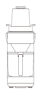
MULTI FUNCTION 6 in 1
COOKING BLENDER

- GRAIN MILK MAKING
- SMOOTHIE MAKING
- SOUP/PORRIDGE COOKING
- DRY GRINDING
- MEAT GRINDING
- SELF CLEANSING

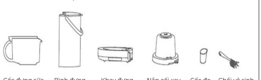
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
Máy xay nấu đa năng 6 trong 1 Elmich
BLE-3901

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để đảm bảo sử dụng đúng cách và an toàn Máy xay nấu đa năng 6 trong 1 này

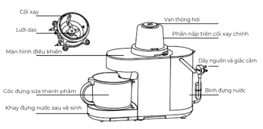
Sản phẩm này chỉ sử dụng trong gia đình.

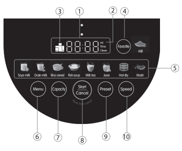


Danh sách các linh kiện đi kèm


Cốc đựng sữa thành phẩm và nắp đậy
Bình đựng nước sạch và nắp đậy
Khay đựng nước sau vệ sinh
Nắp cối xay chính
Cốc đo
Chổi vệ sinh

THÔNG TIN SẢN PHẨM

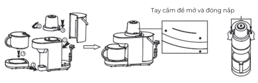




1. Hiển thị màn hình LED thời gian/công suất	6. Nút lựa chọn menu
2. Hiển thị trạng thái	7. Nút lựa chọn công suất
3. Dấu hiệu bất thường	8. Nút Khởi động/ hủy bỏ
4. Nút "Favorite"	9. Nút cài đặt hẹn giờ
5. Nút vệ sinh 'Wash'	10. Nút tốc độ

Ghi chú: Máy hiển thị --:-- ở trạng thái chờ, và thời gian được hiển thị là thời gian làm việc sau khi các chức năng được khởi động.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH



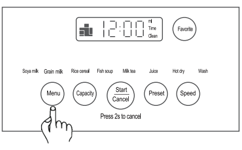
Các chỉ dẫn lắp đặt
1. Cho nước vào bình chứa đến vạch yêu cầu, đậy nắp và đặt vào đúng vị trí;
2. Lắp khay đựng nước sau vệ sinh vào đúng vị trí;
3. Sau đó, đặt cốc đựng sữa thành phẩm và nắp vào đúng vị trí;
4. Sau khi cho nguyên liệu vào cối, đặt phần nắp cối xay chính bằng thủy tinh vào vị trí tương ứng (Chú ý: Xoay theo chiều kim đồng hồ);
5. Sau khi xay xong, máy sẽ bắt đầu quá trình "rửa". Vui lòng lấy cốc đựng thành phẩm xay ra khỏi vị trí.

Làm sạch trước khi sử dụng lần đầu

Khi sử dụng máy lần đầu tiên, vui lòng nhấn nút "Menu" và chọn chức năng làm sạch tự động "Wash" để làm sạch sâu.

1. Lựa chọn chức năng

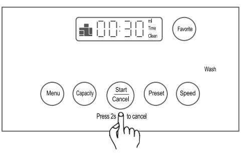
Nhấn phím " Menu" và chọn chế độ làm sạch tự động " Wash". Nhấn lần đầu tiên, màn hình sẽ hiển thị thời gian 20 phút để làm sạch sâu. Nhấn lần thứ hai màn hình hiển thị 5 phút để làm sạch nhanh.



2. Khởi động

Ấn phím "Start/Cancel", máy bắt đầu đếm ngược.

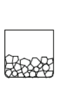
Lưu ý:
1. Sau khi hoàn thành quá trình rửa máy, các vị trí đồ uống bị đổ hoặc bẩn sẽ được làm sạch tối đa.
2. Trong quá trình làm sạch, có thể xảy ra hiện tượng bắn hơi nước tại vị trí van thông hơi, đó là hiện tượng bình thường



Hướng dẫn sử dụng

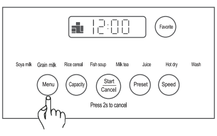
1.Lắp đặt máy chính: Lắp đặt máy chính như trong hướng dẫn cài đặt;
2. Cho nguyên liệu và nước vào

Tháo cối xay chính, thêm nguyên liệu, lắp nắp cối thủy tinh vào và xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi vạch vị trí được căn chỉnh.



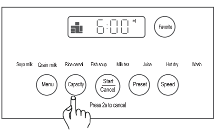
3. Lựa chọn chức năng

Ấn phím "menu" để lựa chọn chức năng yêu cầu.



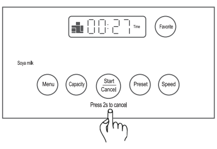
4. Lựa chọn dung tích

Ấn phím "Capacity" để lựa chọn dung tích yêu cầu.



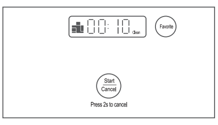
5. Khởi động chức năng

Sau khi nước đã được bơm lên cối chính, nếu muốn hủy bỏ chu trình xay, vui lòng nhấn nút "Cancel/Start" giữ 2 giây. Ngay sau đó, máy sẽ tự động khởi động chế độ làm sạch, và thoát hết toàn bộ nguyên liệu trong cối.



6. Làm sạch tự động

Sau khi xay xong, lấy cốc đựng sữa thành phẩm ra, để máy có thể thoát nước sau khi vệ sinh xuống khay bên dưới.



