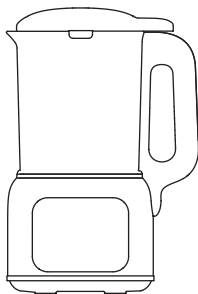


Our company is certified with the ISO
9001 Quality Management System
Công ty chúng tôi đã đạt được chứng
nhận của Hệ thống quản lý chất lượng
ISO 9001

Joyoung

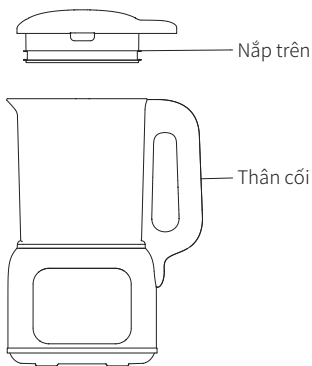
Operating Instructions Hướng dẫn sử dụng

Multi-functional Plant Milk Maker
Máy làm sữa hạt đa năng
JSM-135



Tên gọi các bộ phận và chức năng

Hình ảnh máy



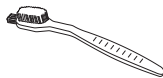
Bộ phận đi kèm bên trong



Ly đo lường

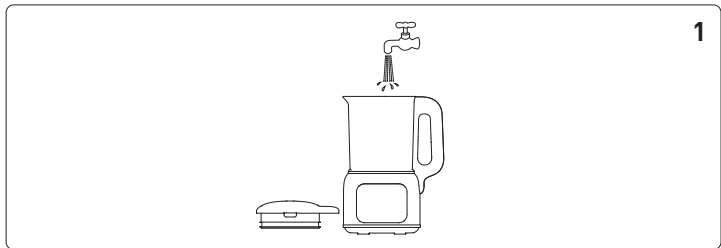


Dây nguồn



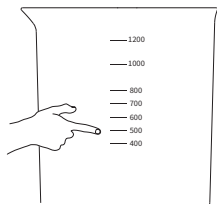
Bàn chải vệ sinh

Hướng dẫn nhanh



Rửa: Rửa sạch thành bên trong của cốc thủy tinh và lưỡi dao. Nếu cần, có thể sử dụng bàn chải vệ sinh.

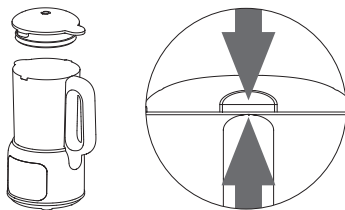
2



Xay: Cho các nguyên liệu tương ứng theo công thức hướng dẫn và thêm nước đến vạch thể tích quy định, sau đó tiến hành xay

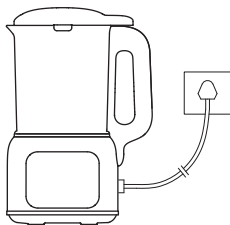
Làm các loại bột từ hạt (Sữa hạt, nước ngô, Cháo bột gạo thơm), thể tích nghiền tối đa là 800ml; Chức năng nấu (Cháo ngũ cốc, Súp, Món hầm,...) với thể tích tối đa là 1000ml
Chức năng xay đồ lạnh với công suất tối đa là 1200ml

3



Đóng nắp: Đóng kỹ phần nắp trên, đảm bảo phần tay cầm ở phần nắp đậy nằm cùng phía và ở giữa tay cầm của cối xay.

4



Kết nối nguồn điện: Khi kết nối với nguồn điện, máy sẽ phát ra tiếng "bíp" và tất cả đèn sẽ sáng lên.

88:88

Sữa lắc
 Nước ép
 Xay nhuyễn
 nóng
 Sữa bắp
 Súp
 Cháo ngũ cốc
 Cháo bột gạo
 Sữa hạt

Chế độ hẹn giờ — Hẹn giờ — Món hầm — **Bắt đầu/Hủy bỏ** — Vệ sinh — Chức năng — Phím chức năng
 Nút "Bắt đầu/Hủy bỏ"
Nhấn 2 giây để tắt

Ấn nút Menu:

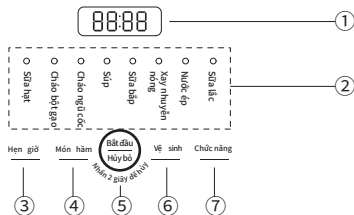
- Nhấn lần lượt vào các nút "Chức năng" để chọn chức năng tương ứng, sau đó nhấn vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để bắt đầu chức năng đã chọn. Trong quá trình hoạt động, các chức năng như ép trái cây và rau quả, làm sữa hạt, Súp dinh dưỡng và các món Món hầm, có thể được Hủy bỏ bất lúc nào bằng cách nhấn và giữ nút "Bắt đầu/Hủy bỏ". Các chức năng còn lại không thể bị Hủy bỏ sau khi máy đã hoạt động hơn 1 phút kể từ khi bắt đầu.
- Nhấn vào nút "Hẹn giờ" để hẹn trước thời gian cho chức năng đã chọn. Thời gian hẹn trước từ 3 đến 12 giờ. Một lần nhấn nút thời gian sẽ tăng thêm 30 phút, nhấn và giữ nút "Hẹn giờ" việc hiện giờ được nhanh hơn.
- Nhấn vào nút "Món hầm" sau đó nhấn nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để bắt đầu chức năng Món hầm. Trong quá trình Món hầm, nhấn và giữ nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để Hủy bỏ chức năng Món hầm.
- Nhấn vào nút "Làm sạch" sau đó nhấn nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để bắt đầu chức năng làm sạch. Trong quá trình làm sạch, nhấn và giữ nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để Hủy bỏ chức năng làm sạch.

Hướng dẫn trước khi sử dụng

- Vui lòng vệ sinh máy trước khi sử dụng

Cách sử dụng

Sơ đồ bảng điều khiển



- ① Bảng hiển thị thời gian ② Bảng chức năng hoạt động ③ Chế độ hẹn giờ ④ Chế độ Món hầm
 ⑤ Nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" ⑥ Chế độ làm sạch ⑦ Phím chức năng

Hướng dẫn thao tác sử dụng

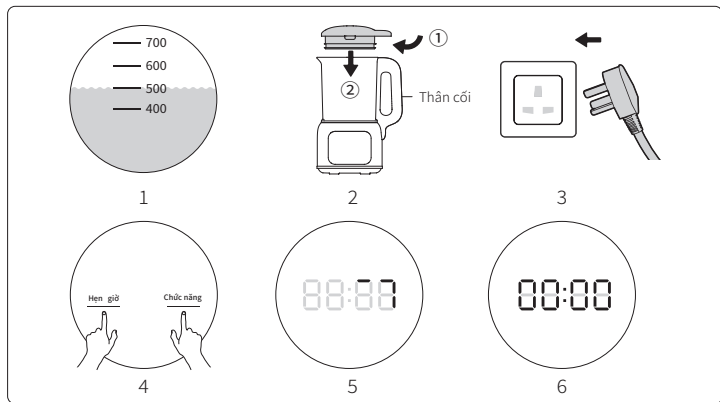
Chức năng	Thao tác
Bắt đầu/ Hủy bỏ	Sau khi lựa chọn chức năng mong muốn, nhấn vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ", máy sẽ chuyển sang trạng thái hoạt động. Nhấn và giữ nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" trong 3 giây nếu muốn Hủy bỏ chức năng vừa chọn, sau đó máy sẽ chuyển sang chế độ chờ.
Chức năng	Nhấn vào nút "chức năng", đèn của nút chức năng sẽ sáng lên. Nhấn vào nút chức năng một lần nữa, đèn của chức năng tiếp theo sẽ sáng lên. Tiếp tục nhấn cho đến khi đèn sáng ở chức năng muốn chọn
Hẹn giờ	Sau khi cho nguyên liệu và nước vào, chọn chức năng cần sử dụng. Thời gian hẹn được mặc định là 8 tiếng. Một lần nhấn thời gian sẽ tăng thêm 30 phút, nhấn và giữ để thao tác hẹn giờ được nhanh hơn. Các chức năng có thể hẹn giờ trước bao gồm : Nấu sữa đậu nành, xay bột, nấu cháo, Súp, Món hầm.
Món hầm	Sau khi cho nguyên liệu và nước vào, nhấn vào nút "Món hầm", sau đó nhấn nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để khởi động chức năng Món hầm.
Sữa hạt Xay nhuyễn nóng Sữa bắp Cháo bột gạo Cháo ngũ cốc Súp Nước ép Sữa lắc	Sau khi cho nguyên liệu vào, nhấn vào nút "Chức năng" cho đến khi đèn ở chức năng cần chọn sáng lên. Nhấn tiếp vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để khởi động chức năng vừa chọn. Đồng thời, bảng thời gian sẽ hiện thời gian đếm ngược. Sau khi thời gian đếm ngược kết thúc, màn hình hiển thị chữ "b" biểu thị nguyên liệu đang được giữ nhiệt, màn hình hiển thị chữ "END" biểu thị nguyên liệu không cần phải giữ nhiệt. Mở nắp cốc xay khi máy đang ở chế độ chờ và giữ nhiệt, bảng điều khiển sẽ hiển thị "OPEN" <ul style="list-style-type: none">Chức năng giữ nhiệt sẽ dành cho các chế độ nấu Sữa hạt, Sữa bắp, Cháo bột gạo, Cháo ngũ cốc, Súp và Món hầm. Chức năng xay bột (dung tích tối đa 800ml): Sữa hạt, các loại hạt đã nấu chín, Sữa bắp, Cháo bột gạo thơm Chức năng nấu Súp: (dung tích tối đa 1000ml): nấu Cháo ngũ cốc, Súp (khuấy và nghiền trong khi nấu), Món hầm Chức năng chế biến đồ lạnh: Nước ép, Sữa lắc Một số công thức làm nước ép trái cây và rau quả có thể đáp ứng yêu cầu xay đến 1200ml. Đối với các công thức khác vui lòng làm theo công thức trong hướng dẫn
Làm sạch	Chế độ này dùng để hỗ trợ làm sạch thân cốc thủy tinh. Sau khi cho 600ml nước sạch vào cốc xay (lượng nước có thể điều chỉnh cho phù hợp). Chọn chức năng "Làm sạch", nhấn vào nút "BẮT/TẮT" để khởi động chức năng làm sạch. Việc làm sạch sẽ được kết thúc sau khi chế độ đếm ngược kết thúc.

