

Khuyến cáo an toàn

● Khuyến nghị

Nhằm đảm bảo sử dụng an toàn, tránh gây ra tổn thương về người và tổn thất tài sản đối với quý khách và người khác, xin quý khách tuân thủ các hạng mục chú ý an toàn dưới đây. Nếu không tuân thủ cảnh báo an toàn, sử dụng sai có thể gây ra phát sinh sự cố.

Sản phẩm này chưa xem xét đến các trường hợp dưới đây:

- Trẻ em và người tàn tật sử dụng thiết bị mà không có người giám sát.
- Trường hợp trẻ em nghịch thiết bị

⊘ Nội dung nghiêm cấm

- Khi sản phẩm làm việc nghiêm cấm vận hành không tải hoặc sử dụng quá tải.
- Khi sản phẩm làm việc, nghiêm cấm dịch chuyển sản phẩm hoặc chạm vào bộ phận đang vận hành, phòng ngừa các sự cố thương tích ngoài ý muốn.
- Nghiêm cấm treo dây nguồn điện lên các vật thể sắc nhọn, hơn nữa không được nối vào các vật thể có thể di động.
- Nghiêm cấm sử dụng sản phẩm trên mặt bàn nghiêng lệch hoặc mặt bàn không ổn định.
- Đề nghị không sử dụng các ổ cắm chất lượng kém để kết nối, để tránh gây ra hỏa hoạn và tổn hại về người.
- Nghiêm cấm để sản phẩm ở nơi quá gần lò bếp, để tránh sản phẩm bị hỏng hoặc gây ra hỏa hoạn và thương tích về người.

! Nội dung cưỡng chế

- Xin vui lòng không để trẻ em thao tác sử dụng độc lập, đảm bảo không để sản phẩm trở thành đồ chơi, phải để ở nơi trẻ em không với tới. Người già hoặc người tàn tật và người không có kinh nghiệm sử dụng phải sử dụng sản phẩm dưới sự giám sát và hướng dẫn.
- Nếu phích cắm hoặc các linh kiện khác bị hỏng, phải ngừng sử dụng sản phẩm, đồng thời đến địa điểm sửa chữa chỉ định, đề nghị nhân viên chuyên ngành thay mới hoặc sử dụng, để tránh gây ra thương tích.
- Trước khi tháo lắp hoặc điều chỉnh bất cứ bộ phận nào của sản phẩm, đề nghị đảm bảo sản phẩm ở trạng thái ngắt điện.
- Nếu dây nguồn điện bị hỏng hóc, nhằm phòng ngừa nguy hiểm, phải do nhà sản xuất, bộ phận sửa chữa hoặc các nhân viên chuyên ngành các bộ phận tương tự như vậy tiến hành thay mới.
- Đề nghị không sử dụng các phụ kiện nằm ngoài sản phẩm, để tránh gây ra hỏa hoạn và tổn thương về người.
- Đề nghị không vận hành thiết bị khi không có người giám sát.

⚠ Nội dung cưỡng chế

- Trước khi sử dụng phải xác nhận điện áp xem có đồng nhất với quy cách sản phẩm (220V-50Hz), để tránh gây ra nguy hiểm an toàn và hỏng hóc sản phẩm.
- Khi sản phẩm trộn rau quả liên tục, thời gian làm việc mỗi lần không được vượt quá 3 phút, tổng thời gian lũy kế không được vượt quá 6 phút. Trong quá trình thao tác, nếu phát hiện bề mặt máy có hiện tượng quá nóng, phải dừng máy khoảng 20 phút, đợi sau khi mát trở lại mới tiếp tục thao tác.

⚠ Các vấn đề có thể gây ra tổn thất tài sản hoặc gây thương tích nhẹ.

- Trong sản phẩm này có thiết kế thiết bị bảo hộ quá nóng, khi không sử dụng bình thường hoặc động cơ vận hành quá tải nghiêm trọng, sản phẩm sẽ tự động dừng bảo hộ, nếu sau khi bảo hộ 30 phút, vẫn không thể khởi động, phải gửi sản phẩm đến điểm sửa chữa của công ty để tiến hành sửa chữa, đề nghị không tự ý tháo dỡ máy.
- Sau khi sử dụng sản phẩm, phải rửa sạch các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm, tránh thực phẩm còn sót lại không sử dụng trong một thời gian dài bốc ra mùi hôi.
- Nếu sản phẩm trong quá trình sử dụng xuất hiện hiện tượng bị kẹt, phải lập tức tắt nguồn điện, rút phích cắm nguồn điện ra, tháo cốc đựng ra, lấy vật liệu kẹt dao ra, đợi động cơ mát trở lại rồi tiếp tục sử dụng.
- Sản phẩm trước khi sử dụng, phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ, kịp thời vệ sinh các vết dầu bẩn.
- Sau khi sử dụng sản phẩm, phải lập tức rút nguồn điện và rửa sản phẩm.
- Khoảng cách tốt nhất giữa sản phẩm và thiết bị điện nhà bếp là trên 30cm.

Giới thiệu sản phẩm

Tên các bộ phận



Phụ kiện



Thanh trộn



Cọ lông



Cốc đo

Tên bộ phận	Giới thiệu chức năng
Van chống tràn	Thông qua đường xoay trở kép đa trọng có tác dụng chống tràn, đảm bảo nước sôi không bị tràn ra ngoài.
Nắp cốc	Phòng ngừa nguyên liệu thực phẩm tràn ra ngoài, sau khi lắp nắp cốc đúng vị trí mới được khởi động sản phẩm
Gioăng bịt kín	Ở giữa cốc trộn và nắp cốc, có tác dụng bịt kín.
Cốc trộn	Đựng nguyên liệu thực phẩm, bên trong có lưới dao xay thực phẩm
Bộ máy	Nguồn động lực của sản phẩm
Bảng điều khiển	Kiểm soát phương thức làm việc của máy
Thanh trộn	Dùng để nghiền nguyên liệu thực phẩm phụ trợ
Cọ lông	Dùng để vệ sinh sản phẩm
Cốc đo	Dùng để đong nguyên liệu thực phẩm như đỗ khô, gạo...