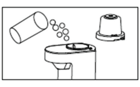
Lưu ý:
1.Vui lòng thêm lượng nguyên liệu theo quy định trong sách hướng dẫn để tránh tràn, tắc vòi và giảm chức năng xay;
2. Không cho xoài và các nguyên liệu khác có quá nhiều chất xơ hạn chế tình trạng làm tắc ống thoát sữa và thành phẩm;
3.Khi làm nước trái cây/sinh tố, xin vui lòng không thêm các thành phần cứng (như đường phèn, đá,...) để tránh làm hỏng máy;
4.Khi sử dụng máy lần đầu tiên, nên nhấn nút Wash (Rửa) để làm sạch sâu;
5. Quá trình tự động làm sạch không thể bị hủy bỏ. Nếu muốn hủy bỏ, nguồn điện của máy phải được cắt trong hơn 5 phút;
6. Trong trường hợp chưa hoàn thành xả hết sữa bên trong, vui lòng đảm bảo rằng máy được làm mát trước khi vệ sinh để tránh bị bỏng!

Mẹo sử dụng các chức năng của máy
1. Đối với các chức năng "Soya milk", "Grain milk", "Rice cereal", "Fish soup" và "Milk tea", máy sẽ tự động hút nước lên để xay. Không tự đổ nước vào cối xay, nếu không sẽ dễ bị tràn;
2. Đối với chức năng "Juice", máy sẽ không tự động hút nước lên. Hãy đảm bảo chắc chắn việc bỏ các nguyên liệu đúng theo công thức hướng dẫn;
3. Đối với chức năng "Speed", máy sẽ không tự động thêm nước.
4.. Giữ phím "Start/Cancel" trong vòng 2 giây nếu muốn tạm dừng khi máy đang hoạt động.

Chức năng làm sinh tố/nước hoa quả

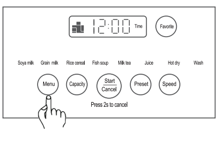
1. Cho nguyên liệu và nước tinh khiết vào cối

Với chức năng "Juice", cho nguyên liệu và nước tinh khiết hoặc sữa vào cối theo công thức yêu cầu.



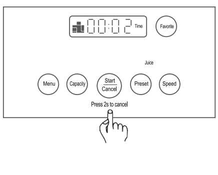
2. Lựa chọn chức năng

Ấn phím "Menu" để lựa chọn chức năng "Juice".



3. Khởi động chức năng

Ấn phím "Start/Cancel", máy sẽ khởi động. Ấn giữ phím "Start/Cancel", trong vòng 2 giây để tạm ngừng chức năng.



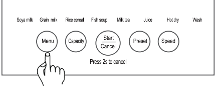
Chức năng súp cá

1. Cho nguyên liệu vào

Đối với chức năng "Fish soup", cho nguyên liệu vào khoang cối xay theo yêu cầu.

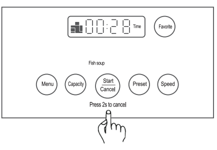
2. Lựa chọn chức năng

Ấn phím "menu" để lựa chọn chức năng "Fish soup"



3. Khởi động chức năng

Ấn phím "Start/Cancel", máy sẽ khởi động. Ấn giữ phím "Start/Cancel", trong vòng 2 giây để tạm ngừng chức năng.

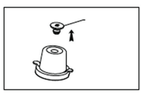


Nên lọc soup cá bằng lưới lọc trước khi uống.

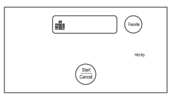
Đối với làm sạch tự động khi vận hành chức năng "Fish soup", kỹ thuật sơ chế cá khác nhau có thể dẫn đến việc làm sạch không hoàn toàn hoặc có mùi tanh của cá. Vui lòng sử dụng bàn chải làm sạch sau khi máy hoàn thành nấu, sau đó chọn chức năng vệ sinh để làm sạch một lần nữa.

Làm khô, khử trùng

1. Sau khi vệ sinh cối xay, tháo van thông hơi trên đầu cối; ấn phím "Menu" và chọn chức năng "Hot dry"



2. Ấn phím "Start/Cancel" để khởi động chức năng làm khô và khử trùng nhanh.



Chức năng "Favorite"

1. Chức năng này được sử dụng để lưu trữ thông tin về chức năng bạn ưa dùng và dung lượng tương ứng. Chỉ có thể lưu trữ một chức năng. Nếu một chức năng đã được tập hợp thông tin, việc lưu trữ lại sẽ thay thế các thông tin ban đầu.

2. Tập hợp thông tin chức năng trên máy: Nhấn "Menu" và "Capacity" để chọn chức năng và công suất cần thiết. Nhấn và giữ "Favorite" trong 2 giây, máy sẽ phát ra âm thanh "bíp", cho biết chức năng đã được lưu. Nếu bạn cần sử dụng chức năng sau này, bạn có thể nhấn trực tiếp "Favorite".

Chức năng tốc độ

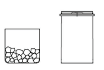
1. Cho nguyên liệu và nước hoặc sữa vào trong khoang cối xay theo yêu cầu;
2. Ấn phím "Speed để lựa chọn tốc độ, ấn "Start/Cancel" để khởi động.
3. Tốc độ được chia thành các mức L, 1-9, H và A

Chức năng cài đặt hẹn giờ

1. Cho nguyên liệu

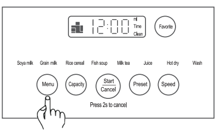
Mở bình nắp cối xay chính, thêm nguyên liệu vào, đóng cối lại và xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi vạch đúng vị trí.

Đối với cài đặt trước, vui lòng đảm bảo rằng cối xay khô trước khi cho nguyên liệu và cho nước trên vạch mực nước trong bình chứa nước.