Chế độ nhận dạng độ cao

Lưu ý:

- Sản phẩm sẽ tự động thích nghi với nhiệt độ nước, độ cao và điện áp trong quá trình hoạt động. Điều chỉnh máy đến chức năng ở chế độ phù hợp nhất để đảm bảo giữ được đầy đủ dưỡng chất trong nguyên liệu và ngăn ngừa các vấn đề như nguyên liệu chưa chín, nguyên liệu bị tràn, khét do thay đổi điện áp.
- Có rất nhiều hơi nước trong quá trình nấu, vì vậy hãy cẩn thận để tránh bị bỏng.
- Sau khi hoàn thành chế độ nhận dạng độ cao, sản phẩm đã được điều chỉnh về chương trình sản xuất tối ưu ở môi trường bình thường và sẽ tiếp tục hoạt động ở chế độ này.

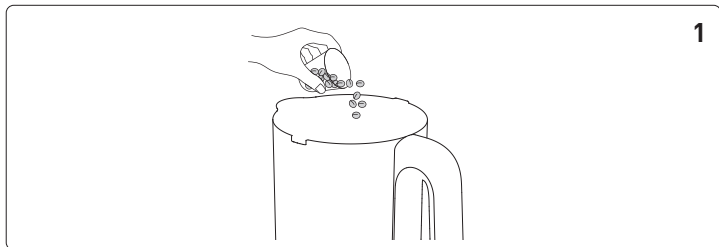
Để đảm bảo đầy đủ hiệu quả của việc chế biến thực phẩm, vui lòng thực hiện theo các bước sau trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên hoặc sau khi sản phẩm được vận chuyển đến khu vực có sự thay đổi về độ cao:



- Thêm nước (không thêm bất kỳ thành phần nào khác) vào mực nước trong khoảng 400mL~600mL
- Đặt phần nắp vào đúng vị trí (bảo đảm phần tay cầm của nắp nằm cùng phía và ở giữa tay cầm trên cối xay)
- Kết nối với nguồn điện
- Trong vòng 30 giây kể từ khi bật nguồn, nhấn và giữ phím "Hẹn giờ" và "Chức năng" trong 3 giây để mở chế độ nhận dạng độ cao thông minh;

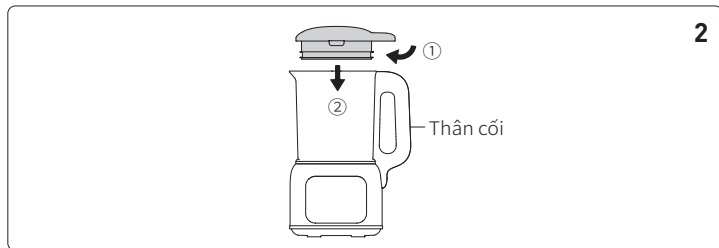
5. Trong quá trình nấu, máy sẽ tự trộn nguyên liệu trong thời gian ngắn, lúc này màn hình sẽ hiển thị "88:88" và máy làm sữa hạt sẽ đun nóng nước cho đến khi sôi;
6. Khi màn hình hiển thị "-- --" và phát ra "bíp...", có nghĩa việc điều chỉnh độ cao đã hoàn tất và nó tự động chuyển sang chế độ chờ.

Hướng dẫn sử dụng



Dùng cốc đo lường để đong lượng nguyên liệu theo công thức. Cho nguyên liệu vào cối xay, sau đó thêm vào lượng nước phù hợp (không được cao hơn vạch quy định và không được ít hơn lượng nguyên liệu).

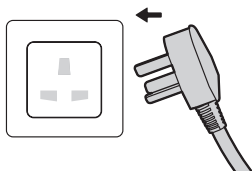
- Vui lòng thêm các thành phần theo đúng công thức và định mức.



Căn chỉnh các mẫu ở 2 bên nắp đậy với các mẫu trên phần miệng cối xay, ấn nắp đậy vào cối xay, sau đó xoay phần nắp ngược chiều kim đồng hồ để cố định nắp vào phần cối xay thủy tinh.

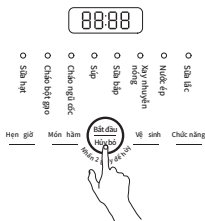
- Phần nắp phải được đậy chặt, không được lệch, xiêu vẹo.
- Cối xay thủy tinh có cơ chế bảo vệ an toàn, nếu phần nắp trên không được đậy đúng cách, máy sẽ không hoạt động và màn hình sẽ hiển thị lỗi "E03".

3



Cắm dây nguồn ở ổ cắm phía sau máy và bật nguồn, máy sẽ phát ra một tiếng "bíp" một lần và màn hình sẽ sáng lên.

4



Chọn chế độ sử dụng phù hợp với nhu cầu, sau đó nhấn vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để khởi động chế độ vừa chọn.

- Trong quá trình hoạt động, việc động cơ chuyển động nhanh, chậm hoặc không liên tục là điều bình thường.

5

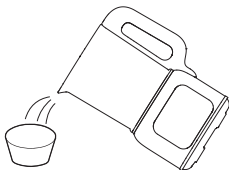


Sau khi nấu xong, máy sẽ phát ra âm thanh "bíp...", rút dây nguồn và mở nắp.

- Vui lòng chú ý và cẩn thận khi mở nắp, tránh để bị bỏng hơi nước;

- Máy này có chức năng tự động giữ ấm cho đồ uống nóng. Trong thời gian giữ ấm, bảng điều khiển sẽ hiển thị "—b-". Chức năng giữ nhiệt sẽ kéo dài khoảng 2 giờ. Sau khi kết thúc chức năng giữ nhiệt, bảng điều khiển sẽ hiển thị "END" đồng thời đèn báo chức năng tương ứng sẽ sáng lên.

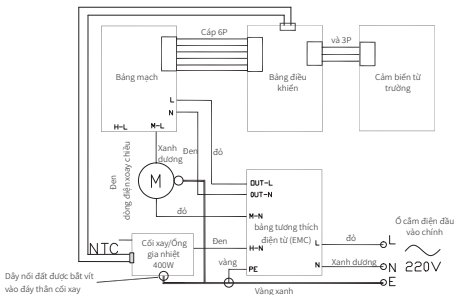
6



Cho hỗn hợp ra cốc đựng và thêm các gia vị khác tùy theo sở thích cá nhân.

- Không đổ hỗn hợp ra quá nhanh, tránh việc chất lỏng bị bắn ra ngoài

Sơ đồ điện



HẠNG MỤC CHÚ Ý AN TOÀN



CẢNH BÁO

Cẩn thận với những rủi ro có thể dẫn đến nguy hiểm cho, thương tích nghiêm trọng cho cá nhân cũng như thiệt hại về tài sản



CHÚ Ý

Chú ý đến những rủi ro có thể dẫn đến thương tích cá nhân hoặc thiệt hại tài sản.



Biểu thị "Nghiêm cấm", nội dung không thể thực hiện.



Biểu thị "Bắt buộc", nội dung bắt buộc phải thực hiện.

- Vui lòng tuân thủ những nội dung sau đây để ngăn ngừa các sự cố như cháy, nổ, phòng, điện giật.

