HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY XAY SINH TỐ CÔNG NGHIỆP

BẢO HÀNH 12 tháng

MODEL: AP-2268

Nội dung	Thông số kỹ thuật	QR code	Barcode
- Điện áp	220V/50Hz		
- Công suất	2.200W		
- Dung tích	2.2L (1 cối)		
- Tốc độ	5 tốc độ		
- Chức năng:	Xay đá, xay thịt, hoa quả dùng cho gia đình, nhà hàng, quán cà phê, quán cháo dinh dưỡng,...	**Color box**	**Carton box**
		31.5x26.0x42.0 (cm)	65.0x43.0x53.5 (cm)

GIỚI THIỆU VỀ MÁY XAY SINH TỐ CÔNG NGHIỆP AULUX

Máy xay sinh tố công nghiệp Aulux được sản xuất theo công nghệ hiện đại nhất hiện nay về công nghệ xay sinh tố dùng cho nhà hàng, các quán cà phê và dùng cho gia đình. Model này là model cải tiến của mô hình mẫu AP-15B1.

- *Motor dây đồng công suất cao nên đòi hỏi các linh kiện đi kèm phải thật tốt và chắc chắn để an toàn khi sử dụng. Ngoài ra hệ thống motor còn được bảo vệ bởi các cảm biến nhiệt, tránh hiện tượng quá nhiệt và sốc điện.*
- *Vòng bi là loại cao cấp được nhập khẩu từ Nhật Bản nên chịu được vòng quay lớn lên tới 37.000 vòng/phút, rất êm, độ bền vòng bi lên đến 2000 giờ nếu sử dụng đúng kỹ thuật (1 lần xay chỉ khoảng 2-5 giây là xong một mẻ sinh tố)*
- *Nhựa cốc xay được nhập khẩu từ Đức nên chịu được nhiệt độ cao, chống mài mòn,va chạm.*
- *Dao xay được làm từ thép không ghỉ cao cấp 304, kết cấu 6 lưỡi theo các chiều hướng khác nhau đảm bảo xay nghiền cực nhanh và hiệu quả.*

CHI TIẾT MÁY

	<u>Chú thích:</u> ① Nắp cối xay ② Thân cối xay 2.2 L ③ Khu vực tiếp nối cốc xay và đế ④ Bộ phận đế - động cơ ⑤ Bảng điều khiển: • Núm xoay: có 5 tốc độ dùng cho chế độ **ON** của cần gạt trên **(Start/Stop)** • Pulse: cần gạt dưới nhấn và nhả không phụ thuộc vào nút **Start/stop**

(Hình ảnh mang tính chất minh họa, model khác vận hành tương tự)

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY XAY SINH TỐ CÔNG NGHIỆP AULUX

Những lưu ý trước khi dùng

1. Đọc kĩ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
2. Sản phẩm có thể sử dụng cho mục đích thương mại và dùng cho hộ gia đình, quán cà phê, ...
3. Không vận hành thiết bị nếu không có đồ cần xay, hoặc đồ xay quá ít nước (thực phẩm quá ít, hoặc nước dưới mức dao xay khiến cho thực phẩm không đảo được).
4. Không vắt dây điện qua các vật sắc nhọn hay các vật dụng di chuyển. Không đặt lên thiết bị điện khác để sử dụng.
5. Việc sử dụng các phụ kiện không được khuyên dùng hay không do nhà sản xuất cung cấp có thể gây cháy, chập điện hay thương tổn cho người sử dụng. Khi dây điện bị hỏng, hãy liên hệ tới các trung tâm bảo hành để thay thế
6. Không vận hành thiết bị với ổ điện, dây dẫn không an toàn có thể gây trục trặc máy do công suất thiết bị rất cao ~2200W. Không cắm chồng chéo phích cắm vào phích cắm khác. Chỉ có thể cắm trực tiếp vào ổ điện.
7. Chỉ nên vận hành thiết bị ở chế độ **ON** tối đa trong vòng 5-10 giây ở tốc độ thấp, có thể lặp lại nhiều lần đến khi xay xong. Trong quá trình vận hành nếu máy quá nóng, nên tạm ngừng sử dụng trong vòng 20 phút, chờ khi máy nguội trở lại mới tiếp tục vận hành (lưu ý cố gắng hạn chế số lần máy bị nóng). Lưu ý tuyệt đối không xay khô (không có nước) trong khoảng 10 giây đến 1 phút, vòng bi nóng quá sẽ hỏng và sẽ không được bảo hành, chổi than và lá đồng bên trong sẽ cháy và **motor sẽ hỏng và cũng không được bảo hành**. Nếu dùng ở chế độ chậm, có thể xay liên tục đến 5-10 giây, tuy nhiên phải ngắt ít nhất 1-3 phút rồi xay tiếp.
8. Nếu máy bị kẹt trong quá trình vận hành, phải ngắt điện ngay lập tức, rút dây cắm. Tháo cốc xay và lấy hết phần thức ăn cuốn vào dao xay ra ngoài, để máy nguội trở lại mới tiếp tục vận hành.
9. Không cho trẻ em, người già hoặc thần kinh không bình thường vận hành máy, nếu có phải được giám sát và đảm bảo tuyệt đối an toàn. Tuyệt đối KHÔNG

