

SUNHOUSE®

Hotline: 1800 6680

Trung tâm bảo hành Miền Bắc

Km8, Đại lộ Thăng Long, Hoài Đức, Hà Nội
ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

Trung tâm bảo hành Miền Trung

Đường số 6 giao Đường số 9 KCN Hòa Khánh, P. Hòa Khánh Bắc,
Q. Liên Chiểu, TP Đà Nẵng, ĐT: +84 23 6372 4821

Trung tâm bảo hành Miền Nam

Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh
ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013

Nhập khẩu & Phân phối: Công ty cổ phần Tập đoàn SUNHOUSE
Địa chỉ: Số 139 Nguyễn Thái Học, P. Điện Biên, Q. Ba Đình, Tp. Hà Nội
Điện thoại: (+84)24 3394 0848 / (+84)24 3736 6676
Fax: (+84)24 3394 0878 / (+84)24 3736 6696
Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc
Website: www.sunhouse.com.vn

SUNHOUSE®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



MÁY LÀM SỮA HẠT ĐA NĂNG SUNHOUSE MODEL: SHD5260

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Lưu ý: Hệ thống bảo hành điện tử SUNHOUSE được kích hoạt qua ứng dụng eSUNHOUSE

Để cài đặt ứng dụng, khách hàng cần sử dụng smartphone hệ điều hành Android/ iOS có kết nối Internet.

Người tiêu dùng có thể kích hoạt trực tiếp, không cần đăng kí/ đăng nhập tài khoản vào ứng dụng.

Bước 1: Tải ứng dụng

Truy cập kho ứng dụng App Store hoặc Google Play, gõ tìm kiếm "eSUNHOUSE" và cài đặt ứng dụng về máy.

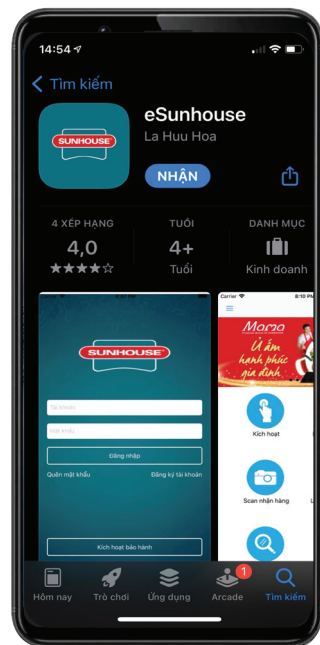
Bước 2: Kích hoạt bảo hành

Trên màn hình chính, bỏ qua mục "Đăng nhập", chọn "Kích hoạt bảo hành" ở cuối màn hình.

- Trên thanh tìm kiếm: Nhập số Serial sản phẩm hoặc sử dụng chế độ quét Serial bằng cách **nhấn vào** biểu tượng Serial. Sau khi nhập đúng số Serial  hoặc Quét thành công Barcode, ứng dụng hiển thị Pop-up thông tin sản phẩm. Chọn "Xác nhận" để tiếp tục.

- Nhập thông tin khách hàng theo hướng dẫn.

- Chọn "Kích hoạt" để hoàn thành. Sau đó, màn hình hiện ra thông báo "Kích hoạt bảo hành thành công".



Ghi chú: Khách hàng có thể lập tài khoản, đăng nhập và kích hoạt bảo hành. Tuy nhiên, với tài khoản người tiêu dùng, khách hàng chỉ có thể truy cập 2 mục là "Kích hoạt" và "Lịch sử kích hoạt", không thể truy cập các mục còn lại.

Quý khách hàng thân mến,

Xin chân thành cảm ơn vì đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm của SUNHOUSE.

Chúng tôi tin rằng, sản phẩm làm bằng những chất liệu cao cấp hàng đầu này sẽ đáp ứng mọi yêu cầu và làm hài lòng quý khách.

Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

SUNHOUSE không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng cách.