Cảnh báo



- Không mở nắp khi máy đang hoạt động.
- Không sử dụng cho các mục đích khác ngoài những mục đích được mô tả trong hướng dẫn.
- Tuyệt đối không tự ý thay đổi, tháo rời hoặc sửa chữa sản phẩm này.
- Không xịt nước, hoặc ngâm sản phẩm này vào trong nước.
- Không chạm vào máy khi máy đang hoạt động hoặc vừa hoạt động xong để tránh bị bỏng, vì lúc này nhiệt độ bên trong cối xay, lưỡi dao và các bộ phận khác tương đối cao.
- Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải được nhà sản xuất, bộ phận bảo hành hoặc các bộ phận có chức năng tương tự thay thế để tránh gây nguy hiểm cho người sử dụng.



CHÚ Ý



- Không cắm hoặc rút dây nguồn khi tay ướt, tránh bị điện giật.
- Trong quá trình hoạt động, không nên nhấc nắp cối xay hoặc di chuyển máy, để tránh các sự cố như bỏng hơi nước, điện giật do nguyên liệu bị tràn ra ngoài.
- Không dùng phần nắp để nhấc máy lên để tránh cối xay bị rơi.
- Không dùng nước nóng trên 70°C để xay, để tránh ảnh hưởng đến mùi vị của thực phẩm hoặc ảnh hưởng đến tốc độ xay, tràn hoặc các báo

động khác.

- Vui lòng không sử dụng thức uống trong máy cho đến khi quá trình nấu được hoàn tất. Dùng sữa chưa được nấu chín hoàn toàn sẽ có hại cho sức khỏe.
- Vui lòng làm sạch thân cối, lưỡi dao và cảm biến nhiệt độ kịp thời. Sử dụng bàn chải làm được cung cấp kèm theo máy khi vệ sinh để tránh lưỡi dao làm tổn thương tay bạn.
- Không làm hỏng dây nguồn, phích cắm hoặc ổ cắm. Tuyệt đối không được thay dây, uốn cong, kéo căng, đặt ở nơi có nhiệt độ cao, đặt vật nặng lên hoặc bó dây nguồn lại.
- Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải được nhà sản xuất hoặc bộ phận bảo trì hoặc bộ phận tương tự thay thế để tránh nguy hiểm.
- Không nhúng thân cối vào chất lỏng, không đổ nước lên thân cối và không để nước lọt vào các lỗ thông gió, ổ cắm điện, đáy cối. Nếu nước lọt vào, vui lòng tạm dừng sử dụng hoặc lau khô trước khi sử dụng để tránh đoản mạch hoặc điện giật. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không thể chơi hoặc đến gần sản phẩm này để tránh bị bỏng hoặc thương tích cá nhân do sử dụng sai cách. Cần phải có người giám sát nếu người sử dụng là người bị suy giảm hành vi năng lực.
- Trước khi sử dụng, vui lòng kiểm tra nguồn điện và đảm bảo rằng nguồn điện sử dụng phù hợp với tiêu chuẩn điện được ghi trên sản phẩm. Vui lòng đặt máy ở mặt phẳng ổn định, tránh xa mép bàn để tránh bị rơi xuống. Không đặt và sử dụng sản phẩm này ở gần rèm cửa hoặc các vật liệu dễ cháy khác (ví dụ dưới các tủ âm tường) để tránh gây ra việc cháy nổ.
- Gắn nắp cốc chặt theo chiều dọc vào thân cốc, dây nguồn phải được cắm vào ổ cắm điện. Đảm bảo rằng nó được lắp đặt đúng vị trí để tránh bị lỏng, mất điện hoặc quá nóng và cháy. Khi máy đang hoạt động, hãy giữ khoảng cách nhất định với các vật thể như ổ cắm và các vật dụng có điện khác. Giữ phích cắm trong tầm tay và tránh xa các vật dụng dễ cháy nổ. Đồng thời, dây nối đất của ổ cắm điện phải được nối tốt.
- Sau khi máy bắt đầu hoạt động, nếu bị mất điện hoặc hiện tượng bất



thường khác, vui lòng thay thế các nguyên liệu trước khi thực hiện lại, nếu không có thể gây ra hiện tượng sền sệt, tràn, báo động và các trục trặc khác.

- Đồ uống vừa được nấu xong sẽ có nhiệt độ tương đối cao, vui lòng sử dụng sản phẩm có tính chịu nhiệt để đổ chúng ra. Khi đổ thức uống ra ngoài vui lòng chú ý để tránh việc nước uống bị văng ra ngoài và gây bỏng.
- Sau khi mở thùng đóng gói sản phẩm, vui lòng bỏ túi nhựa vào thùng rác để tránh trẻ em chơi đùa gây nguy hiểm ngạt thở.* Sản phẩm phải được đặt cách xa nguồn lửa ở khoảng cách trên 30cm để tránh làm hư hỏng sản phẩm hoặc gây cháy nổ.

LỜI NHẮC SỬ DỤNG



- Sản phẩm này chỉ sử dụng cho mục đích gia đình, vui lòng không sử dụng cho mục đích thương mại.
- Sản phẩm có thể bị ố màu nếu sử dụng nhiều thực phẩm có màu
- Vui lòng loại bỏ hạt đối với thực phẩm có hạt
- Những âm thanh ngắt quãng lúc nhanh lúc chậm trong quá trình xay là bình thường.
- Vui lòng không sử dụng sản phẩm liên tục trong thời gian dài, nếu không, động cơ sẽ tự động kích hoạt chức năng tự động bảo vệ máy. Máy sẽ tạm dừng hoạt động, và sau khi động cơ được làm nguội máy sẽ hoạt động lại bình thường.
- Sản phẩm này có thể được sử dụng ở những khu vực có độ cao dưới 2000 mét so với mực nước biển.
- Sản phẩm này chỉ có thể được sử dụng trong môi trường có nhiệt độ từ 0°C~40°C
- Để tránh ảnh hưởng đến tuổi thọ máy, sau mỗi lần hoạt động, vui lòng cho máy nghỉ ít nhất 8 phút trước lần sử dụng tiếp theo.
- Trẻ sơ sinh, người bị suy thận và người có chức năng đường tiêu hóa yếu nên chọn sữa đậu nành có nồng độ thấp hoặc giảm lượng uống.
- Khi giữ ấm, động cơ bị khuấy là điều bình thường, bạn có thể sử dụng thức uống sau khi tắt điện.

PHÂN TÍCH LỖI VÀ XỬ LÝ SỰ CỐ

LỖI	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
Đèn chức năng không sáng	Dây nguồn chưa được cắm đúng vị trí	Cắm lại dây nguồn
Đèn báo sáng, máy không hoạt động	Chưa nhấn chọn chức năng	Chọn chức năng thích hợp
	Chưa thêm nước hoặc nước quá ít	Thêm lượng nước phù hợp
Động cơ hoạt động không ngừng	Cối xay bị vỡ nước	Gửi đến bộ phận bảo hành để kiểm tra và sửa chữa
Mâm nhiệt không ngừng hoạt động	Chưa thêm nguyên liệu	Thêm nguyên liệu theo đúng công thức hướng dẫn
	Mâm nhiệt bị dính nước	Gửi đến bộ phận bảo hành để kiểm tra và sửa chữa
	Mâm nhiệt ở nhiệt độ bình thường	Đợi vài phút
Các nút cảm ứng không hoạt động	Hệ thống chưa được khởi động lại sau khi mất điện	Tắt nguồn trong 3 phút rồi khởi động lại
	Máy bị hỏng	Gửi đến bộ phận bảo hành để kiểm tra và sửa chữa
Không thể xay nguyên liệu, bị trào ra ngoài	Chọn sai chức năng	Lựa chọn chức năng phù hợp
	Nguyên liệu quá nhiều hoặc quá ít	Thêm nguyên liệu theo đúng công thức hướng dẫn
	Máy bị hỏng	Gửi đến bộ phận bảo hành để kiểm tra và sửa chữa
Có mùi cháy (khét)	Phần trong của cối xay chưa được vệ sinh sạch	Làm sạch cối xay
	Nguyên liệu quá nhiều	Thêm nguyên liệu theo đúng công thức hướng dẫn
Thời gian hoạt động dài, những bất thường khác	Nước có nhiệt độ thấp	Sử dụng nước ở nhiệt độ bình thường
	Chọn sai chức năng	Lựa chọn chức năng phù hợp
Màn hình hiển thị OPEN	Phần nắp chưa được lắp đúng vị trí	Vui lòng điều chỉnh phần tay cầm của nắp nằm cùng phía và ở giữa tay cầm của thân cối

LỖI NHẮC BÁO ĐỘNG BẤT THƯỜNG

LỖI NHẮC		NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
Lỗi hiển thị E01 đồng thời phát ra 10 tiếng "bíp"	E01	Báo động không có nước, có thể bị cháy	Vui lòng tham khảo mực nước quy định của cối xay trước khi thêm nguyên liệu và nước hoặc đưa đến bộ phận bảo hành của hãng để kiểm tra
Lỗi hiển thị E02 đồng thời phát ra 10 tiếng "bíp"	E02	Báo động nước có nhiệt độ cao	Sử dụng nước có nhiệt độ bình thường
Lỗi hiển thị E03 đồng thời phát ra 10 tiếng "bíp"	E03	Nắp chưa được đậy đúng vị trí	Kiểm tra và đóng chặt nắp
Lỗi hiển thị E12 đồng thời phát ra 10 tiếng "bíp"	E12	Trình điều khiển báo động bất thường	Cắm lại nguồn điện để kiểm tra tình trạng máy có bình thường hay không, hoặc gửi đến bộ phận bảo hành của hãng để kiểm tra
Lỗi hiển thị E13 đồng thời phát ra 10 tiếng "bíp"	E13	NTC bị hở hoặc chập mạch	Cắm lại nguồn điện để kiểm tra tình trạng máy có bình thường hay không, hoặc gửi đến bộ phận bảo hành của hãng để kiểm tra

LỜI KHUYÊN

- Nếu không thể khắc phục được sự cố, vui lòng không tự ý tháo rời máy. Hãy gửi đến bộ phận dịch vụ sau bán hàng tại địa phương để sửa chữa.
- Nếu nội dung trên không phù hợp với sản phẩm thực tế do thay đổi mẫu mã hoặc các bộ phận khác, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế. Mong quý khách thông cảm vì sự bất tiện này.