cho tay vào hệ thống dao khi đang sử dụng, không dùng máy để nghịch ngợm và uy hiếp người khác, hoặc dùng vào việc khác gây nguy hiểm.

10. Chỉ vệ sinh máy khi thiết bị đã được ngắt điện hoàn toàn.

11. Vì dao xay rất sắc nên cần đặc biệt cẩn thận trong quá trình vận hành cũng như vệ sinh máy. Sản phẩm có thể xay đá và thịt dễ dàng.

12. Có thể vệ sinh máy ngay sau khi sử dụng (có thể đổ nước không vào cối và nhấn nút **PULSE** khoảng 2-5”, dao xay và cối xay sẽ sạch hơn)

13. Ổ điện sử dụng ~10A, 220-250V/ ~50Hz và dây điện chịu tải 2000W – 3000W.

Bảng điều khiển – cách sử dụng

Có 2 chế độ vận hành

Sau khi chuẩn bị đầy đủ rau quả (thực phẩm cần xay) đổ vào cốc, sau đó lắp cốc vào chân đế. Cắm phích điện vào ổ cắm chuyên dụng (~10A).

Vận hành bằng cách gạt công tắc lên nút **ON** và chỉnh tốc độ xay theo ý muốn.

(1) Vận hành theo tốc độ

Nút nguồn (Start/Stop)	➢➢	**Núm tốc độ (5 mức)**

Tốc độ chạy từ vị trí **OFF** đến 1 rồi đến 5 với tốc độ tăng dần đều. Lưu ý khi bật **ON** là máy bắt đầu chạy. Ở số **OFF** đến số 1 có thể xay liên tục đến ~10 giây và ngắt 1-3 phút. Ở số 5 có thể xay liên tục dưới 5-10 giây, và ngắt 1-5 phút.

Lưu ý: Máy sẽ rất Nóng vì công suất lớn nên TUYỆT ĐỐI không xay quá lâu, thực tế 2-3 giây cũng gần như xay xong với tất cả các loại hoa quả thông thường và xay đá. Vì một lý do nào đó mà xay củ quả khác đòi hỏi xay lâu thì nên xay đến

5-10 giây rồi nghỉ một lát lại xay tiếp thì máy sẽ bền hơn. Cho nên trường hợp xay 5-10 giây là hạn chế dùng.

(2) Vận hành theo mạch chập NHẤP-NHẢ (PULSE)

Ở phần trên là chế độ chạy theo tốc độ.