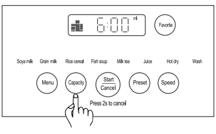
2. Lựa chọn chức năng

Ấn phím "Menu" để chọn chức năng muốn cài đặt trước. Chức năng cài đặt trước chỉ áp dụng đối với chức năng xay nấu. "Juice" và các chức năng khác không có tính năng đun nấu không thể cài đặt.



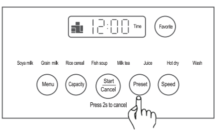
3. Lựa chọn dung tích

Ấn phím "Capacity" để lựa chọn dung tích theo yêu cầu



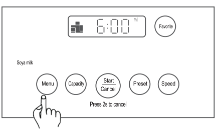
4. Chức năng hẹn giờ

Ấn phím "Preset" để lựa chọn thời gian mong muốn. Với mỗi lần ấn, thời gian tăng thêm 15 phút, chẳng hạn như 6 giờ và 15 phút, 6 giờ và 30 phút. Ấn giữ lâu có thể tăng thời gian. Thời gian cài đặt là thời gian dùng cho việc vận hành. Sự khác nhau về nguyên liệu và nhiệt độ nước có thể dẫn đến sự chênh lệch thời gian hoàn thành, đó là hiện tượng bình thường.



5. Khởi động chức năng

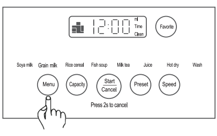
Ấn phím "Start/Cancel", máy sẽ bắt đầu đếm ngược; ấn giữ phím "Start/Cancel" để tạm dừng chức năng hiện tại và lựa chọn lại.



Làm sạch cối xay

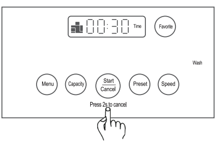
1. Lựa chọn chức năng

Ấn phím "Menu" và lựa chọn chức năng "Wash". Khi ấn phím "Menu" lần đầu tiên, màn hình sẽ hiển thị thời gian 20 phút cho làm sạch sâu. Có thể thêm chất tẩy rửa vào cối để làm sạch. Lần thứ 2 chạm nút "Menu", màn hình sẽ hiển thị 5 phút để làm sạch.



2. Bắt đầu làm sạch

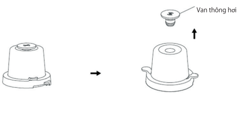
Ấn nút "Start/Cancel", máy sẽ bắt đầu khởi động chương trình.



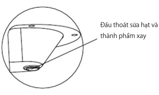
Bảo trì

1. Sau khoảng 30 lần sử dụng, chức năng "Wash" sẽ nhấp nháy sau khi máy được bật nguồn, cho biết cần sử dụng chức năng "Rửa" để bảo trì. Nên thêm một lượng thích hợp chất tẩy cáu cặn (khoảng 8 g) vào cối và nhấn " Start/Cancel ", và máy sẽ được bảo dưỡng và vệ sinh. Sau mỗi lần vệ sinh, vui lòng lau tất cả các bộ phận của máy sạch sẽ và khô trước khi cất giữ. Chất tẩy rửa cáu cặn có thể được mua ở các cửa hàng hoặc mua online. Không sử dụng baking soda, chất tẩy rửa và các chất hỗ trợ làm sạch khác nhiều bọt.

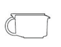
2. Vui lòng làm sạch cối xay thường xuyên, tháo phần thân trên của cối và làm sạch van thông hơi.



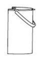
3. Vui lòng vệ sinh và lau sạch đầu thoát sữa hạt và thành phẩm xay định kỳ.



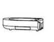
Các bộ phận cần vệ sinh



Cốc đựng thành phẩm và nắp đậy



Bình đựng nước sạch và nắp đậy



Khay đựng nước sau vệ sinh và nắp

Phần cối xay bên trên

1. Bốn phần phụ kiện trên có thể tháo rời và rửa sạch dưới vòi nước.
2. Nếu chức năng hoạt động bị gián đoạn do quá nhiều nguyên liệu hoặc mất điện bất thường, máy sẽ tự khởi động dòng nước và không chọn chức năng hoạt động tương ứng đã chọn. Lúc đó, hãy chọn chức năng "Speed" để nghiền nát và thoát nguyên liệu trong khoang khuấy, sau đó nhấn "Menu" chọn chức năng "Wash" để làm sạch tự động.
3. Sau khi xay, van thoát hơi của cối xay nên được vệ sinh thường xuyên để tránh mùi và vi khuẩn. Sau khi làm sạch hãy làm khô cốc xay để tránh nước chảy vào.
4. Sau khi các bộ phận của máy được vệ sinh sạch sẽ, nên làm khô hoặc sấy khô và được lắp ráp hoàn chỉnh, bảo quản nơi khô ráo, thoáng gió.

