

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

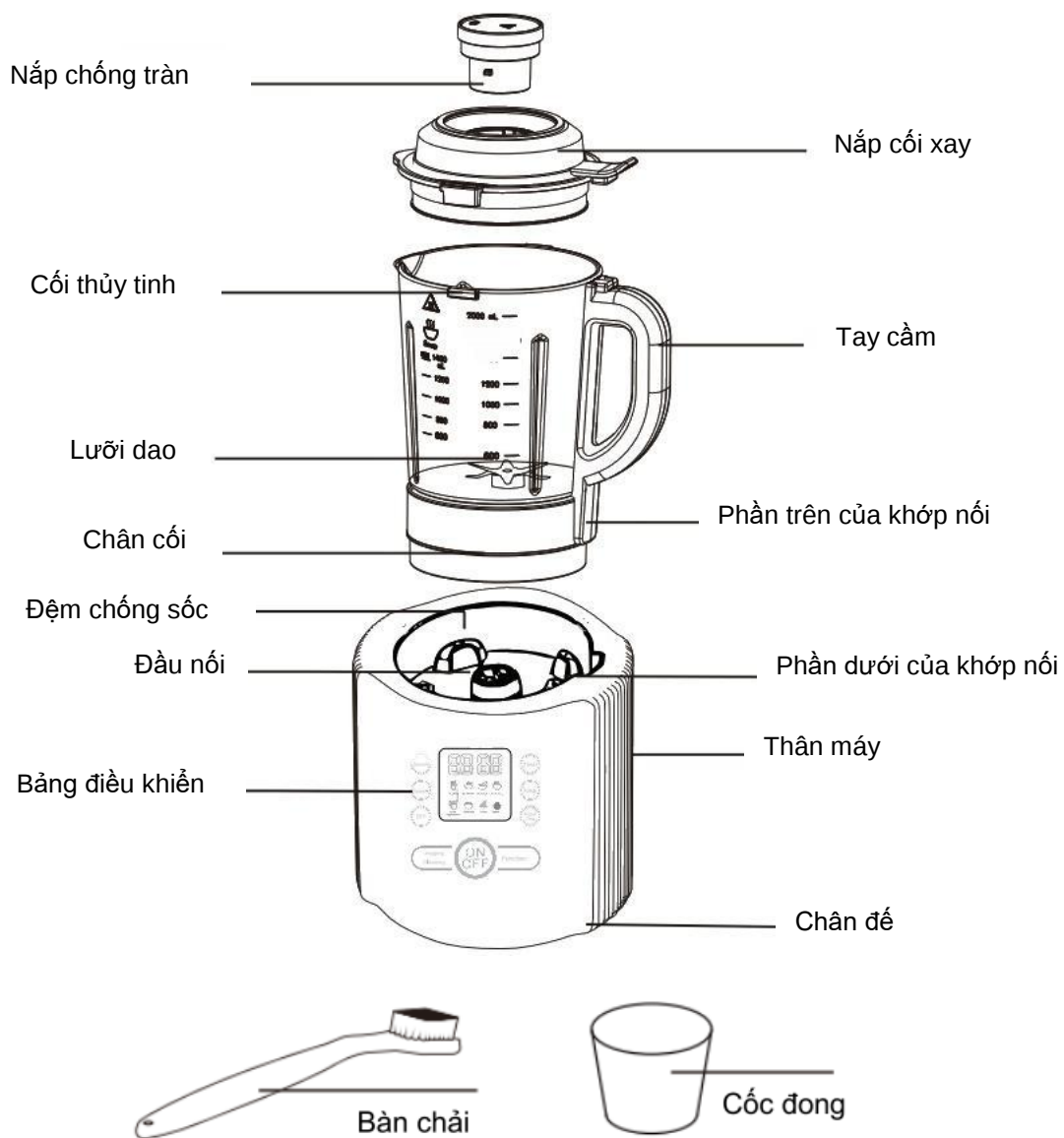
MÁY LÀM SỮA HẠT ĐA NĂNG

MODEL: MK360



Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng sản phẩm này

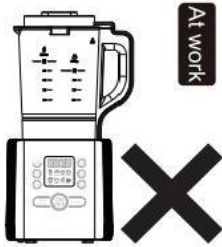
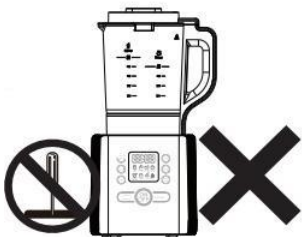
MÔ TẢ SẢN PHẨM

