

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
MÁY LÀM SỮA HẠT ĐA NĂNG



INSTRUCTION MANUAL
MULTI-FUNCTION GRAIN MILK MAKER

Model: MK-316

Read this instruction manual carefully before using!
Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng!

- 9. Trước khi lắp đặt hoặc tháo gỡ bất kỳ bộ phận nào của máy để vệ sinh, cần phải để cho máy nguội hoàn toàn.
- 10. Tổng lượng nguyên liệu và nước không được vượt quá vạch đo tối đa tương ứng với đồ lạnh hoặc đồ nóng trên cối xay.
- 11. Không di chuyển máy trong suốt quá trình vận hành để tránh làm rơi vãi nguyên liệu thực phẩm dẫn đến bỏng, chập điện.
- 12. Đặt máy trên bề mặt bằng phẳng, ổn định và chịu nhiệt.
- 13. Máy này chỉ thích hợp để sử dụng trong gia đình, không sử dụng trong công nghiệp hoặc thương mại.

a. Không chạm vào cối xay khi máy đang hoạt động:

Trong quá trình hoạt động của máy, nhiệt độ bề mặt của cối xay sẽ tăng cao. Vui lòng không chạm trực tiếp bằng tay và không cho trẻ em gần gần và sử dụng.



b. Không tự ý tháo rời, sửa chữa hoặc thay thế:

Tự ý tháo lắp hoặc sửa đổi, dễ gây lỗi ráp kém và hỏng hóc và tai nạn khó lường.



c. Chú ý trong khi vệ sinh máy:

Khi vệ sinh máy không được ngâm, rửa trực tiếp máy với nước để tránh hỏng thân máy và những tai nạn có thể xảy ra.



HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

1. Chuẩn bị các nguyên liệu phù hợp theo công thức và cắt thành từng miếng, cho vào cối.

2. Thêm nước không được vượt quá vạch tối đa của cối.

3. Vặn chặt nắp chống tràn theo chiều kim đồng hồ.

4. Đẩy nắp cối theo hướng dẫn bên dưới.

5. Kết nối với nguồn điện.

6. Tay cầm của cối phải thẳng hàng với khớp nối phía bên phải của thân máy.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ, BẢO QUẢN

- 1. Vui lòng vệ sinh sản phẩm kịp thời sau mỗi lần sử dụng.
- 2. Rút phích cắm điện trước khi vệ sinh sản phẩm.
- 3. Khi vệ sinh, phải vệ sinh riêng thân máy và cối xay.

Vệ sinh thân máy

Bạn có thể dùng khăn ướt với chất tẩy rửa trung tính, sau đó lau lại bằng khăn khô.

Vệ sinh cối xay

- Nắp cối và nắp chống tràn có thể rửa và ngâm trong nước.
- Lau sạch bằng khăn khô sau khi vệ sinh và để khô tự nhiên.

Cẩn thận với các lưỡi dao

- Dùng miếng bọt biển, bàn chải hoặc khăn để rửa sạch cối xay và nắp cối, sau đó úp ngược chúng lại cho khô, để nơi khô ráo.
- Nếu khó làm sạch cận bên dưới đáy cối, hãy cho một ít nước ấm vào cối, đợi đến khi cận bên mềm ra, dùng bàn chải chà sạch theo cùng chiều, sau đó tráng lại bằng nước sạch.