CÁC SỰ CỐ CÓ THỂ XẢY RA

Hiện tượng lỗi	Nguyên nhân	Xử lý
Màn hình hiển thị không sáng	Dây nguồn chưa được cắm đúng vị trí	Cắm dây nguồn đúng vị trí
	Mạch hiển thị bị hỏng	Gửi tới bộ phận bảo hành để khắc phục
	Máy đã chuyển sang chế độ nghỉ do lâu không hoạt động	Chạm tay vào để khởi động máy
Màn hình hiển thị không sáng và máy không hoạt động	Chưa lựa chọn các chương trình chức năng	Lựa chọn chương trình chức năng phù hợp
	Bình nước sạch chưa được đổ đầy hoặc lắp không đúng vị trí	Đổ nước vào bình theo đúng thang mực nước và đặt đúng vị trí
Nước không được bơm lên cối xay sữa hạt	Thiết bị bơm nước bị lỗi	Gửi tới bộ phận bảo hành để khắc phục
	Bộ lọc ở đế bình nước bị tắc	Bộ lọc ở đế bình nước bị tắc, dùng bàn chải nhỏ vệ sinh lưới lọc ở đầu bộ lọc
Động cơ chạy liên tục mà không dừng lại	Nước chảy vào máy	Gửi tới bộ phận bảo hành để khắc phục
Máy nấu liên tục mà không dừng lại	Cảm biến nhiệt độ bị lỗi	Gửi tới bộ phận bảo hành để khắc phục
Máy không phản ứng khi chạm các phím chức năng	Thời gian cắt nguồn điện quá ngắn và hệ thống vẫn chưa cài đặt lại	Tắt máy trong vòng 2 phút trước khi sử dụng
	Phím bảng hiển thị bị lỗi	Gửi tới bộ phận bảo hành để khắc phục
Nguyên liệu chưa được nghiền nhỏ	Cho quá nhiều hoặc quá ít nguyên liệu	Cho thêm nguyên liệu phù hợp theo lượng từng món ăn như trong hướng dẫn sử dụng
	Máy bị lỗi	Gửi tới bộ phận bảo hành để khắc phục
	Lựa chọn sai phím chức năng	Lựa chọn chương trình chức năng phù hợp
Tràn sữa	Lựa chọn chương trình chức năng sai	Lựa chọn đúng chương trình chức năng
	Cho quá nhiều nguyên liệu hoặc nguyên liệu quá to	Cho nguyên liệu với liều lượng như trong hướng dẫn
	Máy bị lỗi	Gửi tới bộ phận bảo hành để khắc phục
	van thông hơi bị tắc	Làm sạch van thông hơi
Thời gian nấu, xay quá lâu so với bình thường	Nhiệt độ nước quá thấp	Sử dụng nước ở nhiệt độ phù hợp
	Lựa chọn sai chương trình chức năng	Lựa chọn đúng chương trình chức năng
Sữa hạt/ nước hoa quả không thoát ra cốc đựng một cách bình thường	Cốc đựng sữa hạt và nước hoa quả không đúng vị trí	Đặt cốc đựng vào đúng vị trí
	Van thoát sữa hạt, và nước hoa quả có vấn đề	Gửi tới bộ phận bảo hành để khắc phục
Nước không được thoát xuống khay sau vệ sinh	Khay đựng nước không đúng vị trí	Đặt khay đựng nước vào đúng vị trí
	Van thoát nước bất thường	Gửi tới bộ phận bảo hành để khắc phục
Còi báo	Máy vẫn đang hoạt động	Tiếng còi báo thỉ thoảng là bình thường
Nguyên liệu thành phẩm không thoát hết xuống cốc đựng	Cho quá nhiều nguyên liệu vào máy	Hãy cho nguyên liệu với định lượng theo hướng dẫn
Nguồn điện bị ngắt bất thường		Sau khi bật nguồn, toàn bộ máy được thiết lập lại. Sử dụng chức năng "Speed" để nghiền nát và rút các nguyên liệu ra khỏi khoang. Sau khi làm sạch, các nguyên liệu cần được cho thêm vào để thực hiện lại chức năng

Lời khuyên: Nếu vấn đề không thể được giải quyết, không tháo dỡ máy mà không được phép. Vui lòng gửi đến bộ phận bảo hành để sửa chữa.

MÃ LỖI

Thông báo lỗi: Thông báo lỗi và giải pháp được hiển thị trên màn hình cảm ứng

Mã lỗi	Mô tả nguyên nhân	Xử lý
E02 (CUP)	1. Chưa đậy phần trên của cối xay vào khớp; 2. Nếu cốc đựng sữa thành phẩm không được đặt đúng vị trí hoặc cốc đựng sữa thành phẩm không được lấy ra khi máy xả nước sau vệ sinh, đèn báo lỗi này sẽ nhấp nháy và màn hình hiển thị chữ CUP (khi máy xả nước sau vệ sinh và có tín hiệu báo là do cốc đựng sữa thành phẩm chưa được lấy ra, quá trình đun và trộn sẽ được thực hiện ở tốc độ thứ nhất trong 30S để tránh bị khô. Quá trình này sẽ tiếp tục trong 2H, sau đó ngưng thực hiện quá trình xay và đun nấu)	1. Vặn chặt phần cối bên trên; 2. Đặt cốc đựng sữa thành phẩm vào đúng vị trí
E03/E04	Tín hiệu điện áp cao / thấp không bình thường	Điện áp gia đình không bình thường. Vui lòng thử lại sau.
E05	Cảm biến nhiệt độ ở cốc nấu bị hở mạch	Đối với sản phẩm có sự cố, hãy gửi đến trung tâm bảo hành
E06	Cảm biến nhiệt độ ở cốc nấu bị ngắn mạch hoặc nhiệt vượt quá 150℃	Đối với sản phẩm có sự cố, hãy gửi đến trung tâm bảo hành
E07	Kết nối giữa bảng điều khiển và bảng nguồn không bình thường	Đối với sản phẩm bị lỗi, vui lòng gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
E08	Không có dòng điện động cơ hoặc tín hiệu Hall bất thường	1. Bật lại nguồn sau khi tắt trong 5 phút. Nếu vẫn bị lỗi, vui lòng gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa; 2. Quá nhiều nguyên liệu sẽ gây tắc nghẽn. Để yên máy trong 30 phút và sử dụng chức năng "Speed" để đảo và thoát hết nguyên liệu bên trong
E10	Không có dòng điện khi đun nấu trên mức tốc độ 8	Cho quá nhiều nguyên liệu vào máy có thể phát sinh lỗi này. Bật lại nguồn sau khi làm sạch và tắt trong 10 phút. Nếu lỗi vẫn còn, vui lòng gửi nó đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
E12	Có dòng điện ở trạng thái chờ	Đối với máy bị hỏng, hãy gửi đến trung tâm bảo hành
E13	Không thể đạt được nhiệt độ xác định khi nấu Không đạt 85° C sau 20 phút nấu	Hãy thực hiện lại
E25	Van xoay bị hỏng	Đối với máy bị lỗi, hãy gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
E28	Bơm nước bị lỗi	Thêm nước vào bình trên mực nước yêu cầu
E33	Bơm vẫn hoạt động nhưng không bơm được nước lên	Đối với máy bị lỗi, hãy gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
E37	Không nhận dạng được cốc đựng sữa thành phẩm	Đối với máy bị lỗi, hãy gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
E38	Quá nhiều nguyên liệu	Sử dụng chức năng "Speed" để nghiền nhỏ và thoát nguyên liệu từ cối xay đi. Sau khi làm sạch, cho nguyên liệu vào cối lần nữa để tiến hành thực hiện chức năng