BẢO TRÌ VÀ BẢO DƯỠNG

- Sau khi rửa sạch, vui lòng lau khô hoặc phơi khô trước khi lắp ráp máy hoàn chỉnh để bảo quản.
- Bảo quản sản phẩm ở nơi khô ráo và thoáng mát.

LỜI KHUYÊN

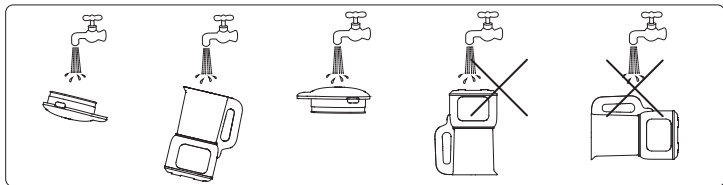
- Không cho sản phẩm vào tủ khử trùng, máy sấy để khử trùng hoặc làm khô.
- Không ngâm máy vào nước để vệ sinh hoặc đặt máy ở nơi có nước.
- Khi sử dụng chức năng làm sạch, không thêm chất tẩy rửa có tính axit hoặc kiềm vào thân cốc để tránh bọt tràn ra ngoài.
- Sau khi sử dụng một thời gian (nên bảo trì mỗi tháng một lần), các vật liệu có dầu sẽ đóng cặn và làm ổ cối thủy tinh và lưỡi dao, nên thêm chất tẩy rửa đặc biệt dành cho máy làm sữa đậu nành (có thể mua trực tuyến). Chọn chức năng làm sạch và bảo trì cối thủy tinh.

LÀM SẠCH VÀ BẢO QUẢN

- Sau khi máy nguội, hãy vệ sinh máy kịp thời, lau khô hoặc bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát.

LỜI KHUYÊN

- Hãy làm theo sơ đồ dưới đây để vệ sinh máy.



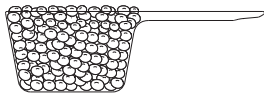
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

- Điện áp: 220V
- Tần số: 50Hz

THÔNG SỐ SẢN PHẨM	ĐIỆN ÁP ĐỊNH MỨC	DUNG TÍCH	KHỐI LƯỢNG TÍNH	KÍCH THƯỚC (Dài x rộng x cao)
JSM-135	400W	400mL~1200mL	2.6kg	197mm x 151mm x 292mm

CHỨC NĂNG VÀ CÔNG THỨC

Vui lòng nhấn vào bảng điều khiển để chọn chức năng và công thức nấu ăn tương ứng. Vui lòng làm theo hướng dẫn sử dụng và sử dụng cốc đo lường đi kèm của sản phẩm này để đong thành phần. Vui lòng thêm nước đúng vạch. (Nếu công thức có lượng nước cụ thể, hãy làm theo yêu cầu của công thức).



1 cốc nguyên liệu tương ứng với 1 cốc nước

LỜI KHUYÊN

- Đối với những nguyên liệu có kích thước lớn, hãy cắt chúng thành những miếng có kích thước bằng hạt đậu phộng.
- Nếu lượng bột khác với lượng quy định trong công thức, vui lòng thêm các nguyên liệu tương ứng theo tỷ lệ trong công thức để tránh máy phát ra cảnh báo.
- Thời gian xay được đo trong điều kiện định mức và sai lệch trong sử dụng thực tế là điều bình thường.
- Tất cả đồ uống nóng sẽ tự động chuyển sang chế độ "Giữ ấm" sau khi hoàn thành.
- Không thêm các thành phần cứng để tránh làm hỏng máy!

CÔNG THỨC

GIẢI THÍCH:

1. Công thức này chỉ mang tính tham khảo. Tùy thuộc vào đặc điểm và chất lượng của nguyên liệu mà kết quả của thành phẩm có thể khác nhau.
2. Định lượng thành phần được mô tả trong công thức, được tính toán dựa trên kích thước trung bình của nguyên liệu.

Chức năng	Công thức	Nguyên liệu và cách làm
Sữa hạt	Sữa đậu nành thơm	Nguyên liệu: 1+1/2 cốc đậu nành khô (khoảng 60gram) Cách làm: Rửa sạch đậu nành cho vào cối, thêm nước đến vạch 800ml. Chọn chức năng "Nấu Sữa hạt", nhấn nút "Bắt đầu/Hủy bỏ". Sau khi nấu xong, đổ ra cốc và thưởng thức.
Xay nhuyễn nóng	Cháo bột yến mạch đậu phộng hạt điều	Nguyên liệu: 1+1/2 cốc bột yến mạch ăn liền (khoảng 27 gram), khoảng 3/4 cốc đậu phộng đã nấu chín (khoảng 20 gram), 15 gram hạt điều đã nấu chín (khoảng 8 hạt), 10 gram đường phèn Cách làm: Chỉnh nhiệt độ trên và dưới của lò ở mức 170°C để làm nóng trước, cho hạt điều thô và đậu phộng sống vào lò nướng khoảng 15 phút. Cho tất cả nguyên liệu vào cối, thêm nước nóng đến vạch 800mL, chọn chức năng "nghiền hạt chín", nhấn vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để nấu. Sau khi đã nấu chín, rót ra cốc và thưởng thức.
Sữa bắp	Sữa bắp thơm béo	Nguyên liệu: Khoảng 6+3/4 cốc hạt ngô tươi (khoảng 200 gram) Cách làm: Rửa sạch hạt ngô cho vào cối, thêm nước đến vạch 800ml, chọn chức năng "Sữa bắp", chạm vào nút "BẮT ĐẦU/Hủy bỏ". Sau khi nấu xong, rót ra cốc và thưởng thức.
Cháo bột gạo thơm	Ngũ cốc nguyên chất	Nguyên liệu: Khoảng 1+1/2 cốc (khoảng 60 gram) Cách làm: Gạo vo sạch cho vào cối, thêm nước đến vạch 800ml, chọn chức năng "Cháo bột gạo thơm", nhấn vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ". Sau khi hoàn thành, đổ ra bát và thưởng thức.
	Yến mạch Cháo bột gạo lúa mạch	Nguyên liệu: khoảng 1/2 cốc lúa mạch (~ 15 gram), khoảng 1/4 cốc bột yến mạch ăn liền (~ 5 gram), ít hơn 1/4 cốc đậu nành (~5 gram), 5 gram táo đỏ đã bỏ hạt (~ 1 trái), 5 gram hạt thông, 5 gram hạt lanh Cách làm: Rửa sạch các nguyên liệu rồi cho vào cối, thêm nước đến vạch 400ml, chọn chức năng "Cháo bột gạo thơm", nhấn vào nút "BẮT ĐẦU/Hủy bỏ". Sau khi hoàn thành, đổ ra bát và thưởng thức.
Cháo ngũ cốc	Cháo gạo nguyên chất	Nguyên liệu: Khoảng 2 cốc gạo (~ 80 gram) Cách làm: Gạo vo sạch cho vào cối, thêm nước đến vạch 1000ml, chọn chức năng "Cháo ngũ cốc", sau đó nhấn nút "Bắt đầu/Hủy bỏ". Sau khi cháo chín, cho ra bát và thưởng thức.

