vết sọc hoặc sóng trên các phần nhựa.	Những vết này xuất hiện trong quá trình đúc nhựa và không ảnh hưởng đến chất lượng hoạt động của máy.		—

Thông số kỹ thuật

Điện áp định mức/Tần số định mức		220–230 V~/50–60 Hz
Công suất định mức đầu vào (W)		500
Thời gian định mức		Hoạt động liên tục (lặp lại chu kỳ hoạt động 3 phút sau đó dừng 1 phút)
Số vòng quay* (trong quá trình hoạt động với núm xoay được đặt ở vị trí “10”)		Xấp xỉ 10000 vòng/phút (với lượng nước lạnh là 1000 mL)
Dung tích định mức (mL)		1000
Kích thước bên ngoài* (cm)	Rộng	17,1
	Sâu	35,2
	Cao	33,2
Trọng lượng* (kg)		4,4
Chiều dài dây* (m)		1,2

* Biểu thị giá trị gần đúng.

Mua các phụ kiện tiêu hao và tùy chọn

◇ Vui lòng liên hệ với văn phòng bán hàng hoặc nhà phân phối địa phương nơi bạn mua máy để mua những phụ kiện này.

Phụ kiện tiêu hao

■ Gioăng ■ Gioăng nắp ■ Cối xay

Nếu những bộ phận này có mùi hôi, bị bẩn hoặc hư hỏng nặng, hoặc khó lắp hoặc tháo, hãy mua bộ mới.

Tùy chọn

■ Đế lưỡi dao ■ Nắp trên và nắp cối

Bộ phận này có thể bị hỏng trong quá trình sử dụng máy. Trong trường hợp đó, hãy mua bộ phận mới.