

**SUNHOUSE®**

**Hotline: 1800 6680**

**Trung tâm bảo hành Miền Bắc**

Km8, Đại lộ Thăng Long, Hoài Đức, Hà Nội  
-ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

**Trung tâm bảo hành Miền Trung**

Đường số 6 giao Đường số 9 KCN Hòa Khánh, P. Hòa Khánh Bắc,  
Q. Liên Chiểu, TP Đà Nẵng, ĐT: +84 23 6372 4821

**Trung tâm bảo hành Miền Nam**

Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh  
ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013

**SUNHOUSE®**

**HƯỚNG DẪN  
SỬ DỤNG**



**MÁY LÀM SỮA HẠT  
ĐA NĂNG SUNHOUSE  
MODEL: SHD5261**

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

Nhập khẩu & Phân phối: Công ty cổ phần Tập đoàn SUNHOUSE  
Địa chỉ: Số 139 Nguyễn Thái Học, P. Điện Biên, Q. Ba Đình, Tp. Hà Nội  
Điện thoại: (+84)24 3394 0848 / (+84)24 3736 6676  
Fax: (+84)24 3394 0878 / (+84)24 3736 6696  
Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc  
Website: [www.sunhouse.com.vn](http://www.sunhouse.com.vn)

## HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Lưu ý: Hệ thống bảo hành điện tử SUNHOUSE được kích hoạt qua ứng dụng eSUNHOUSE

Để cài đặt ứng dụng, khách hàng cần sử dụng smartphone hệ điều hành Android/ iOS có kết nối Internet.


Người tiêu dùng có thể kích hoạt trực tiếp, không cần đăng kí/ đăng nhập tài khoản vào ứng dụng.

**Bước 1: Tải ứng dụng**

Truy cập kho ứng dụng App Store hoặc Google Play, gõ tìm kiếm "eSUNHOUSE" và cài đặt ứng dụng về máy.

**Bước 2: Kích hoạt bảo hành**

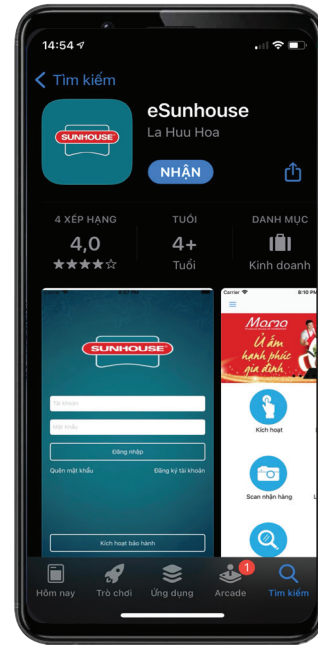
Trên màn hình chính, bỏ qua mục "Đăng nhập", chọn "Kích hoạt bảo hành" ở cuối màn hình.

- Trên thanh tìm kiếm: Nhập số Serial sản phẩm hoặc sử dụng chế độ quét Serial bằng cách **nhấn vào** biểu tượng Serial. Sau khi nhập đúng số Serial  hoặc Quét thành công Barcode, ứng dụng hiển thị Pop-up thông tin sản phẩm. Chọn "Xác nhận" để tiếp tục.

- Nhập thông tin khách hàng theo hướng dẫn.

- Chọn "Kích hoạt" để hoàn thành. Sau đó, màn hình hiện ra thông báo "Kích hoạt bảo hành thành công".

Ghi chú: Khách hàng có thể lập tài khoản, đăng nhập và kích hoạt bảo hành. Tuy nhiên, với tài khoản người tiêu dùng, khách hàng chỉ có thể truy cập 2 mục là "Kích hoạt" và "Lịch sử kích hoạt", không thể truy cập các mục còn lại.



### **Quý khách hàng thân mến,**

Xin chân thành cảm ơn vì đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm của SUNHOUSE.

Chúng tôi tin rằng, sản phẩm làm bằng những chất liệu cao cấp hàng đầu này sẽ đáp ứng mọi yêu cầu và làm hài lòng quý khách.

Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

SUNHOUSE không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng cách.