Chức năng	Công thức	Nguyên liệu và cách làm
Cháo ngũ cốc	Rau bó xôi Cháo thịt nạt	Nguyên liệu: Khoảng 1 cốc gạo (~40 gam), 25 gram thịt nạc heo (chần và cắt thành từng miếng), 10 gram gừng băm nhỏ, 3 lá rau bó xôi, và lượng muối thích hợp Cách làm: Thịt nạc chần qua rồi cắt thành miếng không quá 1,5 cm, cắt rau bó xôi thành sợi mỏng, vo sạch gạo, cho các nguyên liệu đã chế biến vào cốc, thêm 600ml nước, chọn chức năng “Cháo ngũ cốc”, nhấn nút “Bắt đầu/Hủy bỏ”. Sau khi hoàn tất đổ ra bát và thưởng thức.
Súp/Canh	Canh bí đỏ	Nguyên liệu: 120 gram bí đỏ (~15 miếng), 50 gram khoai tây (~5 miếng), 20 gram hạt điều (khoảng 11 hạt), 20 gram hành tây, 5 gram bơ, 3 gram muối, 2 gram hạt tiêu đen Cách làm: Gọt vỏ bí ngô, khoai tây và hành tây, rửa sạch và cắt thành từng miếng nhỏ có kích thước 2 cm × 2 cm × 2 cm. Cho các nguyên liệu đã chế biến khác trừ muối và tiêu đen vào cốc, thêm nước đến vạch 1000ml, chọn chức năng “Súp dinh dưỡng”, nhấn nút “BẮT ĐẦU/Hủy bỏ”. Sau khi nấu xong đổ ra tô, rắc muối và tiêu đen, khuấy đều và thưởng thức.
Nước ép	Ép cà rốt	Nguyên liệu: 480 gram cà rốt (~1 củ rưỡi) Cách làm: Gọt vỏ và rửa sạch cà rốt, thái hạt lựu và ngâm trong nước một thời gian. Lấy chúng ra và cho vào cối. Thêm nước đến vạch 1200ml. Chọn chức năng "Nước ép". Nhấn nút "Bắt đầu/Hủy bỏ". Sau khi hoàn thành, đổ ra cốc và thưởng thức.
	Nước ép cà rốt mật ong	Nguyên liệu: 400 gram cà chua bi (~ 40 quả), 20 gram mật ong, 200 ml nước lọc Cách làm: Cà chua rửa sạch, cắt đôi cho vào cối, đổ mật ong và nước vào cối, chọn chức năng "Nước ép", nhấn nút "BẮT ĐẦU/Hủy bỏ". Sau khi hoàn thành, đổ vào cốc và thưởng thức.
Sữa lắc	Sữa lắc xoài	Nguyên liệu: 250 gram xoài, 250ml sữa chua, 100 gram đá viên Cách làm: Xoài rửa sạch, gọt vỏ, bỏ hạt và thái hạt lựu cho vào cối, sau đó đổ sữa chua và đá viên vào, chọn chức năng “Sữa lắc”, nhấn nút “Bắt đầu/Hủy bỏ”. Sau khi xay xong, cho ra ly và thưởng thức.

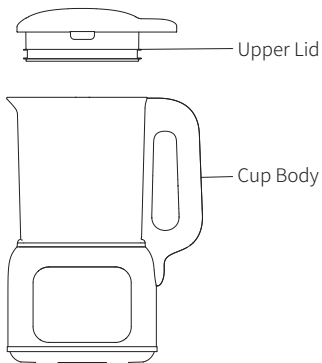
Chức năng	Công thức	Nguyên liệu và cách làm
Sữa lắc	Sữa lắc thanh long đỏ	Nguyên liệu: 400 gram thanh long đỏ (~ 1 quả), 200ml sữa chua, 5 viên đá, 15 gram mật ong Cách làm: Gọt vỏ và cắt thanh long thành từng miếng, cho vào cối, thêm sữa chua, đá viên và mật ong, chọn chức năng “Sữa lắc”, chạm vào nút “BẮT ĐẦU/Hủy bỏ”. Sau khi xay xong cho ra ly và thưởng thức. (Có thể thêm các gia vị khác tùy theo sở thích cá nhân)
	Sữa lắc bơ sữa chua	Nguyên liệu: 150 gram bơ (~1 quả), 200ml sữa chua, 5 viên đá, 20 gram mật ong Cách làm: Chọn một quả bơ chín, bỏ hạt và cho phần thịt vào cối, thêm sữa chua, đá viên và mật ong, chọn chức năng “Sữa lắc”, nhấn nút “Bắt đầu/Hủy bỏ”. Sau khi hoàn thành cho ra ly và thưởng thức. (Có thể thêm các gia vị khác tùy theo sở thích cá nhân)
Món hầm	Món hầm canh chân gà	Nguyên liệu: 200 gram chân gà, 80 gram khoai từ (~ 23 miếng), 10 gram táo đỏ (khoảng 2 quả), 5 gram gừng Cách làm: Chân gà rửa sạch, cắt khoai thành từng miếng cho vào cối, thêm táo đỏ, gừng. Thêm nước đến vạch 1000ml, chọn chức năng “Món hầm”, nhấn nút “BẮT ĐẦU/Hủy bỏ”. Sau khi hoàn thành, đổ ra bát và thưởng thức. (Có thể thêm các gia vị khác tùy theo sở thích cá nhân)
	Canh lê đường phèn	Nguyên liệu: 300 gram lê (~ 1,5 quả), 30 gram đường phèn Cách làm: Lê cắt bỏ lõi, cắt thành từng miếng cho vào cối, thêm nước đến vạch 1000ml, chọn chức năng “Món hầm”, nhấn nút “Bắt đầu/Hủy bỏ”. Sau khi Món hầm xong, đổ ra bát và thưởng thức (Để đảm bảo mùi vị của món ăn, nên đợi sau khi chức năng Món hầm được hoàn thành thì mới thêm đường phèn vào)
	Súp sườn heo	Nguyên liệu: 100 gram sườn, 100 gram cà rốt (khoảng 1/3 củ), 100 gram ngô (khoảng 1/3 quả), 3 lát gừng, thêm muối tùy theo sở thích cá nhân Cách làm: Rửa sạch và cắt sườn thành miếng, gọt vỏ cà rốt và ngô, thái hạt lựu, cho vào cối, thêm nước đến vạch 1000ml, chọn chức năng “Món hầm”, sau đó nhấn vào nút “BẮT ĐẦU/Hủy bỏ”. Sau khi hoàn thành, cho ra bát và thưởng thức.

LỜI KHUYÊN

- Các công thức trên là công thức được đề xuất và mang tính chất tham khảo. Tùy thuộc vào đặc điểm và chất lượng của nguyên liệu mà kết quả của thành phẩm có thể khác nhau;
- Định lượng thành phần được mô tả trong công thức, được tính toán dựa trên kích thước trung bình của nguyên liệu.

Parts Names and Functions

Machine Diagram



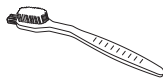
Included Parts



Measuring Cup

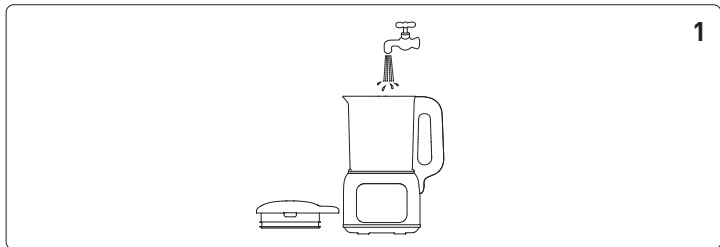


Power Cord



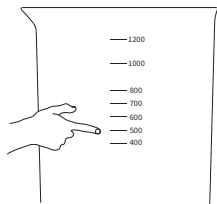
Cleaning Brush

Quick Usage Guide



Wash: Clean the inner wall of the glass cup and the blade. Use the cleaning brush if necessary.

2



Place: Add the ingredients according to the recipe in the manual and add the water up to the required scale line.

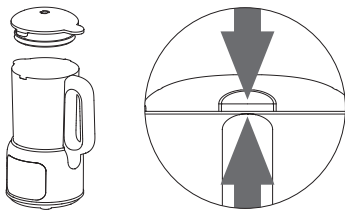
The maximum capacity for different functions is:

Soy Milk (Pure Soy Milk, Hot Grinding, Corn Juice, Rice Paste): 800mL

Soup (Nutritional Porridge, Soup, Stewing): 1000mL

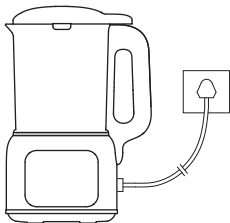
Cold Drink: 1200mL

3

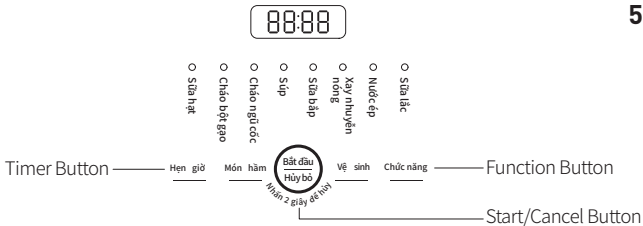


Close: Secure the upper lid, ensuring the lid handle is aligned with the cup handle.

4



Connect: Plug in the power. When powered on, a “beep” sound will be heard, and all lights will turn on.