CÔNG THỨC LÀM SỮA HẠT

Sữa đậu nành yến mạch đồ uống	Nguyên liệu: Đậu nành (60g), đậu phộng (30g), yến mạch (20g), nước (800ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Soymilk" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, thêm đường tùy theo sở thích và thưởng thức.
Sữa đậu nành hạnh nhân	Nguyên liệu: Đậu nành (60g), hạnh nhân (30g), nước (800ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Soymilk" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, thêm đường tùy theo sở thích và thưởng thức.
Sữa đậu nành với quả lê và củ su hào	Nguyên liệu: Đậu nành (60g), củ huê (8g), ½ quả lê (lột vỏ, bỏ hạt và cắt thành miếng), nước (800ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Soymilk" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, thêm đường tùy theo sở thích và thưởng thức.
Sữa đậu nành kết hợp với đậu đỏ đậu phộng	Nguyên liệu: Đậu nành (60g), Đậu phộng (30g), Đậu đỏ (20g), nước (800ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Soymilk" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, thêm đường tùy theo sở thích và thưởng thức.
Cháo bí đỏ	Nguyên liệu: Bí đỏ (cắt thành miếng - 20g), gạo (50g), táo tàu (lột vỏ - 3 trái), nước (750ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Rice paste" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, nêm nếm gia vị và thưởng thức.
Cháo khoai tím	Nguyên liệu: khoai tím (lột vỏ và cắt miếng - 150g), gạo (80g), nước (1000ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Rice paste" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, nêm nếm gia vị và thưởng thức.
Cháo hạt sen và táo tàu đỏ	Nguyên liệu: táo tàu đỏ (bỏ hạt và cắt miếng - 20g), hạt sen (ngâm nước - 25g), gạo (70g), nước (800ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Rice paste" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, nêm nếm gia vị và thưởng thức.
Cháo dinh dưỡng	Nguyên liệu: Đậu nành đen (băm nhỏ - 30g), quả óc chó (cắt nhỏ - 30g), hạt mè (20g), lúa mạch (20g), đậu phộng (10g), gạo (90g), nước (750ml). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó cho nước vào; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chế độ "Rice paste" trên bảng điều khiển; 3. Sau khi hoàn thành, nêm nếm gia vị và thưởng thức.

Sữa mè đen hạt điều	Nguyên liệu: Hạt điều tươi (50g), mè đen (50g), muối, nước (1000ml) Cách làm: 1. Ngâm mè đen (> 8 tiếng) và hạt điều tươi (2,5 tiếng) trong nước muối, sau đó rửa sạch trước khi nấu; 2. Cho mè đen và hạt điều đã ngâm vào cối xay với 1000ml nước, lắp đặt máy và chọn chức năng "Soymilk"; 3. Cho đến khi chương trình kết thúc, đổ hỗn hợp sữa ra rây lọc để chất lấy sữa và thưởng thức.
Sữa cà rốt hạnh nhân	Nguyên liệu: Cà rốt (750g), hạnh nhân tươi (50g), muối, nước (1000ml) Cách làm: 1. Ngâm hạnh nhân trong nước muối từ 8-12 tiếng, sau đó lột vỏ; 2. Cà rốt gọt bỏ vỏ, cắt khúc (2-3 cm) rồi cho vào cối xay cùng với 1000ml nước, cài đặt máy và chọn chức năng "Soymilk"; 3. Cho cà rốt đến khi chương trình kết thúc, đổ hỗn hợp sữa ra rây lọc để chất lấy sữa và thưởng thức.
Sữa đậu xanh hạt sen	Nguyên liệu: Hạt sen tươi (50g), đậu xanh (50g), muối, nước (1000ml) Cách làm: 1. Ngâm đậu xanh trong nước muối tối thiểu 8 tiếng, sau đó đãi vỏ; 2. Cho đậu xanh đã ngâm và hạt sen vào cối xay cùng với 1000ml nước, cài đặt máy và chọn chức năng "Soymilk"; 3. Cho cà rốt đến khi chương trình kết thúc, đổ hỗn hợp sữa ra rây lọc để chất lấy sữa và thưởng thức.
Sữa đậu đỏ mè trắng	Nguyên liệu: Đậu đỏ (50g), mè trắng (50g), muối, nước (1000ml) Cách làm: 1. Ngâm đậu đỏ trong nước muối ít thiểu 8 tiếng, sau đó đãi vỏ; 2. Cho đậu đỏ và mè trắng vào cối xay cùng với 1000ml nước, cài đặt máy và chọn chức năng "Soymilk"; 3. Cho cà rốt đến khi chương trình kết thúc, đổ hỗn hợp sữa ra rây lọc để chất lấy sữa và thưởng thức.
Sữa matcha hạnh nhân	Nguyên liệu: Hạnh nhân (100g), bột matcha (10g), muối, nước (1000ml) Cách làm: 1. Ngâm hạnh nhân trong nước muối từ 8-12 tiếng; 2. Pha bột matcha với 100ml nước đun sôi để nguội và lọc; 3. Cho hạnh nhân đã ngâm vào cối xay cùng với 900ml nước và 100ml matcha, cài đặt máy và chọn chức năng "Soymilk"; 4. Cho cà rốt đến khi chương trình kết thúc, đổ hỗn hợp sữa ra rây lọc để chất lấy sữa và thưởng thức.
Sữa đậu phộng hạt sen	Nguyên liệu: Hạt sen tươi (50g), đậu phộng (50g), muối, nước (1000ml) Cách làm: 1. Ngâm đậu phộng trong nước muối ít thiểu 8 tiếng, sau đó bỏ vỏ; 2. Cho đậu phộng đã ngâm và hạt sen vào cối xay cùng với 1000ml nước, cài đặt máy và chọn chức năng "Soymilk"; 3. Cho cà rốt đến khi chương trình kết thúc, đổ hỗn hợp sữa ra rây lọc để chất lấy sữa và thưởng thức.