Người sử dụng có thể không cần vận hành theo tốc độ thì chạy theo chế độ **PULSE** (nhấn vài giây và nhả rồi nhấn lại, vòng lặp cứ thế đến khi thực phẩm được xay xong)

	Nút PULSE	Ở chế độ này (chế độ mạch đập máy sẽ chạy ở tốc độ tối đa, tương đương theo cấp độ 5 như ở trên. Khi nhấn **(ON)** thì chạy, khi nhả **(OFF)** thì tắt rất thích hợp để xay sinh tố nhanh và cần tốc độ mạnh

Lưu ý: Máy sẽ rất Nóng vì công suất lớn nên TUYỆT ĐỐI không xay quá lâu, thực tế 2-3 giây cũng gần như xay xong với tất cả các loại hoa quả thông thường và xay đá. Vì một lý do nào đó mà xay củ quả khác đòi hỏi xay lâu thì nên xay đến 5-10 giây rồi nhả sau đó nhấn lại, thì máy sẽ bền hơn.

Hướng dẫn vệ sinh, bảo quản

- Vệ sinh đế xay bằng vải mềm ẩm lau sạch sẽ bên ngoài. Với cốc xay có thể rửa tại vòi nước, chậu nước bằng nước rửa bát như rửa đồ vật thông thường. Lưu ý dao xay rất sắc nên phải thật cẩn thận khi vệ sinh.
- Bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát. Khi không sử dụng, vệ sinh sạch sẽ và để khô ráo. Sau đó đóng vào hộp đi kèm khi mua

Hướng dẫn bảo hành

Sản phẩm được bảo hành phần điện 12 tháng và không quá 18 tháng kể từ tháng sản xuất. Khi có sự cố về phần điện và được xác định do lỗi của nhà sản xuất, chi tiết bảo hành sản phẩm xem thêm tại phiếu bảo hành đi kèm khi mua máy. Quý khách vui lòng sử dụng đúng theo hướng dẫn sử dụng để được hưởng đầy đủ chính sách bảo hành tốt nhất.

Motor bị cháy trong trường hợp xay lâu sẽ không được bảo hành (cho dù khách hàng mới mua được ít ngày) Quý khách hàng lưu ý trường hợp này. Cách phân biệt là chổi than và lá đồng tiếp xúc bị cháy đen. Nếu lá đồng tiếp xúc vẫn không mất màu đồng thì sản phẩm được bảo hành.

Motor là linh kiện đắt nhất của máy nên khi bị hỏng chỉ có thể thay motor mới. Quý khác sử dụng cẩn thận đúng hướng dẫn để được bảo hành chính hãng và đầy đủ. Vì nếu bị quá nhiệt sẽ không được bảo hành

Thông tin tham khảo về các loại nước uống hoa quả

Hiệp hội Khoa học Australia đã nghiên cứu về công dụng của các loại nước ép trái cây và kết luận, loại đồ uống này rất tốt cho sức khỏe, nhất là trong điều kiện thời tiết khô và nóng bức. Dưới đây là những loại nước ép trái cây thuộc hàng "top ten" mà các chuyên gia ẩm thực Australia khuyên dùng.

Nước ép trái xoài rất nhiều vitamin A, C, E. Các loại vitamin này có tác dụng rất tốt trong việc chống lại những nguồn gốc tự do gây bệnh, làm giảm tiến trình lão hóa. Nước sinh tố xoài có 16% chất sắt rất cần thiết ở phụ nữ.

Sinh tố xoài là món rất dễ làm, đơn giản và gần gũi với người dân Việt Nam. Chỉ cần 1 quả xoài, chút đường, chút đá là nhanh chóng có 1 cốc sinh tố xoài giải khát cho mùa hè, có 2 loại là Xoài dằm và xoài xay (bằng máy xay sinh tố). Cách làm: Xoài bỏ vỏ, cắt miếng nhỏ ~1x2cm cho vào cốc cùng với chút đường (tùy theo khẩu vị) và dùng thìa nguấy đều sau đó cho đá vào và sử dụng, hoặc cho hỗn hợp xoài + đường vào máy xay sinh tố xay, khoảng 30" đã có cốc sinh tố xoài ngon như ở quán.

Nước cam tươi. Một ly nước cam tươi khoảng 160 ml sẽ cung cấp được 75 kcal và hơn 50% nhu cầu trong ngày về vitamin C cho phụ nữ. Loại flavonoid có trong nước cam sẽ kết hợp với vitamin C, giúp tăng cường hệ miễn dịch và bảo vệ mao mạch. Nước cam tươi còn là nguồn cung cấp phong phú thiamine và folate. Thiamine tham gia vào quá trình tổng hợp năng lượng, còn folate giúp gia tăng chất lượng máu, ngăn ngừa những khiếm khuyết như bệnh nứt đốt sống ở bào thai.