Press:

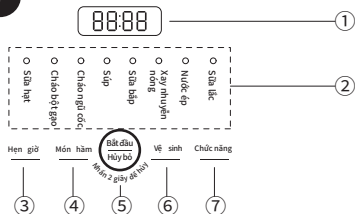
1. Select the desired function by pressing the “Function” button and then press the “Start/Cancel” button to start the selected function. During operation, Juice, Smoothie, Soup, and Stewing functions can be canceled by long-pressing the “Start/Cancel” button. Other functions cannot be canceled after one minute.
2. Press the “Timer” button to set a Timer time for the selected function. The Timer time ranges from 3 to 12 hours, with each press adding 30 minutes. Long-pressing “Timer” will quickly increase the time.
3. Press the “Stewing” button and then the “Start/Cancel” button to start the stewing function. Long-pressing “Start/Cancel” during operation will cancel the stewing function.
4. Press the “Cleaning” button and then the “Start/Cancel” button to start the cleaning function. Long-pressing “Start/Cancel” during operation will cancel the cleaning function.

Pre-use Instructions

- Please clean the machine before use

Usage Instructions

Control Panel Diagram



- ① Time Display Area ② Function Recipe Menu ③ Timer Button ④ Stewing Button
 ⑤ Start/Cancel Button ⑥ Cleaning Button ⑦ Function Button

Usage Methods

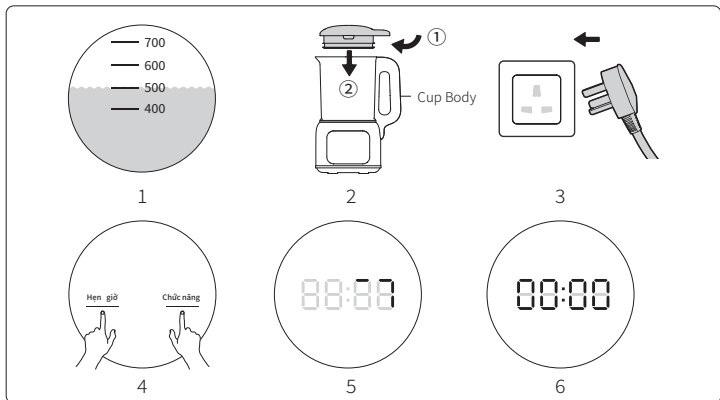
Functions name	Functions and Operation Methods
Start/Cancel	Select the desired function and press the "Start/Cancel" button. The machine will start working. Long-press the "Start/Cancel" button for 3 seconds during operation to cancel the function, and the machine will enter standby mode.
Function	Press the "Function" button. The first function light will turn on. Press again to cycle through functions until the desired function is selected.
Timer	After adding ingredients and water, select the desired function button. The default Timer time is 8 hours. Each press increases the time by 30 minutes. Long-press to increase the time more quickly. Functions that can be reserved include Pure Soy Milk, Rice Paste, Nutritional Porridge, Soup, and Stewing.
Stewing	After adding ingredients and water, press the "Stewing" button, then press the "Start/Cancel" button to start working.
Pure Soy Milk Hot Grinding Corn Milk Rice Paste Nutritional Porridge Soup Juice Smoothie	<p>After adding the ingredients, gently touch the "Function" button to select the corresponding function. The corresponding function light will remain on. Press the "Start/Cancel" button to start the operation. The digital tube will show the countdown for the function. Once the countdown is finished, the display will show "b" for functions with the warm-keeping mode and "END" for those without. When opening the lid during standby or warm-keeping mode, the display will show "OPEN".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Functions with warm-keeping mode: Pure Soy Milk, Corn Juice, Rice Paste, Nutritional Porridge, Nutritious Soup, Stewing <p>Soy Milk Functions (maximum capacity 800mL): Pure Soy Milk, Cooked Material, Corn Juice, Rice Paste</p> <p>Soup Functions (maximum capacity 1000mL): Nutritional Porridge, Nutritious Soup (blending and grinding during operation), Stewing</p> <p>Cold Drink Functions: Juice, Smoothie</p> <p>Some recipes for Fruit and Vegetable Juice can meet the 1200mL requirement. For other recipes and the Smoothie function, please follow the recipe amounts provided in the manual.</p>
Cleaning	Used to assist in cleaning the glass cup body. After adding 600mL of water (the water amount can be adjusted as needed), select the "Cleaning" function. Lightly touch the "Start/Cancel" button to start the operation. The cleaning process will be completed when the countdown ends

Intelligent Altitude Recognition Mode

Tip:

- The product in the working process of real-time automatic adaptation to the water temperature and the altitude and voltage of the region, the function of the production program to adjust to the best status, in order to ensure the full release of nutrients from the ingredients, to prevent changes in altitude and voltage lead to undercooking of the ingredients, overflowing, scorched bottom and other issues.
- There is a large amount of water vapor in the boiling process, please pay attention to prevent scalding.
- After completing the intelligent altitude recognition, the product has been adjusted to the optimal preparation program in the local environment and has been kept running in this status.

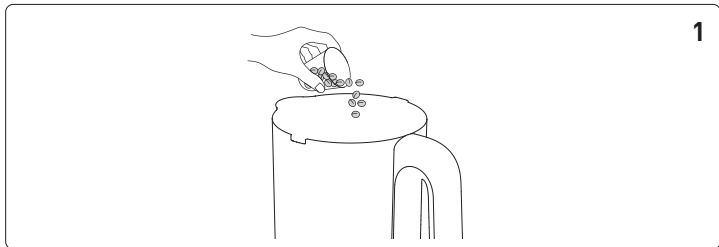
In order to fully ensure the preparation of ingredients, before using the product for the first time, or when the product is moved to areas with large changes in altitude, please follow the steps below:



1. Add water (do not add any ingredients) to between 400mL~600mL water level;
2. Put the top cover in place (make sure the top cover handle is centered with the handle);
3. Connect the power supply;

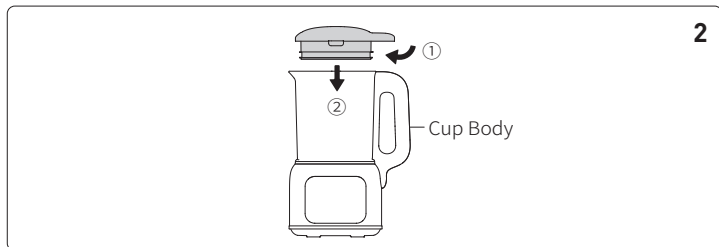
4. Within the 30 seconds of power on, long press the "Timer" and "Function" buttons for 3 seconds to enter the intelligent altitude recognition mode;
5. During the process there will be a short stirring, the display shows " 88:88 " circularly, the soymilk machine will heat the water to boiling;
6. When the display shows "-- --" and a "beep..." sound is emitted at the same time, the elevation adaptation is completed, and the machine automatically enters the standby status.

Operation Instructions



Use a measuring cup to measure the corresponding amount of ingredients according to the recipe, pour it into the cup, and add water to the required water level line.

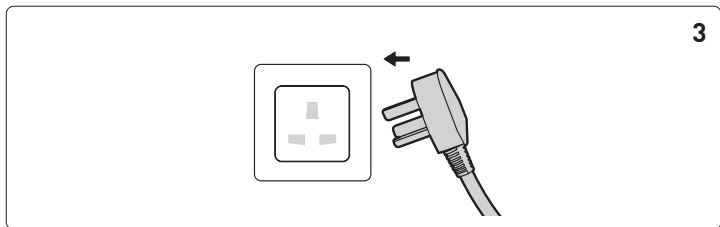
- Please strictly follow the recipe when adding ingredients.



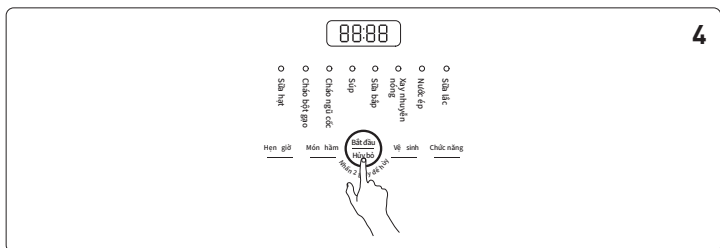
Stagger the Latch on both sides of the lid to align the lugs on the mouth of the glass, press the lid into the glass, and then turn the lid counterclockwise to fasten it with the glass.

- Do not miss the sealing ring of the lid; make sure that the lid cannot be lifted up after it is installed.

- The glass body has a protective device when opening the lid, if the lid is not rotated into place, the product will not work and the display will flash "E03".

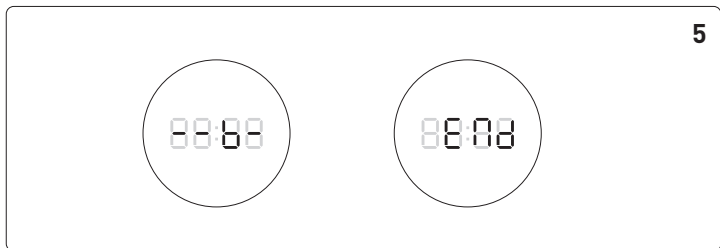


Plug the power cord into the socket at the back of the product and turn on the power, the product will beep once and the display will light up.