## LƯU Ý AN TOÀN

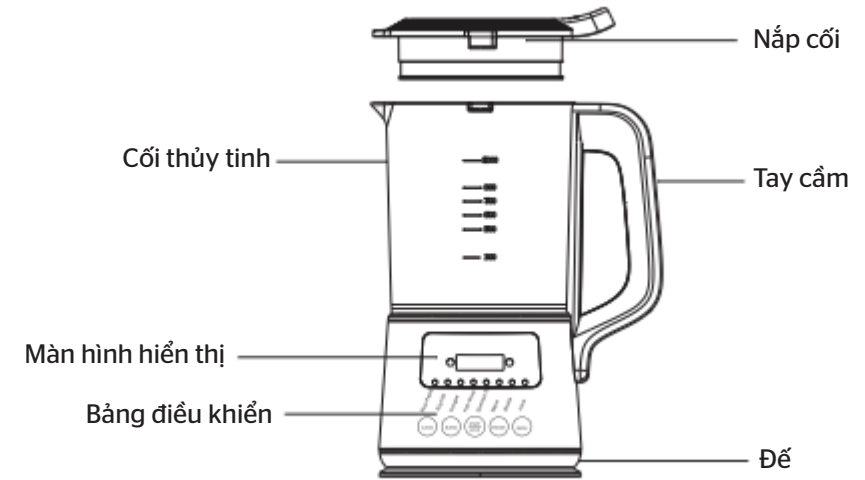
Để tránh xảy ra các sự cố khi sử dụng, Quý khách xin lưu ý những điểm sau

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
2. Sản phẩm này không thích hợp cho những người (trẻ em) không có năng lực về cơ thể, giác quan hoặc tinh thần suy giảm, thiếu kinh nghiệm và hiểu biết trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
3. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch sản phẩm.
4. Không tự tháo rời hoặc thay thế các bộ phận của sản phẩm để không làm hỏng làm mất hiệu lực bảo hành.
5. Đặt máy xay trên bề mặt phẳng, khô ráo và làm theo hướng dẫn.
6. Không đặt sản phẩm đang vận hành gần các vật phát nhiệt, thiết bị được đốt nóng.
7. Đảm bảo điện áp thiết bị tương ứng với điện áp nguồn trước khi kết nối thiết bị.
8. Không sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc các bộ phận khác bị hỏng.
9. Nếu dây điện, phích cắm bị hỏng phải được thay thế bằng các linh kiện có chất lượng tương đương, được cung cấp bởi trung tâm bảo hành để tránh nguy hiểm.
10. Không dùng tay ướt khi cắm/ rút dây điện của thiết bị.
11. Trong khi chế biến, không di chuyển máy vì dễ làm hỗn hợp bên trong tràn ra ngoài, có thể gây bỏng, giật điện.
12. Không để nguyên liệu có nhiệt độ trên 80°C vào cối xay.
13. Các cạnh của dao xay rất sắc bén, tránh chạm vào các mặt của dao xay để

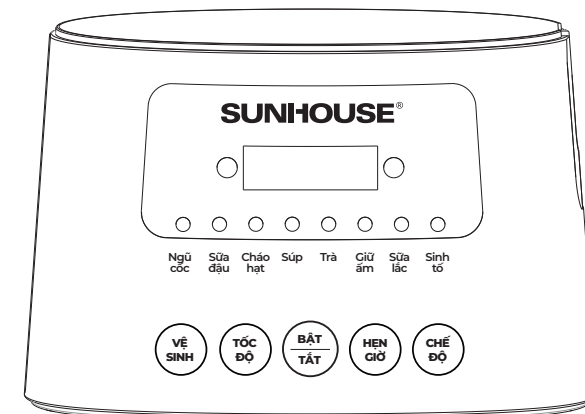
tránh đứt tay.

14. Không tự ý sửa chữa sản phẩm trong bất kỳ trường hợp nào. Khi có sự cố cần mang đến trung tâm bảo hành ủy quyền để được hỗ trợ.
15. Ngắt điện thiết bị trong thời gian dài không sử dụng.
16. Không sử dụng sản phẩm khi không có thực phẩm bên trong.
17. Không vận hành sản phẩm khi cối xay chưa được đậy nắp.
18. Sản phẩm có chức năng tự ngắt khi có sự cố quá tải về nhiệt và điện. Khi đó nên tắt máy và chờ bộ phận động cơ nguội hẳn sau đó mới tiếp tục sử dụng.
19. Không nhúng động cơ vào nước hoặc chất lỏng khác, hoặc rửa dưới vòi nước. Chỉ sử dụng khăn mềm ẩm để lau bộ phận động cơ. Không sử dụng miếng cọ rửa hoặc các chất tẩy rửa mạnh.
20. Sản phẩm phù hợp với nhu cầu sử dụng của gia đình. Không sử dụng sản phẩm ngoài trời hoặc phục vụ các mục đích khác.
21. Sản phẩm không thay thế máy xay sinh tố đa năng. Sản phẩm chỉ phù hợp xay các loại hạt, hoa quả,... hạn chế xay các thực phẩm nhiều xơ (Ví dụ: Rau má, cần tây).

## CẤU TẠO SẢN PHẨM



## BẢNG ĐIỀU KHIỂN



## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Mã sản phẩm	SHD5261
Công suất	400 W xay   400 W đun
Dung tích	Vạch sinh tố: 1000 ml Vạch xay đun: 600 ml
Điện áp	220 V~/50 Hz
Khối lượng	2.3 kg
Cối xay	Thủy tinh
Điều khiển	Cảm ứng

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu

- Chuẩn bị lượng nguyên liệu phù hợp, cắt nhỏ thành miếng 5cm và cho vào cối xay



- Thêm lượng nước phù hợp.