LƯU Ý AN TOÀN

Để tránh xảy ra các sự cố khi sử dụng, Quý khách xin lưu ý những điểm sau:

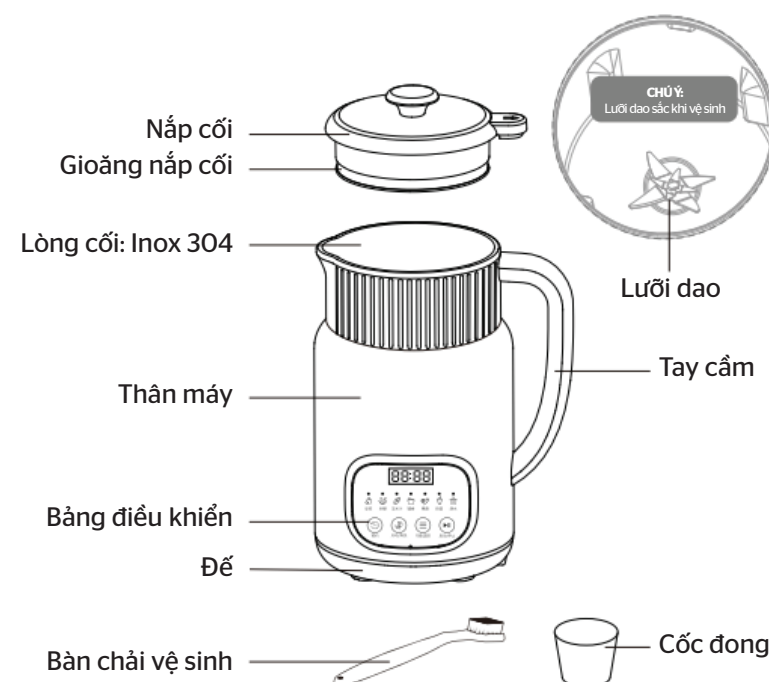
1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
2. Sản phẩm phù hợp với nhu cầu sử dụng của gia đình. Không sử dụng sản phẩm ngoài trời hoặc phục vụ các mục đích khác.
3. Để xa tầm tay của trẻ em. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch sản phẩm.
4. Đảm bảo điện áp thiết bị tương ứng với điện áp nguồn trước khi kết nối thiết bị.
5. Khi dùng máy, đảm bảo máy được đặt trên bề mặt phẳng, khô ráo, không để gần bếp lửa để tránh va đập.
6. Cho nguyên liệu vào trước khi khởi động máy. Không bật máy khi không có thực phẩm bên trong.
7. Không vận hành sản phẩm khi cối xay chưa được đậy chặt nắp. Đảm bảo nắp cối được lắp đúng cách trước khi bật điện.
8. Rửa sạch và cắt nhỏ nguyên liệu thành miếng nhỏ hơn 2cm trước khi cho vào máy xay để thực phẩm xay được nhuyễn hơn.
9. Ngâm các nguyên liệu khô, cứng (đỗ xanh, đậu đỏ, hạt điều...) trong nước nóng trong 4 giờ trước khi xay để khi nấu đạt hiệu quả cao nhất.
10. Không cho nước và nguyên liệu vượt quá vạch tối đa để tránh thực phẩm bị trào ra trong quá trình máy hoạt động, gây nguy cơ chập, cháy.
11. Khối lượng thực phẩm tối đa cho vào máy để xay lạnh không nên vượt quá 400g.
12. Không cho nguyên liệu có nhiệt độ trên 80°C vào cối xay.
13. Không cho các loại gia vị như đường, muối... vào cối trong lúc xay để tránh gia vị cặn xuống đáy gây khô khi đun nóng.

14. Không sử dụng máy để hâm nóng trực tiếp sữa, sữa đậu nành, sữa gạo và các loại đồ uống đặc khác để tránh gây khê, cháy.
15. Khi nấu cháo, súp, ..., chọn đúng nút chức năng để tránh thành phẩm có mùi vị khó chịu, chưa chín, ... hoặc hỗn hợp khi nấu bị trào ra ngoài.
16. Không tắt ngang khi máy đang ở chế độ đun nóng. Nếu bạn tắt nhầm, bật lại ngay để máy tiếp tục thực hiện chương trình đang hoạt động.
17. Không để máy đang chạy gần các vật phát nhiệt, thiết bị được đốt nóng.
18. Không đặt sản phẩm lên những nơi có nhiệt độ cao như bếp.
19. Trong khi chế biến, không mở nắp, không di chuyển máy để tránh thực phẩm trào ra ngoài gây bỏng, giật điện.
20. Sau khi chế biến xong, nên để máy nguội trong khoảng 30 phút trước khi sử dụng lại.
21. Khi xay xong, đảm bảo động cơ và lưỡi dao đã dừng hoạt động, sau đó tắt nguồn điện trước và lấy thành phẩm ra thưởng thức.
22. Không tự ý sửa chữa sản phẩm trong bất kỳ trường hợp nào. Khi có sự cố, cần mang đến trung tâm bảo hành ủy quyền để được hỗ trợ.
23. Không sử dụng các linh kiện ngoài các linh kiện được nhà sản xuất cung cấp.
24. Không sử dụng thiết bị nếu dây điện, phích cắm hoặc các bộ phận khác bị hỏng.
25. Nếu dây điện, phích cắm bị hỏng phải được thay thế bằng các linh kiện có chất lượng tương đương, được cung cấp bởi trung tâm bảo hành để tránh nguy hiểm.
26. Sản phẩm có chức năng tự ngắt khi có sự cố quá tải về nhiệt và điện. Khi đó,

