

Hướng dẫn sử dụng Máy làm sữa đậu nành



Đa chức năng với 9 chế độ nấu được cài sẵn.

Dễ dàng vệ sinh với chức năng tự làm sạch.

Thông minh với chức năng ghi nhớ, có thể mở/đóng nắp hoặc thêm thực phẩm vào khi đang nấu.



Hãy giữ lại Hướng Dẫn Sử Dụng vì sự an toàn của bạn.

CB

- Các sản phẩm và các linh kiện sản phẩm BlueStone đều được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn CB về chất lượng và an toàn sản phẩm.
Bên cạnh đó, các sản phẩm BlueStone đều được kiểm tra chặt chẽ về mẫu mã, dây chuyền sản xuất và kiểm định lô hàng.
- Bên cạnh đó, các sản phẩm BlueStone đều được kiểm tra chặt chẽ về mẫu mã, dây chuyền sản xuất và kiểm định lô hàng.
- Sản phẩm BlueStone được công ty đối tác Mỹ Great American Appliance (GAA Corp) tư vấn về quản lý và quy trình. GAA là công ty được thành lập và hoạt động theo luật pháp Mỹ theo Giấy chứng nhận thành lập số 3089043 do văn phòng thư ký bang California cấp có trụ sở chính tại 7809 Michigan Ave Oakland, CA 94605, Hoa Kỳ.
- Sản phẩm BlueStone được thiết kế theo kiểu dáng công nghiệp với màu sắc đa dạng. Dưới sự nghiên cứu và thiết kế của các chuyên viên thiết kế và kỹ thuật viên chuyên nghiệp, các sản phẩm BlueStone được thiết kế theo tiêu chuẩn quốc tế nghiêm ngặt nhằm đáp ứng được nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng.
- BlueStone luôn coi trọng việc chăm sóc khách hàng. Các sản phẩm BlueStone đều được bảo hành 2 năm

MỤC LỤC

ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT	4
CẢNH BÁO AN TOÀN	6
SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN	7
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	7
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	12
CÁC LỖI THƯỜNG GẶP	13
CẢNH BÁO	15
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	15

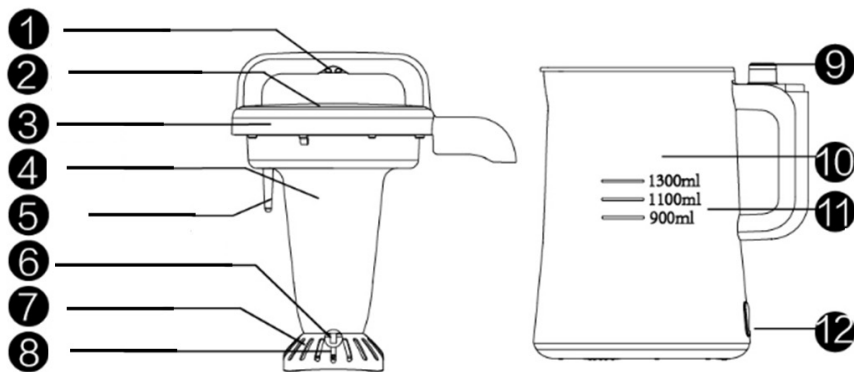
- Tiêu chuẩn kỹ thuật nhà sản xuất có thể thay đổi mà không cần báo trước.

- Xin chúc mừng và cảm ơn bạn vì đã chọn mua sản phẩm máy làm sữa đậu nành cao cấp BlueStone! Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng và chú ý các bước vận hành, cảnh báo an toàn.
- Theo các nhà nghiên cứu, đậu nành chứa nhiều chất bổ dưỡng cho con người. Máy xay đậu nành giúp bạn biến những hạt đậu nành thành nguồn dinh dưỡng tốt cho sức khỏe của bạn.
- Máy làm sữa đậu nành Bluestone, Model SMB-7393 là sản phẩm điện gia dụng hoàn toàn tự động, đa chức năng chế biến các loại thực phẩm từ ngũ cốc, đậu khô/ngâm, cháo dinh dưỡng, đậu hũ, trà đến xay trộn, súp, sinh tố, Pudding.... Được điều khiển bằng chương trình thiết lập sẵn, tự động đun nóng, xay nghiền và nấu chỉ với 1 nút nhấn/chạm. Với thân bình được cấu tạo 2 lớp (lớp thép không gỉ bên ngoài và lớp thép không gỉ 304 bên trong). Sử dụng máy làm sữa đậu nành Bluestone SMB-7393 bạn có thể thưởng thức được ly sữa đậu nành nguyên chất và bổ dưỡng với thời gian chỉ từ 28 phút.