Nước ép cà rốt. Một ly nước ép cà rốt 160 ml cung cấp 64 kcal. Nó có hàm lượng cao các chất kali, magiê, canxi và là nguồn cung cấp beta-carotene, carotenoid tuyệt hảo để từ đó cơ thể chuyển hóa thành vitamin A, giúp tăng cường thị lực về ban đêm và giảm nguy cơ bệnh đục thủy tinh thể. Ngoài ra, những chất chống oxy hóa trong carotenoid còn giúp giảm nguy cơ bị ung thư phổi, dạ dày và bàng quang.

Nước ép cà rốt còn chứa một chất chống oxy hóa hữu hiệu khác là acid alphalipoic, giúp tăng cường khả năng của vitamin A, C, E trong việc loại bỏ những gốc tự do độc hại khỏi cơ thể.

Cách làm: Cà rốt bào vỏ rửa sạch, cắt dọc rồi thái miếng trước khi xay

Nước ép cà chua. Nước ép cà chua là nguồn cung cấp vitamin A và C rất tốt, giúp vô hiệu hóa các gốc tự do gây nên bệnh ung thư, tim mạch và lão hóa da. Cà chua còn là nguồn lycopene phong phú. Nhiều nghiên cứu cho thấy việc dùng nhiều cà chua có thể làm giảm đến 48% nguy cơ bị bệnh tim. Qua tổng kết của 72 công trình nghiên cứu gần đây, người ta cũng khám phá lycopene có tác dụng đặc biệt hữu hiệu trong việc giảm nguy cơ ung thư tiền liệt tuyến.

Nước ép nho đỏ. Nước ép nho đỏ có khả năng chống lão hóa tuyệt hảo; chứa những flavonoid tương tự như trong rượu vang đỏ, giúp mở rộng mạch máu và tăng cường lượng máu chảy đến bề mặt da. Chất quenetin trong nước nho đỏ có tác dụng ngăn ngừa sự kết tụ máu, phòng chống được bệnh tim mạch.

Trong phòng thí nghiệm, chất resveratrol trong nước nho đỏ đã được chứng minh có những hoạt tính kháng ung thư.

Nước ép táo. Nước ép táo rất thơm ngon và chứa một số vitamin, nhiều nhất là vitamin C. Một ly 160 l cung cấp 61 cal và gần 50% nhu cầu bổ sung dưỡng chất hằng ngày ở nhóm tuổi 19-50. Tuy nhiên, so với những loại nước ép trái cây khác, nước ép táo có ít vitamin và khoáng chất hơn.

Nước ép bưởi Đây là nguồn cung cấp beta - carotene, một chất chống oxy hóa hữu hiệu, có thể làm giảm nguy cơ của nhiều loại ung thư. Bưởi đào chứa lycopen giúp giảm thiểu nguy cơ ung thư tuyến tiền liệt, phổi, dạ dày, tuyến tụy, ruột, vú... Lycopen cũng giúp ngăn ngừa sự hình thành những cục huyết khối, do đó giúp giảm thiểu nguy cơ bệnh tim mạch và đột quị.

Dưa hấu: Chứa nhiều vitamin A, làm giảm rối loạn đường tiểu, lọc thận và bàng quang, kích thích sự thèm ăn, giải khát tốt. Chọn những trái da trơn, hình dáng tròn đẹp.