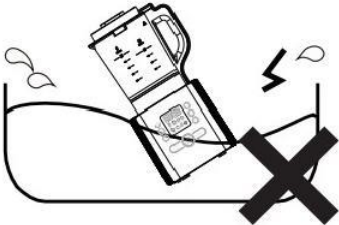
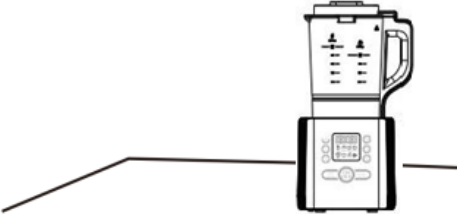
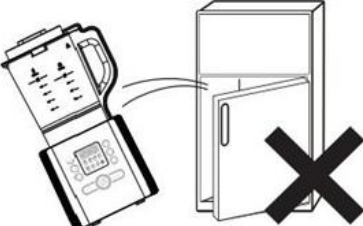


HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG:

1. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng sản phẩm. Nếu có vấn đề không rõ bạn có thể liên hệ với người bán hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng để được chỉ dẫn.
2. Vui lòng tham khảo hướng dẫn và công thức để chọn chức năng và nguyên liệu tương ứng.
3. Trước khi sử dụng, vui lòng kiểm tra xem điện áp nhà bạn có phù hợp với điện áp của máy được ghi trên tem bạc hay không.
4. Nếu dây nguồn bị hỏng, để tránh nguy hiểm hãy liên hệ với trung tâm bảo hành hoặc người có trình độ chuyên môn để được hướng dẫn thay thế sửa chữa.
5. Giữ máy xa tầm tay trẻ em kể cả khi sử dụng và không sử dụng sản phẩm.
6. Vui lòng vận hành sản phẩm trên mặt bàn bằng phẳng, không đặt máy trên thảm, khăn và các vật dụng khác khi đang vận hành, cần đặt máy tránh xa mép bàn để tránh bị rơi vỡ.
7. Không để máy gần bếp ga, bếp lửa....
8. Không sử dụng máy gần các vật dễ gây cháy như rèm cửa, khăn trải bàn,....
9. Không sử dụng các phụ kiện (như cốc thủy tinh, nắp đậy...) không phải do nhà sản xuất, đại lý, trung tâm dịch vụ khuyến nghị để tránh nguy hiểm
10. Không chạm vào tay cầm và bảng điều khiển nơi có nhiệt độ cao khi máy đang hoạt động.
11. Trước khi lắp hoặc tháo các bất kỳ bộ phận nào của máy để vệ sinh, cần phải để cho máy nguội hoàn toàn.
12. Tổng lượng nguyên liệu và nước cho vào không được vượt quá vạch đo tối đa tương ứng với đồ lạnh hoặc đồ nóng trên cối xay.
13. Không di chuyển máy trong quá trình làm việc để tránh làm rơi vãi nguyên liệu thực phẩm gây ra bỏng, chập điện.
14. Sản phẩm này chỉ thích hợp sử dụng trong gia đình, không dùng cho công nghiệp hoặc thương mại

AN TOÀN VÀ BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA

1. Không chạm vào cối xay khi máy đang hoạt động Trong quá trình hoạt động của máy, nhiệt độ bề mặt của cối xay sẽ tăng cao. Xin vui lòng không chạm trực tiếp bằng tay và không cho phép trẻ đến gần và sử dụng.	
2. Không tự ý tháo rời, sửa chữa hoặc thay thế: Tự ý tháo lắp hoặc sửa đổi dễ gây lắp ráp kém và hỏng hóc và tai nạn khó lường.	

