

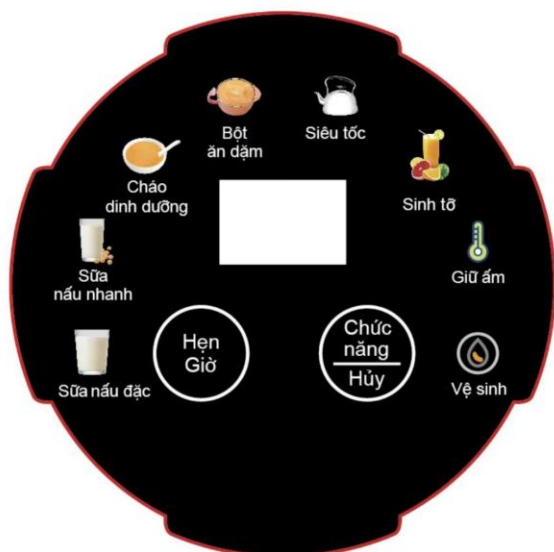
LƯU Ý KHI SỬ DỤNG MÁY LÀM SỮA HẠT

- 01.** Nên sử dụng cốc đong nguyên liệu được tặng kèm cùng máy, nguyên liệu chỉ sử dụng từ 1 - 2 cốc, dài dưới 1cm. Lượng nước vừa phải, trong vạch mức giới hạn
 - 02.** Đóng nắp khớp với vị trí tay cầm, nếu nắp đóng không đúng vị trí máy sẽ hiển thị “E1”, đây là cơ chế cảnh báo an toàn. Ngoài ra khi mở nắp cần xoay ngược chiều kim đồng hồ (không dùng sức kéo, giật nắp).
 - 03.** Không trực tiếp xả nước vào vỏ máy. Làm nguội bình trước khi làm sạch
 - 04.** Trong quá trình vệ sinh làm sạch máy xay nấu nên hạn chế việc xả nước vào phần bảng điều khiển cảm ứng. Trước khi rửa máy có thể sử dụng chức năng Làm sạch -> đổ nước vào máy để làm sạch.
 - 05.** Sau khi rửa sạch máy nên lau khô phần phía dưới đáy, không úp ngược máy lên trên, nhằm hạn chế việc nước ngấm vào phần mạch bên trong máy dẫn đến hiện tượng lỗi mạch điện.
 - 06.** Dùng khăn khô lau vỏ, bình sau khi vệ sinh, sau đó đặt máy nơi khô ráo, thoáng mát.
 - 07.** Không đặt sản phẩm ở nơi áp suất cao, tránh xa lửa, nguồn nhiệt.
 - 08.** Khi dùng chức năng xay nấu sữa hạt thì ĐUỜNG và GIA VỊ chỉ cho vào máy khi đã nấu xong, cho vào từ đầu sẽ dẫn đến hiện tượng đen, khô ở đáy cối.
 - 09.** Đối với nguyên liệu cần phân loại các loại hạt:
 - (1) Nên thử nghiệm vài lần và điều chỉnh lượng thực phẩm phù hợp để cho ra kết quả tốt nhất. Cũng nên quấy nhẹ trước khi sử dụng với các loại thực phẩm để hương vị được ngon hơn.
 - (2) Quét một chút xiu dầu lên đáy bình trước khi sử dụng chế độ “Cháo bột” sẽ giúp hạn chế việc dính đáy.
 - (3) Sau khi máy hoàn thành chu trình nấu, nếu muốn pha thêm gia vị, có thể mở nắp bỏ thêm vào máy, đóng nắp và chọn chế độ **“Nước ép”** để trộn đều.
- Lưu ý: Hạt đỗ; đậu; yến mạch có độ nở, nở rất cao. Yến mạch thì đặc nên khi nấu những hạt này nên giảm số lượng nước và hạt xuống (đặc biệt khi nấu với máy xay nấu hoặc máy làm sữa vì không cần bỏ bã mà sẽ xay nhuyễn mịn tận dụng tất cả bã, xác hạt).*
- 10.** Lỗi trào sữa ra ngoài