ĐẶC TÍNH KỸ THUẬT

SMB-7393

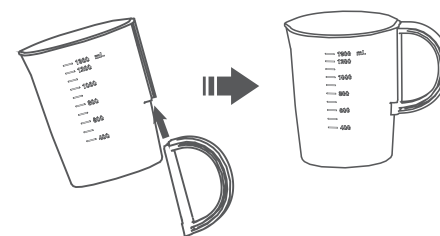
Nguồn điện sử dụng	220V ~ 50Hz
Khối lượng	3.6kg
Công suất nấu	1000W
Công suất xay	260W
Dung tích nước sử dụng	900- 1300ml



- 1. Lỗ thoát hơi:** thoát ẩm bên trong, tránh để nước tràn vào khi vệ sinh máy.
- 2. Bảng điều khiển:** Ấn chọn "Thức uống nóng" để lựa chọn thực đơn bạn mong muốn như ngũ cốc, đậu khô/ngâm, cháo dinh dưỡng, đậu hũ, trà hoặc "Thức uống lạnh" để lựa chọn chế độ Xay trộn, súp, sinh tố, Pudding, hoặc ấn nút "Sữa Đậu" để chọn chế độ Sữa đậu. Sau đó đèn tín hiệu hiển thị thực đơn được lựa chọn sẽ sáng lên.
- 3. Vòng đệm:** giúp đẩy kín nắp, ngăn hơi nước thoát ra ngoài trong quá trình hoạt động.
- 4. Lớp phủ:** bằng thép không gỉ 304 đáp ứng tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- 5. Điện cực chống tràn:** chống tràn trong quá trình hoạt động.
- 6. Bộ phận cảm biến nhiệt độ:** nhận biết nhiệt độ trong bình, máy sẽ bắt đầu hoạt động khi nhiệt độ trong bình đạt đến mức đã thiết lập.
- 7. Vòng chụp dao xay:** bằng thép không gỉ 304 đáp ứng tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm, giúp thực phẩm được xay nhuyễn mịn hơn.
- 8. Lưỡi dao:** làm bằng thép không gỉ chất lượng cao, xay nhuyễn các loại thực phẩm.
- 9. Bộ phận kết nối với đầu máy:** máy sẽ tự động dừng hoạt động khi nhắc đầu máy lên và hoạt động trở lại khi lắp đầu máy.
- 10. Thân bình bên trong:** bằng thép không gỉ 304, đáp ứng tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm.
- 11. Mục nước:** Lượng nước sử dụng phải ở trong mức cho phép (900-1300ml)
- 12. Lỗ cắm điện:** Kết nối đầu cắm dây nguồn để cung cấp nguồn điện vào máy.



Cách lắp lắp dựng thành phẩm (Sữa đậu nành, sữa ngũ cốc,...)