3. Chú ý trong quá trình vệ sinh máy: Khi vệ sinh máy không được ngâm, rửa trực tiếp máy với nước để tránh hỏng thân máy và những tai nạn có thể xảy ra.	
4. Vị trí sử dụng: Hãy chú ý đến vị trí đặt máy. Không đặt máy ở vị trí không ổn định trên bàn. Giữ khoảng cách nhất định với tường hay các vật dụng khác và thông gió tốt xung quanh để đảm bảo tuổi thọ của máy	
5. Chú ý trong quá trình sử dụng: Không để máy trực tiếp vào tủ lạnh, tủ đông vì nhiệt độ tích tụ làm lạnh và nhiệt độ thấp sẽ gây ra hiện tượng “nước đóng” bên trong máy, dễ làm hỏng các bộ phận của máy.	
6. Lưỡi dao của máy rất bén, do đó vui lòng không chạm tay vào lưỡi dao.	
7. Đối với đồ nóng, lượng nguyên liệu và nước không được ít hơn 600ml và không được cao hơn vạch của mức nước tối đa của đồ nóng. Đối với đồ lạnh, lượng nguyên liệu và nước không được ít hơn 500ml và không được cao hơn vạch mức nước tối đa của đồ lạnh. Nếu lượng nguyên liệu và nước quá ít có thể gây cháy đáy cối, hoặc nếu quá nhiều sẽ làm cho nguyên liệu bị tràn ra khỏi cối.	
8. Không chạm vào cối thủy tinh, nắp cối hoặc mở nắp chống trào phía bên trên khi máy đang vận hành các chức năng nấu để tránh bị bỏng.	
9. Máy này sử dụng một động cơ tốc độ cao và điều khiển tốc độ biến thiên thông minh của bảng điện. Bình thường có âm thanh nhanh và chậm không liên tục khi nghiền.	
10. Máy sẽ ngừng hoạt động nếu bạn nhấc cối lên hoặc mở nắp cối khi nó đang hoạt động.	
11. Vui lòng không cho gia vị (đường cát, đường đen...) vào cối trong quá trình vận hành, để gia vị không bị dính vào đáy cối.	
12. Trước khi kết nối nguồn điện, hãy đảm bảo rằng cối xay, nắp cối và nắp chống tràn đã được lắp đúng vị trí.	

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm	Máy làm sữa hạt đa năng	Công suất	800W
Model	MK360	Dung tích	1.75L
Điện áp	AC220-240V/50-60Hz	Kích thước sản phẩm	23x17.5x42cm

XỬ LÝ SỰ CỐ

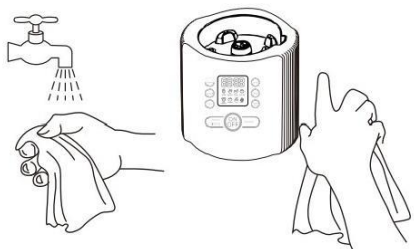
Lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Có mùi lạ khi sử dụng máy lần đầu	Mùi lạ phát ra từ bề mặt cao su của động cơ chính, do sản phẩm được thiết kế bằng chất liệu chống mài mòn, giúp cố định thân cối, giảm sóc và tiếng ồn.	Sau vài lần sử dụng, mùi lạ sẽ dần biến mất. Khuyến khích đặt máy ở nơi thoáng gió.
Không thể xay, cắt nguyên liệu	Điện áp quá thấp hoặc không ổn định	Đảm bảo điện áp ổn định và phù hợp với điện áp được ghi trên tem bạc của máy.
	Lượng nguyên liệu quá ít hoặc quá nhiều.	Dừng máy và điều chỉnh lại nguyên liệu phù hợp.
	Thiếu nước	Mức nước phải cao hơn mức nước tối thiểu.
Máy bị tràn	Có quá nhiều nước	Giảm lượng nước 1 phần (Nước phải thấp hơn mức nước tối đa)
Hiện thị lỗi E1	Nắp không được đậy kỹ hoặc thân máy không được lắp đúng cách.	Lắp lại nắp hoặc thân máy đúng theo hướng dẫn.
Hiện thị lỗi E2	Máy bị lỗi (chập cắm biến).	Liên hệ trung tâm bảo hành.
Hiện thị lỗi E3	Trong cối không có nước hoặc cháy đáy cối (chế độ bảo vệ quá nhiệt).	Vui lòng kiểm tra tỷ lệ nguyên liệu và lượng nước theo công thức.
	Máy bị lỗi (đoản mạch).	Liên hệ trung tâm bảo hành.
Chỉ đun nóng mà không khuấy (không cài sẵn)	Lỗi bo mạch.	Liên hệ trung tâm bảo hành.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG ĐỘNG CƠ CHÍNH

- Vui lòng vệ sinh máy ngay sau khi sử dụng.
- Vui lòng rút phích cắm điện trước khi vệ sinh máy.
- Khi vệ sinh, vui lòng tách riêng máy chủ và thân máy.