GHI CHÚ

- Để hạn chế tai nạn xảy ra đối với người và tài sản, hãy thực hiện theo các chỉ dẫn an toàn sau đây

▲ Cảnh báo Thể hiện tình trạng nguy cơ nguy hiểm, nếu không tránh có thể dẫn đến tai nạn nghiêm trọng hoặc tử vong ⊘ Có nghĩa là "bị cấm", nội dung không được phép tiếp tục	⚠ Chú ý Thể hiện tình trạng nguy cơ nguy hiểm, nếu không tránh có thể dẫn đến tai nạn nghiêm trọng hoặc tử vong ❗ Có nghĩa là "bắt buộc", nội dung phải được thực hiện.

▲ Cảnh báo

❗	• Sản phẩm này không nhằm mục đích sử dụng cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị khuyết tật về thể chất, giác quan, tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn về việc sử dụng thiết bị. Cẩn thận trọng khi để trẻ em chơi với sản phẩm này.
	• Vui lòng sử dụng ổ cắm ba phích cắm và đảm bảo tiếp đất đáng tin cậy. Chú ý chọn ổ cắm điện có dòng điện định mức không nhỏ hơn 10A và điện áp xoay chiều 220V.
	• Đảm bảo cắm dây nguồn vào ổ cắm. Nếu không được cắm vào hoàn toàn, có thể gây ra tai nạn hỏa hoạn do điện giật hoặc quá nhiệt.
⊘	• Không sử dụng cho các mục đích khác với mục đích được chỉ định trong sách hướng dẫn
	• Không bao giờ cố gắng tự động sửa đổi, tháo rời hoặc sửa chữa sản phẩm.
	• Không làm ngập sản phẩm trong nước hoặc phun nước.
	• Không tác dụng lực bên ngoài lên ống xả sữa thành phẩm để tránh làm hỏng máy
	• Không được chế biến xoài, cam thảo hoặc các nguyên liệu có quá nhiều chất xơ để không làm tắc vòi dẫn sữa và làm hỏng máy.
	• Không được sử dụng cốc đựng sữa ngoài không đi kèm với máy.

⚠ Notes

⊘	• Không mở phần nắp trên của cối xay khi máy đang hoạt động hoặc khi sữa / nước trái cây chưa được xả hết, để tránh bị bỏng do tràn!
	• Khi nhiệt độ phòng cao hơn 30 ° C, thời gian hẹn giờ không được quá 12 giờ, vì có thể làm hỏng nguyên liệu bên trong
	• Không đặt cốc đựng sữa thành phẩm lên trên lửa hoặc đun trên bếp từ
	• Khi hoàn thành nấu sữa xong, nhiệt độ của cốc đựng sữa, lỗ thoát sữa, cối xay phần dưới và phần trên khá cao, do đó không chạm trực tiếp vào chúng bằng tay
	• Nếu có nguyên liệu chưa nghiền trong cối xay cần phải xả, vui lòng chọn chức năng "speed" trên giao diện chính điều khiển để xả trực tiếp nguyên liệu đã nghiền
	• Vui lòng cho nguyên liệu theo đúng công thức khi pha chế đồ uống
	• Không tắt nguồn khi đang làm sạch tự động
	• Đối với cài đặt hẹn giờ trước, nếu có một sai sót nhỏ về thời gian báo sau khi nghiền so với thời gian đặt trước tiêu chuẩn, điều này là bình thường và không ảnh hưởng đến chất lượng của đồ uống
	• Có thể có sự sai lệch giữa thời gian thực hiện thực tế và thời gian hoạt động trên màn hình, điều này là bình thường.
	• Trong khi đang làm sữa, không dùng lực mạnh để lấy cốc đựng sữa ra.
❗	• Không làm đồ uống trong trường hợp mất điện bất thường.
	• Khi làm sạch thủ công cối xay bằng bàn chải, hãy cẩn thận vì lưỡi dao có thể làm tay bạn bị thương.
	• Trước khi nhấn nút 'wash', hãy đảm bảo rằng khay đựng nước thải đã được đặt đúng vị trí.
	• Sau khi thêm nguyên liệu vào cối xay, vui lòng rửa chùi sạch quanh thành cối để có thể đậy khít nắp cối theo đúng quy định
	• Khi chế biến nguyên liệu có màu sắc có thể gây ra vết ố trong lòng cối