Lắp tay cầm vào khe của ly như hình vẽ

CẢNH BÁO AN TOÀN

- ❶ Không để nước thấm vào phích cắm, bảo đảm phích cắm khô ráo trước khi sử dụng.
- ❷ Rút phích cắm ra khỏi nguồn điện trước khi lấy đầu máy ra hoặc gắn đầu máy vào.
- ❸ Vui lòng không thiết lập lại chương trình nấu khi máy đang trong quá trình vận hành hoặc đã kết thúc vì có thể gây hiện tượng sôi tràn ra ngoài.
- ❹ Chọn chương trình tương ứng như hướng dẫn sử dụng. Nếu không, sữa đậu nành sẽ tràn ra ngoài hoặc không đáp ứng đúng khẩu vị của bạn.
- ❺ Khi làm sữa đậu nành, cho đậu nành đã ngâm hoặc rửa sạch vào bình, sau đó đổ nước vào (lượng nước giữa mức 900 – 1300 ml) trước khi bắt đầu vận hành máy.
- ❻ Không cho nước thấm vào phần đầu máy, các điểm kết nối điện và bộ phận gắn phích cắm.
- ❼ Phải làm sạch bình chứa, lưỡi dao, điện cực chống tràn và bộ phận cảm biến nhiệt độ trước khi vận hành. Chú ý lưỡi dao rất sắc bén và có thể gây tổn thương nếu vệ sinh máy không đúng cách.
- ❽ Trong suốt quá trình vận hành của máy, bình chứa nguyên liệu và thành phẩm rất nóng, xin vui lòng đừng chạm vào.
- ❾ Trẻ em: cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị.
- ❿ Nhấc đầu máy ra khỏi bình trước khi rót sữa đậu nành ra ly để thưởng thức.
- ⓫ Máy làm sữa đậu nành vận hành gián đoạn (khi xay đậu, khi ngừng xay lại để đun nấu). Đây là hiện tượng bình thường khi máy đang vận hành.
- ⓬ Khi máy đang vận hành nên đặt máy tránh xa các đồ vật nhiễm điện và không đặt gần bếp gas, các vật dễ gây cháy nổ hoặc gần nơi các thiết bị điện đang hoạt động khác.
- ⓬ Nếu dùng với nước lạnh, máy làm sữa đậu nành sẽ mất hơn 25 phút để kết thúc quy trình nấu và xay đậu.
- ⓭ Để đảm bảo hương vị thơm ngon, bạn không nên sử dụng nước ở nhiệt độ nóng quá 70°C để nấu sữa đậu nành. Có thể máy sẽ báo lỗi.
- ⓮ Không nên đặt đầu máy vào bình chứa ngay sau khi rửa sạch nên để đầu máy bên ngoài ở nơi khô thoáng.
- ⓯ Không nên chạm vào bề mặt thép không gỉ bên trong thân bình chứa ngay sau khi máy hoàn tất quy trình nấu vì khi đó máy còn rất nóng.

- ❶ Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải thay thế bằng dây được sản xuất đặc biệt cho máy của công ty phân phối hoặc dịch vụ bảo hành.
- ❷ Thiết bị này không thích hợp cho người tàn tật, thiếu năng trí tuệ hoặc những người không có kinh nghiệm và thiếu hiểu biết (kể cả trẻ em), trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- ❸ Thiết bị được thiết kế chỉ để dùng cho hộ gia đình.

SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

- ❶ Điện trở nhiệt và các bộ phận chính khác của máy được làm bằng thép không gỉ nên thành phẩm cho lần xay đầu có mùi kim loại thoang thoang. Chúng tôi khuyên quý khách không nên sử dụng thành phẩm lần đầu tiên này. Nên sử dụng cho lần vận hành sau.
- ❷ Tháo phích cắm ra khỏi nguồn điện chính và máy. Giữ tay cầm phần đầu của máy, nhấc lên và lấy ra khỏi bình.
- ❸ Rửa máy theo sự hướng dẫn ở mục “vệ sinh máy làm sữa đậu nành” trong sách hướng dẫn sử dụng này.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Các bước thực hiện của Thức uống nóng/Sữa Đậu

❶ Đong nguyên liệu:

Đong nguyên liệu bằng cốc đi kèm với sản phẩm theo tỷ lệ như bảng công thức bên dưới.

Chú ý: rửa sạch đậu và ngâm trước khi làm sữa đậu nành (sữa ngũ cốc). (Thời gian ngâm: 5-8 tiếng).

❷ Cho nguyên liệu vào bình:

Cho nguyên liệu đã chuẩn bị hoặc đậu nành ngâm vào bình.

❸ Đổ nước vào bình:

Đổ nước vào bình. Lượng nước phải ở giữa 2 mức 900 – 1300 ml. (Nếu không có nước hoặc không đủ nước máy sẽ không vận hành).