Tham số sản phẩm

Model sản phẩm	Mã số sản phẩm	Điện áp hạn định	Tần suất hạn định	Công suất gia nhiệt	Công suất trộn
MJ-BL100GH	BL100GH	220V~	50Hz	800W	1000W

Hướng dẫn sử dụng

Những điều cần biết trước khi sử dụng

- Sản phẩm này chỉ sử dụng ở dưới 2000 độ cao mực nước biển, khi sử dụng ở độ cao vượt quá độ cao mực nước biển có thể dẫn đến các vấn đề như thực phẩm không chín, tràn ra ngoài, kết dính ở dưới đáy
- Đề nghị không để thực phẩm và dung dịch vượt quá số C để tiến hành trộn, dung lượng không thể vượt quá vạch khắc độ lớn nhất;
- Bên ngoài bộ máy có thể dùng khăn khô để lau, nghiêm cấm để bộ máy vào nước hoặc các dung dịch khác, cũng không được rửa ở trong nước hoặc các dung dịch khác, để tránh bị rò rỉ điện hoặc gây hỏng hóc máy móc.
- Khi vệ sinh, phải dùng nước sạch để rửa bên trong cốc trộn và phụ kiện, đồng thời lâu khô; lưỡi dao rất sắc, khi rửa phải cẩn thận lưỡi dao để tránh bị thương.
- Đề nghị không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc các dung dịch có tính ăn mòn (như xăng hoặc Acetone) để rửa sản phẩm.
- Khi nấu nước nóng, dung lượng tối đa không vượt quá 1400ml, các loại sữa đậu, hầm cháo dung lượng tối đa không vượt quá 1200ml); Đề nghị rửa thực phẩm và cắt thành miếng có độ dài không lớn hơn 5cm.
- Cốc nước nóng nghiêm cấm trộn hoặc xay các vật liệu được khô và cứng (như yến, sen, từ)
- Khi sử dụng chức năng nấu cháo, hồ, nhằm đảm bảo hiệu quả nghiền thực phẩm và khẩu vị (ngô khô, đậu đỏ, đậu xanh, ngô)

Hướng dẫn sử dụng cốc đo

Khi nấu bột/ cháo/ sữa đậu, đề nghị căn cứ theo độ khắc tham khảo để cho một lượng nước vừa đủ. Cốc thẳng đậu nành / gạo 90g-100g, phối với 1200ml nước, có thể căn cứ theo khẩu vị để tăng giảm lượng nước để điều chỉnh nồng độ.



Thuyết minh thao tác phím ấn..

Bảng điều khiển sản phẩm này là bảng điều khiển phím ấn, hình bên dưới là hình ảnh bảng điều khiển



STT	Tên chức năng	Cách dùng và phương pháp	Phân loại chức năng
1	Khởi động/ dừng	Mục đích sử dụng: Dùng để khởi động sản phẩm hoặc để sản phẩm dừng làm việc. Cách dùng: Sau khi cài đặt phương thức làm việc của sản phẩm xong ấn nhẹ phím " khởi động/ dừng", sản phẩm bắt đầu làm việc. Trong quá trình sản phẩm làm việc ấn nhẹ phím " khởi động/ dừng", sản phẩm dừng vận hành.	--
2	Chức năng	Mục đích sử dụng: Dùng để lựa chọn chức năng trong vùng chức năng. Cách dùng: Sau khi cài đặt nguyên liệu vào, ấn nhẹ phím " chức năng", chức năng " Bột lượng thực tổng hợp" trong vùng chức năng sẽ sáng lên. Ấn nhẹ phím " chức năng" lần nữa, chức năng tiếp theo sẽ sáng lên, sau khi đến chức năng cần sử dụng thì dừng lại.	--
3	Thời gian	Mục đích sử dụng: Tự định nghĩa trộn nấu dùng để điều chỉnh thời gian trộn nấu. Cách dùng: Ấn nhẹ "+" thời gian trộn nấu tăng lên, sau khi đủ 6 phút, chu kỳ đến 5 giây, ấn nhẹ "-", giảm thời gian trộn nấu, sau 5 s chu kỳ đến 6 phút. Sau khi cài đặt xong tốc độ và thời gian, ấn nhẹ phím " khởi động/ dừng" để bắt đầu trộn.	Tự định nghĩa