VI

MÔ TẢ SẢN PHẨM



HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

- 1. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này trước khi sử dụng sản phẩm. Tham khảo hướng dẫn và công thức để chọn chức năng và nguyên liệu tương ứng.
- 2. Trước khi sử dụng, vui lòng kiểm tra điện áp của nhà bạn có phù hợp với điện áp của máy được ghi trên tem bạc hay không.
- 3. Nếu dây nguồn bị hỏng, để tránh nguy hiểm, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành hoặc người có trình độ chuyên môn để được hướng dẫn thay thế, sửa chữa.
- 4. Giữ máy xa tầm tay của trẻ em.
- 5. Vui lòng vận hành máy trên mặt bằng phẳng, không đặt máy trên thảm, khăn và các vật dụng khác khi đang vận hành, và đặt máy tránh xa mép bàn để tránh bị rơi vỡ.
- 6. Không đặt máy gần bếp ga, bếp lửa....
- 7. Không sử dụng máy gần các vật dễ gây cháy, như rèm cửa, khăn trải bàn....
- 8. Không sử dụng các phụ kiện (như cối thủy tinh, nắp đáy...) không do nhà sản xuất, đại lý, trung tâm dịch vụ khuyến nghị để tránh xảy ra nguy hiểm.

d. Vị trí sử dụng:

Hãy chú ý đến vị trí đặt của máy. Không đặt máy ở một vị trí không ổn định trên bàn. Giữ khoảng cách nhất định với tường hay các vật dụng khác và thông gió tốt xung quanh để đảm bảo tuổi thọ của máy.

e. Chú ý trong quá trình sử dụng:

Không để máy trực tiếp vào tủ lạnh, tủ đông vì nhiệt độ tích tụ làm lạnh và nhiệt độ thấp sẽ gây ra hiện tượng "nước đọng" bên trong máy, dễ làm hỏng các bộ phận của máy.

- 14. Lưỡi dao của máy rất bén, do đó vui lòng không chạm tay vào lưỡi dao.
- 15. Đối với đồ nóng, lượng nguyên liệu và nước không được ít hơn 600ml và không được cao hơn vạch của mức nước tối đa của đồ nóng. Đối với đồ lạnh, lượng nguyên liệu và nước không được ít hơn 500ml và không được cao hơn mức nước tối đa của đồ lạnh. Nếu lượng nguyên liệu và nước quá ít có thể gây chảy đầy cối, hoặc nếu quá nhiều sẽ làm cho nguyên liệu bị tràn ra khỏi cối.
- 16. Không chạm vào cối thủy tinh, nắp cối hoặc mở nắp chống trào phía bên trên khi máy đang vận hành các chức năng nấu để tránh bị bỏng.
- 17. Máy này sử dụng một động cơ tốc độ cao và điều khiển tốc độ biến thiên liên tục khi ngừng của bằng điện. Bình thường có âm thanh nhanh và chậm không liên tục khi ngừng.
- 18. Máy sẽ ngừng hoạt động nếu bạn nhấn cái lên hoặc mở nắp cối khi nó đang hoạt động.
- 19. Vui lòng không cho gia vị (đường cắt, đường đen...) vào cối trong quá trình vận hành, để gia vị không bị dính vào đáy cối.
- 20. Trước khi kết nối nguồn điện, hãy đảm bảo rằng các dây, nắp cối và nắp chống tràn đã được lắp đúng vị trí.

