

User manual



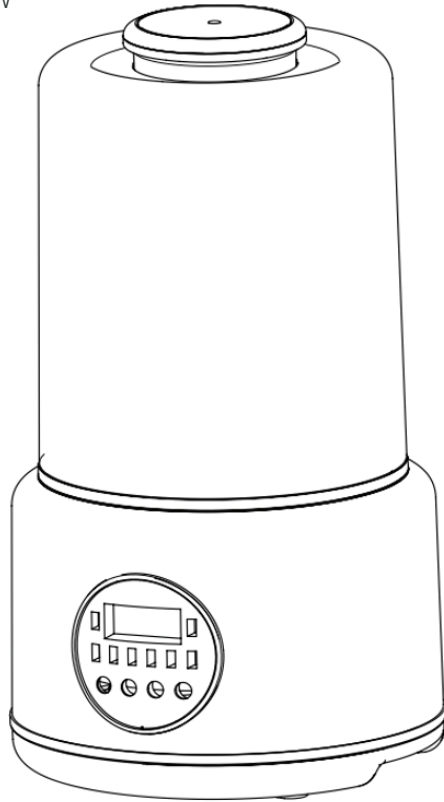
Scan Code For Warranty
Registration & Policy

Product Name: Nut Milk Maker HS-B151NW

Product Applied: 535.43.485

Nut Milk Maker | Máy làm sữa hạt

Model HS-B151NW



**Read this booklet thoroughly before using and
save it for future reference**

**Đọc kỹ hướng dẫn này trước khi sử dụng và cất giữ để
tham khảo sau này**



TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

No	Name	Content
1	Product name	Nut Milk Maker
2	Model No	HS-B151NW
3	Rated Voltage	220-240V
4	Rated Frequency	50/60 Hz
5	Power of Mixing	350W
6	Power of Heating	600W
7	N.W.	3.1kg
8	G.W.	3.7kg



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

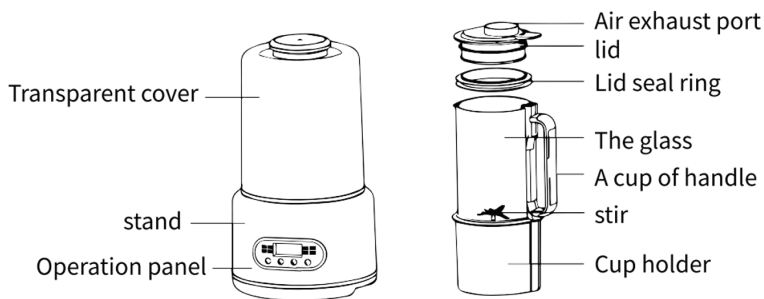
- Before use, please confirm that the voltage used is consistent with the voltage marked on the product nameplate. If not, do not use.
- Power cord or plug is damaged, do not operate the product; In case of breakage during transportation, please send the machine to professional sales After service repair station for maintenance, shall not be disassembled without permission.
- Before use, check the cup body to ensure that it is not broken and damaged, and check the condition of the blade on the mixing knife holder to ensure that the installation is correct.
- If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be by the manufacturer, its maintenance department or similar department professionals Replace it.
- When no one is in use and before disassembly and cleaning, the power connection of the mixer should be disconnected.
- This product should be stored in a place inaccessible to children. Do not allow people (including children) who are physically disabled, mentally disabled or lack relevant experience and knowledge to use or play with this product to avoid accidents.
- Make sure the power switch is turned off before moving the mixer base.
- Turn off the power switch and disconnect the power supply before replacing accessories or touching the rotating parts.

- This product is only used on the provided base.
- The amount of food must not exceed the maximum scale of the cup body capacity.
- When the work is done. When the motor and blade stop rotating and ensure that the power is cut off, then remove the ring body.
- If the product stops working during operation, it may be the motor heat protector. Please cut off the power supply and wait for the product to cool Wait 20-30 minutes before using.
- Please operate the product on the horizontal table surface, do not operate the product on the carpet, towel and other fabrics, and keep away from the table edge Edge to prevent bumping.
- The bottom of the cup body and the main engine do not water, if water, must dry and completely cool dry before use.
- During the making of hot drinks, do not unplug the power plug or re-press the button to execute the working procedure, otherwise it will cause food spills Or paste the bottom.
- Do not repeat heating, beating, otherwise it will cause sticky paste, overflow or cause heat plate sticky bottom black.
- When making hot drinks, the temperature of the cup body is high. Do not touch the product. Put the product out of the reach of children to avoid burns.
- Do some fruit and vegetable drinks lid may stain, is a normal phenomenon, not harmful to health.
- When using the heating function, do not exceed the cup body hot drink water level (1200mL, the specific water level see the product function description) to Avoid overspill or uncooked food.
- Do not move the products in the process of work, to avoid the overflow of food materials, resulting in burns and electric shock.
- This product uses high speed motor, intermittent slow sound when crushing is a normal phenomenon.
- In the process of use, if the products present faults, please contact the company's after-sales customer service department, or directly to the company designated Maintenance point, do not disassemble by yourself, in order to avoid danger. To avoid danger, do not break and unload by yourself.
- Do not put any parts of this product into the dishwasher for cleaning.
- All parts of this product are not allowed to use microwave oven or disinfection cabinet disinfection, in order to avoid heat deformation damage; Make contact with the ingredients The materials are in line with food grade certification, clean, sanitary and reliable.
- To avoid misuse, please read the instructions carefully.
- Care should be taken when removing the cutting blade, emptying the mixing tray and cleaning.
- This product is only suitable for personal or family use, do not put the product, power cord and packaging accessories in the sun.
- Dry burning and idling are strictly prohibited.
- This appliance uses Y connection, if the power supply cord is damaged, in order to avoid danger, it must be made high, its maintenance department or Replacement of professionals in similar departments;



WARNING: High temperature surfaces

DESCRIPTION OF THE PRODUCT



Note: This legend is for reference only, and the product is subject to the specific object

Packing list			
Stand	1	Lid	1
The host	1	Manual	1
Transparent cover	1	Brush	1
Measuring cup	1		

DESCRIPTION OF EACH COMPONENT

1. Exhaust port: The steam of the cup body is discharged from here. Be careful of burns when working.
2. Transparent cover: transparent material, used for the protection of the cup body, before work to cover the base, need to handle lightly.
3. Frame: the whole machine control and drive unit, including the display panel, before work to ensure that there is no water stains on the body. .
4. Operation panel: you can select and set the required functions here. There are digital and LED displays on the panel.
5. Cup cover: food-grade PP material is used with the cup body.
6. Lid sealing ring: food grade silicone material, seal lid, prevent liquid overflow.
7. Glass: the use of high temperature resistant borosilicate glass, at the bottom of the

heating device, used for holding soup.