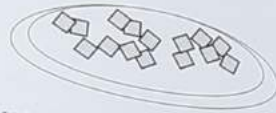
4	+ Tốc độ	Mục đích sử dụng: Khi tự định nghĩa trộn dùng để điều chỉnh tốc độ trộn. Cách dùng: Ấn nhẹ "+" tăng vòng quay trộn, sau khi qua 8 vòng quay tuần hoàn đến 1 vòng; Ấn nhẹ "-", giảm vòng quay trộn, sau 1 vòng tuần hoàn đến 8 vòng. Sau khi cài đặt xong tốc độ và thời gian, ấn nhẹ phím " khởi động/ dừng" để bắt đầu trộn.	Tự định nghĩa
5	Lắc/ Rửa	Mục đích sử dụng: Dùng để tiến hành trộn hoặc rửa phụ trợ theo nhu cầu của từng người. Cách dùng: Sau khi cho nguyên liệu thực phẩm vào hoặc sau khi vệ sinh, ấn phím " lắc/ rửa" để tiến hành quá trình làm việc, sau khi bỏ ra sẽ dừng làm việc.	Không làm nóng
6	Sữa ngũ cốc	Mục đích sử dụng: Dùng để làm sữa ngũ cốc. Cách dùng: Sau khi đổ nguyên liệu thực phẩm vào, kích vào phím " chức năng", chọn chức năng " sữa ngũ cốc". Kích vào phím " khởi động/ dừng", tiến hành quá trình làm việc. Trong quá trình làm việc, trước tiên đun sôi khuấy nhẹ, sau đó tiến hành đun sôi trong thời gian dài, cuối cùng trộn với tốc độ cao rồi kết thúc.	Làm nóng
7	Bột lượng thực tổng hợp	Mục đích sử dụng: Dùng để nấu các loại thực vật như bột mì, bột gạo, bột ngô yến mạch. Cách dùng: Sau khi cho nguyên liệu thực phẩm vào, kích vào phím " chức năng", chọn chức năng " bột lượng thực tổng hợp", sau đó kích vào phím " khởi động/ dừng", tiến hành quá trình làm việc. Trong quá trình làm việc trước tiên phải đun sôi, sau đó trộn với tốc độ thấp, sau đó tiến hành đun sôi trong thời gian dài, cuối cùng trộn với tốc độ cao rồi kết thúc.	Làm nóng
8	Sữa đậu nành tốc độ nhanh	Phạm vi sử dụng: Dùng để nấu các loại sữa đậu nành thơm ngon. Như sữa đậu nành yến mạch óc chó trong công thức. Cách dùng: Sau khi cho nguyên liệu, nhấp vào phím tắt "Sữa đậu nành nhanh", sau đó nhấp vào nút "Bắt đầu / Tạm dừng" để tiến hành quá trình làm việc. Quá trình làm việc đầu tiên là đun sôi, kèm theo khuấy đều với tốc độ thấp, sau đó đun sôi trong một thời gian dài, cuối cùng là khuấy đều với tốc độ cao rồi kết thúc.	Làm nóng
9	Cháo	Phạm vi sử dụng: Dùng để nấu cháo. Cách dùng: Sau khi cho nguyên liệu, nhấp vào nút "Chức năng", lựa chọn chức năng "Nấu cháo". Nhấp vào nút "Bắt đầu / Tạm dừng" để tiến hành quá trình làm việc. Chú ý: Thời gian hiển thị là thời gian hoàn thành dự kiến, thời gian hoàn thành của mỗi lần là khác nhau theo sự nhiều ít của lượng nước và nguyên liệu.	Làm nóng
10	Canh	Phạm vi sử dụng: Dùng để nấu các loại canh, như súp sườn trong công thức. Cách dùng: Sau khi cho nguyên liệu, nhấp vào nút "Chức năng", lựa chọn chức năng "Nấu súp". Nhấp vào nút "Bắt đầu / Tạm dừng" để tiến hành quá trình làm việc. Quá trình làm việc đầu tiên là đun sôi, kèm theo khuấy đều với tốc độ thấp, sau đó đun sôi trong một thời gian dài, cuối cùng là kết thúc.	Làm nóng
11	Rau củ	Mục đích sử dụng: Dùng để làm các loại nước ép rau quả. Cách dùng: Sau khi cho nguyên liệu thực phẩm vào, kích vào phím " chức năng", chọn chức năng " rau củ".	Không làm nóng
12	Sữa	Mục đích sử dụng: Dùng để làm sữa. Cách dùng: Sau khi cho thực phẩm vào, kích phím " chức năng", chọn chức năng " sữa". Kích vào phím " Khởi động/ dừng", để tiến hành quá trình làm việc. Trong quá trình làm việc căn cứ theo tình hình để tiến hành trộn với tốc độ thấp và tốc độ cao.	Không làm nóng
13	Làm nóng/ Ấn giữ giữ ấm	Mục đích sử dụng: Dùng để làm nóng thực phẩm. Cách dùng: Chọn " Làm nóng/ giữ ấm", kêu lên, " làm nóng/ giữ ấm" sáng trong một thời gian dài, màn hình kỹ thuật số cài đặt giá trị nhiệt độ tương ứng, kích vào có thể hiển thị tuần hoàn lần lượt (60°C-70°C-80°C-90°C-100°C) Sau khi bỏ ra đợi 3 giây, sẽ tự động khởi động chức năng làm nóng, màn hình kỹ thuật số đầu tiên sẽ nhảy, sau khi đạt đến nhiệt độ, sẽ hiển thị nhiệt độ giữ ấm, ấn giữ " làm nóng/ ấn giữ ấm", sau 3s còi sẽ kêu lên 1 tiếng, quy trình giữ ấm sẽ tự động khởi động, nhiệt độ giữ ấm là "55°C" Ghi chú: 1. Chọn chức năng " làm nóng/ giữ ấm", không cần ấn phím " khởi động/ dừng", sau khi chọn nhiệt độ, chương trình sẽ tự động vận hành liên tục trong 1 giờ; Khi dừng, ấn phím " khởi động/ dừng" là được. 2. Sau khi thời gian giữ ấm vượt quá 6 tiếng, chương trình sẽ tự động dừng trở về trạng thái chờ.	Làm nóng

⚠️ Chú ý

- Khi sử dụng chức năng không làm nóng, nếu trong quá trình vận hành phải cho thêm vật liệu hoặc phụ liệu, có thể thông qua mở van chống tràn để tiến hành thao tác liên quan (khi sử dụng chức năng làm nóng nghiêm cấm mở van chống tràn, để tránh bị bỏng).
- Cốc trộn nước lạnh không có chức năng làm nóng, chỉ sử dụng "lắc/rửa", "nước rau quăn", "sinh tố", "nghiền" bà tự động thao tác;
- Khi sử dụng chức năng làm nóng, sau khi thực phẩm được làm nóng, chỉ sử dụng "lắc/rửa", "nước rau quăn" (bắt đầu đếm ngược), để nghị không được dừng quy trình, nếu do thao tác sai ần nút dừng thì phải trực tiếp chọn lại chức năng làm nóng để tiếp tục thao tác, để tránh thực phẩm nóng đun sôi lại/ kết dính dưới đáy; Để nghị thay thực phẩm chọn lại chức năng thao tác, hoặc tự sử dụng nồi đun sôi rồi sử dụng chế độ thủ công để trộn nghiền thực phẩm.