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm	Máy làm sữa hạt đa năng	Công suất	800 W
Model	MK-316	Dung tích	1,75 L
Điện áp	AC220-240V / 50-60Hz	Kích thước sản phẩm	23 x 20 x 42 cm

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Cách sử dụng bảng điều khiển
On/Off: Dùng để bật/tắt máy. Nhấn nút "Bật - Bắt đầu - Huỷ - Tắt" máy.

- Bật máy:** Khi máy được kết nối với nguồn điện, máy sẽ phát ra âm thanh và đèn báo của nút "On/Off" sẽ nhấp nháy. Nhấn nút "On/Off" trên bảng điều khiển và tất cả các đèn báo sẽ sáng lên, lúc này máy đang ở trạng thái chờ.
- Bắt đầu:** Khi máy đang ở chế độ chờ, nếu bạn muốn làm sữa đậu nành, hãy lựa chọn chức năng "Soymilk" sau đó nhấn nút "On/Off" để máy bắt đầu hoạt động.
- Hủy thao tác:** Khi máy đang hoạt động với chức năng nào đó đã được chọn, nếu bạn muốn hủy, hãy nhấn giữ nút "On/Off" trong 1 giây để hủy chức năng hiện tại của chương trình.
- Tắt máy:** Nếu không có chức năng nấu được chọn, hãy nhấn vào nút "On/Off" trong 1 giây, sau đó màn hình và đèn báo sẽ trở về trạng thái chờ.
- Cài đặt sẵn thời gian hoạt động:** Nếu bạn muốn cài đặt thời gian nấu sữa đậu nành sau 8 tiếng nữa, hãy chọn chức năng "Soymilk" trước, sau đó chọn nút "Preset time", Nhấn liên tục nút "Preset time" để điều chỉnh thời gian hẹn thành 8 giờ; sau đó nhấn nút "On/Off" máy bắt đầu hẹn thời gian (chương trình làm sữa đậu nành sẽ tự động khởi động sau 8 giờ).

Lưu ý: Một số nguyên liệu sẽ bị biến chất do ngâm lâu trong nước. Nếu thời gian cài đặt trước quá lâu, không nên sử dụng chức năng cài đặt thời gian trước cho các loại nguyên liệu như: sữa, cà, tôm, gà, sườn, heo, bò,...

- Khuyến Lạm sạch:** Ở chế độ chờ, nhấn nút "Joggling/Cleaning" trên bảng điều khiển và máy sẽ khởi động ngay lập tức. Nhấn nút "Joggling/Cleaning" một lần nữa để kết thúc. Lưỡi dao sẽ ngừng quay (động cơ chạy không quá 30 giây).
- Sữa đậu nành/Cháo/Bắp:** Tham khảo công thức chế biến hoặc tùy theo sở thích cá nhân, đậu nành, gạo, bắp không quá 100g (mức nước của các nguyên liệu không được cao hơn mức nước nấu tối đa). Ở chế độ chờ, chọn chức năng "Soymilk / Rice paste / Corn". Sau khi hoàn thành, máy sẽ phát ra âm thanh báo kết thúc và nhắc nhở sẽ xuất hiện.
- Nước ép rau củ quả:** Tùy theo công thức và sở thích cá nhân, thêm một ít trái cây tươi (cắt thành miếng không quá 5cm) và một ít nước (thêm một chút đá để ngon hơn), chọn chức năng "Fruit vegetables" trong chế độ chờ (vị chức năng này, máy sẽ không được làm nóng). Âm thanh báo kết thúc và nhắc nhở kèm theo sẽ xuất hiện sau khi chương trình hoàn thành.
- Xay sinh tố:** Cho trái cây và đồ ăn khô theo sở thích cá nhân, chọn chức năng "Smoothie" (với chức năng này, máy sẽ không được làm nóng) ở chế độ chờ. Sau khi hoàn thành, máy sẽ phát ra âm thanh báo kết thúc và nhắc nhở kèm theo sẽ xuất hiện.