4 Khởi động máy:

Lắp đầu máy vào bình đúng vị trí. Sau đó cắm dây điện vào ổ cắm trên máy và ổ điện. Đèn báo hiệu sẽ sáng lên. Lựa chọn **“Thức uống nóng/ Thức uống lạnh/ Sữa Đậu”** và sau đó thực đơn bạn mong muốn, đèn tín hiệu tại thực đơn tương ứng sẽ sáng lên. Ấn nút **“Khởi động/Hủy cài đặt”** để bắt đầu quy trình. Sau tiếng bíp bíp, máy sẽ bắt đầu vận hành theo chương trình đã được thiết lập.

Chú ý: Cần thận với hơi nước nóng thoát ra từ miệng bình trong quá trình nấu.

5 Hoàn tất quy trình nấu:

Máy bắt đầu vận hành theo chương trình đã được thiết lập sẵn. Khi bộ phận làm nóng và mô tơ ngừng hoạt động, máy sẽ phát ra tiếng bíp báo hiệu quy trình đã hoàn tất và ly sữa đậu nành thơm ngon đã sẵn sàng đợi bạn thưởng thức.

6 Lọc bã:

Khi dùng sữa đậu nành, bạn có thể lọc sữa theo ý thích của bạn.

Chú ý:

* Rút dây điện từ nguồn điện chính và ổ cắm trên máy.

* Sau khi rút nguồn điện, nhắc phần đầu máy ra khỏi bình, sau đó lọc bã (nếu có) và đổ sữa vào mỗi ly nhỏ để sử dụng.

* Sử dụng thêm thìa hoặc muỗng giúp lọc nhanh hơn.



Các bước thực hiện sinh tố và rau quả (không dùng nhiệt)

1 Đong nguyên liệu:

Đong nguyên liệu bằng ly đi kèm sản phẩm theo công thức. Cắt trái cây hoặc rau củ cỡ hạt lựu.

2 Cho nguyên liệu vào bình:

Cho các nguyên liệu đã rửa sạch vào bình.

3 Đổ nước vào bình:

Cho nước sạch vào bình. Lượng nước phải ở giữa 2 mức 900-1300ml

4 Thực hiện:

Lắp đầu máy vào bình cho đúng vị trí. Sau đó cắm dây điện vào ổ điện. Đèn tín hiệu sẽ sáng lên. Ấn nút **“Thức uống lạnh”** sau đó lựa chọn thực đơn mong muốn, đèn tín hiệu tại thực đơn tương ứng sẽ sáng lên sau đó chạm nút **“Khởi động/Hủy cài đặt”** để bắt đầu quy trình.

5 Hoàn tất quy trình thực hiện:

Máy bắt đầu vận hành theo chương trình đã được thiết lập sẵn. Khi mô tơ ngừng hoạt động, máy sẽ phát ra tiếng “bíp” báo hiệu thức uống đã sẵn sàng cho bạn thưởng thức.

Lưu ý: Nếu bạn muốn thực hiện lại chương trình làm sinh tố, vui lòng chờ khoảng 10 phút cho động cơ nguội để tăng tuổi thọ của máy.

Công thức pha chế tham khảo (thích hợp cho 3-6 người):

Sữa Ngũ Cốc (~ 28 phút)	Sữa đậu nành với gạo	Đậu nành khô 1/2 ly, gạo 2/5 ly
	Sữa ngũ cốc	Đậu nành khô 1/5 ly, trộn gạo, hạt kê, yến mạch, bắp theo tỉ lệ 1:1:1:1 và lấy 1/2 ly
	Sữa đậu phộng với đậu nành	Đậu nành khô 4/5 ly, đậu phộng 3/5 ly (khô), táo tàu khô hạt 4/5 ly (xay nhỏ)
Sữa Đậu nành (~ 28 phút)	Sữa đậu nành	Đậu nành khô 9/10 ly
	Sữa đậu nành ngâm	Đậu nành ngâm 9/10 ly
Cháo dinh dưỡng (~ 28 phút)	Cháo trắng	Nước 900-1100ml: gạo 4/5 ly Nước 1100-1300ml: gạo 1 ly
	Cháo đậu xanh	Nước 900-1100ml: gạo 1/2 ly, đậu xanh ngâm 7/10 ly Nước 1100-1300ml: gạo 7/10 ly, đậu xanh ngâm 7/10 ly
	Cháo gạo lứt	Nước 900-1100ml: gạo 3/5 ly, gạo lứt 1/10 ly Nước 1100-1300ml: gạo 4/5 ly, gạo lứt 1/5 ly
Đậu hũ (~ 40 phút)	Đậu nành khô	Đậu nành khô/ ngâm 9/10 ly, nước 900ml Bột Gelatin/ Lactone: 1.25g/500ml
Trà (~ 16 phút)	Nước lê	Lê bóc vỏ 4 ly, vài giọt chanh, đường (tùy ý), nước 900ml
	Trà sơn tra hoa hồng	Sơn tra (miếng) 2 ly, táo bóc vỏ 4 ly, đường (tùy ý), 5 cánh hoa hồng (thêm hoa hồng sau khi xay), nước 900ml
	Trà sữa đu đủ	Đu đủ, trà đen 900ml, ít đường, 250ml sữa sau khi xay, sử dụng chức năng khuấy 1-2 lần