Phương pháp sử dụng

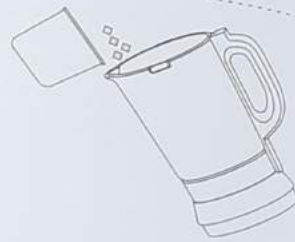
- 1 Cắt thực phẩm thành từng khúc có kích thước khoảng 5cm
(Các loại thịt thì cắt bỏ gân)



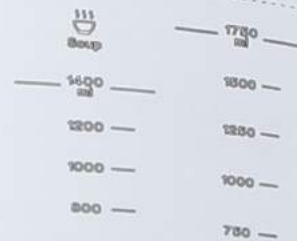
- 2 Sử dụng cốc đo căn cứ theo tỉ lệ thực phẩm và khẩu vị cá nhân để lấy một lượng thực phẩm phù hợp).



- 3 Đổ thực phẩm đã cân đo đủ vào trong cốc trộn
(chú ý bên trong cốc không được có các dị vật khác)

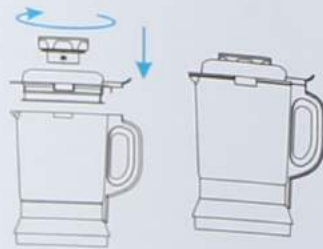


- 4 Cho một lượng nước thích hợp vào bên trong cốc trộn
(Căn cứ theo tỉ lệ thực phẩm để tăng giảm phù hợp)



- 5 Mở hai tai chốt cửa nắp cốc đối tề với tai nhô ra của miệng cốc, ấn nắp cốc xuống cốc thủy tinh, vận nắp cốc thuận theo chiều kim đồng hồ chốt chặt vào cốc trộn, cuối cùng vận chặt van chống tràn theo chiều kim đồng hồ vào nắp cốc.

(chú ý gioăng bịt kín nắp cốc không được lắp thiếu; cốc trộn có thiết bị bảo hộ mở nắp, nếu nắp cốc không xoay đúng vị trí, sản phẩm sẽ không làm việc, màn hình hiển thị sẽ hiển thị nhấp nháy "-")



- 6 Đặt cốc trộn vào đúng vị trí ở trên bộ máy.



- 7 Cắm dây nguồn điện, màn hình hiển thị sẽ sáng lên và hiển thị "88:88", 1 giây sau sẽ hiển thị "00:00".



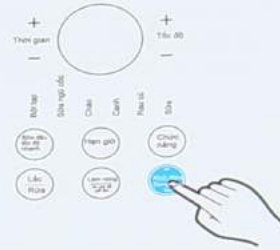
- 8 Căn cứ theo nhu cầu chọn phương thức làm việc của sản phẩm.

(Do nhiệt độ nước đổ vào không giống nhau, khi chọn chức năng làm nóng, sau khi khởi động sẽ có một khoảng thời gian chờ, sau khi đạt đến một nhiệt độ nhất định bước vào đếm ngược thời gian).



- 9 Chọn chức năng, chọn phím "khởi động/ dừng", bắt đầu làm việc.

(Trong quá trình vận hành quy trình, động cơ có lúc nhanh lúc chậm hoặc vận hành mang tính gián đoạn đều thuộc hiện tượng bình thường.



- 10 Sau khi làm việc xong, màn hình hiển thị sẽ sáng và hiển thị "00:00".



- 11 Rút dây nguồn điện ra, lấy cốc trộn ra mở nắp cốc ra.

(Khi mở nắp cốc phải chú ý thông hơi, tránh bị bỏng)



- 12 Khi rót chất lỏng ra, căn cứ theo khẩu vị của từng người để thêm gia vị.

(Khi đổ sữa ra, đề nghị không được quá gấp gáp, tránh chất lỏng ra)

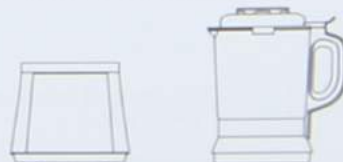


- 13 Kịp thời vệ sinh sạch bên trong cốc trộn, đồng thời sử dụng khăn vệ sinh sạch vỏ bên ngoài sản phẩm.

(Nghiêm cấm rửa trực tiếp bề máy và phần đáy cốc trộn)



- 14 Sau khi lau nước trên bề mặt máy, phải tháo riêng bề máy và cốc trộn để ở nơi thông gió đảm mát phơi khô, ngăn ngừa phát sinh mùi hôi.



⚠️ Chú ý

- Khi nấu cháo, bột, canh phải chọn phím ấn chức năng tương ứng, nếu không thực phẩm nấu ra sẽ có các tình trạng như hương vị sẽ không ngon, nấu không chín. Khi nghiêm trọng có thể sẽ bị tràn ra ngoài hoặc kết dính ở dưới đáy.
- Lượng nguyên liệu thực phẩm trong quá trình chế biến phải căn cứ theo mực nước tiêu chuẩn để phôi, khi sử dụng, người dùng phải căn cứ theo lượng nước và chủng loại thực phẩm để điều chỉnh lượng nguyên liệu thực phẩm, trong đó chức năng làm nóng không được vượt quá 1200ml (chức năng các loại sữa đậu, bột, cháo khuyến nghị sử dụng 1000ml, dung lượng tối đa không vượt quá 1200ml), chức năng đồ uống lạnh cao nhất không được vượt quá 150ml, nếu không sẽ dễ gây ra hiện tượng tràn hoặc kết dính ở đáy.
- Khi chế biến các loại nước rau quả, đối với nguyên liệu thực phẩm có hạt phải bỏ hạt trước rồi mới cho vào trong cốc trộn, đồng thời đổ một lượng nước và sữa bò vừa đủ vào, hạt quả cứng dễ làm giảm độ sắc của dao trộn.
- Để nghị không đổ trực tiếp các chất lỏng có độ nhớt như sữa bò nóng, sữa đậu, bột gạo lạnh vào sản phẩm, nếu không sẽ gây ra các tình trạng cháy như "kết dính ở đáy", không có mùi lạ.
- Máy trong quá trình vận hành, sau khi chất lỏng trong cốc trộn được đun sôi, đề nghị cẩn thận đối với hơi nóng xít ra và nước nóng tràn ra.
- Trong quá trình máy đang hoạt động không được thêm các gia vị như đường cát, đường đen,.... Để tránh bị dính vào cối trộn khi nhiệt độ tăng cao.
- Trước khi kết nối với nguồn điện, vui lòng xác nhận xem cối trộn, nắp cối và van chống tràn có lắp ráp đúng vị trí không.
- Khi đóng điện sản phẩm, nghiêm cấm dùng tay hoặc vật cứng sắc nhọn cho vào trong cối trộn, để tránh bị thương hoặc làm hỏng sản phẩm.