8. Cup handle: It is used to firmly grasp the glass when taking out the cup body.

9. Mixing knife: stainless steel material, used for cutting and crushing all kinds of food.

10. Measuring cup: matching food, food grade PP material.

NOTES WHEN USING THE MACHINE

1. In order to ensure normal startup, after loading the food, align the lid with the mouth of the cup and press it downward (the lid handle is aligned with the cup handle);

2. In order to avoid water mist in the transparent cover when the machine is working, wipe the body, lid and machine with a dry rag before the cup body is loaded into the frame

Water stains on the seat;

3. When the transparent cover is covered on the base, it can be plugged in to start the machine, otherwise it will easily lead to the abnormal function of the machine;

4. Do not open the transparent cover during the working of the machine, so as not to affect the normal operation of the functions of the machine;

5, there is a power coupler in the middle of the frame, pay attention to prevent water stains when cleaning, otherwise it is easy to lead to machine failure;

6, the bottom of the cup holder with power coupler, air intake and cooling duct, pay attention to prevent water stains when cleaning the cup body, otherwise easy Cause machine failure;

7. After the cup body is cleaned, the cup body should not be placed upside down, and should be normally placed with the mouth up and the bottom down;

8. Before opening the transparent cover or taking out the cup body, turn off the working state of the machine or unplug the plug to disconnect the power supply;

9. After the function of making hot drinks is completed, the lid and handle surface of the cup have high temperature. Pay attention to anti-scalding when opening the lid or holding the handle;

10. After all the hot drinks are made, the machine will automatically keep them warm for 4 hours. Do not repeat the operation to avoid burning the bottom or overflow.



USING INSTRUCTIONS

Launch the product:

Touch screen operation panel and function description



Boot operation:

After the power is powered on, the power prompt tone will sound, and all LED lights will be on for about 1 second. After that, the function key will shine and the machine will enter the power-on state. At this time, touch the function key, and all lights will be on and the machine will enter the standby state (if no operation is performed within 60 seconds, the machine will automatically return to the power-on state).

Function selection:

In standby state, press the menu key, and the LED light of the selected function will light up (at the same time, the LED screen will display the countdown time after the water boils under this function), which is composed of soymilk - rice paste - corn juice -..... Circulation in sequence;

How to get started:

After the function is selected, tap the "On/off" button to enter the working mode;

Cancel function:

When the machine is working, tap the "On/off" button to stop the program and return to the standby state.

Appointment Status:

In the standby state, touch the reservation button, and the reservation time increases by 10 minutes (30 minutes by default), from 10 minutes to 24 hours at most (hold still, the time will automatically increase until you reach the time you want to select). Then press the menu button to select the desired function (juice, cleaning cannot be reserved); Then press the

function key again and the machine will enter the reservation mode (the function key is steady on and the reservation key blinks).

Note:

1. In the standby state, you can first select the program according to the function or the time according to the appointment. The time set is the time when the machine starts working;
2. After all heating functions are started (except clean), the digital display screen will first display the water temperature detected by the current probe, with the maximum display of 100 degrees. After the machine intelligently recognizes the maximum temperature, the machine will automatically switch to the working display state of time countdown;
3. Cover opening safety protection function: when the glass is not installed on the main engine or the lid is not properly installed on the glass or the lid is opened", the machine will start the safety protection mode, pause the work, this function is mainly in the process of working to prevent the lid removed or Danger caused by opening the lid (This function will continue to run if the lid is reinstalled within 1 minute Otherwise the program terminates);

✓ DESCRIPTION OF FUNCTION

Sữa đậu nành (Soymilk): Put soy beans into a flat measuring cup (about 50g) according to the recipe or personal taste, add water to the maximum hot drink scale line, select the menu key in standby state to select "soymilk" function, and then automatically execute according to the function program, about 38 minutes after the program is completed with a prompt sound, and then enter the "Giữ ấm (Keep Warm)" function.

Cháo bột (Rice Paste): According to the recipe or personal taste, put rice in a measuring cup (about 60g), add water to the maximum hot drink scale line, click the menu button in the standby state to select the function of "Cháo bột (Rice Paste)", and then automatically execute according to the function program, about 31 minutes after the program is completed with a prompt sound, and then enter the "Giữ ấm (Keep Warm)" function.

Sữa bắp (Corn Juicer): According to the recipe or personal taste, put in tender corn kernels (about 150g), add water to the 1200 mark, click the menu key in the standby state to select the function of "Sữa bắp (Corn Juice)", and then automatically execute according to the function program, about 31 minutes after the program is completed with a prompt sound, and then enter the "Giữ ấm (Keep Warm)" function.

Nước Ép (Cold Juice): According to the recipe or personal taste, add no more than 300g of fresh fruit (cut into cubes no more than 1.5CM), add no more than the limit scale of cold drink, select the "Nước ép (Cold Juice)" function by the menu button in the standby state, and then execute the function automatically according to the function program, about 2 minutes after the program is completed.

Cháo (Porridge): According to the recipe or personal taste, put the rice and half of the soaked red beans in a flat measuring cup (about 60g), add water to the maximum hot drink

scale line (the minimum should be no less than 800ml), select the menu button in standby state to select the function of "Cháo (Porridge)", and then automatically execute according to the function program, about 35 minutes after the program is completed with a prompt sound, and then enter the "Giữ ấm (Keep Warm)" function.

Thức ăn cho bé (Baby Food): 35g rice and 35g pumpkin (or directly put into a rice one level measuring cup (about 60g)), add water to the maximum hot drink scale line, click the menu key in the standby mode to select the "Thức ăn cho bé (Baby Food)" function, and then press the function program to execute automatically. After about 33 minutes of program completion, there is a prompt tone, and then enter the "Giữ ấm (Keep Warm)" function.

Súp (Soup): Put 150 grams of spare ribs into the transparent cup, and pour the normal temperature water not exceeding the maximum hot drink scale line (about 1200ml, but not less than 800ml). In the standby state, click the function key to select the "Thick soup" function, and then automatically execute according to the function program. After about 50 minutes of program completion, there will be a prompt tone.