Xay Trộn (~16phút)	Cháo yến mạch, đậu	Táo tàu bỏ hạt (4 trái) , yến mạch 2/5 ly, đậu (hạt vỡ) 2/5 ly, nước 1000-1100ml
	Đậu phộng và sữa gạo	Gạo 3/5 ly, đậu phộng khô 2/5 ly, đường (tùy ý), nước 1000-1100ml
	Súp khoai lang bí đỏ	Bí đỏ 150g, khoai lang 50g, đường 15g, nước 1000-1100ml
Súp (~ 6 phút) Chỉ có chức năng xay, không nấu	Súp dinh dưỡng	Cà rốt 1 ly, Cà chua 1 ly, thơm 1 ly, kiwi 1 ly, nước 4 ly
	Súp năng lượng	Bắp cải tím 1,5 ly, xà lách 1 ly, kiwi 1 ly, nho 1 ly, nước 4 ly
	Súp đẹp da	Cần tây 1/2 ly, lê 2 ly, kiwi 1,5 ly, mật ong 1/4 ly, nước 4 ly
Pudding (~ 6 phút)	Pudding đậu nành	Sữa đậu nành 900ml, gelatin 15g, đường 45g Sữa đậu nành 1300ml, gelatin 25g, đường 60g
	Pudding xoài	Sữa 750ml, xoài cắt miếng 3 ly, gelatin 15g, đường 45g Sữa 1000ml, xoài chín 4 ly, gelatin 25g, đường 60g
	Pudding trà xanh đậu nành	Sữa đậu nành 900ml, bột trà xanh 3g, gelatin 15g, đường 45g Sữa đậu nành 1300ml, bột trà xanh 4g, gelatin 25g, đường 60g
Sinh tố (~ 6 phút)	Nước dưa hấu	Dưa hấu 5 ly, nước 6 ly
	Nước Kiwi chuối	Kiwi 3 ly, chuối chín 3 ly, nước 5 ly
	Nước xoài	Xoài 4 ly, nước 6 ly
Sữa Đậu (~25 phút)	Vị truyền thống	Đậu phộng khô 1 ly, các loại hạt vỡ 1 ly, nước 900ml
	Vị sữa	Đậu phộng khô 4/5 ly, hạnh nhân (hạt vỡ) 1/2 ly, sữa tươi 250ml, nước 900ml
	Vị gạo	Đậu phộng khô 4/5 ly, hạnh nhân (hạt vỡ) 1/2 ly, gạo 1/5 ly, nước 900ml

Lưu ý:

- * Vui lòng sử dụng ly đi kèm theo máy để đo lường nguyên liệu.
- * Cắt nhỏ nguyên liệu (cỡ hạt lựu).
- * Cho lượng nước vào máy phù hợp với từng loại thực đơn khác nhau.

Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển



- 1 Khi cắm điện vào để bắt đầu sử dụng, đèn tín hiệu sẽ sáng lên. Ấn nút **“Thức uống nóng/ Thức uống lạnh/ Sữa đậu”** để lựa chọn thực đơn mong muốn. Sau 5 giây, máy sẽ bắt đầu vận hành. Các chức năng khác sẽ vô hiệu khi máy vận hành.
- 2 Nếu bạn lựa chọn sai chương trình, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện. Nếu nước không nóng, cắm lại phích vào nguồn điện và chọn lại đúng chương trình bạn mong muốn. Trong trường hợp nước đã nóng, bạn nên chờ khoảng 3-5 phút, sau đó cắm lại phích vào nguồn điện và chọn chương trình đúng.
(CHÚ Ý: Vui lòng chọn đúng chương trình cho từng loại thức uống tương ứng, để không gây ảnh hưởng đến hương vị của sữa.)
- 3 Bạn nên chuẩn bị nguyên liệu như hướng dẫn sử dụng, nếu không sẽ gây ảnh hưởng đến hương vị của sữa.
- 4 **“Tự làm sạch”**
Sau khi thức uống đã được đổ ra khỏi bình để thưởng thức, lấy đầu máy ra ngoài và đổ nước vào tráng phần bã đọng bên trong. Đổ nước vào bình giữa 2 mức 900 - 1300ml, có thể nhỏ 1 hay 2 giọt nước rửa chén sẽ giúp vệ sinh máy sạch hơn. Lắp đầu máy vào bình đúng vị trí. Cắm dây điện vào ổ điện. Đèn tín hiệu sẽ sáng lên.
Ấn nút **“Thức uống lạnh”** cho đến khi đèn hiển thị sáng tại vị trí **“Tự làm sạch”** và bắt đầu quy trình. Khi động cơ ngừng hoạt động, máy sẽ phát âm thanh “bíp” báo hiệu máy đã kết thúc quy trình làm sạch. Rút phích cắm, vệ

sinh đầu máy và bên trong thân bình bằng nước sạch. Việc vệ sinh sẽ dễ dàng hơn nếu bạn thực hiện ngay sau khi hoàn thành quy trình vận hành của máy.

5 Chức năng giữ ấm

Chạm vào nút **"Giữ ấm"**, đèn hiển thị sáng lên và bắt đầu chức năng giữ ấm. Sau 6 giờ, máy sẽ phát ra tiếng "bíp" báo hiệu máy đã kết thúc quy trình giữ ấm.

Hướng dẫn sử dụng chức năng cài đặt thời gian (Áp dụng cho thức uống nóng)

1 Chọn chức năng Thức uống nóng theo mong muốn

2 Cài đặt Thời gian

- Ấn nút **"Cài đặt thời gian"** (Có thể đặt trước thời gian từ 3 đến 11 giờ), thời gian sẽ tăng thêm 30 phút mỗi lần bạn ấn vào nút **"Cài đặt thời gian"**.

- Thời gian hiển thị trên bảng điều khiển bao gồm thời gian nấu. Ví dụ: Khi bảng điều khiển hiển thị "11:00" có nghĩa là quá trình nấu được kết thúc sau 11 giờ."

3 Cài đặt Nhiệt độ

Sau khi cài đặt thời gian, đợi 5 giây, sẽ có tiếng bíp, và sau đó ấn vào nút **"Cài đặt thời gian"** để đặt nhiệt độ (ấm hoặc nóng).

4 Bắt đầu chức năng cài sẵn

Ấn nút **"Khởi động / Hủy cài đặt"** chức năng cài sẵn sẽ được bắt đầu sau khi tiếng bíp bíp.

Lưu ý:

- Nếu nhiệt độ cao hơn 30°C, vui lòng không đặt cuộc hẹn quá 8 giờ.

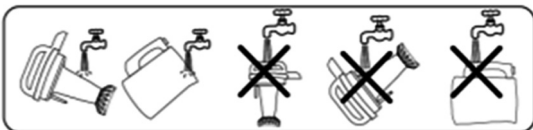
- Không sử dụng các nguyên vật liệu ngâm khi hẹn giờ.

- Không ngắt điện khi cài đặt thời gian.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Sau khi sử dụng với chức năng làm sữa, bạn hãy để máy và điện trở nhiệt nguội trước khi rửa.