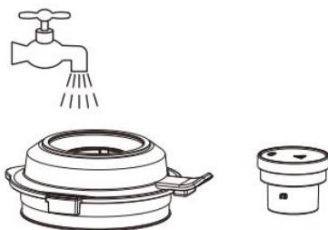
Vệ sinh thân máy

Bạn có thể sử dụng khăn ẩm với chất tẩy rửa trung tính, sau đó lau lại bằng khăn khô

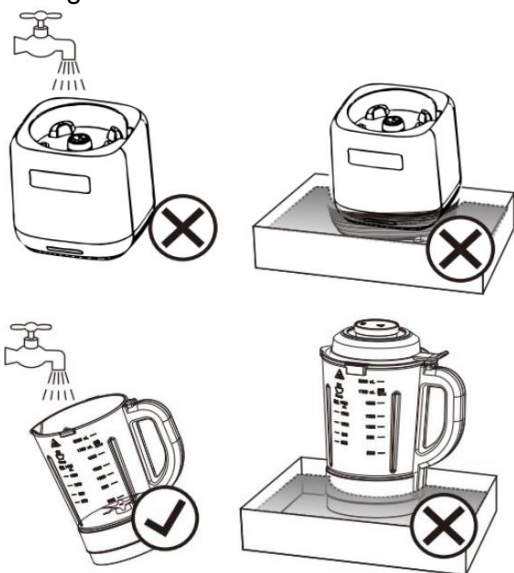


Vệ sinh cối xay

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



Không ngâm rửa phần thân máy hoặc chân đế trong nước.



Cẩn thận với các lưỡi dao



- Dùng miếng bọt biển, bàn chải hoặc khăn để rửa sạch cối xay và nắp cối, sau đó úp ngược chúng lại cho khô, để nơi khô ráo
- Nếu khó làm sạch cặn bẩn nơi đáy cối, hãy cho 1 ít nước ấm vào cối, đợi đến khi cặn bẩn mềm ra, dùng bàn chải chà sạch theo cùng chiều, sau đó tráng lại

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Cách sử dụng bảng điều khiển:

On/ Off: Nút này được sử dụng để “Bật - Bắt đầu - Hủy - Tắt” máy

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

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

● Jogging/ Cleaning: Ở chế độ chờ, nhấn nút “Jogging/ Cleaning” trên bảng điều khiển và máy sẽ khởi động ngay lập tức. Nhấn nút “Jogging/ Cleaning” một lần nữa để kết thúc, lưỡi dao sẽ ngừng quay (động cơ chạy không quá 30 giây).

Meo chống dính đáy: Những thức uống nóng, đường sẽ được cho thêm vào sau khi chương trình hoàn tất, nếu không sẽ dễ bị dính xuống đáy.

Mô tả các chức năng:

1. Sữa đậu nành

Chức năng này dùng để chế biến các sản phẩm sữa có thành phần từ các loại hạt như đậu nành, đậu xanh, hạnh nhân, hạt điều, sữa bắp,...

Ví dụ: Để làm sữa đậu nành, bạn chuẩn bị 100g đậu nành và 400ml nước. Sau khi trải qua các thao tác sơ chế cần thiết, bạn cho đậu nành và nước vào máy xay rồi chọn chế độ SOYMILK để tiến hành.

2. Cháo nhuyễn

Chức năng này dùng để chế biến một số món ăn cho ra sản phẩm nhuyễn.

3. Cháo hạt

Chức năng này dùng để chế biến cháo từ nhiều nguyên liệu khác nhau như cháo tôm, cháo đậu xanh, cháo trứng, cháo củ cải, v.v.

Ví dụ: Để nấu cháo tôm, bạn chuẩn bị gạo theo cốc đong, 100g tôm đã làm sạch, có thể thêm ít nguyên liệu tùy khẩu vị (cà rốt, hạt sen, muối).

Cho gạo, tôm và các nguyên liệu khác vào máy xay cùng 1 lít nước lọc, chọn chế độ CHÁO HẠT để tiến hành.

4. Súp đặc

Chức năng này được sử dụng để chế biến súp từ nhiều nguyên liệu khác nhau, tạo ra món súp thành phẩm có độ đồng nhất nhất định. Ví dụ như súp bí ngô, súp cà rốt, súp gà nấm, v.v.

Ví dụ: Để nấu canh bí đỏ, cho 500g bí đỏ và các nguyên liệu ăn kèm (tùy theo thói quen hay khẩu vị của bạn) và 1000ml nước lọc (lượng nước tùy thuộc vào nhu cầu chế biến độ đặc của canh, không được vượt quá mức nước tối đa cho phép), chọn chế độ SÚP ĐẶC để tiến hành.

5. Sinh tố

Chức năng này dùng để làm sinh tố từ trái cây hoặc làm sinh tố hỗn hợp từ các nguyên liệu, trái cây tùy theo sở thích của bạn.