Giữ ấm (Keep Warm): Mainly for the prepared soybean milk, rice paste, thick soup, etc., or the liquid ingredients that do not exceed the maximum scale of hot drinks, click the function key to select the "Giữ ấm (Keep Warm)" function in the standby state, and then execute the function automatically according to the function program (slightly stirred in the process of heat preservation, the maximum temperature of heat preservation is about 60 degrees) about 4 hours after the program is completed.

Vệ sinh (Clean): Add water within the upper limit of the scale of hot drink. In the standby state, press the function button to select "Vệ sinh (Clean)". After the program is completed for about 1 minute, a prompt sound will be played.

Note:

1. For the above functions, if the water level is halved, the ingredients should be halved accordingly to avoid burning the bottom;
2. There is soymilk, rice paste, porridge, soup, etc. in the cup is strictly prohibited from heating twice, to prevent overflow, paste bottom;
3. Do not open the lid or get close to the top vent in case of scalding.
4. After the work is completed, it is strictly prohibited to tilt or invert the transparent cover when removing it to prevent internal condensed water from escaping and scalding;
5. Seasoning It is suggested that the ingredients should be placed for seasoning after processing;
6. In the reservation mode, the maximum capacity of soymilk, rice paste, corn juice, porridge and baby food shall not exceed 1000ml line;
7. In all operations, the transparent cover must be installed in place to avoid abnormalities;



RECIPES (FOR REFERENCE ONLY)

Soybean milk series	OATS PEANUT SOY MILK	Ingredients: soybeans 20g, peanuts 5g, oats 5g, drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2, cover the lid, plug in the power, select the "soymilk" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	ALMOND SOY MILK	Ingredients: soybean 25g, almond 10g, drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2, cover the lid, plug in the power, select the "soymilk" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
Soybean milk series	SNOW PEAR LILY SOYBEAN MILK	Ingredients: 25g soybeans, 2g dried lily, 1/4 Sydney (peeled, cored and diced), drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2, cover the lid, plug in the power, select the "soymilk" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	RED BEAN PEANUT SOY MILK	Ingredients: soybean 25g, red bean 5g, peanut 5g, drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2, cover the lid, plug in the power, select the "soymilk" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	SOYBEAN MILK WITH RED DATES	Ingredients: 25g soybeans, 2g wolfberry, 1 red date (pitted), drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2, cover the lid, plug in the power, select the "soymilk" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	CRANBERRY ROSE SOY MILK	Ingredients: 25g soybeans, 3 dried cranberries, 1 dried rose, drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2, cover the lid, plug in the power, select the "soymilk" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	COIX SEED WALNUT SOY MILK	Ingredients: soybean 25g, Job's tears 6g, walnut meat 3g, drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2, cover the lid, plug in the power, select the "soymilk" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.

Juice Series	TOMATO HONEY SAUCE	Ingredients: Tomato (diced) 200g, honey 5g, drinking water; Practice: 1, put the ingredients into the cup body, and then add water to the upper limit scale line; 2. Cover the cup, plug it in, and select the "juice" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	WATERMELON JUICE	Ingredients: Watermelon (peeled, seeded and diced) 200g, drinking water; Practice: 1, put the ingredients into the cup body, and then add water to the upper limit scale line; 2. Cover the cup, plug it in, and select the "juice" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	MANGO JUICE	Ingredients: Mango (peeled and diced) 200g, drinking water; Practice: 1, put the ingredients into the cup body, and then add water to the upper limit scale line; 2. Cover the cup, plug it in, and select the "juice" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	STRAWBERRY GRAPEFRUIT JUICE	Ingredients: 200g strawberry (cut into pieces), 25g grapefruit meat, drinking water; Practice: 1, put the ingredients into the cup body, and then add water to the upper limit scale line; 2. Cover the cup, plug it in, and select the "juice" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
Rice paste series	SESAME SESAME PASTE	Ingredients: Sesame 10g, peanut 10g, glutinous rice 15g, Drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2. Cover the cup, plug it in, and select the "rice paste" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	PUMPKIN PASTE	Ingredients: 10g pumpkin (cut), 2 red dates (cored), 10g millet, drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2. Cover the cup, plug it in, and select the "rice paste" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	BEI BEI PASTE	Ingredients: 10g corn kernels, 5g diced yam, 15g millet, drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2. Cover the cup, plug it in, and select the "rice paste" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	PURPLE POTATO RICE PASTE	Ingredients: 30g purple potato (peeled and cut), 15g rice, drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2. Cover the cup, plug it in, and select the "rice paste" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	LOTUS SEED RED DATE RICE PASTE	Ingredients: red dates (cored) 10g, lotus seeds (clear water bubble hair) 10g, millet 20g, drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2. Cover the cup, plug it in, and select the "rice paste" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	NUTRITIOUS RICE PASTE	Ingredients: 5g black beans, 5g walnut meat (minced) 5g SESAME Black beans 5g, 5g barley, 5G peanuts, 1 red date (cored), 10g rice, drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2. Cover the cup, plug it in, and select the "rice paste" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.
	UFA BEAUTIFY THE FACE	Ingredients: Sesame 10g, Walnut meat (minced) 5g, 5g Almonds, brown rice 10g, Drinking water; Method: 1, wash the ingredients into the cup body, then add water to 700ml scale line; 2. Cover the cup, plug it in, and select the "rice paste" function; 3. After the program is finished, add seasonings for seasoning.

✓ SIMPLE TROUBLE SHOOTING

Fault Symptoms	Cause of occurrence	Method of elimination
Smell when used for the first time	The initial use of the new motor is normal	Use a few times after no smell, it is recommended to pass The smell is loose in the wind.
The food won't break	Voltage is low or low in some areas Instability of voltage	Select the electricity corresponding to the rated voltage of the machineEnvironment, and stabilize the voltage before use.
	Too few or too many ingredients	Stop to adjust the serving size
	Too little water	The amount of water must not be less than the minimum water level
	Blade too dull	Replace with a new blade
File a spill	Excessive water volume or repeated operation	Please follow the instructions
burn	Excessive ingredients or repetitive operation	Please follow the instructions
Alarm sounds or E1 is displayed	The thermistor is short circuited or the lid is not properly covered	Please cover the cup or contact our after-sales staff
Sound the alarm or display E2	The thermistor is abnormal or short-circuited	Contact our after-sales staff
Only heat, not crush	Motor overtemperature protection or machine failure	Cool down before use or contact our after-sales staff

If the above methods can not solve the problem, please contact our after-sales service personnel.