Công thức nấu món ăn

Yến mạch óc chó Sữa đậu	Nguyên liệu: Đỗ tương khô 50g, yến mạch sống 20g, nhân hạt óc chó 15g (khoảng 1 quả) Cách làm: Rửa sạch toàn bộ nguyên liệu sau đó đổ vào trong cốc trộn thủy tinh, đổ nước sạch vào đến mực nước 1200ml (có thể tăng giảm tùy theo khẩu vị). Ấn nhẹ phím "sữa đậu tốc độ nhận", say đó ấn nhẹ phím "khởi động/ dừng". Sản phẩm bước vào trạng thái làm việc, đợi thao tác xong là được.
Bột ngô Yến mạch	Nguyên liệu: Lúa mạch 15g, yến mạch 15g, đậu tương 15g, táo đỏ 15g, hạt thông 6g, hạt lanh 6g Cách làm: Rửa sạch toàn bộ nguyên liệu rồi cho vào trong cốc trộn thủy tinh, đổ 800ml nước sạch vào (có thể tăng giảm tùy theo khẩu vị). Ấn nhẹ phím "chức năng" chọn chức năng "bột lượng thực tổng hợp", sau đó ấn nhẹ phím "khởi động/ dừng", sản phẩm sẽ bước vào trạng thái làm việc, đợi thao tác hoàn thành là được.
Nước táo Chuối	Nguyên liệu: Mật ong một thìa, sữa bò 150ml, chuối 1 quả, táo 120g (khoảng nửa quả) (khuyến nghị thêm đá viên: 3 viên, hương vị sẽ ngon hơn). Cách làm: Rửa sạch táo, loại bỏ hạt sau đó cắt thành miếng không lớn hơn 5cm, chuối cắt thành 6 khúc. Sau đó để nguyên liệu thực phẩm vào trong cốc trộn, đổ 150ml sữa bò và 1 thìa mật ong vào. Ấn nhẹ phím "chức năng" chọn chức năng "rau củ", sau đó ấn nhẹ phím "Khởi động/ dừng", sản phẩm sẽ bước vào trạng thái làm việc, đợi thao tác hoàn thành là được.
Bột bí ngô	Nguyên liệu: Đỗ 50g, bí ngô 150g Cách làm: Rửa sạch toàn bộ nguyên liệu thực phẩm, bí ngô gọt vỏ bỏ hạt cắt thành các miếng không lớn hơn 5cm. Đổ nguyên liệu thực phẩm đã xử lý xong vào trong cốc thủy tinh, đổ thêm 400ml nước sạch (có thể tăng giảm tùy theo tình hình của trẻ nhỏ). Ấn nhẹ phím "chức năng" chọn chức năng "Bột lượng thực tổng hợp", sau đó ấn nhẹ phím "khởi động/ dừng", sản phẩm bước vào trạng thái làm việc, đợi thao tác hoàn thành là được.

Cháo bí ngô Đỗ tương	<p>Nguyên liệu: Đỗ 60g, bí ngô 50g, gạo 30g Cách làm: Rửa sạch toàn bộ nguyên liệu, bí ngô gọt vỏ bỏ hạt cắt thành miếng không lớn hơn 5cm. Sau đó đổ nguyên liệu thực phẩm vào trong cốc trộn thủy tinh, đổ nước sạch vào đến mực nước 1200ml (có thể tăng giảm tùy theo khẩu vị). Ấn nhẹ phím "chức năng" chọn chức năng " cháo", sau đó ấn nhẹ phím " Khởi động/ dừng", sản phẩm bước vào trạng thái làm việc, đợi thao tác hoàn thành là được.</p>
Bột mè	<p>Nguyên liệu: Vừng 150g, gạo nếp 60g, đường cát vừa đủ Cách làm: Rửa sạch gạo nếp, vừng sau đó cho vào trong cốc trộn thủy tinh của máy xay, thêm một lượng đường cát vừa đủ và 800ml nước sạch (có thể tăng giảm tùy theo khẩu vị). Ấn nhẹ phím "chức năng" chọn chức năng " Bột lương thực tổng hợp", sau đó ấn nhẹ phím " khởi động/ dừng", máy xay bước vào trạng thái làm việc, đợi thao tác hoàn thành là được.</p>
Sinh tố xoài	<p>Nguyên liệu: Xoài 300g, sữa chua 150ml, đá viên 50g Cách làm: Rửa sạch xoài gọt vỏ bỏ hạt cho vào trong cốc xay, sau đó cho sữa chua và đá viên vào. Ấn nhẹ phím "chức năng" chọn chức năng " kem sữa", sau đó ấn nhẹ phím " khởi động/ dừng lại", sản phẩm bước vào trạng thái làm việc bình thường, đợi thao tác hoàn thành là được.</p>
Canh sườn	<p>Nguyên liệu: Ngô nửa bắp, xương sườn 250g, cà rốt nửa củ. gừng lát 5 lát, muối 5g. Cách làm: Rửa sạch sườn, cắt thành miếng, ngô rửa sạch cắt thành khúc, cà rốt rửa sạch thái hạt lựu rồi đổ vào trong cốc xay thủy tinh, đổ thêm 800ml nước sạch (mức nước ở khoảng 1400ml vạch khách tối đa). Chọn chức năng " canh" sau đó ấn nhẹ phím " khởi động/ dừng", sản phẩm bước vào trạng thái làm việc, đợi thao tác hoàn thành là được.</p>
Cháo thịt nạc rau chân vịt	<p>Nguyên liệu: Gạo 100g, thịt lợn nạc 50g, gừng 15g, lá rau chân vịt 3 cành, muối vừa đủ Cách làm: Thịt nạc rửa sạch thái hạt lựu, rau chân vịt cắt nhỏ, gạo rửa sạch. Cho nguyên liệu đã xử lý xong vào trong cốc trộn thủy tinh, đổ 1000ml nước sạch vào (có thể tăng giảm tùy theo khẩu vị). Ấn nhẹ phím "chức năng" chọn chức năng " cháo", sau đó ấn nhẹ phím " khởi động/ tạm dừng", sản phẩm bước vào trạng thái làm việc, đợi thao tác hoàn thành là được.</p>