Việc trào sữa nguyên nhân thường do việc cho lượng nước và nguyên liệu quá nhiều. Vì vậy, nên cho lượng nước trong mức giới hạn. Với riêng các loại hạt đậu, đỗ như: đậu gà; đậu nành hoặc các loại hạt có tính năng trương nở, thì cần cho ít hạt hơn và cho lượng nước phù hợp.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÔ TẢ CHỨC NĂNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN



(1) Màn hình hiển thị: Hiển thị thông tin thời gian của

(2) Phím Chức năng: Phím này được sử dụng để “chọn chức năng” hoặc “hủy thao tác” khi sử dụng máy.

1. Chọn chức năng. Máy sẽ tự động bắt đầu thực thi chức năng đã được chọn sau 3s kể từ khi nhấn phím.

2. Hủy chức năng Khi máy đang hoạt động, nhấn và giữ phím “Chức năng” trong 3s để dừng chương trình và trở về trạng thái chờ

(3) Phím hẹn giờ: nhấn phím “Hẹn giờ” một lần để vào trạng thái hẹn giờ. Nhấn tiếp phím “Hẹn giờ” để đặt thời gian mong muốn trong khoảng từ 01 đến 18 tiếng (mỗi lần ấn tăng thêm 1 tiếng)

HDSD MÁY XAY NẤU ĐA NĂNG

Chức năng Sữa nấu đặc (Thời gian xay nấu trong 36 phút)

1. Cho nguyên liệu (40-50g) và nước đến vạch cao nhất
2. Sau khi cắm nguồn điện ấn nút **Chức năng** -> Chức năng **Sữa nấu đặc**
3. Sau 36 phút máy xay sẽ cho ra thành phẩm (Chú ý không mở nắp hoặc di chuyển nắp khi máy hoạt động, nếu lỡ mở nắp, bạn cần đổ hết hỗn hợp trong máy ra, thêm nước và hạt vào rồi mới nấu lại, nếu không sẽ bị dính đáy và trào ra ngoài).

Các chức năng khác sử dụng tương tự:

- Chức năng làm sữa nấu nhanh: Ấn nút **Chức năng** – chọn chức năng **Sữa nấu nhanh**, thời gian khoảng 28 phút cho toàn bộ chu trình. (Chú ý không mở nắp hoặc di chuyển nắp khi máy hoạt động, nếu lỡ mở nắp, bạn cần đổ hết hỗn hợp trong máy ra, thêm nước và hạt vào rồi mới nấu lại, nếu không sẽ bị dính đáy và trào ra ngoài).
- Chức năng nấu cháo ăn dặm: Ấn nút **Chức năng** – chọn chức năng **Bột ăn dặm**, chu trình này có xay và nấu kết hợp trong 36 phút. (nấu cháo bột ăn dặm cho bé) (Chú ý không mở nắp hoặc di chuyển nắp khi máy hoạt động, nếu lỡ mở nắp, bạn cần đổ hết hỗn hợp trong máy ra, thêm nước và hạt vào rồi mới nấu lại, nếu không sẽ bị dính đáy và trào ra ngoài).