Ví dụ: Để làm sinh tố dưa lưới, bạn cho 400g dưa lưới, 20ml sữa tươi không đường, 40ml sữa đặc, 100ml sữa chua không đường, ít đá viên cho vào cối xay, chọn chế độ SINH TỐ để tiến hành.

6. Rau củ, trái cây

Chức năng này dùng để chế biến nước ép từ rau củ quả mà vẫn giữ nguyên hàm lượng dinh dưỡng.

Ví dụ: Để chế biến nước ép cần tây, bạn cho 250gr cần tây và 100ml nước lọc vào máy xay, chọn chế độ RAU CỦ TRÁI CÂY để chế biến.

7. Xay

Chức năng này dùng để xay một số loại thực phẩm như thịt gà, thịt heo, thịt bò, cá, v.v.

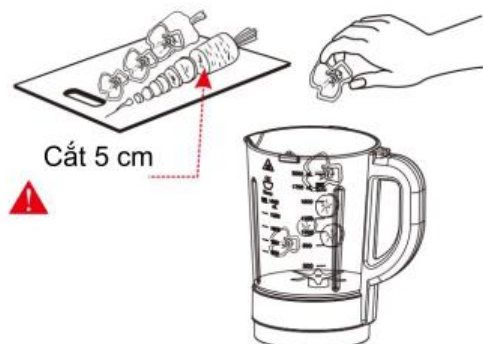
8. Nấu chín

Chức năng này dùng để nấu các nguyên liệu theo nhu cầu của người dùng.

Cho nguyên liệu cần nấu và nước lọc vào máy rồi chọn chế độ Nấu chín để nấu thức ăn

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

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



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



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

Căn chỉnh khớp nắp hướng xuống dưới



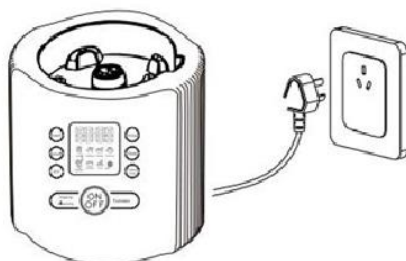
4. Đậy nắp cối theo hướng dẫn bên dưới.