Dưa gang rất tốt cho hệ thần kinh và trí nhớ, giúp ngủ ngon, thích hợp cho những người muốn giảm cân và giúp da dẻ hồng hào, mịn màng

Bí đỏ chứa betacarotene giúp cơ thể tránh được các tế bào ung thư, chống sự lão hóa các tế bào máu, tránh tăng huyết áp, tiểu đường, bảo vệ gan, mắt và làm đẹp da

Thanh long chứa nhiều calcium tránh táo bón, giúp cơ thể cân đối, và cho làn da mịn màng, chống lại các gốc axit tự do giúp cơ thể ngăn ngừa ung thư

Nước ép dứa. Theo tạp chí Sức Khỏe & Đời Sống, nước ép quả này chứa rất nhiều vitamin C. Men bromelain trong dứa được xem là có tác dụng hỗ trợ tiêu hóa, giảm triệu chứng sổ mũi, giúp mau lành những vết thương nhỏ, đặc biệt là căng nhức cơ, bong gân. Những nghiên cứu mới đây cho thấy bromelain có tác dụng làm giảm hiện tượng sưng phồng, bầm giập và đau đớn đối với những sản phụ trải qua các phẫu thuật nhỏ trong khi sinh. Bromelain cũng có thể giúp giảm triệu chứng của bệnh hen, đau thắt ngực, viêm phế quản. Ngoài ra Dứa còn giúp tiêu hóa thức ăn, trách tắc nghẽn mạch máu.

Nguyên liệu: - 1 quả dứa; - 50g gừng (tùy vào chất lượng của gừng mà bạn có thể cho nhiều hoặc ít hơn nhé); - 1 củ cà rốt xắt nhỏ

Cách làm: Dứa gọt vỏ, bỏ mắt, thái miếng và bỏ lõi -> Cho dứa và cà rốt vào một máy xay sinh tố, xay nhuyễn -> Lọc hỗn hợp dứa – cà rốt đã xay qua một rây lưới, lấy nước -> Gừng dã nhuyễn, lấy nước. Thêm nước gừng vào nước ép dứa – cà rốt một lượng sao cho phù hợp với khẩu vị của bạn. -> Khi thưởng thức, bạn cho thêm vài viên đá để tăng thêm sự hấp dẫn và tươi mát của ly nước ép.

Chanh leo rất nhiều vitamin C, lại có hương vị rất thơm ngon. Có thể làm nước sinh tố chanh leo để giải khát cho cả nhà. Cách làm: Chanh leo bổ đôi, lấy hạt, cho vào cối xay sinh tố cùng với đường và nước lọc. Bật máy xay khoảng 1 phút, hạt chanh sẽ lắng hết xuống đáy, chắt nước chanh leo vào ly. Cho đá viên vào. Uống lạnh. Bạn cũng có thể bớt chút đường để nước chanh leo vừa miệng, cho vào chai để vào ngăn mát tủ lạnh, uống trong ngày.

Sinh tố bơ: Không chỉ có quả bơ xay ra, bạn có thể cho thêm vài loại trái cây và hương vị khác để món sinh tố thêm hấp dẫn, uống hoài không chán. Nguyên liệu: 1 quả bơ chín mềm; ½ quả chuối; 1 quả kiwi; 1 hộp sữa chua trắng; 1 -2 thìa đường syrup hoặc đường kính trắng; 3 viên đá.

Cách làm: Bơ tách đôi bỏ hạt, nạo lấy phần thịt quả. Chuối bóc bỏ, cắt miếng nhỏ, kiwi gọt bỏ vỏ và lõi.

Cho bơ, chuối, kiwi, đường, sữa chua, đá viên vào máy xay sinh tố, nhấn nút xay trong 30 giây đến khi thành hỗn hợp sánh màu xanh dịu nhẹ đổ sinh tố ra cốc có thể uống ngay (nếu không thích cho đá vì loãng thì nguyên liệu trên có thể để trong tủ lạnh trước)

Bơ là một loại quả đặc thù rất thích hợp cho giải khát, quả này có thể kết hợp cùng Cà phê, xoài, sữa, kem, socola,…

Công thức Bơ cafe: Bơ sáp 2 lạng, sữa tươi không đường: 100 ml, kem tươi: 30 g, sữa đặc: 40 g, đá bào: 40g, cafe đen không đường: 15 ml. Cafe càng ngon càng tốt

Công thức Bơ chocolate: Bơ sáp 2 lạng, sữa tươi không đường: 100 ml, sữa đặc: 35 g, chocolate đắng nguyên chất từ 70% trở lên: 30 g, đá bào: 40 g

Công thức Bơ xoài: Bơ: 150 g, xoài: 100g, sữa tươi không đường: 100 ml, sữa đặc: 35 g,đá bào: 40 g

Sinh tố đào Đây là món ăn nhẹ rất dễ ăn, lại giúp chị em không những không lo đến chuyển vòng 2 "tăng trưởng" quá nhanh mà còn lấy làm vui mừng vì "vòng 2" có xu hướng thon gọn hơn sau một thời gian uống loại sinh tố này.