Nhận diện độ cao thông minh

Máy tự động thích ứng với nhiệt độ nước và độ cao và điện áp của khu vực trong thời gian thực trong quá trình làm việc, điều chỉnh quy trình vận hành chức năng đến trạng thái tốt nhất, để đảm bảo dinh dưỡng thực phẩm được giải phóng đầy đủ, tránh độ cao và điện áp thay đổi dẫn đến nguyên liệu thực phẩm có các vấn đề như không chín, tràn ra ngoài, kết dính. Nhằm đảm bảo hiệu quả nấu nguyên liệu thực phẩm, trước khi sử dụng máy lần đầu, hoặc khi chuyển máy đến khu vực có độ cao thay đổi tương đối lớn, đề nghị thao tác theo các bước dưới đây:






● Khuyến nghị

- Trong quá trình đun nước có hơi nước bốc hơi tương đối lớn, đề nghị chú ý tránh bị bỏng.
- Sau khi hoàn thành nhận diện mặt nước biến thông minh, máy đã điều chỉnh đến quy trình sản xuất tốt nhất dưới môi trường địa phương, đồng thời bảo đảm vận hành dưới trạng thái này.

Thuyết minh phụ kiện đồng bộ

⚠ Chú ý

- Phụ kiện không bao gồm trong sản phẩm, phải mua riêng.
- Nếu có phụ kiện mới, không cần thông báo khác, cụ thể xin vui lòng liên hệ cửa hàng để được tư vấn.
- Hình ảnh phụ kiện là hình ảnh tượng trưng, đề nghị lấy sản phẩm thực tế làm chuẩn.

Phụ kiện	Cốc nghiền thép bán xanh	Cốc nghiền tinh (Cốc vuông)	Cốc nghiền nước hoa quả (cốc tròn)
			
Tính đồng bộ	Đồng bộ	Không đồng bộ	Đồng bộ

Vệ sinh bảo dưỡng

Vệ sinh

1. Cốc trộn sau khi nghiền nước hóa quả xong đổ ra, phải lập tức đổ nước sạch vào, khi sử dụng phương thức làm việc "Lắc/ vệ sinh" nhiều lần, có thể vệ sinh cốc trộn càng sạch hơn;
2. Ngắt nguồn điện, bên ngoài bộ máy có thể dùng khăn vắt khô để lau, nghiêm cấm để bộ máy vào nước hoặc các chất lỏng khác, cũng không được rửa dưới nước hoặc các dung dịch khác, để tránh rò điện hoặc làm hỏng linh kiện máy móc;
3. Khi vệ sinh, đề nghị dùng nước sạch rửa bên trong cốc trộn và phụ kiện, đồng thời lau khô, lưỡi dao vô cùng sắc nhọn, khi vệ sinh phải cẩn thận lưỡi dao để tránh bị thương.
4. Đề nghị không sử dụng chất tẩy rửa có tính mài mòn hoặc dung dịch có tính ăn mòn như xăng hoặc acetone) để vệ sinh sản phẩm.
5. Nếu các bộ phận máy bị nước ra quả nhuộm màu, trước khi rửa cho vào giọt dầu ăn vào tiến hành lau, có thể vệ sinh sạch hơn vết màu bẩn.
6. Dùng nước sạch rửa các bộ phận, sau đó lau khô hết.
7. Để tránh lượng nhiệt còn lại gây bỏng, đề nghị đợi cốc trộn mát trở lại rồi mới tiến hành vệ sinh.
8. Khi thực phẩm còn sót lại trong cốc khô kết thành một khối cứng khó vệ sinh sạch, thì đổ một lượng nước vừa đủ vào ngâm, đợi 0.5-1 tiếng cho mềm ra, rồi rửa sạch lau khô.
9. Khi vệ sinh để khay phát nhiệt inox không đúng, sẽ có lớp màu nâu nhạt tích tụ ở phía dưới đáy, lúc này, có thể dùng nước sạch ngâm trong khoảng thời gian dài, rồi dùng vải sạch cứng nhúng dấm, dùng lực vừa phải lau phần đáy cho sạch.
10. Không được ngâm bất cứ bộ phận dùng điện trong quá trình làm việc như bộ máy, cốc trộn, dây nguồn điện ...
11. Không được rửa trực tiếp bộ máy và đáy cốc trộn;
12. Không được để sản phẩm, dây nguồn điện và phụ kiện đóng gói ở nơi có mặt trời chiếu vào.