✓ CLEANING AND MAINTENANCE

After the product is used, the collapsible parts must be cleaned immediately. The cleaning can refer to the following operations:

1. First remove the power plug and remove the mixing cup assembly from the base.

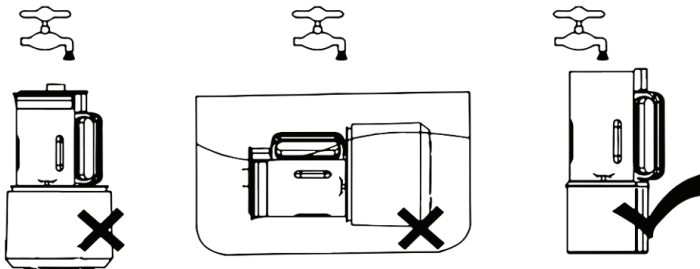
Note:

- (1) The frame is strictly prohibited from being put into any liquid and cannot be washed. Clean with damp cloth.
- (2) Do not use abrasive and other cleaning materials for cleaning, parts can not be placed in the dishwasher for cleaning. Do not put it in the disinfection cabinet.
- (3) The edge of the blade device is sharp, please pay attention to safety when cleaning.

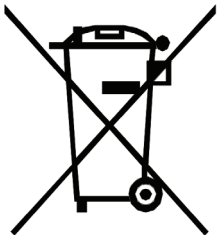
2. Remove the cup body from the frame and put it under the faucet to rinse the remaining food in the cup (it is forbidden for any liquid to flow to the outside of the cup body). You can also soak the cup in warm water with detergent for a few minutes and clean it with a sponge brush.

3. After finishing soymilk or other hot drinks in the cup, immediately add water to the upper limit of hot drinks. In standby mode, press the "clean" button to better clean the inside side of the cup.
4. If the surface of the cup is stained with soy milk or food, it can be soaked in water for a long time, and then dipped in white vinegar with a slightly hard cleaning cloth to scrub the bottom texture with moderate force.
5. After rinsing the parts with water, dry them thoroughly.
6. Turn off the power switch and disconnect the power supply before replacing accessories or moving parts.
7. Maintenance: If this product is not used for a long time, please keep this product in a dry and ventilated place to prevent moisture and mildew.

✓ DEMONSTRATION OF CLEANING



TREATMENT OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC APPLIANCES AT THE END OF LIFE



Application in the countries belonged to the European Union and in other European countries which have a selective collect system. This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office or your household waste disposal service. The packaging material is recyclable. Eliminate the packaging in an environmentally friendly way and make it available to the recycling collection service.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese



Quét Mã Để Đăng Ký Bảo Hành &
Chính Sách Bảo Hành

Tên Sản Phẩm: Máy Làm Sữa Hạt HS-B151NW

Mã Sản Phẩm: 535.43.485



ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT CỦA SẢN PHẨM

STT	Tên	Nội dung
1	Tên sản phẩm	Máy làm sữa hạt
2	Mẫu	HS-B151NW
3	Điện áp định mức	220-240V
4	Tần số định mức F	50/60 Hz
5	Công suất trộn	350W
6	Công suất gia nhiệt	600W
7	Trọng lượng tịnh	3.1kg
8	Trọng lượng cả bì	3.7kg



CHỈ DẪN AN TOÀN

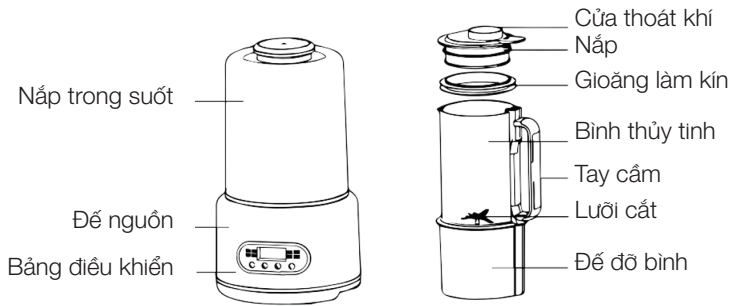
- Trước khi sử dụng, phải đảm bảo điện áp sử dụng phù hợp với điện áp được ghi trên nhãn sản phẩm. Nếu không, không sử dụng.
- Nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng, không được vận hành sản phẩm; Trong trường hợp sản phẩm bị hỏng trong quá trình vận chuyển, phải gửi đến trung tâm dịch vụ sau bán hàng để bảo trì, không được tháo rời khi chưa được phép.
- Trước khi sử dụng, phải kiểm tra thân bình để đảm bảo không bị gãy, hư hỏng, đồng thời kiểm tra tình trạng của lưỡi dao trên giá đỡ dao trộn để đảm bảo lắp đặt đúng.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, để tránh nguy hiểm, phải do nhà sản xuất, trung tâm bảo trì hoặc đại lý được ủy quyền thay thế.
- Khi không có người sử dụng và trước khi tháo rời và vệ sinh, phải ngắt kết nối nguồn điện của máy trộn.
- Bảo quản sản phẩm xa tầm tay trẻ em . Không cho phép những người (bao gồm cả trẻ em), người khuyết tật về thể chất, thiếu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng hoặc chơi đùa với sản phẩm này để tránh tai nạn.
- Phải tắt công tắc nguồn trước khi di chuyển để máy trộn.
- Tắt công tắc nguồn và ngắt kết nối nguồn điện trước khi thay thế phụ kiện hoặc chạm vào các bộ phận quay.