- Chức năng cháo dinh dưỡng: Ấn nút **Chức năng** – chọn chức năng **Cháo dinh dưỡng**, chu trình hoạt động 30 phút. (nấu súp, thức ăn bổ sung cho bé) (Chú ý không mở nắp hoặc di chuyển nắp khi máy hoạt động, nếu lỡ mở nắp, bạn cần đổ hết hỗn hợp trong máy ra, thêm nước và hạt vào rồi mới nấu lại, nếu không sẽ bị dính đáy và trào ra ngoài).
- Chức năng đun nước: Ấn nút **Chức năng** – chọn chức năng **Siêu tốc**, chu trình này hoạt động trong 12 phút. Khi màn hình hiển thị 00 là nước đã sôi và chuyển sang chế độ chờ. (Chú ý không mở nắp hoặc di chuyển nắp khi máy hoạt động)
- Chức năng sinh tố: Ấn nút **Chức năng** – chọn chức năng **Sinh tố**, chu trình này hoạt động trong 3 phút. Nước và trái cây nên theo tỉ lệ 1:3, có thể thay nước bằng sữa. Không để nguyên liệu quá vạch cao nhất
- Chức năng Làm sạch: Ấn nút **Chức năng** → chọn chức năng Vệ sinh, chế độ này sẽ giúp đánh sạch các cặn bẩn nguyên liệu còn sót lại, chu trình hoạt động 1 -8 phút. (nên để nước ở vạch cao nhất)
- Giữ nhiệt: Thời gian giữ nhiệt mặc định là 6 giờ với nhiệt độ 55 độ C.

CHÚ Ý:

- Khi máy vừa hoạt động xong, nên để máy nghỉ 30 phút mới sử dụng tiếp. Nếu máy còn quá nóng sẽ không hoạt động.
- Không để nước vào bảng điều khiển hoặc tay cầm. Nếu không may bị nước vào cần lau và sấy khô ngay và cho máy nghỉ, phơi ở nơi khô ráo.

Công thức nấu sữa hạt cực ngon

Lưu ý:

- Dưới đây là các công thức mẫu, các bạn có thể thay đổi nguyên liệu và định lượng tùy theo sở thích, không nên nấu quá đặc. Mỗi lần nấu khoảng 40g hạt cho 800ml nước
- Có thể mix nhiều loại hạt trong 1 lần nấu. Nếu nhiều hạt chọn chế độ **nấu sữa đặc**, ít hạt chọn chế độ **nấu sữa nhanh**

Sữa hạt	Sữa đậu nành- đậu đỏ	Nguyên liệu: đậu nành: 30g, đậu đỏ: 10g, 600-800ml nước, đường tùy khẩu vị và vài hạt muối. Cách làm : 1. Rửa sạch nguyên liệu, cho vào máy (trừ đường), thêm nước đến vạch giới hạn trên. 2. Đóng nắp, chọn chế độ: sữa đậu nành để máy hoạt động 3. Sau khi máy nấu xong, cho thêm đường, sữa tùy khẩu vị
	Sữa đậu nành- mè đen	Nguyên liệu: đậu nành: 30g, mè đen : 10g (có thể rang trước cho thơm), đường tùy khẩu vị và vài hạt muối, , 600-800ml nước. Cách làm : 1. Rửa sạch nguyên liệu, cho vào máy (trừ đường), thêm nước đến vạch giới hạn trên. 2. Đóng nắp, chọn chế độ: sữa đậu nành để máy hoạt động 3. Sau khi máy nấu xong, cho thêm đường, sữa tùy khẩu vị
	Sữa đậu nành- yến mạch- điều	Nguyên liệu: đậu nành: 20g, hạt điều: 15g (có thể dung điều rang sẵn), yến mạch 5g, đường tùy khẩu vị và vài hạt muối, , 600-800ml nước. Cách làm : 1. Rửa sạch nguyên liệu, cho vào máy (trừ đường), thêm nước đến vạch giới hạn trên. 2. Đóng nắp, chọn chế độ: sữa đậu nành để máy hoạt động 3. Sau khi máy nấu xong, cho thêm đường, sữa tùy khẩu vị
	Sữa đậu xanh- hạt óc chó	Nguyên liệu: đậu xanh: 25g, hạt óc chó: 15g (có thể dùng hạt rang sẵn), đường tùy khẩu vị và vài hạt muối, 600-800ml nước. Cách làm : 1. Rửa sạch nguyên liệu, cho vào máy (trừ đường), thêm nước đến vạch giới hạn trên. 2. Đóng nắp, chọn chế độ: sữa đậu nành để máy hoạt động 3. Sau khi máy nấu xong, cho thêm đường, sữa tùy khẩu