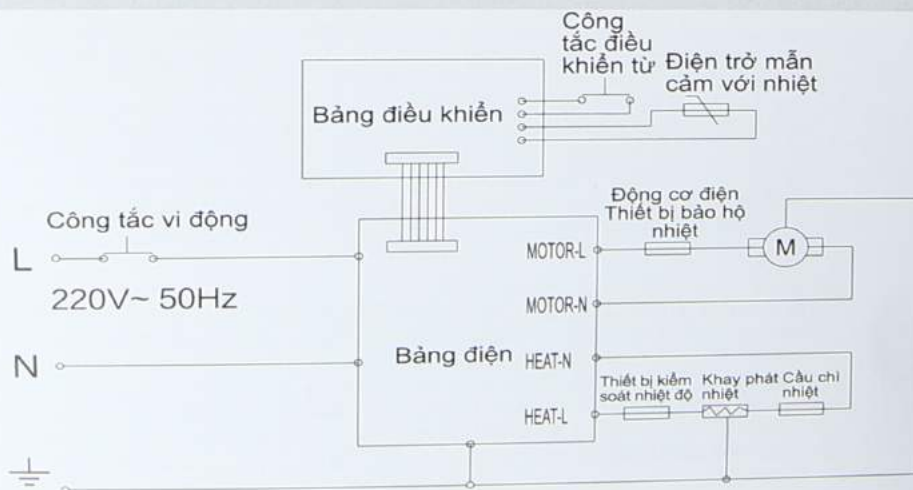
Bảo đảm

1. Sản phẩm phải sử dụng thường xuyên để động cơ được khô ráo.
2. Nếu không sử dụng trong một thời gian dài, phải bảo quản sản phẩm ở nơi khô ráo thông gió, để tránh động cơ bị ẩm, ảnh hưởng đến việc sử dụng.

Phương châm dịch vụ

Sơ đồ nguyên lý mạch điện

● **Khuyến nghị** Đường mạch nếu có thay đổi, sẽ không có thông báo khác.



Xử lý bất thường

- Nếu sản phẩm xuất hiện tình trạng bất thường như: Tiếng kêu bất thường, có mùi, có khói, phải lập tức ngắt nguồn điện, ngừng sử dụng.
- Nếu xuất hiện tình trạng sản phẩm không thể làm việc: Xin vui lòng kiểm tra xem nguồn điện có kết nối tốt không, công tắc có điều chỉnh đến vị trí mở hay không, phụ kiện có lắp đúng chỗ không.
- Nếu đã kiểm tra các bước ở trên mà sản phẩm vẫn không thể làm việc, xin vui lòng đến trung tâm sửa chữa chỉ định để sửa chữa và được tư vấn.

Phân tích và loại bỏ sự cố

Tình hình bất thường	Nguyên nhân phân tích có thể xảy ra	Đổi sách giải quyết
Tràn ra	Lượng thực phẩm để quá nhiều hoặc quá ít	Đề lượng thực phẩm theo hướng dẫn sử dụng
	Lượng nước quá nhiều hoặc quá ít	Đề nghị đổ nước đến mực nước chuẩn xác
	Chọn sai chức năng	Chọn chức năng theo hướng dẫn sử dụng
Kết dính ở đáy	Bản thân thiết bị có sự cố	Mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng tại địa phương.
	Nắp cốc có chức năng chống tràn không nắp đúng	Đề nghị đảm bảo nắp cốc đóng đúng vị trí, tín hiệu kết nối tin cậy.
	Lượng thực phẩm để quá nhiều	Đề thực phẩm theo hướng dẫn sử dụng
	Đề sai thực phẩm	Không được để các thực phẩm kết dính nghiêm trọng như bột mì.
	Lượng nước quá ít	Đề nghị đổ nước đến mực nước chuẩn xác
Thực phẩm nghiền không nát	Phân đáy thân cốc chưa vệ sinh sạch	Trước khi sử dụng, phải vệ sinh sạch sẽ
	Chọn sai chức năng	Chọn chức năng theo hướng dẫn sử dụng
	Bản thân máy có sự cố	Mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng tại địa phương.
	Đề lượng thực phẩm quá nhiều hoặc quá ít.	Thao tác theo công thức nấu ăn
Thao tác xong, thực phẩm không nóng	Lượng nước quá nhiều hoặc quá ít	Đề nghị đổ nước đến mực nước chuẩn xác
	Chọn sai chức năng	Chọn chức năng theo bản hướng dẫn sử dụng
Tiếng ồn vận hành	Bản thân máy có sự cố	Mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng tại địa phương
	Chọn sai, chức năng này chỉ trộn không làm nóng	Chọn chức năng theo hướng dẫn sử dụng
Hiện thị "----"	Bản thân máy có sự cố	Mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng tại địa phương
	Động cơ trộn có tiếng ồn	Thuộc hiện tượng bình thường
Màn hình hiển thị không sáng	Thời gian sản phẩm nghiền	Thỉnh thoảng mới có tiếng ồn thuộc hiện tượng bình thường
	Tiếng kêu bất thường, động cơ bất thường	Mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng tại địa phương
Phím ấn không phản ứng	Nắp cốc hoặc cốc không nắp đúng vị trí	Lắp lại nắp cốc và cốc.
	Bản thân máy có sự cố	Mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng tại địa phương
Màn hình hiển thị sản phẩm không làm việc	Dây nguồn điện không cắm cẩn thận	Kiểm tra dây nguồn điện đồng thời đảm bảo cắm cẩn thận, thông điện
	Bản thân máy có sự cố	Mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng tại địa phương
Màn hình hiển thị sản phẩm không làm việc	Máy đang vận hành, không được thao tác	Thuộc hiện tượng bình thường
	Bảng điều khiển có nước, ảnh hưởng đến độ nhạy	Lau khô bảng điều khiển
Màn hình hiển thị sản phẩm không làm việc	Bản thân máy có sự cố	Mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng tại địa phương
	Chưa ấn phím bắt đầu	Chọn lại chức năng, ấn phím bắt đầu.
	Trong cốc chưa đổ nước, bảo hộ quá nhiệt	Đề nghị đổ nước đến mực nước chính xác, sau khi mát trở lại, mới khởi động lại.
Màn hình hiển thị sản phẩm không làm việc	Trong quá trình làm việc xuất hiện tiếng kêu	Trước tiên phải rút nguồn điện ra, sau khi thông điện
	Bản thân máy có sự cố	Mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng tại địa phương