Hướng dẫn vận hành

- Tháo bỏ toàn bộ bao bì và nhãn dán trước khi sử dụng máy lần đầu.
- Đặt thân máy trên bề mặt cứng, bằng phẳng và chịu nhiệt để máy có thể hoạt động ổn định trong suốt quá trình vận hành.
- Lắp cối thủy tinh vào bên trên thân máy sao cho các khớp nối khớp với nhau.
- Cho nguyên liệu và nước vào cối, sau đó kết nối máy với nguồn điện.
- Đẩy chặt nắp cối và nắp chống tràn phía trên để tránh cho các nguyên liệu bị văng ra hoặc tràn ra ngoài khi máy đang hoạt động.
- Nhấn nút "On/Off" để vào chế độ chờ.
- Lựa chọn chức năng phù hợp với từng mục đích chế biến.
- Nhấn nút "On/Off" một lần nữa để máy bắt đầu hoạt động. Mở nắp để thêm gia vị sau khi hoàn thành quy trình.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Máy không hoạt động	Máy chưa được kết nối với nguồn điện. Cối thủy tinh chưa gắn vào thân máy đúng cách. Chưa đẩy nắp cối và nắp chống tràn	Vui lòng kiểm tra xem máy đã được kết nối với nguồn điện phù hợp hay chưa. Lắp đặt lại cối thủy tinh sao cho khớp với các khớp nối phía trên của thân máy. Vui lòng đẩy nắp cối và nắp chống tràn trước khi vận hành máy.
Có mùi lạ khi sử dụng máy lần đầu	Mùi lạ phát ra từ bề mặt cao su của động cơ chính, do sản phẩm được thiết kế bằng chất liệu chống mài mòn, giúp có định thân cối xay, giảm sốc và tiếng ồn. Điện áp của nhà bạn quá thấp hoặc không ổn định.	Sau vài lần sử dụng mùi lạ sẽ dần biến mất. Vì vậy, máy được khuyến khích để ở nơi thông gió. Vui lòng đảm bảo điện áp của nhà bạn phù hợp với điện áp được ghi trên tem bạc của máy.
Không thể xay, cắt nguyên liệu	Lượng nguyên liệu quá ít hoặc quá nhiều. Thiếu nước.	Dùng máy và điều chỉnh lượng nguyên liệu phù hợp. Vui lòng thêm nước vào máy để ứng lượng nước tối đa và tối thiểu đối với đồ nóng hoặc lạnh.
Máy bị tràn	Có quá nhiều nước.	Vui lòng thêm nước vào máy không vượt quá vạch tối đa đối với đồ nóng hoặc lạnh.
Lỗi E1	Nắp chừa được đẩy đúng cách. Phần cảm biến trên nắp chừa khớp với tay cầm. Thân máy chưa được lắp đặt đúng cách.	Lắp lại nắp hoặc lắp lại thân máy đúng cách theo hướng dẫn ở mục hướng dẫn lắp đặt.
Lỗi E2	Máy bị lỗi (chập cảm biến).	Liên hệ với trung tâm bảo hành.
Lỗi E3	Trong cối không có nước hoặc đẩy cối bị chảy (chế độ bảo vệ quá nhiệt). Máy bị lỗi (đoạn mạch).	Vui lòng kiểm tra tỷ lệ nguyên liệu và lượng nước theo công thức yêu cầu. Liên hệ với trung tâm bảo hành.
Chỉ đun nóng mà không khuấy (không cài sẵn)	Bơ mạch của máy bị lỗi	Liên hệ với trung tâm bảo hành.

HƯỚNG DẪN QUÉT MÃ QR KÍCH HOẠT BẢO HÀNH

Cách 1: Quét mã QR bằng Zalo

Mở ứng dụng Zalo

Click vào dấu (+)

Click vào "Quét mã QR"

Di chuyển vùng quét đến mã QR

Click vào "Có" để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành

Cách 2: Quét mã QR trên Iphone với hệ điều hành IOS11

Hướng dẫn kích hoạt chức năng quét mã QR bằng camera: Vào Settings (cài đặt) > Camera (máy ảnh) > Scan QR Code (quét mã QR).

Sau khi cài đặt xong bạn mở phần mềm chụp ảnh và chuyển camera đến mã QR sau đó bạn sẽ nhận được thông báo, bạn hãy click vào "Kết nối" và làm theo hướng dẫn