1. Đầu máy: Không nhúng đầu máy vào nước. Không để nước và các chất lỏng khác thấm vào bảng điều khiển.
2. Bình: Rửa sạch bình cẩn thận để không có mùi lạ. Lưu ý không nhúng toàn bộ thân bình vào trong nước để rửa mà chỉ đổ nước vào bên trong lòng và thực hiện vệ sinh. Nên đặt máy ở nơi khô ráo và thoáng mát.



Lưu ý: Không uống sữa đậu nành chưa hoàn thành quy trình nấu.

CÁC LỖI THƯỜNG GẶP

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Đèn báo hiệu không sáng.	Phần đầu của máy ráp không khít.	Ráp lại phần đầu máy cho khít.
	Phích cắm bị lỏng.	Cắm phích chắc chắn.
Đèn báo sáng, nhưng máy không hoạt động.	Không chạm nút chọn chức năng	Chạm nút chức năng.
	Không có nước trong bình hoặc ít nước.	Thêm nước vào giữa mức 900 – 1300 ml.
	Rút phích cắm trong khi máy đang hoạt động.	Sử dụng đúng cách sử dụng máy theo sách hướng dẫn.
	Hỏng bộ phận cảm biến nhiệt độ.	Hãy đem đến bộ phận dịch vụ bảo hành để sửa chữa.
Mô tơ ngưng vận hành.	Nước thấm vào đầu máy.	Hãy mang đến bộ phận dịch vụ bảo hành để sửa chữa.
Nóng liên tục.	Không có đậu hoặc gạo, bắp trong bình.	Cho đậu hoặc gạo, bắp vào bình.
	Nước thấm vào đầu máy.	Hãy mang đến bộ phận dịch vụ bảo hành để sửa chữa.
Các nút chức năng không có tín hiệu.	Thời gian nghỉ sau khi vận hành quá ngắn, hệ thống vẫn chưa hoạt động trở lại.	Khởi động lại máy sau 3 phút.
Đậu hoặc gạo không nhuyễn.	Không đủ nước.	Thêm nước vào giữa 2 mức 900 – 1300 ml.
	Điện áp quá thấp.	Sử dụng nguồn điện áp ổn định.
	Thời gian ngâm đậu ngắn.	Ngâm đậu lâu hơn.
	Quá nhiều hoặc quá ít đậu hoặc gạo.	Cho lượng đậu hoặc gạo đúng như sách hướng dẫn.
	Máy có sự cố.	Hãy mang đến bộ phận dịch vụ bảo hành để sửa chữa.
Nấu quá nhừ.	Nhấn sai nút.	Chọn nút đúng chức năng.
	Quên ráp bộ phận nghiền nguyên liệu.	Nhớ ráp bộ phận nghiền nguyên liệu.
	Quá nhiều hoặc quá ít đậu hoặc gạo.	Dùng lượng nguyên liệu đúng như quy định.
	Nước sử dụng không đủ.	Thêm nước vào giữa 2 mức 900 – 1300 ml.
	Máy có sự cố.	Hãy mang đến bộ phận dịch vụ bảo hành để sửa chữa.

Sữa đậu nành không ngon, nhưng đã có cảnh báo trước.	Quá nhiều nước hoặc quá nhiều nguyên liệu.	Thêm nước vào giữa 2 mức 900 – 1300 ml và cho nguyên liệu như hướng dẫn.
Bộ phận gia nhiệt rất nóng.	Bộ phận gia nhiệt không được rửa sạch.	Rửa sạch bộ phận gia nhiệt.
	Quá nhiều gạo.	Cho gạo vào như hướng dẫn.
Thời gian nấu sữa kéo dài, các giai đoạn khác bình thường.	Điện áp thấp.	Sử dụng điện áp ổn định.
	Nước quá lạnh.	Sử dụng nước ấm vừa phải.