❗	• Sản phẩm này chỉ được sử dụng trong môi trường có nhiệt độ từ 4 °C-40° C
	• Đối với thực phẩm có lõi, vui lòng loại bỏ lõi trước khi tiến hành xay nấu
	• Thời gian làm việc sẽ được tự động điều chỉnh theo cao độ và điện áp. Khi vệ sinh xong, mở nắp cối trên để được khô.
	• Khi làm thức uống từ gạo, gạo sẽ hơi dính vào cối, điều này là bình thường.
	• Khi máy đang bật nguồn và làm việc, nghiêm cấm để lưỡi dao, mô tơ và các bộ phận chuyển động khác tiếp xúc với nhau để tránh gây thương tích, hư hỏng cho máy
	• Không được sử dụng máy khi không có nguyên liệu bên trong hoặc quá tải (lượng thức ăn vượt quá định mức).
	• Sản phẩm này chỉ sử dụng trong gia đình. Không sử dụng nó cho các mục đích khác
	• Vui lòng không cắm hoặc rút phích cắm điện khi tay ướt để tránh bị điện giật. Vui lòng cầm phích cắm bằng tay và rút phích cắm ra khi ngắt nguồn điện. Không kéo dây nguồn. Không chạm vào dây nguồn có cạnh sắc, góc nhọn,... để tránh làm hỏng và rò rỉ
	• Vui lòng đặt máy ở vị trí ổn định khi sử dụng. Vui lòng không vận hành máy trên bàn nghiêng và không chắc chắn hoặc gần các vật dụng dễ cháy như thảm, khăn tắm, chất dẻo, giấy, v.v. và tránh xa mép bàn để tránh sản phẩm bị rơi hoặc tai nạn.
	• Nghiêm cấm di chuyển máy trong quá trình làm việc, tránh trường hợp nguyên liệu bị trào ra ngoài gây bỏng, điện giật.
	• Nếu nguồn điện của máy bị ngắt trong quá trình làm việc, vui lòng chọn chức năng "speed" để nghiền và xả nguyên liệu sau khi có điện trở lại. Sau khi vệ sinh, thay thế nguyên liệu, không chọn lại chức năng để tiếp tục làm việc, nếu không sẽ gây tràn
	• Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi chuyên gia của nhà sản xuất, bộ phận bảo hành của hãng để tránh nguy hiểm
	• Vui lòng tắt công tắc và ngắt nguồn điện khi không sử dụng để tránh sản phẩm bị đoản mạch.
	• Các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm của máy đã đạt chứng nhận cấp thực phẩm sạch, vệ sinh và đáng tin cậy.

❗	• Vui lòng chuyển máy đến một bộ phận đủ điều kiện để tái chế khi loại bỏ sản phẩm và bao bì của nó. Vui lòng cắt dây nguồn khi thải bỏ sản phẩm
	• Tốc độ chạy của sản phẩm đã được đặt ở trạng thái lý tưởng, không cần điều chỉnh
	• Vui lòng tắt công tắc và ngắt nguồn điện để tránh rò rỉ hoặc vô tình khởi động sản phẩm trước khi tháo, lắp, điều chỉnh hoặc vệ sinh bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm này.
	Tắt công tắc nguồn và ngắt nguồn điện trước khi thay thế các bộ phận hoặc chạm vào các bộ phận chuyển động.
	• Thời gian xay liên tục của sản phẩm không quá 6 phút (tham khảo hướng dẫn công thức chế biến và hướng dẫn hiển thị thời gian chạy của từng chương trình) và cần dừng máy 1 phút sau mỗi lần xay; Trên đây là một chu kỳ. Phải cắt nguồn điện, tiến hành vận hành sau khi máy nguội 15 phút để đảm bảo tuổi thọ cho sản phẩm sau khi vận hành liên tục trong 3 chu kỳ.
	• Tỷ lệ xay mịn được đo trong điều kiện thử nghiệm ở tốc độ cao nhất bằng cách sử dụng các hạt nguyên liệu thô với cối xay đồ khô, tỷ lệ này có thể khác nhau trong điều kiện sử dụng thực tế trong cuộc sống hang ngày)
	• Phải để máy cách xa nguồn lửa trên 30cm để tránh làm hỏng máy hoặc nguy hiểm cháy nổ.
	• Vì cốc thủy tinh rất dễ vỡ, vui lòng sử dụng và xử lý cẩn thận. Nếu phát hiện có hư hỏng, vui lòng ngừng sử dụng ngay lập tức để tránh nguy hiểm.
	• Phải làm sạch lỗ thoát khí trên nắp cối hoặc nắp cho thức ăn, tuyệt đối không được bịt kín để tránh bắn tung tóe và các tai nạn khác
	• Các khối nguyên liệu lớn hoặc dài nên được chia thành các phần nhỏ với một cạnh không quá 3cm hoặc các miếng nhỏ có chiều dài không quá 4cm, hoặc theo yêu cầu trong công thức.
	• Nếu bạn cần chế biến hạnh nhân, đậu phộng và các thành phần có dầu khác, vui lòng phơi khô, phơi nắng hoặc rang chúng; Không được nghiền các nguyên liệu quá cứng như củ tam thất, ngọc trai
	• Không đặt máy dựa vào tường khi xay

Mẹo sử dụng

- Sữa đậu nành phải được nấu chín trước khi uống.
- Uống càng sớm càng tốt sau khi chế biến để giữ được hương vị tươi ngon.