	Sữa đậu xanh-lá dứa	Nguyên liệu: đậu xanh: 35g, lá dứa xay, lọc lấy nước cốt, sữa, đường tùy khẩu vị và vài hạt muối, nước cốt dứa , 600-800ml nước. Cách làm : 1. Rửa sạch nguyên liệu, cho vào máy (trừ đường, cốt dứa), thêm nước đến vạch giới hạn trên. 2. Đóng nắp, chọn chế độ: sữa đậu nành để máy hoạt động 3. Sau khi máy nấu xong, cho thêm đường, sữa tùy khẩu vị, cho nước cốt dứa nếu thích
Nước trái cây	Cà chua	Nguyên liệu: Cà chua hoặc dưa hấu cắt miếng: 200g. 5g mật ong, nước Cách làm: 1. Cho nguyên liệu vào máy, thêm nước đến vạch giới hạn trên. 2. Đóng nắp 3. Chọn chế độ: sinh tố để máy tự hoạt động
	Dưa hấu	Nguyên liệu: Dưa hấu cắt miếng: 200g. sữa nếu thích, nước Cách làm: 1. Cho nguyên liệu vào máy, thêm nước hoặc sữa đến vạch giới hạn trên. 2. Cắm máy và đóng nắp 3. Chọn chế độ: sinh tố để máy tự hoạt động
	Xoài	Nguyên liệu: xoài cắt miếng: 200g. sữa, một chút nước cốt dứa nếu thích. Cách làm: 1. Cho nguyên liệu vào máy, thêm sữa, nước cốt dứa đến vạch giới hạn trên. 2. Cắm máy và đóng nắp 3. Chọn chế độ: sinh tố để máy tự hoạt động.
	Smoothy yến mạch và chuối	Nguyên liệu: 1 quả chuối nhỏ, yến mạch, sữa tươi không đường, mật ong tùy khẩu vị, 1/2 hộp sữa chua không đường hoặc sữa chua ít béo, 1 ít quế để tạo mùi. 1. Cho nguyên liệu vào máy đến vạch giới hạn trên. 2. Cắm máy và đóng nắp 3. Chọn chế độ: sinh tố để máy tự hoạt động
Nấu súp-Cháo ăn dặm cho bé	Cháo mè đen	Nguyên liệu: 10 g mè đen, 15g gạo lứt, 10 g đậu phộng Cách làm: 1. Rửa sạch nguyên liệu, cho vào máy đến vạch giới hạn. 2. Đậy nắp, chọn chế độ Bột ăn dặm 3. Sau khi nấu xong, cho gia vị theo ý thích
	Súp bí đỏ	Nguyên liệu: 10 g bí đỏ, 15g gạo lứt, 10 g đậu phộng Cách làm: 1. Rửa sạch nguyên liệu, cho vào máy đến vạch giới hạn. 2. Đậy nắp, chọn chế độ Cháo dinh dưỡng 3. Sau khi nấu xong, cho gia vị theo ý thích
	Cháo ăn dặm thịt rau củ	Nguyên liệu: Gạo, thịt xay, rau củ thái hạt lựu(nấu lỏng hay đặc theo sở thích) Cách làm: 1. Rửa sạch nguyên liệu, cho vào máy đến vạch giới hạn. 2. Đậy nắp, chọn chế độ Cháo dinh dưỡng 3. Sau khi nấu xong, cho gia vị theo ý thích
Sữa ngô	Sữa ngô	Nguyên liệu:hạt ngô 100g, nước, sữa đặc, sữa tươi không đường Cách làm: 1. Rửa sạch nguyên liệu, cho vào máy, đổ nước đến vạch giới hạn. 2. Đậy nắp, chọn chế độ Sữa nấu nhanh. 3. Sau khi nấu xong, cho sữa tươi hoặc sữa đặc theo ý thích