Vặn chặt nắp cối theo chiều kim đồng hồ

Căn chỉnh tay cầm



5. Kết nối với nguồn điện.



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

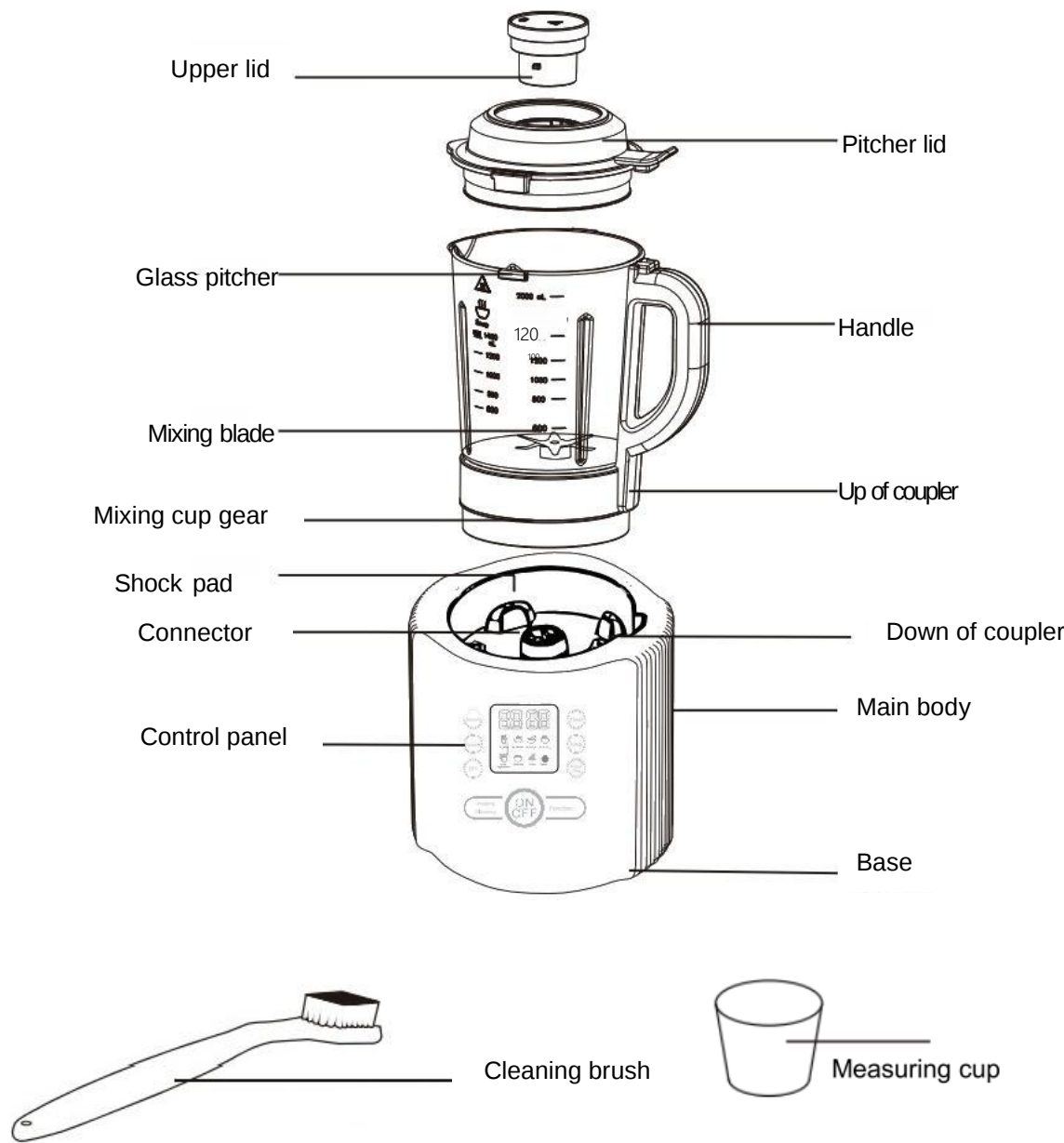


INSTRUCTION MANUAL
MULTI-FUNCTION GRAIN MILK MAKER
MODEL: MK360



Please read the manual carefully before using this product

GENERAL DESCRIPTION



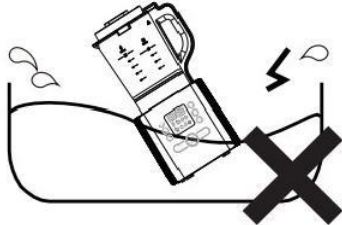
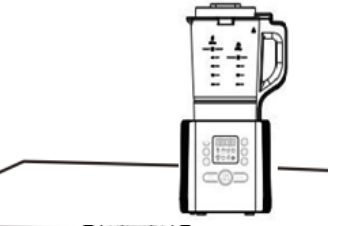
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Before use, please read the instructions carefully. If there are vague or unclear matters, you can contact the designated sales point and customer Service office.	
2. Please refer to the instructions and recipes to select the corresponding functions and ingredients	
3. Before use, please confirm that the voltage used is consistent with the rated voltage on the nameplate	
4. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments	
5. Keep the product out of the reach of children when you use the product	
6. Please operate the product on the horizontal table, do not operate the product on the carpet, towel and other fabrics, and keep away from the edge of the table to prevent falling.	
7. Do not put the product near the gas stove or cooking stove	
8. Do not use this product near explosive materials, such as curtains or window screens	
9. Do not use accessories (such as glass cup, lid, etc.) not provided by our company to avoid danger	
10. Do not touch the handle and control panel where the temperature is high when the machine is working	
11. Before installing or removing parts of the product for cleaning, it is necessary to cool the product	
12. The total amount of ingredients and water put in shall not exceed the maximum scale corresponding to the cold drink or hot drink of the cup body	
13. Do not move the product in the process of work to avoid spillage of food materials, resulting in scald and electric shock.	
14. This product is only suitable for home use, not for industrial or commercial use	

Safety and precautions

1. **Do not touch the body shell when the machine is working:**
During the working process of the machine, the surface temperature of the cup body will rise.
3 Please do not touch it directly by hand, and do not allow children to approach and use