CÔNG THỨC

Lưu ý: Các công thức sau đây chỉ được khuyến khích để tham khảo. Do loại và đặc điểm khác nhau của các thành phần thực tế được sử dụng, hiệu quả tạo ra có thể khác nhau, đó là một hiện tượng bình thường

1. Sữa đậu nành lê tuyết

Nguyên liệu:	100g lê tuyết (khoảng 1/2, cắt theo kích thước 2*2*2cm mỗi miếng), 15g đậu nành (khoảng 2/10 cốc đo).
Thực hiện	1. Đậu nành rửa sạch, lê tuyết rửa sạch, bỏ lõi, thái miếng;
	2. Mở nắp cối xay, cho tất cả nguyên liệu vào cối, vặn chặt nắp cối, mở nắp bình chứa nước và đổ nước cao hơn vạch mức 300ml nước;
	3. Nhấn phím "Menu" , chọn "Soya milk", và nhấn "Capacity" chọn "300ml";
	4. Ấn phím "Start/Cancel" để hoàn thành thao tác

2. Sữa đậu nành khoai môn khoai lang tím

Nguyên liệu:	40g khoai môn (khoảng 1/2, cắt theo kích thước 2*2*2cm mỗi miếng), 40g purple sweet potato (khoảng 1/2, cắt theo kích thước 2*2*2cm mỗi miếng), 15g đậu nành (khoảng 2/10 cốc đo).
Thực hiện	1. Rửa sạch, gọt vỏ và cắt khoai môn và khoai lang tím thành từng miếng, rửa sạch đậu nành;
	2. Mở nắp cối xay, cho tất cả nguyên liệu vào cối, vặn chặt nắp cối, mở nắp bình chứa nước và đổ nước cao hơn vạch mức 500ml nước;
	3. Nhấn phím "Menu" , chọn "Soya milk", và nhấn "Capacity" chọn "500ml";
	4. Ấn phím "Start/Cancel" để hoàn thành thao tác

3. Sữa hạt

Nguyên liệu:	20g đậu nành (khoảng 2/10 cốc đo), 20g gạo (khoảng 2/10 cốc đo), 20g hạt kê (khoảng 2/10 cốc đo), 10g ngô xay (khoảng 1/10 cốc đo), 10g hạt lúa mì (khoảng 1/10 cốc đo).
Thực hiện	1. Rửa tất cả nguyên liệu;
	2. Mở nắp cối xay và cho tất cả nguyên liệu nêu trên vào trong cối, vặn chặt nắp, mở nắp bình nước và cho nước vào đến mực nước tối đa;
	3. Ấn phím "Menu" , lựa chọn "Grain milk", ấm phím "Capacity" lựa chọn "1200ml";
	4. Ấn phím "Start/Cancel" để hoàn thành thao tác

4. Nước đậu đen

Nguyên liệu:	25g gạo lứt (khoảng 2/10 cốc đo), 20g vừng đen (khoảng 3/10 cốc đo), 15g đậu đen (khoảng 2/10 cốc đo), 10g kẹo đường.
Thực hiện	1. Rửa sạch gạo;
	2. Mở nắp cối xay và cho tất cả nguyên liệu nêu trên vào trong cối, vặn chặt nắp, mở nắp bình nước và cho nước vào đến mực nước 1000ml
	3. Ấn phím "Menu" , lựa chọn "Grains milk", ấm phím "Capacity" lựa chọn "1000ml";
	4. Ấn phím "Start/Cancel" để hoàn thành thao tác

5. Sữa yến mạch đậu phộng

Nguyên liệu:	15g đậu phộng (khoảng 2/10 cốc đo), 10g yến mạch (khoảng 2/10 cốc đo).
Thực hiện	1. Rửa sạch đậu phộng;
	2. Mở nắp cối xay và cho tất cả nguyên liệu nêu trên vào trong cối, vặn chặt nắp, mở nắp bình nước và cho nước vào đến mực nước 300ml
	3. Ấn phím "Menu" , lựa chọn "Grain milk", ấm phím "Capacity" lựa chọn "300ml";
	4. Ấn phím "Start/Cancel" để hoàn thành thao tác

6. Cháo bí ngô

Nguyên liệu:	100g bí ngô (cắt thành 5 miếng 2*2*2cm), 20g hạt kê (khoảng 2/10 cốc đo), 10g gạo nếp (khoảng 1/10 cốc đo).
Thực hiện	1. Vo sạch hạt kê và gạo nếp, rửa sạch, gọt vỏ và cắt bí đỏ thành từng miếng;
	2. Mở nắp cối xay và cho tất cả nguyên liệu nêu trên vào trong cối, vặn chặt nắp, mở nắp bình nước và cho nước vào đến mực nước 500ml
	3. Ấn phím "Menu" , lựa chọn " Rice cereal", ấm phím "Capacity" lựa chọn "500ml";
	4. Ấn phím "Start/Cancel" để hoàn thành thao tác

7. Cháo mè gạo lứt đậu phộng

Nguyên liệu:	30g mè đen (khoảng 4/10 cốc đo), 30g đậu phộng (khoảng 4/10 cốc đo), 20g gạo lứt (khoảng 2/10 cốc đo), 10g kẹo đường
Thực hiện	1. Rửa sạch mè đen, đậu phộng và gạo lứt
	2. Mở nắp cối xay và cho tất cả nguyên liệu nêu trên vào trong cối, vặn chặt nắp, mở nắp bình nước và cho nước vào đến mực nước 500ml;
	3. Ấn phím "Menu" , lựa chọn " Rice cereal", ấm phím "Capacity" lựa chọn "500ml";
	4. Ấn phím "Start/Cancel" để hoàn thành thao tác