- Sản phẩm này chỉ được sử dụng trên bề nguồn được cung cấp cùng.
- Lượng thức ăn không được vượt quá mức tối đa của dung tích thân bình.
- Khi hoàn thành công việc, động cơ và lưỡi cắt ngừng quay, ngắt nguồn điện và tháo thân máy ra.
- Nếu sản phẩm ngừng khi đang làm việc, có thể nguyên nhân là do bộ bảo vệ nhiệt động cơ. Ngắt nguồn điện và đợi sản phẩm nguội. Chờ 20-30 phút trước khi sử dụng.
- Vận hành sản phẩm trên mặt bàn nằm ngang, không vận hành sản phẩm trên thảm, khăn tắm và các loại vải khác, đồng thời để sản phẩm cách xa mép bàn để tránh va đập.
- Đáy bình và động cơ chính không bị dính nước, nếu dính nước phải lau khô và để khô hoàn toàn trước khi sử dụng.
- Trong quá trình làm đồ uống nóng, không rút phích cắm điện hoặc nhấn lại nút nếu không sẽ gây đổ thức ăn hoặc dính vào đáy.
- Không đun, xay nhiều lần, nếu không sẽ gây dính, tràn hoặc đổ nguồn bị dính sản phẩm.
- Khi pha đồ uống nóng, nhiệt độ của bình cao. Không chạm vào sản phẩm. Đặt sản phẩm xa tầm tay trẻ em để tránh bị bỏng.
- Do đồ uống rau quả nên nắp có thể bị ố màu, là hiện tượng bình thường, không gây hại cho sức khỏe.
- Khi sử dụng chức năng làm nóng, không được vượt quá mức đồ uống nóng của thân bình (1200mL, xem mô tả chức năng sản phẩm để biết mức nước cụ thể) để tránh đổ tràn hoặc không thể làm chín được thức uống.
- Không di chuyển sản phẩm trong quá trình làm việc, tránh làm tràn nguyên liệu thực phẩm gây bỏng, điện giật.
- Sản phẩm này sử dụng động cơ tốc độ cao, thỉnh thoảng có âm thanh chạm khi nghiêng nát là hiện tượng bình thường.
- Trong quá trình sử dụng, nếu sản phẩm có lỗi, phải liên hệ với bộ phận dịch vụ khách của công ty hoặc trực tiếp đến điểm Bảo trì do công ty chỉ định, không tự ý tháo rời để tránh nguy hiểm. Để tránh nguy hiểm, không tự tháo lắp sản phẩm.
- Không vệ sinh bất kỳ bộ phận nào của máy bằng máy rửa chén.
- Tất cả các bộ phận của sản phẩm này không được phép sử dụng lò vi sóng hoặc tủ khử trùng để khử trùng vì có thể hư hỏng do biến dạng nhiệt; Các vật liệu cấu tạo phù hợp với tiêu chuẩn cấp thực phẩm, sạch sẽ, vệ sinh và đáng tin cậy.
- Để sử dụng máy đúng cách, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn.
- Cần cẩn thận khi tháo lưỡi cắt, đổ khay trộn và vệ sinh.
- Sản phẩm này chỉ thích hợp sử dụng cho cá nhân hoặc gia đình, không để sản phẩm, dây nguồn và các phụ kiện đóng gói dưới ánh nắng mặt trời trực tiếp.
- Không vận hành khô và chạy không tải sản phẩm.
- Thiết bị này sử dụng kết nối chữ Y, nếu dây nguồn bị hỏng, không được sử dụng máy và liên hệ với nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ hoặc đại lý ủy quyền để thay thế.



Cảnh báo: Bề mặt có nhiệt độ cao

MÔ TẢ SẢN PHẨM



Lưu ý: Các biểu tượng này chỉ mang tính chất tham khảo, sản phẩm thực có thể khác.

Bảng kê hàng hóa			
Đế	1	Nắp	1
Máy chính	1	Hướng dẫn sử dụng	1
Vỏ trong suốt	1	Cọ	1
Cốc đóng	1		

MÔ TẢ TỪNG THÀNH PHẦN

1. Cổng xả: Hơi nước của thân bình được xả ra từ đây. Cần thận bị bỏng khi làm việc.
2. Vỏ trong suốt: chất liệu trong suốt, dùng để bảo vệ thân bình, trước khi tiến hành khớp với đế cần thao tác nhẹ nhàng.
3. Khung: toàn bộ hệ thống điều khiển và truyền động của máy, bao gồm cả bảng hiển thị, trước khi làm việc cần phải đảm bảo không có dính nước.
4. Bảng điều khiển: bạn có thể chọn và thiết lập các chức năng cần thiết tại đây. Có màn hình kỹ thuật số và LED trên bảng điều khiển.
5. Vỏ bình: Chất liệu PP thực phẩm được sử dụng cho thân bình.
6. Gioăng làm kín nắp: chất liệu silicon cấp thực phẩm, bịt kín nắp, chống tràn chất lỏng.
7. Thủy tinh: sử dụng thủy tinh borosilicate chịu nhiệt độ cao, ở đây thiết bị gia nhiệt, dùng để đun súp.

8. Tay cầm của bình: Dùng để giữ chặt bình khi lấy bình ra.
9. Dao trộn: chất liệu thép không gỉ, dùng để cắt, nghiền các loại thực phẩm.
10. Bình đông (đo lường): phù hợp với thực phẩm, chất liệu PP dùng cho thực phẩm.

NHỮNG LƯU Ý KHI SỬ DỤNG MÁY

1. Để đảm bảo khởi động bình thường, sau khi nạp thức ăn vào, căn chỉnh nắp với miệng bình và ấn xuống (tay cầm nắp thẳng hàng với tay cầm bình);
2. Để tránh đọng sương ở nắp khi máy làm việc, phải lau thân, nắp và máy bằng giẻ khô trước khi cho thân bình vào để
3. Khi nắp trong suốt khớp với đế thì có thể cắm điện để khởi động máy, nếu không máy sẽ không hoạt động bình thường.
4. Không mở nắp trong suốt trong quá trình máy làm việc, để không ảnh hưởng đến các chức năng hoạt động của máy.
5. Ở giữa đế máy có bộ ghép nguồn, chú ý tránh nước khi vệ sinh, nếu không dễ dẫn đến hỏng máy;
6. Đáy của đế có bộ ghép nguồn, cửa lấy khí và làm mát, chú ý tránh nước khi vệ sinh thân bình, nếu không sẽ dễ gây hỏng máy;
7. Sau khi thân bình được vệ sinh, không nên đặt thân bình lộn ngược mà nên đặt bình thường với miệng hướng lên và phần dưới hướng xuống;
8. Trước khi mở nắp trong suốt hoặc lấy bình ra, phải tắt máy hoặc rút phích cắm để ngắt nguồn điện ;
9. Sau khi hoàn thành pha đồ uống nóng, nắp và bề mặt tay cầm của bình có nhiệt độ cao. Chú ý bỏng khi mở nắp hoặc cầm tay cầm ;
10. Sau khi pha xong tất cả đồ uống nóng, máy sẽ tự động giữ ấm trong 4 giờ. Không lặp lại thao tác để tránh cháy đáy hoặc tràn.

✓ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Giới thiệu máy;

Bảng điều khiển màn hình cảm ứng và mô tả chức năng



Thao tác khởi động:

Sau khi bật nguồn, âm báo nhắc nguồn sẽ phát ra và tất cả các đèn LED sẽ sáng trong khoảng 1 giây. Sau đó, phím chức năng sẽ sáng lên và máy sẽ vào trạng thái bật nguồn. Lúc này, chạm vào phím chức năng, tất cả các đèn sẽ sáng và máy sẽ chuyển sang trạng thái chờ (nếu không thực hiện thao tác nào trong vòng 60 giây, máy sẽ tự động trở về trạng thái chờ).