2. Do not disassemble, repair or modify: Self-disassembly or modification, easy to cause poor assembly and unpredictable failure and accident.	
3. Attention during cleaning When cleaning the cup body, the cup seat shall not be washed directly with water, so as to avoid the failure of the body and unpredictable accidents caused by water.	
4. Putting position Please pay attention to the position of the machine. Do not put it in an unstable position on the desktop. And keep a certain distance from the wall or other objects and keep good ventilation around to ensure the service life of the machine.	
5. Attention during use: Do not put the cup body directly into the refrigerator or freezer, because the accumulated cooling and low temperature will cause "condensation water" inside the cup holder, which is easy to damage the parts of the electric appliance body and cause	
6. The mixing blade is sharp. Do not touch it	
7. For hot drink function, the glass is controlled between 600ml and the mark of the highest water level, the cold drink shall be controlled between 500ml and the maximum water level mark of the cold drink, and it shall not be put more or less, otherwise it will cause scorching, cooking incompletely or overflow.	
8. Do not touch the glass, lid or open the small lid during heating mode to avoid scalding.	
9. This machine adopts high-speed motor and intelligent variable speed control of power board. It is normal that there is intermittent fast and slow sound when crushing.	
10. Since the glass has a cover opening protection device, do not lift the glass body or open the cover during the operation of the machine, otherwise the machine will stop working.	
11. Please do not add seasoning (sugar, black sugar, etc.) to the cup body in the process of machine manufacturing, so as not to paste the bottom.	
12. Before connecting the power supply, make sure that the cup body, the cup cover and the small cover of the feeding port are installed in place.	

PRODUCT SPECIFICATIONS

Product name	Multi-function Grain Milk Maker	Rated Power	800W
Model	MK360	Capacity	1.75 Liters
Rated Voltage	AC220-240V/50-60Hz	Product size	23x17.5x42cm

SIMPLE TROUBLE SHOOTING

Fault condition	Reason	Solution
Peculiar smell in the first use	The smell is scattered from the rubber surface of the main engine, because the product is designed with super wear-resistant material, which plays the role of fixing the cup body, shock absorption and noise reduction	After several times of use, it will be tasteless. It is recommended to put it in a ventilated place
Food cannot be broken	The voltage is too low or part of the village voltage is unstable.	Select the electrical environment corresponding to the rated voltage of the machine and stabilize the voltage.
	Too few or too many ingredients.	Stop the machine and adjust the ingredients.
	Water shortage	The water must be higher than the minimum water level.
Liquid overflow	Too much water	Reduce the water amount (The water must be lower than the maximum water level).
Alarm or display E1	The lid is not properly covered or the body is not properly installed.	Reinstall the lid or reinstall the body and host in place.
Alarm or display E2	Machine fault (sensor short circuit).	Send for repair.
Alarm or display E3	Dry burning (over temperature protection) Machine fault (sensor short circuit).	Please confirm the proportion of ingredients according to the recipe requirements. Send for repair.
Heat only without stirring (not preset)	Machine circuit board fault.	Send for repair.

OPERATION PANEL AND FUNCTION DESCRIPTION

Operation panel use:

On/ Off: This button is used for "open-start-cancel-close" of the product.

- Power-on operation: When the power is switched on, the "On/ Off" button will sound, and the indicator light of the "On/ Off" button will flash. On control panel, all indicator lights will light up, which means the machine has entered standby mode.
- Stand-by operation: If you select the "soy milk" function, then touch the "On/ Off" button to start the functional program.
- Cancel operation: In the process of work, touch the "On/ Off" button for 1 second to cancel the current function of the program.
- Turn off operation: If no function is selected, tap the button "On/ Off" for 1 second then the display and indicator light will return to the standby state.

If you reserve soymilk 8 hours in advance, select the "soymilk" function first, then select the "Preset Time" button and press the "Preset Time" button continuously to adjust the time to 8 hours; then press the "Preset Time" button to enter the machine for work (the soymilk program will start automatically after 8 hours).

Note: Some ingredients will deteriorate due to long soaking in water. If the reservation time is too long, it is not recommended to use the reservation function: milk, fish, shrimp, chicken, ribs, pork, beef, etc.

In standby mode, press the "Jogging/ Cleaning" button on the control panel and the blender will start instantly. Release the "Jogging/ Cleaning" button and the program will end. The stirring knife will stop rotating (motor running for no more than 30 seconds).

Tips for not sticking to the bottom

Hot drinks with sugar must be added after the program is completed, otherwise it is easy to paste the bottom.

Function Description

1. SOYMILK

This function is used to process dairy products with ingredients from nuts, such as soybeans, green beans, almonds, cashews, corn milk, etc.

For example: To make soy milk, you can prepare 100g of soybeans and 400ml of water. After going through the necessary pre-processing operations, put the soybeans and water in the blender and then select the SOYMILK mode for processing.

2. RICE PASTE

This function is used to process some dishes to produce pureed products.

3. PORRIDGE

This function is used to process porridge from a variety of ingredients, such as shrimp porridge, green bean porridge, egg porridge, beet porridge, etc.

For example: To make shrimp porridge, prepare rice according to the measuring cup, 100g of cleaned shrimp, you can add a few ingredients according to taste (carrots, lotus seeds, salt). Put rice, shrimp and other ingredients in the blender with 1 lit of filtered water, select PORRIDGE mode for processing.