Nguyên liệu: 1 ly sữa không béo; 1 vài quả đào chín, không cho đường; 2 muỗng cà phê dầu hạt lanh hữu cơ

Cách làm: Sữa, đào cùng cho vào máy xay sinh tố để xay trong khoảng 1 phút. Đổ ra ly thủy tinh và khuấy đều với dầu hạt lanh là có thể ăn được. Đào chứa đường glucoza, đường saccaro, protein, caroten, vitamin B1, B2, C, PP và các chất sắt, canxi,

photpho, axit chanh, axit táo... nên có những tác dụng rất hữu ích trong việc chữa bệnh cũng như làm đẹp cơ thể.

Bã đậu nành Bã đậu nành chứa nhiều chất đạm, Canxi, Kali, Tinh bột, bã đậu nành nhiều chất xơ nhưng lại tạo ra ít năng lượng nên nếu dùng thường xuyên bã đậu nành sẽ giúp cắt giảm bớt lượng calories dư thừa. Vì ưu điểm này nên bã đậu nành có thể được thêm vào trong các món như: bánh ngọt, bánh quy, cháo, nước sốt, gia vị, súp, món hầm…

Làm thức ăn cho gia súc và phân bón cây

Bã sữa đậu nành còn có thể dùng làm thức ăn cho gia súc. Ngoài ra do trong bã đậu nành khá giàu dư lượng Nitơ rất tốt cho cây trồng, vì loại phân bón này có nguồn gốc hoàn toàn tự nhiên nên vẫn được nông dân trên nhiều nước sử dụng do không sợ hóa chất gây hại cho môi trường hay thẩm thấu các chất độc hại vào cây trái.

Bã đậu nành có thể đắp trực tiếp lên da mặt, chờ khô rồi rửa sạch hoặc có thể trộn bã đậu nành với một ít mật ong thành hỗn hợp sền sệt, đắp lên mặt sẽ giúp da trắng, sạch mụn và mịn hơn. Sau đó massge nhẹ để tẩy da chết xong rửa sạch da với nước ấm rồi nước lạnh. Thêm nữa bã đậu nành khi để lạnh trong tủ lạnh khi đắp mặt sẽ tăng cảm giác thoải mái hơn.

Ngoài ra quý khách có thể tham khảo các món uống sinh tố, đồ uống từ kinh nghiệm của nước ngoài do chúng tôi sưu tầm từ nhà sản xuất sản phẩm máy xay sinh tố.

1. Chocolate orange smoothie (Cam, socola) 475ml orange juice 30-45ml Cointreau 5 small scoops chocolate ice cream (approximate weight 250g) Makes 2-3 glasses Place the orange juice and Cointreau into the Plastic cup, then add the ice cream. Switch to MIX for 10 seconds then SMOOTH for 10 seconds. Serve immediately.	**2. Lemon zinger (Tranh gừng, sữa chua)** 475g natural yoghurt 30-45ml gin / 5ml lemon juice 2 large scoops lemon sorbet, (approximate weight 250g) Makes 2-3 glasses Place the yoghurt, gin and lemon juice into the Plastic cup, then add the sorbet. Switch to MIX for 10 seconds then SMOOTH for 10 seconds. Serve immediately.
3. Gin and strawberry cocktail (Rượu Gin và dâu tây cocktail) juice of 2 limes 200g strawberries 75ml gin. 100ml lemonade 45ml icing sugar. 8 ice cubes	**4. Strawberry lemon surprise (Dâu – chanh, bất ngờ thú vị)** 3 x 150g pots strawberry yoghurt 600ml lemonade 500g frozen strawberries Makes 5 glasses