Lựa chọn chức năng:

Ở trạng thái chờ, nhấn phím menu, đèn LED của chức năng đã chọn sẽ sáng lên (đồng thời màn hình LED sẽ hiển thị thời gian đếm ngược sau khi nước sôi theo chức năng này), gồm sữa đậu nành – cháo bột – sữa bắp..... theo trình tự;

Làm thế nào để bắt đầu:

Sau khi chọn chức năng, chạm vào nút "Bật/tắt" (On/off) để vào chế độ làm việc;

Chức năng hủy:

Khi máy đang hoạt động, chạm vào nút "Bật/tắt" để dừng chương trình và trở về trạng thái chờ.

Hẹn giờ:

Ở trạng thái chờ, chạm vào nút reservation và thời gian cài đặt trước tăng thêm 10 phút (mặc định là 30 phút), tối đa từ 10 phút đến 24 giờ (giữ nút, thời gian sẽ tự động tăng cho đến khi bạn đạt đến thời gian mong muốn). Sau đó nhấn nút menu để chọn chức năng mong muốn (chế độ nước ép (Nước ép), vệ sinh (cleaning) không thể cài đặt thời gian trước); Sau đó nhấn lại phím function (chức năng) máy sẽ vào chế độ cài đặt thời gian (phím chức năng bật ổn định và phím cài đặt thời gian trước nhấp nháy).

Ghi chú:

1. Ở trạng thái chờ, trước tiên bạn có thể chọn chương trình theo chức năng hoặc thời gian bằng cách hẹn giờ. Thời gian cài đặt là thời điểm máy bắt đầu hoạt động;
2. Sau khi khởi động tất cả các chức năng làm nóng (ngoại trừ vệ sinh), màn hình hiển thị kỹ thuật số trước tiên sẽ hiển thị nhiệt độ nước được phát hiện bởi đầu dò hiện tại, với mức hiển thị tối đa là 100 độ. Sau khi máy nhận biết nhiệt độ tối đa, máy sẽ tự động chuyển sang trạng thái hiển thị làm việc đếm ngược thời gian;
3. Chức năng bảo vệ an toàn mở nắp: khi nắp kính không được lắp vào động cơ chính hoặc nắp không được lắp đúng cách trên kính hoặc nắp được mở", máy sẽ khởi động chế độ bảo vệ an toàn, tạm dừng công việc, chức năng để ngăn chặn nắp bị tháo ra hoặc nguy hiểm do mở nắp (Máy sẽ chạy nếu nắp được lắp lại trong vòng 1 phút nếu không chương trình sẽ chấm dứt);

**MÔ TẢ CHỨC NĂNG**

Sữa đậu nành: Cho đậu nành vào bình đông (khoảng 50g) tùy theo công thức hoặc sở thích cá nhân, thêm nước đến vạch chia độ nóng tối đa của đồ uống, chọn phím menu ở trạng thái chờ để chọn chức năng "sữa đậu nành" (Sữa đậu nành), sau đó nhấn phím chức năng để thực hiện tự động, khoảng 38 phút thì chương trình hoàn tất với âm thanh nhắc nhở, sau đó vào chức năng "Giữ ấm" (Keep Warm).

Cháo bột: Theo công thức hoặc sở thích cá nhân, cho gạo vào bình đông (khoảng 60g), thêm nước đến vạch chia đồ uống nóng tối đa, nhấn vào nút menu ở trạng thái chờ để chọn chức năng "cháo bột" (Cháo bột), sau đó nhấn phím chức năng để thực hiện tự động, khoảng 31 phút sau, chương trình hoàn thành với âm thanh nhắc nhở, sau đó vào chức năng "Giữ ấm" (Keep Warm).

Sữa bắp: Theo công thức công thức hoặc sở thích cá nhân, cho hạt ngô mềm vào (khoảng 150g), thêm nước đến vạch 1200, bấm phím menu ở trạng thái chờ để chọn chức năng "Sữa bắp" (Corn Juicer), sau đó nhấn phím chức năng để thực hiện tự động, khoảng 3 phút sau, chương trình hoàn thành với âm thanh nhắc nhở, sau đó vào chức năng "Giữ ấm" (Keep Warm).

Nước Ép: Theo công thức hoặc sở thích cá nhân, thêm không quá 300g trái cây tươi (cắt thành miếng không quá 1,5CM), khối lượng trái cây không được vượt giới hạn, chọn chức năng "Nước ép" (Cold Nước ép) bằng cách nhấn nút menu ở trạng thái chờ, sau đó nhấn phím chức năng để thực hiện tự động, khoảng 2 phút sau, chương trình hoàn tất.

Cháo: Tùy theo công thức hoặc sở thích cá nhân, cho gạo và đậu đỏ bằng một nửa lượng gạo đã ngâm vào bình đông (khoảng 60g), thêm nước đến vạch chia đồ uống

nóng tối đa (tối thiểu không dưới 800ml), chọn nút menu ở trạng thái chờ để chọn chức năng "Cháo" (Porridge), sau đó nhấn phím chức năng để thực hiện tự động, khoảng 35 phút sau chương trình hoàn thành với âm thanh nhắc nhở, sau đó vào chức năng "Giữ ấm" (Keep Warm).

Thức ăn cho bé: 35g gạo và 35g bí ngô (hoặc chỉ cho gạo vào bình đông (khoảng 60g)), thêm nước đến vạch chia độ nóng tối đa, bấm phím menu ở chế độ chờ để chọn chức năng "Thức ăn cho bé" (Baby food), sau đó nhấn phím chức năng để thực hiện tự động. Sau khoảng 33 phút hoàn thành chương trình, sẽ có âm báo nhắc nhở và sau đó vào chức năng "Giữ ấm".

Súp: Cho 150 gam sườn non vào bình trong suốt, đổ nước ở nhiệt độ bình thường không vượt quá vạch chia độ nóng tối đa (khoảng 1200ml nhưng không dưới 800ml). Ở trạng thái chờ, bấm phím chức năng để chọn "súp" (soup), sau đó nhấn phím chức năng để thực hiện tự động. Sau khoảng 50 phút chương trình hoàn thành, sẽ có âm báo nhắc nhở.

