



CÔNG TY TNHH XNK  
**GIANG SƠN**

**GIANG SON EXPORT IMPORT CO., LTD**

Office: No.41A Nguyen Cong Tru Street, Hai Ba Trung District,  
Hanoi, Vietnam

Tel: 04.66861064; Fax: 04. 39446867

Web: [www.giangson.vn](http://www.giangson.vn) or [www.steba.vn](http://www.steba.vn) or [www.berndes.vn](http://www.berndes.vn)

### Máy xay cầm tay Steba MX 21



<p><b>Băm:</b> hoa quả tươi, rau, ngũ cốc, hành, hoa quả làm đông nhẹ (Chú ý: không áp dụng cho các loại quả hạt cứng)</p> <p><b>Trộn:</b> Súp, xốt, đồ uống, xốt Pesto, đá</p>	<p><b>Xay:</b> Mayonaise, đồ uống</p> <p><b>Nhào:</b> Bột, phô mai</p> <p><b>Nghiền:</b> Khoai tây</p>	<p><b>Băm:</b> Thịt sống</p>	<p><b>Đánh:</b> lòng trắng trứng, kem, xốt, đồ uống</p>	<p><b>Nghiền:</b> Các loại hạt (không cho quá nhiều hạt vào bát nghiền để lưỡi dao không bị kẹt), phô mai, ngũ cốc</p> <p><b>Băm:</b> Tỏi, Rau thơm</p> <p><b>Nghiền:</b> Cá</p>

#### Lắp máy

Que trộn, bao gồm lưỡi dao các loại, phải được đặt vào đầu mô tơ và xoay cho đến khi khít hoàn toàn.

#### Thay đầu dao

Chú ý! Các đầu dao đều rất sắc. Cần thận kéo đứt tay!

Luôn rút phích điện khi thay đầu dao!

Đặt đầu dao dọc theo trục để đầu trục vừa vào miệng đầu dao. Để gỡ bỏ đầu dao, chỉ được dùng công cụ gỡ bỏ chuyên dụng. Với đầu dao băm, đặt mô-tơ thẳng vào trục.

#### Sử dụng

**Steba**  
GERMANY

**Berndes**  
Made in Germany

**cloer**



CÔNG TY TNHH XNK  
**GIANG SƠN**

**GIANG SON EXPORT IMPORT CO., LTD**

Office: No.41A Nguyen Cong Tru Street, Hai Ba Trung District,  
Hanoi, Vietnam

Tel: 04.66861064; Fax: 04. 39446867

Web: [www.giangson.vn](http://www.giangson.vn) or [www.steba.vn](http://www.steba.vn) or [www.berndes.vn](http://www.berndes.vn)

Dùng bát nhỏ cho số lượng ít và bát lớn cho số lượng nhiều. Bát cao và hẹp tốt hơn bát thấp và rộng.

Chỉ bật thiết bị khi que trộn đã ở trong bát.

Có thể trộn trực tiếp lượng súp/xốt lớn ngay trong nồi.

Chú ý: Cần thận kéo văng bắn ra ngoài

Trong nồi hoặc bát, luôn chuyển động que trộn theo đường vòng tròn từ dưới đáy dần lên miệng.

Luôn nâng que trộn một chút để bát đầu lưu thông thực phẩm. Với thực phẩm cứng hơn, không ấn que trộn lên thực phẩm để tránh làm nóng mô-tơ quá mức. Thời gian áp dụng cho thịt sống là khoảng 30 phút.

Nếu chỉ có chất lỏng trong bát, nghiêng bát một góc nhỏ để tránh văng ra ngoài.

Khi làm kem đánh (whipped cream) hoặc mayonnaise, đặt que trộn chạm đáy và từ từ kéo lên. Lặp lại vài lần cho tới khi đạt đến độ đặc mong muốn.

Để tránh bắn ra ngoài, để ở tốc độ thấp và ấn nút đến tốc độ thông thường, sau khoảng 1 phút, ấn “turbo” để chuyển sang tốc độ tối đa.

### **Điều chỉnh**

(rpm= vòng/phút)

Turbo: 16.000rpm, ví dụ làm súp kem

Max: 13.000rpm, ví dụ để xay thịt

Min: 4.000rpm để làm kem đánh

Bước đệm: +/- 2000rpm

Ấn nút tốc độ bình thường hoặc ấn nút “turbo” để bật thiết bị.

Ấn nút tốc độ bình thường sẽ cho phép điều chỉnh tốc độ bằng các nút tăng giảm tốc độ. Tốc độ càng nhanh, thời gian càng ngắn.

Khi chọn chế độ “Turbo”, sẽ không thể điều chỉnh tốc độ.

### **Vệ sinh**

Tách que trộn khỏi mô-tơ và đặt que trộn dưới nước nóng hoặc đặt vào máy rửa bát. Không nhúng phần mô-tơ vào nước. Lau phần mô-tơ bằng vải ẩm. Chỉ bỏ dao trộn bằng công cụ chuyên dụng để tránh bị thương.

Có thể rửa các đầu dao bằng máy rửa bát!

Gỡ phần chân cao su của cối giã để vệ sinh dễ dàng hơn.