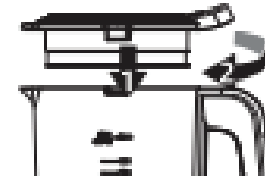
Lưu ý: Tỷ lệ nguyên liệu và lượng nước khoảng 1:10. Lượng nước không vượt quá 600ml.

## Bước 2: Lắp đặt và kết nối thiết bị

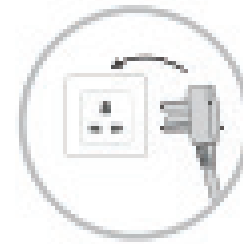
- Xoay nắp cối xay theo thuận chiều kim đồng hồ vào khớp tương ứng.

Lưu ý: Vòng đệm nắp cần được lắp trước vào nắp cối xay.

Nếu nắp cối không xoay đúng khớp, sản phẩm sẽ không hoạt động được.



- Kết nối dây nguồn với thiết bị. Kết nối đầu phích cắm với nguồn điện (ổ cắm). Khi kết nối nguồn, sản phẩm có âm thanh báo hiệu và màn hình hiển thị sáng lên.



## Bước 3: Khởi động thiết bị

Nhấn nút “Bật/Tắt” trên thân thiết bị.

## Bước 4: Chọn chế độ xay/đun

- Nhấn nút “Chế độ” và chọn chế độ xay/đun theo nhu cầu sử dụng.
- Nhấn nút “Bật/Tắt”, thiết bị bắt đầu hoạt động.

Lưu ý: Trong quá trình hoạt động, việc thiết bị hoạt động nhanh, chậm hoặc ngắt quãng là bình thường.

## Bước 5: Hoàn thành

- Sau khi chương trình xay/đun kết thúc, thiết bị phát ra âm thanh báo hiệu và trở về trạng thái giữ ấm.
- Rút dây nguồn khỏi thiết bị và mở nắp
- Nêm gia vị, đổ hỗn hợp ra cốc/tô và thưởng thức.

Lưu ý: Chú ý hơi nước bốc ra khi mở nắp để tránh bị bỏng

Không đổ hỗn hợp ra quá nhanh để tránh bị bỏng.

**CHỨC NĂNG****1. Tốc độ**

- Nhấn nút “Bật/Tắt”.
- Nhấn nút “Tốc độ” và chọn tốc độ xay theo nhu cầu (Mức độ 1 đến 9).
- Tiếp tục nhấn “Bật/Tắt” để bắt đầu chương trình xay.

**2. Hẹn giờ**

- Nhấn nút “Hẹn giờ” để điều chỉnh thời gian đặt trước. Thời gian hẹn giờ mặc định là 12 tiếng (tối thiểu 10 phút, tối đa 24 tiếng).
- Nhấn nút “Bật/Tắt” để xác nhận thời gian hẹn giờ. Màn hình hiển thị thời gian đếm ngược.

**3. Vệ sinh**

- Thêm nước vào cối xay.
- Nhấn nút “Bật/Tắt”. Tiếp tục nhấn nút “Vệ sinh”.
- Đèn chức năng tương ứng sẽ sáng. Khi nhiệt độ đạt 70°C, quá trình làm sạch bắt đầu.
- Khi kết thúc quá trình vệ sinh, màn hình sẽ hiển thị “Kết thúc” kèm âm thanh báo hiệu.

**4. Giữ ấm**

- Sau khi thêm nguyên liệu vào cối xay, nhấn “Chế độ” và chọn “Giữ ấm”.
- Nhấn “Bật/Tắt” để bắt đầu chế độ giữ nhiệt.

**5. Ngủ cốc/Sữa đậu/Cháo hạt/Súp/Trà**

- Chế độ xay/đun sử dụng nhiệt.
- Sau khi thêm nguyên liệu vào cối xay, nhấn “Chế độ” để chọn chế độ xay/đun tương ứng.

- Nhấn nút “Bật/Tắt” để bắt đầu chương trình xay/đun. Đèn sáng ở chức năng tương ứng.
- Sau khi hỗn hợp được đun sôi, màn hình hiển thị “Kết thúc” kèm âm thanh báo hiệu.