Select the function according to your needs. Touch the "start/cancel" key, the product will enter the working status.

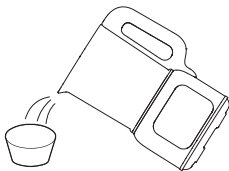
- In the working process, it is a normal phenomenon that the motor has fast and slow or intermittent action.



After the completion of the work, the product issued a "beep beep..." sound. Pull out the power cord and open the lid.

- In order to prevent scalding, please pay attention to the steam when opening the lid.
- This machine has automatic warm-keeping function for hot drinks, and the corresponding digital tube displays "-b-" when keeping warm. This function lasts for about 2 hours. The digital tube displays "End" after the end of the functions without warm-keeping, and the corresponding function indicator light is on.

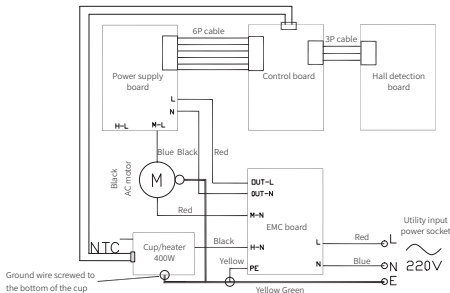
6



Pour out the finished food into the vessel, you can add other seasonings according to personal taste.

- In order to prevent the liquid from spilling, please do not pour out the liquid too quickly.

Electrical schematic diagram



Safety Precautions

WARNING

Be alert to risks that could result in danger to persons, serious injury, or significant property damage.

Caution

Be aware of the risk of injury to persons or damage to property.









Means "prohibited" things that cannot be performed.






Means "mandatory" things that must be carried out.

- To prevent accidents such as electric shock, fire, and burns, please observe the following.


WARNING

-  • Do not open the cover during operation.
-  • Do not use for purposes other than those stated in the instructions.
-  • Never attempt to auto-modify, disassemble or repair this product.
-  • Do not immerse the product in water or allow water to spray on it.
-  • In order to avoid burns, do not touch the inside of the cup, the blades, or other parts of the product when it is cooking or before it cools down after work is completed.
-  • If the power supply cord is damaged, it must be changed by the manufacturer or a professional from their service department or similar in order to avoid danger.

Caution

-  • Do not plug or unplug the power cord with wet hands to prevent electric shock.
-  • Do not pick up the lid of the cup or move the product quickly during the pulping process to avoid being scalded by the steam or causing overflow of ingredients resulting in burns, electric shock and other accidents.
-  • Do not use the lid to lift the whole machine to avoid the cup slipping

off.

- In order to avoid affecting the taste or causing poor pulverization, pulp overflow or alarm and other abnormalities, please do not add hot water above 70°C.
 - Please do not drink before the pulping is finished. Drinking uncooked soybean milk will be harmful to human body.
 - Please clean the cup, blade and temperature sensor in a timely manner. Use the cleaning brush to prevent the blade from hurting your hands.
 - Do not damage the power cord or the power plug or socket. Never do the following to the power cord: modify, bend, stretch, place in a hot place, place heavy objects on it, or bind it into a bundle. If the power supply cord is damaged, to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer or a professional from their service department or similar.
 - Do not immerse the cup in liquids, do not drench the cup, and do not allow water to enter the ventilation holes, the power outlet, or the bottom of the cup. If water gets in, please stop using or wipe and dry it before use to avoid short circuit or electric shock. Children should be looked after to ensure that they are not likely to play or approach to the product to avoid burns or personal injuries caused by misuse. Only in the accompaniment of experienced guardians or trainers should the product be used by people with disabilities or without independent behavioral ability.
- 
- Before use, please make sure that the local power supply matches the needed power supply labeled on this product, otherwise the product may be damaged or fire may occur. Operate the product on a stable horizontal desktop and keep it away from the edge to prevent falls. Do not use the product under or near curtains and other combustible materials (e.g., under closets), as it may cause a fire.
 - The lid is snapped vertically onto the cup, and the power cord is plugged into the power outlet, please make sure that it is installed in

place to prevent loosening and causing power failure or overheating and burning. When the product is working, keep a certain distance from the socket and other electrified objects, make sure the plug is within reach and away from flammable and explosive substances, while the grounding wire of the power socket must be kept well grounded.

- After the product starts to work, in case the occurrence of power failure or other abnormalities, please replace the ingredients and make it again, otherwise it will cause malfunctions such as scorched bottom, pulp overflow, alarm, and so on.
- The temperature of the freshly made drink is high, please use heat-resistant containers to serve it and pay attention to safety to prevent burns caused by spilling the drink.
- After opening the package, please put the plastic bag into the garbage bin immediately to avoid children playing and causing choking. The product must be kept away from fire source for more than 30cm to avoid damage to the product or fire.

Tips for use



- This product is intended for home use only.
- Colored ingredients used for pulping may be dyed.
- For ingredients with core, please remove the core before pulping.
- In order to fully crush and release the nutrients, machine will make intermittent or fast and slow sound when pulping. It is a normal phenomenon.
- Please do not make pulp continuously for a long time, otherwise the motor may start the automatic protection function, the motor will not work temporarily until the motor is completely cooled down.
- This product is limited to be used in areas below 2000 meters above sea level.
- This product is limited to use in temperature 0°C~40°C.
- After the completion of pulping, there should be an interval of more than 8 minutes before the next pulping, otherwise the life of the prod-

uct will be affected.

- Infants, renal failure and people with weak gastrointestinal function should choose low density soymilk or reduce the drinking amount.
- When in warm keeping mode, it is normal for the motor to stir, you can disconnect the power and prepare to drink.

Failure Analysis and Troubleshooting

Failure	Cause	Countermeasure
Indicator light is not on	Power cord is not plugged in	Plug the power cord into the bottom
Indicator light is on, the machine does not work	Function is not selected	Select the corresponding function
	No water or too little water	Add water to the needed waterline
The motor does not stop working	The cup is filled with water	Send it to the local service center for repair
Heating does not stop	No ingredients added	Add ingredients according to the recipe in the instruction manual
	Water is inside the cup	Send to local service center for repair
	In normal heating	Wait for a few minutes
Buttons do not respond	System does not reset after power off	Power off for 3 minutes and then power on again
	Failure of the machine itself	Send to local service center for repair
Ingredients do not break, overflow	Select the wrong function	Select the right function
	Too much or too little ingredients	Add ingredients according to the recipe amount of the instructions manual
	Failure of the machine itself	Send to local service center for repair
The bottom of the pot is burnt	The inside of the cup is not cleaned	Clean the inside of the cup
	Add too many ingredients	Add ingredients according to the recipe amount of the instructions manual

Failure	Cause	Countermeasure
Working time is too long, no other abnormalities	Water temperature is too low	Use room temperature water
	Select the wrong function	Select the correct function
The digital tube shows OPEN	The lid is not in place	Please install the lid handle to the same side as the handle of the cup as well as in the center position.

Abnormal Alarm Alert

Alert Program		Explanation of Causes	Suggested Countermeasures
The digital tube displays E01 and beeps 10 times at the same time	E01	Dry boiling alarm	Please refer to the water level line to add ingredients and water correctly or send it to after-sales service for repairs
The digital tube displays E02 and beeps 10 times at the same time	E02	High temperature water alarm	Use room temperature water
The digital tube displays E03 and beeps 10 times at the same time	E03	Lid closure alarm	Make sure the lid is closed accurately
The digital tube displays E12 and beeps 10 times at the same time	E12	Thyristor driven abnormal alarm	Re-plug to confirm whether it is normal or send it to service center for repair
The digital tube displays E13 and beeps 10 times at the same time	E13	NTC open or short circuit	Re-plug to confirm whether it is normal or send it to service center for repair

Warm tips

- If the problem can not be solved, do not disassemble the machine privately, please send to the local after-sales service department for repair.
- If the above content does not match with the real thing due to the change of model or parts, please take the real thing as the standard, without prior notice, please understand!

Care and Maintenance

- After cleaning, it is recommended to wipe or air dry before assembling the whole machine for storage.
- Please store the product in a dry and ventilated place.

Warm tips

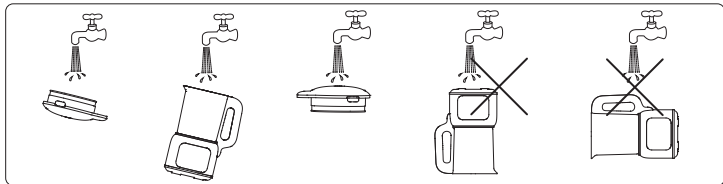
- Do not sterilize or dry in a sterilizer or dryer.
- Do not soak the machine in water to clean it or place it in a place with water.
- When cleaning with the wash function, do not add acidic or alkaline cleaners to the cup to prevent foam overflow.
- After using the machine for a certain period of time (once a month maintenance is recommended), oily materials will stain the glass and the blades. It is recommended to add the special cleaner for soybean milk machine in the glass (can be purchased online), and choose the cleaning function to clean and maintain the glass.