Makes 3 glasses Place the lime juice, strawberries, gin and icing sugar into the Plastic cup. Add the ice cubes. Switch to MIX for 10 seconds and then SMOOTH for 10 seconds. Serve immediately.	Place the yoghurt and lemonade into the Plastic cup. Add the frozen strawberries. Switch to MIX for 10 seconds then to SMOOTH for 10 seconds. Serve immediately.
5. Ice cool fruity (Sinh tố cam, dâu tây) 4 peeled kiwi fruit, quartered 350g fresh strawberries 425ml orange juice 10 ice cubes / Makes 5 glasses Place the fruit and orange juice into the Plastic cup. Add the ice cubes. Switch to MIX for 20 seconds, then SMOOTH for 20 seconds. Serve Immediately	**6. Thick banana milkshake (Sữa chua chuối)** 3 large bananas (cut into chunks) 600ml semi skimmed milk 7 small scoops vanilla ice-cream (approximate weight 350g) Makes 5 glasses Place the bananas and milk into the Plastic cup. Add the ice cream. Switch to MIX for 10 seconds then SMOOTH for 10 seconds. Serve immediately.
7. Raspberry cream (Kem mâm xôi: Quả mâm xôi, nước cam, hương vani) 4 x 150g pots raspberry yoghurt 300ml orange juice 175g frozen raspberries 175g (approximately 2 scoops) frozen yoghurt dessert, vanilla flavour Makes 5 glasses, Place the fresh yoghurt and orange juice into the Plastic cup. Add the frozen raspberries and frozen yoghurt. Switch to MIX for 10 seconds then SMOOTH for 30 seconds. Serve immediately.	**8. Fruits of the forest zinger (nước tranh gừng)** 850ml lemonade 2 large meringue shells, broken up 550g frozen black forest fruits Makes 6 large glasses Place the lemonade and meringue into the Plastic cup, then add the frozen fruit. Switch to MIX for 15 seconds then SMOOTH for 30 seconds. Serve immediately.
9. Fruit mix (Trái cây hỗn hợp, Quả mâm xôi, dâu tây, táo, chanh) 2-3 nectarines, stones removed and flesh cut up 125g fresh raspberries 125g fresh strawberries 125ml lemonade 125ml apple juice/ 7 ice cubes Makes 4 glasses Place all the fruit and juice into the Plastic cup. Add the ice cubes. Switch to MIX for 10 seconds and then SMOOTH for 20 seconds. Serve immediately.	**10. Pineapple and apricot Smoothie (Sinh tố dứa và mơ)** 250ml pineapple juice 250ml Greek yoghurt 250g fresh pineapple, cut into pieces 4 fresh apricots, stones removed and flesh cut up 12 ice cubes. Makes 4-5 glasses Place the pineapple juice, yoghurt, pineapple and apricot into the Plastic cup. Add the ice cubes. Switch to MIX for 20 seconds and then SMOOTH for 30 seconds. Serve immediately.

11. Banoffee smooth (Chuối cà phê mịn màng) 2 large bananas, cut up 250ml milk 5 small scoops toffee ice cream (approximate weight 250g) Makes 2-3 glasses Place the banana and milk in the Plastic cup. Add the ice cream. Switch to MIX for 10 seconds and then SMOOTH for 20 seconds. Serve immediately.	**12. Oriental splendour (Sự lộng lẫy phương Đông: Vải thiều, nước cam, Cream)** 1 can lychees, drained weight 250g (juice not required) 600ml orange juice /125g crème fraiche 12 ice cubes. Makes 4-5 glasses Place the drained fruit, orange juice and crème fraiche into the Plastic cup, then add the ice cubes. Switch to MIX for 15 seconds then SMOOTH for 15 seconds. Serve immediately.
13. Coffee smoothie (cà phê sữa) 250ml Espresso coffee 175ml milk 30-45ml Baileys liqueur sugar to taste 5 small scoops vanilla ice cream (approximate weight 250g) Makes 2-3 glasses Place the coffee, milk, liqueur and sugar (if used) into the Plastic cup. Add the ice cream. Switch to MIX for 10 seconds and then SMOOTH for 10 seconds. Serve immediately.	**14. Ginger smoothie (Sữa gừng)** 350ml milk / 7 - 8 pieces of stem ginger or to taste. 35 ml juice from stem ginger 5 small scoops vanilla ice cream (approximate weight 250g) Makes 2-3 glasses Place the milk, stem ginger and juice into the Plastic cup. Add the ice cream. Switch to MIX for 15 seconds, then SMOOTH for 30 seconds. Serve immediately.