Giữ ấm: Chủ yếu dành cho sữa đậu nành, cháo bột, súp đặc đã chế biến v.v. hoặc các loại đồ lỏng không vượt quá mức chia vạch cho phép, hãy nhấn vào phím chức năng để chọn chức năng "Ấm" (Keep Warm) ở trạng thái chờ, rồi thực hiện chức năng tự động theo chương trình (khuấy nhẹ trong quá trình bảo quản nhiệt, nhiệt độ bảo quản nhiệt tối đa khoảng 60 độ) giữ ấm khoảng 4 giờ sau khi chương trình hoàn thành.

Vệ sinh: Thêm nước đến giới hạn trên của thang đo đồ uống nóng. Ở trạng thái chờ, nhấn nút chức năng để chọn "Vệ sinh" (Clean). Sau khi chương trình hoàn tất khoảng 1 phút, âm thanh nhắc nhở sẽ phát ra.

Ghi chú:

1. Đối với các chức năng trên, nếu mực nước giảm một nửa thì các nguyên liệu nên giảm một nửa cho phù hợp để tránh bị cháy đáy;
2. Trong bình có sữa đậu nành, cháo bột, cháo, súp, v.v., không được đun nóng hai lần, để tránh tràn, dính vào đáy máy;
3. Không mở nắp hoặc đến gần lỗ thông hơi trên cùng để tránh bị bỏng.
4. Sau khi công việc hoàn thành, không được nghiêng hoặc đảo ngược nắp trong suốt khi tháo ra để ngăn chặn nước ngưng tụ thoát ra và gây bỏng;
5. Gia vị: Nên cho nguyên liệu làm gia vị sau khi chế biến;
6. Ở chế độ đặt trước thời gian, dung tích tối đa của sữa đậu nành, cháo bột, sữa bắp, cháo và thức ăn trẻ em không được vượt quá vạch 1000ml;
7. Trong mọi thao tác, phải lắp đặt nắp trong suốt để an toàn;



CÔNG THỨC (chỉ để tham khảo)

DÒNG SỮA ĐẬU NÀNH	SỮA YẾN MẠCH, ĐẬU NÀNH, ĐẬU PHỘNG	Nguyên liệu: đậu nành 20g, đậu phộng 5g, yến mạch 5g, nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng "Sữa đậu nành"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	SỮA ĐẬU NÀNH HẠNH NHÂN	Nguyên liệu: đậu nành 25g, hạnh nhân 10g, nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng "Sữa đậu nành"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
DÒNG SỮA ĐẬU NÀNH	SỮA ĐẬU NÀNH HOA HUỆ TUYẾT	Nguyên liệu: 25g đậu nành, 2g hoa huệ khô, 1/4 Sydney (gọt vỏ, bỏ lõi và thái), nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng "Sữa đậu nành"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	SỮA ĐẬU NÀNH ĐẬU ĐỎ	Nguyên liệu: Đậu nành 25g, đậu đỏ 5g, đậu phộng 5g, nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng "Sữa đậu nành"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	SỮA ĐẬU NÀNH CHÀ LÀ ĐỎ	Nguyên liệu: 25g đậu nành, 2g dầu dừa, 1 quả chà là đỏ (bỏ hạt), nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng "Sữa đậu nành"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	SỮA ĐẬU NÀNH VIẾT QUẤT HOA HỒNG	Nguyên liệu: 25g đậu nành, 3 quả nam việt quất khô, 1 bông hồng khô, nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng "Sữa đậu nành"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	SỮA ĐẬU NÀNH HẠT ỒC CHỒ COIX SEED	Nguyên liệu: Nguyên liệu: đậu nành 25g, 6g ý dĩ, nhân óc chó 3g, nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng "Sữa đậu nành"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.

DÒNG NƯỚC ÉP	NƯỚC ÉP CÀ CHUA MẬT ONG	Nguyên liệu: Cà chua (thái) 200g, mật ong 5g, nước uống; Thực hiện: 1. Cho nguyên liệu vào bình, sau đó thêm nước đến vạch tỷ lệ giới hạn trên; 2. Đậy bình, cắm điện và chọn chức năng "Nước ép"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	NƯỚC ÉP DUA HẤU	Nguyên liệu: Dưa hấu (gọt vỏ, bỏ hạt và cắt miếng) 200g, nước uống; Thực hiện: 1. Cho nguyên liệu vào bình, sau đó thêm nước đến vạch tỷ lệ giới hạn trên; 2. Đậy bình, cắm điện và chọn chức năng "Nước ép"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	SINH TỐ XOÀI	Nguyên liệu: Xoài (gọt vỏ và cắt miếng) 200g, nước uống; Thực hiện: 1. Cho nguyên liệu vào bình, sau đó thêm nước đến vạch tỷ lệ giới hạn trên; 2. Đậy bình, cắm điện và chọn chức năng "Nước ép"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	NƯỚC ÉP DẦU BUỔI	Nguyên liệu: 200g dầu tảo (cắt miếng), 25g ruột buổi, nước uống; Thực hiện: 1. Cho nguyên liệu vào bình, sau đó thêm nước đến vạch tỷ lệ giới hạn trên; 2. Đậy bình, cắm điện và chọn chức năng "Nước ép"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
DÒNG SỮA NGŨ CỐC	SỮA MÈ	Nguyên liệu: Mè 10g, đậu phộng 10g, gạo nếp 15g, nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy bình, cắm điện và chọn chức năng "Cháo bột"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	SỮA BÍ ĐỎ	Nguyên liệu: 10g bí đỏ (cắt miếng), 2 quả chà là đỏ (bỏ hạt), 10g kê, nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy bình, cắm điện và chọn chức năng "Cháo bột"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	SỮA BEIBEI	Nguyên liệu: Hạt ngô 10g, khoai mỡ 5g cắt miếng, kê 15g, nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy bình, cắm điện và chọn chức năng "Cháo bột"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	SỮA KHOAI TÂY TÍM	Nguyên liệu: 30g khoai lang tím (gọt vỏ và cắt nhỏ), 15g gạo, nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy bình, cắm điện và chọn chức năng "Cháo bột"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	SỮA HẠT SEN CHÀ LÀ ĐỎ	Nguyên liệu: Chà là đỏ (bỏ hạt) 10g, hạt sen (bỏ tim hạt sen) 10g, kê 20g, nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy bình, cắm điện và chọn chức năng "Cháo bột"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	SỮA GAO DINH DƯỠNG	Nguyên liệu: Đậu đen 5g, nhân óc chó 5g (băm nhỏ) 5g Mè, Đậu đen 5g, lúa mạch 5g, đậu phộng 5g, chà là đỏ (bỏ hạt), 10g gạo, nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy bình, cắm điện và chọn chức năng "Cháo bột"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.
	SỮA UFA LẠM ĐẸP DA	Nguyên liệu: Mè 10g, Nhân óc chó (băm nhỏ) 5g, Hạnh nhân 5g, gạo lứt 10g, Nước uống; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu cho vào bình, sau đó thêm nước đến vạch định mức 700ml; 2. Đậy bình, cắm điện và chọn chức năng "Cháo bột"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm gia vị theo sở thích.