Cleaning and Storage

- After the machine has cooled down, please clean it promptly, wipe it dry or air dry it and store it in a dry and ventilated place.

Warm tips

- Please clean the machine according to the following illustration.



Model specification parameters

- Rated voltage: 220V
- Rated frequency: 50Hz

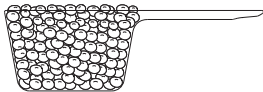
Product Model	Rated Power	Capacity	Net Weight	Dimension (LxWxH)
JSM-135	400W	400mL~1200mL	2.6kg	197mm×151mm×292mm

Functions and Recipes

Please select the appropriate function and recipe according to the product model.

Please follow the recipes in the instruction manual and use the measuring cups provided with the product to measure the ingredients.

Fill the measuring cups with water up to the mark (if the recipe specifies the amount of water, follow the recipe).



The amount of ingredients in 1 cup refers to the top of food is level with the edge of the measuring cup

Warm tips

- Please process the large ingredients for the drink to the size of peanut grains.
- If the amount of pulp you need is different from the amount of pulp specified in the recipe, please add the corresponding ingredients in proportion to the recipe amount.
- This will prevent the machine from generating an alarm.
- The brewing time is measured under rated conditions, deviation is normal in actual use.
- All hot beverages will be kept warm automatically when finished.
- Do not add hard ingredients to prevent damage to the machine!

Recipes

Instructions:

1. This recipe is a recommended recipe for reference only, due to the actual use of different varieties and characteristics of the ingredients, the production results may vary.
2. The number of ingredients described in the recipe is based on medium-sized ingredients.

Function Name	Recipe Name	Ingredients and Methods
Pure Soymilk	Soymilk	<p>Ingredients: dry soybeans about 1 +1/2 measuring cup (about 60 grams)</p> <p>Method: Wash the dry soybeans and put it into the soybean milk cup, add water to the 800mL water level, select the "Pure Soymilk" function, touch the "Start/-Cancel" button After the completion, pour it into the cup to enjoy.</p>
Hot Grinding	Peanut Cashew Oatmeal	<p>Ingredients: instant oatmeal about 1 +1/2 cup (about 27 grams), cooked peanuts about 3/4 cup (about 20 grams), cooked cashews 15 grams (about 8), 10 grams of rock sugar</p> <p>Method: preheat the oven, set the upper and lower temperature 170 °C, put the raw cashews and peanuts into the oven to bake for about 15 minutes; After that, put all the ingredients into the soymilk cup, add hot water to the 800mL water level, select the "Hot Grinding" function, Touch the "Start/Cancel" button, and then pour it into the cup to enjoy.</p>
Corn Juice	Thick corn juice	<p>Ingredients: fresh corn kernels about 6 + 3/4 measuring cup (about 200 grams)</p> <p>Method: Wash the corn kernels and put it into the soybean milk cup, add water to the 800mL water level, select the "Corn Juice" function, touch the "Start/Cancel" button, after the completion, pour it into the cup to enjoy.</p>
Fragrant RicePaste	Pure rice paste	<p>Ingredients: rice about 1 +1/2 measuring cup (about 60 grams)</p> <p>Method: Wash the rice and put it into the soybean milk cup, add water to the 800mL water level, select the "Fragrant Rice Paste" function, touch the "Start / Cancel" button, after completion, pour it into a bowl to enjoy.</p>
	Oatmeal Coix seed paste	<p>Ingredients: coix seed about 1/2 cup (about 15 grams), ready-to-eat oatmeal about 1/4 cup (about 5 grams), soybean less than 1/4 cup (about 5 grams), pitted date 5 grams (about 1 piece), pine nuts 5 grams, flaxseed 5 grams</p> <p>Method: Wash the ingredients and put it into the soymilk cup, add water to 400mL water line, select the "Fragrant Rice Paste" function, touch the "Start / Cancel" button, after completion, pour it into the bowl to enjoy.</p>

Function Name	Recipe Name	Ingredients and Methods
Nutritious Porridge	Pure rice porridge	Ingredients: about 2 cups of rice (about 80 grams) Method: Wash the rice and put it into the soymilk cup, add water to 1000mL water line, select "Nutritious Porridge" function, and then touch the "Start/Cancel" button, after completion, pour it into the bowl to enjoy.
	Spinach pork porridge	Ingredients: about 1 cup of rice (about 40 grams), 25 grams of lean pork (blanched, cut into pieces), 10 grams of ginger, 3 spinach leaves, salt to taste! Method: blanch the lean pork, cut into pieces not larger than 1.5 cm, cut the spinach leaves into thin strips, wash the rice, put the processed ingredients into the cup, add 600mL of water, select the "Nutritional Porridge" function, touch the "Start/Cancel" button, after completion, pour it into a bowl and enjoy.
Soup	Pumpkin soup	Ingredients: pumpkin 120 grams (about 15 pieces), 50 grams of potato (about 5 pieces), 20 grams of cashews (about 11 pieces), 20 grams of onion, 5 grams of butter, 3 grams of salt, 2 grams of black pepper! Method: Peel the pumpkin, potato, onion, wash and cut into small pieces smaller than 2 cm × 2 cm × 2 cm, in addition to salt and black pepper, put the processed ingredients into a cup, add water to 1000mL water line, select the "Soup" function, touch the "Start / Cancel" button, When finished, pour it into a bowl, sprinkle with salt and black pepper and stir well to enjoy.
Juice	Carrot juice	Ingredients: 480 grams of carrots (about 1 and a half) Method: Peel and wash the carrots, cut into cubes and soak for a period of time, put it into a cup, add water to 1200mL water level, select the "Juice" function, touch the "Start/Cancel" button. After completion, pour it into the cup to enjoy.
	Tomato juice	Ingredients: 400 grams of small tomatoes (about 40), 20 grams of honey, 200mL of drinking water Method: Wash the tomatoes and cut in half then put into a cup, pour in the honey and drinking water, select the "Juice" function, touch the "Start/Cancel" button, after the completion, pour it into the cup to enjoy.

Function Name	Recipe Name	Ingredients and Methods
Smoothie	Mango Smoothie	Ingredients: 250 grams of mango, yogurt 250mL, rock sugar 100g Method: Wash and peel the mango, remove the core, cut into cubes and put into the cup, and then pour in yogurt and rock sugar, select the "Smoothie" function, touch the "Start/Cancel" button. After completion, pour it into the cup to enjoy.
	Red heart Dragon Fruit Smoothie	Ingredients: 400 grams of red dragon fruit (about 1), 200mL of yogurt, 5 ice block, 15 grams of honey Method: Peel and cut dragon fruit into the cup, put in yogurt, ice and honey, select the "Smoothie" function, touch the "Start/Cancel" button, after the completion, pour it into the cup to enjoy. (You can add other flavorings according to your personal preference.)
	Avocado yogurt Smoothie	Ingredients: 150 grams of avocado (about 1), yogurt 200mL, 5 ice block, 20 grams of honey Method: Select the riped avocado, Dig out the fruit pulp and put it in the cup, and put in the yogurt, ice and honey, select the "Smoothie" function, touch the "Start/Cancel" button, after the completion, pour it into the cup to enjoy. (You can add other flavorings according to your personal preference.)
Stewing	Nourishing chicken claw soup	Ingredients: 200 grams of chicken claws, 80 grams of yam (about 23 pieces), 10 grams of red dates (about 2), 5 grams of ginger Method: Wash the chicken claws, cut the yam into pieces and put them into the cup, add red dates and ginger, add water to 1000mL water level, select the "Stewing" function, touch the "Start/Cancel" button, complete and pour it into the bowl to enjoy. (You can add other seasonings according to personal preference.)
	Rock Sugar snow pear Soup	Ingredients: pear 300 grams (about 1 and a half), 30 grams of rock sugar Method: remove the core of the pear, cut into pieces and put them into the cup, and add water to 1000mL water line, select the "Stewing" function, touch the "Start/Cancel" button, complete and pour it into the bowl to enjoy. (In order to ensure the effect of the ingredients, it is recommended to wait until the ingredients are boiling or the function is completed before adding the rock sugar).

Function Name	Recipe Name	Ingredients and Methods
Stewing	Pork rib soup	<p>Ingredients: 100 grams of pork ribs, 100 grams of carrots (about 1/3), 100 grams of corn (about 1/3), 3 slices of ginger, add salt according to personal preference.</p> <p>Method: Cut the washed pork ribs into pieces, wash and peel the corn kernels, wash and chop the carrots into cubes, and place them in a cup, add water to 1000mL water level, select the "Stewing" function, and then touch the "Start/Cancel" button, after completion, pour it into a bowl to enjoy.</p>

Warm tips

- The above recipes are recommended recipes for reference only, Due to the actual use of different varieties of ingredients and characteristics, the production results will be different;
- The number of ingredients described in the recipes is based on medium-sized ingredients.