Mã số sự cố hiển thị

Nếu trong quá trình vận hành, xuất hiện âm thanh cảnh báo, màn hình hiển thị đồng thời xuất hiện các kí tự và chữ số, xin vui lòng đối chiếu các biện pháp áp dụng dưới đây.

Tên mã số	Nguyên nhân phân tích có thể xảy ra	Đổi sách giải quyết
E1	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Miếng thực phẩm quá lớn, hoặc để quá nhiều, động cơ bảo hộ quá tải. ◇ Để máy ngấm nước ◇ Bản mạch có sự cố 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Thực phẩm để vào cốc trộn cố gắng cắt thành miếng nhỏ, và cho vào một lượng vừa đủ. ◇ Nước bên trong máy phơi khô tự nhiên, tránh nước chảy vào. ◇ Nếu sự cố không thể khắc phục, xin vui lòng mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng.
E2	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Để máy có nước, chủ yếu là phần nối giữa cốc và đế bị ngấm nước, bản mạch ngấm nước ◇ Đáy cốc ngấm nước ◇ Cốc và đế kết hợp không đúng ◇ Bản mạch có sự cố, dây kết nối bên trong máy có sự cố 	<p>Khi đổi cốc trộn, xác nhận xem cốc có sự cố hay đế máy có sự cố, nếu xác nhận là đế có sự cố, sẽ xử lý như sau</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Nước bên trong máy phơi khô tự nhiên, tránh bị nước chảy vào. ◇ Nếu sự cố không thể khắc phục, xin vui lòng mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng.
E3	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Dây nối bên trong cốc trộn thủy tinh bị lỏng, đứt ◇ Cốc và đế không khớp ◇ Đế máy bị ngấm nước ◇ Dây kết nối bên trong đế bị lỏng, đứt ◇ Bản mạch có sự cố ◇ Thiết bị điều khiển nhiệt độ bảo hộ nhiệt độ cao 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Vật liệu gia nhiệt quá nhiều, dẫn đến thực phẩm bị bết dính, cảnh báo nhiệt độ cao, vệ sinh thực phẩm bên trong cốc, căn cứ theo hướng dẫn sử dụng cho một lượng thực phẩm vừa đủ, sử dụng lại. ◇ Nước bên trong máy để khô tự nhiên, tránh ngập nước. ◇ Nếu sự cố không thể khắc phục, xin vui lòng mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng.
E5 E6	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Điện áp sử dụng không nằm trong phạm vi bình thường ◇ Bản mạch có sự cố 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Nhằm đảm bảo hiệu quả, điện áp sử dụng phải từ 185-250V ◇ Nếu sự cố không thể khắc phục, xin vui lòng mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng
E4, E7 E8, E9	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Bản mạch có sự cố ◇ Bên trong máy ngấm nước 	<p>Xin vui lòng mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng để tiến hành sửa chữa chuyên nghiệp.</p>
EA	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Thực phẩm để quá nhiều ◇ Nắp cốc quá nhiều nước ◇ Sau khi vận hành xong không vệ sinh cốc đã tiếp tục sử dụng ◇ Bản mạch có sự cố ◇ Bên trong máy ngấm nước 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Thực phẩm không được để quá nhiều, xin vui lòng sử dụng thực phẩm vừa đủ theo sách hướng dẫn sử dụng, sau đó tiến hành sử dụng lại. ◇ Mở nắp cốc, lau khô nước. ◇ Sau khi vận hành máy xong, xin vui lòng vệ sinh sạch cốc, sau đó để lại liệu vào. ◇ Nếu sự cố không thể khắc phục, xin vui lòng mang đến điểm sửa chữa sau bán hàng



Đường dây nóng phục vụ toàn quốc

1800-5888-63

Danh sách bảo vệ môi trường

Vật chất độc hại trong sản phẩm hoặc tên và hàm lượng nguyên tố.

Tên bộ phận	Vật chất độc hại hoặc nguyên tố					
	Chì(Pb)	Thủy ngân (Hg)	Cadium (Cd)	Crom (Cr(VI))	Polybrominate d biphenyl (PBB)	Polybrominated diphenyl ether (PBDE)
Thanh đẩy	○	○	○	○	○	○
Linh kiện nắp cốc	○	○	○	○	○	○
Cốc lớn	○	○	○	○	○	○
Khay dao	○	○	○	○	○	○
Tấm cố định trên	○	○	○	○	○	○
Vỏ bên ngoài	○	○	○	○	○	○
Động cơ tổng	X	○	○	X	X	X
Bàn PCB	X	○	X	○	X	X
Đế	○	○	○	○	○	○
Dây nguồn điện	X	○	○	○	X	X

Giải thích

Tất cả nội dung trong tài liệu này đều đã thông qua kiểm tra cẩn thận, nếu có bất cứ nhầm lẫn nào về nội dung hoặc in ấn sai sót, có thể gọi đến công ty chúng tôi để được tư vấn.
Ngoài ra: Nếu sản phẩm có cải tiến về kĩ thuật, sẽ phát hành sách hướng dẫn sử dụng mới, và không có thông báo nào khác, nếu ngoại quan, màu sắc sản phẩm có sự thay đổi, vui lòng căn cứ theo sản phẩm thực tế làm chuẩn.