4. THICK SOUP

This function is used to process soups from a variety of ingredients, resulting in a finished product with a certain consistency. For example, pumpkin soup, carrot soup, chicken mushroom soup, etc.

For example: To make pumpkin soup, add 500g of pumpkin and accompanying ingredients (depending on your habits or taste) and 100ml of filtered water (the amount of water depends on the need to process the consistency of the soup, do not exceed it the maximum allowable water level of the device), select THICK SOUP mode for processing.

5. SMOOTHIE

This function is used to make smoothies from fruits, can make smoothies from one ingredient or make mixed smoothies from fruit ingredients according to your preferences.

For example: To make a melon smoothie, put 400g of melon, 20ml of unsweetened fresh milk, 40ml of condensed milk, 100ml of unsweetened yogurt, a little ice cubes into the blender, select SMOOTHIE mode for processing.

6. FRUITS-VEGETABLES

This function is used to process juices from fruits and vegetables while maintaining the nutritional content.

For example: To process celery juice, put 250g of celery and 100ml of filtered water into the blender, select FRUITS-VEGETABLES mode to process.

7. GRIND

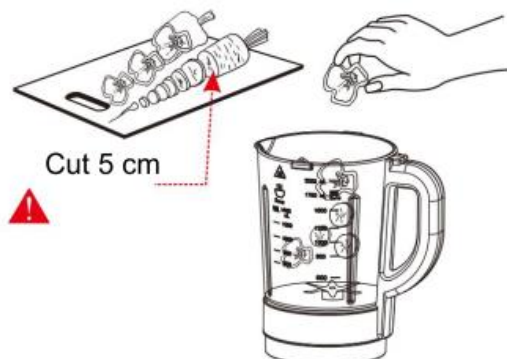
This function is used to grind some foods such as chicken, pork, beef, fish, etc.

8. STEAM

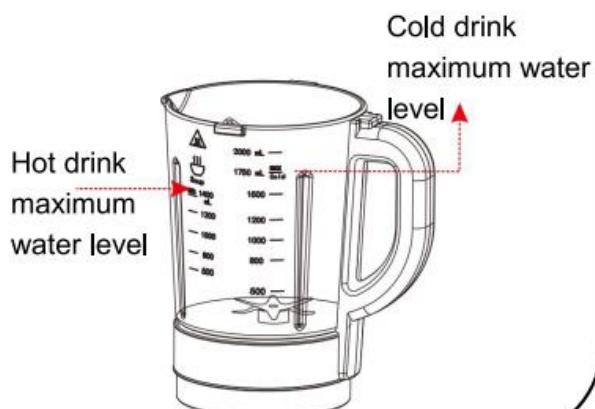
This function is used to cook the ingredients according to the user's needs. Put ingredients to be cooked and filtered water into the blender and then select STEAM mode to cook food.

INSTALLATION BEFORE USING

1. Prepare proper ingredients according to the recipe and cut into pieces and put them into the glass.

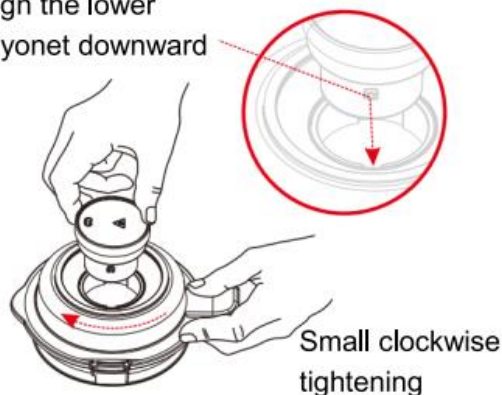


2. Adding water shall not exceed the highest scale position of water level.



3. Tighten the small cover clockwise.

Align the lower bayonet downward

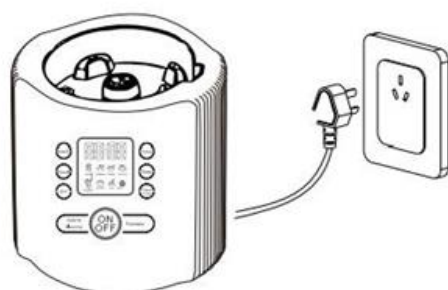


4. Close the cup according to the direction indicated by the pitcher lid.

Tighten the cup cover clockwise



5. Connect the power supply.



6. The cup body handle is aligned with the right side of the screen and installed on the host