**6. Sữa lắ/Sinh tố**

- Chế độ xay không đun. Thích hợp cho các loại sữa, sinh tố hoa quả.
- Sau khi thêm nguyên liệu vào cối xay, nhấn “Chế độ” để chọn chế độ xay tương ứng.
- Nhấn nút “Bật/Tắt” để bắt đầu chương trình xay. Đèn sáng ở chức năng tương ứng.
- Sau khi hỗn hợp được xay nhuyễn, màn hình hiển thị “Kết thúc” kèm âm thanh báo hiệu

**CÔNG THỨC XAY/ĐUN****1. Cháo yến mạch**

Nguyên liệu	Cách làm
15g đại mạch 5g yến mạch 5g đậu nành 5g chà là đỏ (bò hạt) 5g hạt thông 5g hạt lanh	- Rửa sạch nguyên liệu và cho vào cối xay - Thêm 400ml nước vào cối (tăng/giảm lượng nước tùy theo khẩu vị) - Chọn chế độ “Ngủ cốc” và bắt đầu chương trình xay/đun

**2. Sữa đậu nành, yến mạch, quả óc chó**

Nguyên liệu	Cách làm
30g đậu nành 15g yến mạch 5g chà là đỏ (bò hạt) 10g quả óc chó	- Rửa sạch nguyên liệu và cho vào cối xay - Thêm 400ml nước vào cối (tăng/giảm lượng nước tùy theo khẩu vị) - Chọn chế độ “Sữa đậu” và bắt đầu chương trình xay/đun

## 3. Cháo thịt nạc, rau chân vịt

Nguyên liệu	Cách làm
50g gạo 25g thịt nạc heo 10g gừng băm 3g rau chân vịt Gia vị	- Chần sơ và cắt nhỏ thịt heo - Sơ chế và rửa sạch rau chân vịt - Cho tất cả nguyên liệu vào cối xay, thêm 400ml (tăng/giảm lượng nước tùy theo khẩu vị) - Chọn chế độ "Cháo hạt" và bắt đầu chương trình xay/đun

## 4. Súp sườn non

Nguyên liệu	Cách làm
50g ngô 50g sườn 100g cà rốt 3 lát gừng Gia vị	- Rửa sạch và cắt nhỏ sườn - Rửa sạch và thái hạt lựu ngô, cà rốt Cho tất cả nguyên liệu vào cối xay, thêm 400ml (tăng/giảm lượng nước tùy theo khẩu vị) - Chọn chế độ "Súp" và bắt đầu chương trình xay/đun

## 5. Trà hoa hồng

Nguyên liệu	Cách làm
3g hoa hồng 10g trà	- Cho tất cả nguyên liệu vào cối xay, thêm 400ml (tăng/giảm lượng nước tùy theo khẩu vị) - Chọn chế độ "Trà" và bắt đầu chương trình xay/đun

## 6. Sữa lắc xoài

Nguyên liệu	Cách làm
100g xoài 150ml sữa chua 100g đá viên	- Sơ chế và thái hạt lựu xoài - Cho tất cả nguyên liệu vào cối xay - Chọn chế độ "Sữa lắc" và bắt đầu chương trình xay

## 7. Sinh tố bưởi, dưa chuột, mật ong

Nguyên liệu	Cách làm
1 thìa mật ong 120g dưa chuột 250g bưởi	- Rửa sạch và thái hạt lựu bưởi, dưa chuột - Cho tất cả nguyên liệu vào cối xay, thêm 200ml (tăng/giảm lượng nước tùy theo khẩu vị) - Chọn chế độ "Sinh tố" và bắt đầu chương trình xay.

## VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

1. Rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện trước khi vệ sinh.
2. Vệ sinh thiết bị ngay sau khi sử dụng để làm sạch dễ dàng hơn.
3. Bạn có thể cho một ít nước xà phòng ấm vào cối xay và nhấn chọn chế độ “Vệ sinh” khoảng vài giây để vệ sinh nhanh hơn.
4. Không được nhúng dây nguồn và động cơ vào nước.
5. Lau hoặc phơi khô các bộ phận trước khi cất đi hoặc sử dụng lần tiếp theo.
6. Bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ, tránh ẩm mốc

## SỰ CỐ VÀ CÁCH XỬ LÝ

Sự cố	Nguyên nhân	Xử lý
Sản phẩm không hoạt động	Chưa kết nối với nguồn điện	Kiểm tra lại giắc cắm điện
	Điện áp không tương thích	Sử dụng nguồn điện 220V~/50Hz
	Thân máy quá nóng, thiết bị bảo vệ tự động ngắt nhiệt	Đợi máy nguội, sau đó sử dụng bình thường
Sản phẩm bị rung lắc mạnh	Thân máy không cân bằng	Đặt máy trên mặt phẳng và tiếp tục sử dụng
	Lưỡi dao bị kẹt thực phẩm	Tắt thiết bị, đợi cho lưỡi dao dừng lại hoàn toàn, gỡ thực phẩm bị kẹt vào lưỡi dao và tiếp tục sử dụng
Cối xay trào thực phẩm	Lượng thực phẩm trong cối xay quá nhiều	Điều chỉnh lại lượng thực phẩm
	Nắp đậy chưa đúng khớp	Đậy nắp theo HDSD