Tín hiệu báo động bất thường và giải pháp

TÍN HIỆU BÁO ĐỘNG		LÝ DO	GIẢI PHÁP
Tắt cả đèn tín hiệu sáng lên 1 lần, máy phát tiếng bíp 1 lần. Khoảng thời gian giữa các chu kỳ là 3 giây.	E1	Báo hiệu không có nước	Cho nước hoặc thực phẩm trong mức quy định trong thân bình, 900ml-1300ml. Nếu vẫn không được, vui lòng đem đến trạm bảo hành.
Tắt cả đèn tín hiệu sáng lên 2 lần (1 giây 1 lần), máy phát tiếng bíp 2 lần (1 giây 1 lần). Khoảng thời gian giữa các chu kỳ là 3 giây.	E2	Nhiệt độ nước quá cao	Đảm bảo cho nước có nhiệt độ không quá 70°C. Nếu vẫn không được, vui lòng đem đến trạm bảo hành.
Tắt cả đèn tín hiệu sáng lên 3 lần (1 giây 1 lần), máy phát tiếng bíp 3 lần (1 giây 1 lần). Khoảng thời gian giữa các chu kỳ là 3 giây.	E3	Vấn đề ở điện cực chống tràn	Cho lượng thực phẩm như công thức đã đề cập ở phần trên. Nếu vẫn không được, vui lòng đem đến trạm bảo hành.
Tắt cả đèn tín hiệu sáng lên 4 lần (1 giây 1 lần), máy phát tiếng bíp 4 lần (1 giây 1 lần). Khoảng thời gian giữa các chu kỳ là 3 giây.	E4	Báo hiệu quá nhiệt	Cho lượng thực phẩm như công thức đã đề cập ở phần trên. Nếu vẫn không được, vui lòng đem đến trạm bảo hành.
Tắt cả đèn tín hiệu sáng lên 5 lần (1 giây 1 lần), máy phát tiếng bíp 5 lần (1 giây 1 lần). Khoảng thời gian giữa các chu kỳ là 3 giây.	E5	Điện áp đầu vào bất thường	Cắm lại nguồn điện. Nếu vẫn không được, vui lòng đem đến trạm bảo hành.
Tắt cả đèn tín hiệu sáng lên 6 hoặc 7 lần (1 giây 1 lần), máy phát tiếng bíp 6 hoặc 7 lần (1 giây 1 lần). Khoảng thời gian giữa các chu kỳ là 3 giây.	E6/ E7	Chương trình máy bất thường	Cắm lại nguồn điện. Nếu vẫn không được, vui lòng đem đến trạm bảo hành.

Tắt cả đèn tín hiệu sáng lên 8 lần (1 giây 1 lần), máy phát tiếng bíp 8 lần (1 giây 1 lần). Khoảng thời gian giữa các chu kỳ là 3 giây.	E8	Nhiệt độ bất thường	Vui lòng đem đến trạm bảo hành.
Tắt cả các đèn tín hiệu sáng lên 9 lần (1 giây 1 lần), máy phát tiếng bíp 9 lần. Khoảng thời gian giữa các chu kỳ là 3 giây.	E9	Quá nhiều nguyên liệu hoặc nhiệt độ motor quá cao.	Vui lòng thêm/bớt nguyên liệu như phần công thức tham khảo. Nếu không được, đem đến trạm bảo hành
Tắt cả các đèn tín hiệu sáng lên 10 lần (1 giây 1 lần), máy phát tiếng bíp 10 lần. Khoảng thời gian giữa các chu kỳ là 3 giây.	EA	Nhiệt độ của thân máy bất thường.	Vui lòng đem đến trạm bảo hành.

Chú ý: Nếu bạn không giải quyết sự cố bằng các giải pháp trên, hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ bảo hành để sửa chữa

KHÔNG ĐƯỢC TỰ Ý CHỈNH SỬA SẢN PHẨM.

CẢNH BÁO

- 1 Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ, những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố.
- 2 Đừng tự ý sửa chữa nếu không biết rõ vì điện áp cao trong vỏ thiết bị.
- 3 Rút phích điện ra sau khi dùng xong, vui lòng không nắm trực tiếp dây điện để rút, tránh gây nguy hiểm và hư dây.
- 4 Sau khi rút phích cắm, phần tử gia nhiệt vẫn còn nóng nên không được chạm vào hoặc đặt lên các bề mặt dễ cháy. Đồng thời, nên cẩn thận với lưỡi dao khi vệ sinh máy để tránh tổn thương đáng tiếc xảy ra

CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



Hãy tuân thủ những quy định bảo vệ môi trường của địa phương: Đem những thiết bị điện không còn sử dụng đến trung tâm xử lý chất thải phù hợp.