CHÚ Ý QUAN TRỌNG: Để có thêm thông tin về một số loại thức uống sinh tố hoa quả, hoặc kinh nghiệm nấu nướng, quý khách hàng vui lòng truy cập vào trang web: www.aulux.vn mục Ẩm thực do chúng tôi sưu tầm và biên dịch hoặc tham khảo ở những trang trên (lưu ý là tham khảo, chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về các thức uống trên gây lên các phản ứng phụ hay hậu quả cho người tiêu dùng). Sách hướng dẫn này đã được chúng tôi biên soạn cẩn thận tuy nhiên vẫn có thể có những thiếu sót, người sử dụng căn cứ theo sản phẩm thực tế để thao tác. Khi có bất cứ vấn đề gì phát sinh về cách sử dụng hoặc bảo hành sản phẩm, quý khách hàng hãy điện thoại hoặc gửi thư cho chúng tôi để được tư vấn và hướng dẫn cụ thể. Lưu ý ngày tháng sản xuất được in trên sản phẩm hoặc tại phiếu bảo hành.

TRUNG TÂM DỊCH VỤ SAU BÁN HÀNG/BẢO HÀNH SẢN PHẨM:

CÔNG TY CỔ PHẦN AULUX

Địa chỉ: KX12 - Ngõ 300 Nguyễn Xiển, Quận Thanh Xuân, TP Hà Nội

Website: www.aulux.vn | Hotline: 0912.146.147

LƯU Ý ĐẶC BIỆT: ÁP DỤNG CHO MÁY XAY CÔNG NGHIỆP

SẢN PHẨM ĐƯỢC BẢO HÀNH 12 THÁNG TỪ NGÀY MUA VÀ TỐI ĐA 18 THÁNG KỂ TỪ NGÀY SẢN XUẤT. **(vậy kể cả khách hàng mua từ hôm trước nhưng quá 18 tháng kể từ ngày sản xuất thì sản phẩm cũng không được bảo hành) Ngày sản xuất in trên phiếu bảo hành.**

CÁC PHỤ KIỆN NHỰA- DAO XAY CŨNG KHÔNG ĐƯỢC BẢO HÀNH (TRỪ 3 NGÀY ĐẦU KỂ TỪ KHI MUA)

CÓ HAI HÌNH THỨC BẢO HÀNH ĐƯỢC CHẤP NHẬN:

(1) SẢN PHẨM BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ (TRONG TRƯỜNG HỢP KHÁCH HÀNG NHẮN TIN ĐĂNG KÝ SỬ DỤNG SẢN PHẨM BẢO HÀNH VỀ SỐ MÁY ĐT: 0912.146.147, GHI MODEL MÁY VÀ NGÀY MUA, NƠI MUA) VÀ CHỤP PHIẾU BẢO HÀNH GỬI VÀO ZALO SĐT TRÊN

(2) SẢN PHẨM BẢO HÀNH THEO PHIẾU BẢO HÀNH (GHI RÕ NGÀY MUA HÀNG, NƠI BÁN) –KHI GỬI MÁY BẢO HÀNH PHẢI CÓ PHIẾU BẢO HÀNH NÀY ĐI KÈM.

THIẾU 1 TRONG 2 HÌNH THỨC ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH TRÊN THÌ SẢN PHẨM KHÔNG ĐƯỢC BẢO HÀNH (KỂ CẢ MỚI MUA), KHI ĐÓ CHI PHÍ SỬA CHỮA (NẾU CÓ) KHÁCH HÀNG SẼ PHẢI THANH TOÁN.