8. Súp cá nấm cà ri

Nguyên liệu:	1 con cá chép (khoảng 200g), 30g cà rốt (khoảng1/4, cắt thành các miếng 2*2*2cm), 10g phúc bồn tử, 10g nấm, 10g cà ri roux, 10g gừng, 4 tỏi (đối v ới cá chiên), lượng thích hợp dầu ăn và muối.
Thực hiện	1. Rửa sạch cá trắm sau khi chế biến, rửa sạch, cắt khúc, cà rốt, phúc bồn tử và nấm, lột vỏ, rửa sạch rồi cắt tỏi, gừng thành từng miếng
	2. Đổ lượng dầu thích hợp vào chảo, phi thơm tỏi và chiên cá đến khi vàng đều hai mặt. Bỏ đầu và đuôi sau khi chiên
	3. Mở nắp cối, cho tất cả nguyên liệu vào lòng cối, trừ muối, vặn chặt nắp, mở nắp bình nước và đổ nước đến vạch mức nước lớn nhất
	4. Ấn phím "Menu" lựa chọn "Fish soup" và ấn "Start/Cancel" để hoàn thành;
	5. Khi hoàn thành chương trình nấu, rắc muối vào soup cá và đảo đều. Lưu ý: Nếu nếu nấu súp với cá lớn hơn, nên cắt thành các khúc bé để cho kết quả tốt nhất

9. Súp bò

Nguyên liệu:	120g cà chua (khoảng 1/2), 50g thăn bò, 30g khoai mỡ (cắt thành tường miếng 2*2*2cm), 4-5 lát chanh tươi
Thực hiện	1. Rửa và cắt cà chua thành từng miếng, gọt vỏ, rửa sạch và cắt khoai mỡ thành từng miếng, rửa sạch và thái miếng thăn bò;
	2. Đổ nước vào nồi, thêm lát gừng và lát chanh, chần các lát thăn bò qua nước lạnh rồi rửa sạch;
	3. Mở nắp cối xay, cho các lát thăn bò, khoai mỡ và cà chua vào lòng cối, vặn chặt nắp cối, mở nắp bình nước và đổ nước đến vạch mức nước tối đa
	4. Ấn phím "Menu" để lựa chọn "Fish soup" và ấn "Start/Cancel" để hoàn thành
	5. Sau khi hoàn thành, thêm gia vị theo khẩu vị từng người

10. Trà sữa khoai môn sữa tươi

Nguyên liệu:	Phần cốt trà sữa: 80g khoai môn (khoảng 1 củ, cắt miếng 2 * 2 * 2cm), 20g sữa đặc và 1,5g trà đen. 50g whipping cream
Thực hiện	1. Rửa sạch, gọt vỏ và cắt khoai môn thành từng miếng;
	2. Mở nắp cối xay và cho tất cả nguyên liệu trà sữa vào trong cối, vặn chặt nắp, mở nắp bình nước và cho nước vào đến mực nước 400ml;
	3. Ấn phím "Menu" lựa chọn "Milk tea", ấn "Capacity" lựa chọn "400mL", và sau đó ấn "Start/Cancel" để hoàn thành thao tác;
	4. Đổ whipping cream vào bát và đánh bằng máy đánh trứng cho đến khi các vân nổi lên.
	5. Rót trà sữa vào trong cốc thủy tinh, và đổ wipping cream đã được đánh bông vào

11.Trà sữa hoa hồng

Nguyên liệu:	10g yến mạch (khoảng 2/10 cốc đong), 10g đường cát trắng, 5g hoa hồng khô, 2g trà đen, 250ml sữa nguyên chất (1 hộp).
Thực hiện	1. Rửa sạch hoa hồng đã phơi khô và cắt bỏ phần cuống;
	2. Mở nắp cối xay và cho tất cả nguyên liệu vào trong cối, vặn chặt nắp, mở nắp bình nước và cho nước vào đến mực nước 300ml;
	3. Ấn phím "Menu" lựa chọn "Milk tea", ấn "Capacity" lựa chọn "300mL",
	4. Ấn "Start/Cancel" để hoàn thành thao tác;
	Lời khuyên: Khi sử dụng chức năng pha trà sữa và thành phần chứa sữa, nên chọn dung tích "300ml" hoặc "400ml". Đối với dung tích 300ml, thêm 250ml sữa; Đối với dung tích 400ml, thêm 350ml sữa.

12. Nước táo, cà chua bi

Nguyên liệu:	100g cà chua bi (khoảng 10 quả), 60g táo (khoảng 1/4, cắt thành các miếng 2*2*2cm), lượng mật ong phù hợp, 250ml nước sạch.
Thực hiện	1. Rửa sạch táo, cắt miếng, bỏ lõi, cà chua bi rửa sạch
	2. Mở nắp cối xay và cho tất cả nguyên liệu vào trong cối, vặn chặt nắp, mở nắp bình nước và cho nước vào đến mực nước vệ sinh cối
	3. Ấn phím "Menu" chọn "Juice";
	4. Ấn phím "Start/Cancel" để hoàn thành.
	Lời khuyên: Hiệu quả tốt hơn với trái cây tươi để trong tủ lạnh.

13. Sữa đu đủ

Nguyên liệu:	130g đu đủ (khoảng 1/2, cắt thành từng miếng 2*2*2cm), 200ml sữa, 100ml nước tinh khiết.
Thực hiện	1. Rửa quả đu đủ, bóc vỏ bỏ và hạt, cắt thành từng miếng;
	2. Mở nắp cối xay và cho tất cả nguyên liệu vào trong cối, vặn chặt nắp, mở nắp bình nước và cho nước vào đến mực nước vệ sinh cối
	3. Ấn phím "Menu" chọn "Juice";
	4. Ấn phím "Start/Cancel" đê hoàn thành.
	Lời khuyên: Hiệu quả tốt hơn với trái cây tươi để trong tủ lạnh.