XỬ LÝ SỰ CỐ ĐƠN GIẢN

Biểu hiện lỗi	Nguyên nhân	Phương pháp khắc phục
Có mùi khi lần đầu sử dụng	Có mùi khi sử dụng máy mới là bình thường	Hết mùi sau vài lần sử dụng, sử dụng ở nơi thoáng gió
Thực phẩm không nghiền nát	Điện áp thấp hoặc điện áp không ổn định	Chọn nguồn điện tương ứng với điện áp định mức của máy và ổn định điện áp trước khi sử dụng.
	Quá ít hoặc quá nhiều thức ăn bên trong	Dừng lại để điều chỉnh khối lượng thực phẩm
	Quá ít nước	Lượng nước không được nhỏ hơn mức nước tối thiểu
	Lưỡi quá cùn	Thay thế bằng một lưỡi mới
Tràn thực phẩm	Lượng nước quá nhiều hoặc chạy máy nhiều lần	Vui lòng làm theo hướng dẫn
Cháy	Thực phẩm quá nhiều hoặc hoạt động lặp đi lặp lại	Vui lòng làm theo hướng dẫn
Âm thanh báo động hoặc E1 được hiển thị	Điện trở nhiệt bị đoản mạch hoặc nắp không được đóng đúng cách	Vui lòng tắt bình hoặc liên hệ với nhân viên sau bán hàng của chúng tôi
Phát âm thanh báo động hoặc hiển thị E2	Điện trở nhiệt bất thường hoặc bị đoản mạch	Liên hệ với nhân viên sau bán hàng của chúng tôi
Chỉ làm nóng, không nghiền nát thực phẩm	Bảo vệ quá nhiệt động cơ hoặc hỏng máy	Làm nguội trước khi sử dụng hoặc liên hệ với nhân viên sau bán hàng của chúng tôi

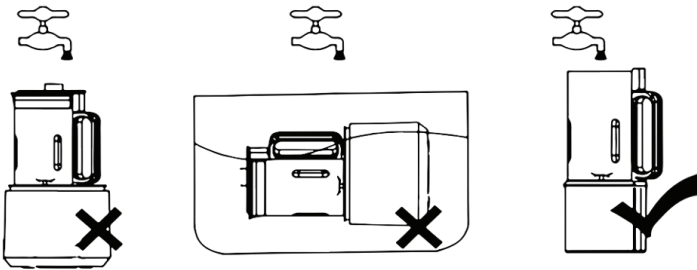
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Sau khi sử dụng sản phẩm, các bộ phận có thể thu gọn phải được vệ sinh ngay. Vệ sinh có thể bao gồm các công việc sau:

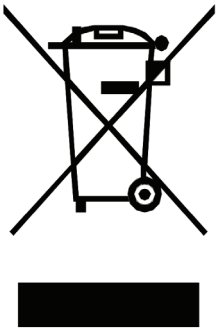
1. Trước tiên hãy rút phích cắm điện và tháo cụm bình ra khỏi đế nguồn
Ghi chú:
(1) Không được cho đế nguồn vào chất lỏng để vệ sinh. Vệ sinh bằng vải ẩm.
(2) Không sử dụng chất mài mòn và các vật liệu vệ sinh khác để vệ sinh, các bộ phận không được cho vào máy rửa chén để vệ sinh. Không đặt trong tủ khử trùng
(3) Các cạnh của thiết bị lưỡi dao rất sắc, phải chú ý an toàn khi vệ sinh
2. Lấy thân bình ra khỏi đế và đặt dưới vòi nước để rửa sạch thức ăn còn lại trong bình (không được để chất lỏng chảy ra bên ngoài thân bình). Bạn cũng có thể ngâm bình vào nước ấm có pha chất tẩy rửa trong vài phút và vệ sinh bằng bọt biển.
3. Sau khi sử dụng hết sữa đậu nành hoặc đồ uống nóng khác trong bình, hãy thêm ngay nước vào giới hạn trên của bình. Ở chế độ chờ, nhấn nút "clean" để vệ sinh mặt trong của bình tốt hơn.

4. Nếu bề mặt bình bị dính sữa đậu nành hoặc thức ăn, có thể ngâm trong nước, sau đó dùng khăn lau hơi cứng nhúng vào giấm trắng để chà xát đáy bình với lực vừa phải.
5. Sau khi rửa sạch các bộ phận bằng nước, phải lau khô.
6. Tắt công tắc nguồn và ngắt kết nối nguồn điện trước khi thay thế các phụ kiện hoặc bộ phận chuyển động.
7. Bảo trì: Nếu sản phẩm này không được sử dụng trong một thời gian dài, phải bảo quản sản phẩm này ở nơi khô ráo và thoáng mát để tránh ẩm ướt và nấm mốc.

✓ MÔ TẢ CÁC BƯỚC VỀ SINH



XỬ LÝ CHẤT THẢI ĐỐI VỚI THIẾT BỊ ĐIỆN, ĐIỆN TỬ



Khi sử dụng ở các quốc gia thuộc Liên minh Châu Âu và ở các quốc gia Châu Âu phải được thu gom phân loại. Biểu tượng này trên sản phẩm hoặc trên bao bì cho biết sản phẩm này không được xử lý như rác thải sinh hoạt. Thay vào đó sẽ được chuyển giao cho đơn vị thu gom chuyên nghiệp và vận chuyển đến điểm tái chế các thiết bị điện và điện tử. Bằng cách đảm bảo sản phẩm này được thải bỏ đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn ngừa những hậu quả tiêu cực tiềm ẩn đối với môi trường và sức khỏe con người, có thể xảy ra do việc xử lý chất thải không phù hợp của sản phẩm này. Việc tái chế vật liệu sẽ giúp bảo tồn tài nguyên thiên nhiên. Để biết thêm thông tin chi tiết về việc tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với cơ quan quản lý địa phương hoặc dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt. Vật liệu đóng gói có thể tái chế. Thải bao bì theo cách thân thiện với môi trường và cung cấp cho dịch vụ thu gom tái chế.

HÄFELE

Häfele Vn Llc.

Phone: (+8428)39 113 113

Email: Info@hafele.com.vn

