

Thúc đẩy, để có thể sử dụng **máy làm kem tươi** sao cho hiệu quả nhất là một trong những câu hỏi mà khách hàng trong thời gian đầu hay “băn khoăn”

về phương pháp dùng máy làm kem tươi. Do đó, bài viết bao gồm các thông tin nhằm phục vụ cho những người mới sử dụng máy làm kem. Hay nếu bạn đã sử dụng 1 thời gian nhưng chưa biết hết tính năng của máy làm kem tươi. Các bạn hãy tham khảo bài viết sau đây:

## 1. Sử dụng máy làm kem tươi và bật đèn khi cần thông minh

Máy được thiết kế với 4 nút chính: Set (cài đặt các chương trình), auto (chạy tự động), clean

(chạy làm sạch)

, time

(chính thời gian)

và 2 nút khác là làm xốp và làm kem tươi.

- Nút Set: dùng để cài đặt các chương trình cách máy làm kem vận hành
- Nút auto: đây là chế độ làm kem hoàn toàn tự động với nút này. Máy sẽ làm kem cho tới lúc kem đạt yêu cầu, máy sẽ tự động đóng hoạt động và kem được bảo quản trong khoang chứa và chế độ bảo vệ cho lock (còn gọi là máy nén).
- Nút clean: trước và sau mỗi lần chế biến kem xong bạn nên dùng nút này để rửa khoang chứa kem cũng như một số bộ phận khác bên trong máy làm kem.

- Nút time: để chọn thời gian cũng như xem thời gian trong lúc máy làm kem tươi hoạt động.

- Nút làm sạch: chọn để rửa sạch, để cũng như để xả sạch sữa kem



## ☐☐ Máy làm kem tươi i Hải Âu với bảng điều khiển thông minh

Bạn có thể quan tâm: [Máy làm kem và nhúng đồ uống nên chú ý](#)

Trong đó có rất nhiều sản phẩm có nguồn gốc từ Trung Quốc do vậy khó tránh khỏi mua phải loại hàng kém chất lượng, hàng giả, nhanh hỏng khi sử dụng đặc biệt là gian ng...

## 2. Sử dụng máy làm kem tươi i với hướng dẫn cách làm kem

Máy cho phép người dùng máy tạo ra kem tươi i theo hướng dẫn (bột kem tùy loại + nước sạch + sữa) tạo thành kem tươi i. Khi thành phẩm kem tươi i được làm ra có nhiệt độ trung bình khoảng -18C.

### A. Hướng dẫn Cách vận hành, sử dụng máy làm kem tươi i:

- Quá trình khởi động máy:

- Kiểm tra dây điện nguồn điện
- Bật công tắc nguồn của máy, khi máy có đèn báo sáng thì tức là dòng điện đã vào máy.

- Rửa máy:

Đợi rửa máy thì bạn cho nước sạch vào trong khoang máy trước khi sử dụng để vệ sinh máy làm kem tươi i. Cho một lượng nước nhỏ đổ nh vào trong các khoang trên nóc máy làm kem (cho nước mỗi khoang khoảng 1-3 lít nước tùy loại máy). Khi tiếp, bạn nút Clean để rửa sạch máy khoảng 2 phút đến 5 phút. Sau cùng, tắt hết nước qua các vòi kem và bạn Clean để dừng quá trình rửa máy (chú ý nếu nước vẫn còn để bạn hãy rửa lại như bước trên).

- Làm kem:

Làm kem: pha hướng dẫn 1kg bột kem với 3 lít nước sạch tinh khiết thêm sữa tươi i, khuấy đều và cho vào 1 khoang chứa kem. Tiếp tục, pha các loại bột kem hương vị khác và tiếp tục cho hướng dẫn để pha vào các khoang còn lại (đa số các máy có 2 khoang với công suất thấp và các máy công suất lớn có đến 4 khoang chứa). Dùng nút auto để máy chạy tiếp tục, chờ khoảng 15 phút là có các loại kem tươi i ưng ý.

Làm kem các lần kế tiếp: sau khi lấy hết lượng kem ở các khoang chứa, bạn nên có thể làm tiếp kem theo hướng dẫn ở phía trên. (nếu sử dụng mùi kem chứa mà trước hãy dùng chổi để clean rửa máy).

Hướng kem: lấy bằng cách mở các vòi xả kem ra và đổ vào cốc hoặc cây que quậy. Ngoài ra, tay cầm lấy kem có nhiều cốc để lấy kem nhiều hoặc ít.)

- Vệ sinh máy: sau khi sử dụng máy và dùng hết kem, bạn rửa các khoang chứa kem như trên bằng nút clean.



**☞ Các loại máy làm kem tự động trên thị trường**

## A. Các bước Tắt máy và vệ sinh tủ đông quạt máy làm kem tươi i tủ đông

- Tắt máy: tắt công tắc nguồn của máy và rút phích cắm điện.
- Vệ sinh tủ đông quan: dùng khăn sạch mềm, làm sạch các bộ phận thân máy, khay đựng kem v.v... để tránh vi khuẩn có hại u khuẩn trú ngụ phát triển.
- Bỏ đồ đông đông nh k trong quá trình sử dụng máy làm kem tươi i kho lạnh tủ 1-3 tháng tùy vào mức độ sử dụng máy thời gian nhiều hay ít.

Bạn có thể quan tâm: [máy làm kem tươi i tủ đông](#)

Thông số của máy làm kem sẽ giúp cho bạn biết được máy có mạnh hay yếu, sản xuất kem với số lượng bao nhiêu, nhìn bên ngoài máy ra sao có bất thường không?

**Trên đây là hướng dẫn sử dụng máy hiệu quả nhất. Để biết, nếu bạn cần trợ giúp gì thì hãy liên hệ đến Tập Đoàn Hài Âu. Hài Âu là đơn vị lâu năm hiện nay kinh doanh về máy làm kem. Với đội ngũ trình độ và kinh nghiệm sẵn khi bạn hài lòng bởi sự chuyên nghiệp, uy tín của Hài Âu mang lại. Ngoài ra, bạn sẽ được cung cấp những thông tin cần thiết trong quá trình dùng máy như là cách sử dụng máy hiệu quả, cách sửa lỗi đơn giản chi tiết nhất.**

**Liên hệ ngay với chúng tôi để được tư vấn và đặt hàng ngay:**

**Trụ Sở Tập đoàn Hài Âu tại Hà Nội:**

**Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989**