nên tắt máy và chờ bộ phận động cơ nguội hẳn sau đó mới tiếp tục sử dụng.

27. Không dùng tay ướt khi cắm/ rút dây điện của thiết bị.
28. Ngắt điện thiết bị khi không sử dụng trong thời gian dài.
29. Không để máy trực tiếp vào tủ lạnh, tủ đông, vì việc làm lạnh đột ngột với nhiệt độ thấp có thể làm hỏng máy.
30. Các cạnh của dao xay rất sắc bén, không chạm vào khi sử dụng hoặc khi vệ sinh để tránh làm đứt tay.
31. Không nhúng động cơ và cối vào nước hoặc rửa dưới vòi nước. Chỉ sử dụng khăn mềm ẩm để lau sạch bề mặt máy. Không sử dụng miếng cọ rửa hoặc các chất tẩy rửa mạnh có tính ăn mòn.

CẤU TẠO SẢN PHẨM



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Mã sản phẩm	SHD5260
Công suất xay	200W
Công suất đun	600W
Điện áp	220 V~/50 Hz
Khối lượng	1.3 kg

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



CHỨC NĂNG

Chức năng	Cách sử dụng
Bật /Tắt	1. Cắm điện, ấn nút "Bật/ Tắt" để bật máy. 2. Chọn chức năng nấu, ấn nút "Bật/ Tắt" để máy bắt đầu hoạt động. 3. Để máy dừng hoạt động, ấn nút "Bật/ Tắt" một lần nữa.
Chọn chức năng	1. Để chọn chức năng nấu, ấn vào nút "Chức năng", đèn "Sữa hạt" sẽ sáng. Ấn lại vào nút chức năng cho đến khi chọn được đúng chức năng mong muốn (đèn chức năng đó sáng lên). 2. Ấn nút "Bật/ Tắt" để khởi động máy.
Hẹn giờ	1. Nếu bạn muốn hẹn giờ, ấn nút "Hẹn giờ" sau khi chọn chức năng nấu. Ấn lại vào nút này cho đến khi đồng hồ hiển thị đúng thời gian hẹn giờ mong muốn. 2. Ấn nút "Bật/ Tắt" để khởi động máy. *Thời gian hẹn giờ có thể điều chỉnh từ 1 giờ đến 24 giờ (thời gian hẹn giờ này không tính thời gian máy thực hiện chương trình xay/ nấu) *Chức năng "Hẹn giờ" chỉ áp dụng với các chức năng đun nóng.
Vệ sinh	Cho nước vào trong cối (không cho quá vạch nước tối đa), ấn và giữ nút "Vệ sinh", máy sẽ bắt đầu vệ sinh. Để dừng vệ sinh, bỏ ấn nút.
Các chức năng không đun nóng: - Sinh tố - Sữa lắc	1. Cắt nguyên liệu thành các miếng nhỏ hơn 2cm và cho vào máy. Ấn "Bật/ Tắt" và chọn chức năng, sau đó ấn nút "Bật/ Tắt" một lần nữa để khởi động máy. 2. Sau khi chế biến xong, màn hình sẽ hiển thị kèm âm thanh thông báo kết thúc.
Các chức năng có đun nóng: - Sữa hạt - Cháo hạt - Sữa ngô - Cháo dinh dưỡng - Sinh tố - Sữa lắc - Đun nước	1. Cho nguyên liệu vào máy. Ấn "Bật/ Tắt" và chọn chức năng, sau đó ấn nút "Bật/ Tắt" một lần nữa để khởi động máy. 2. Sau khi máy thực hiện xong chức năng, máy sẽ tự động chuyển sang chế độ ủ ấm ở nhiệt độ khoảng 55°C trong 2 giờ. Màn hình hiển thị đồng hồ đếm ngược 02:00 (2 giờ). Khi kết thúc chế độ ủ ấm, màn hình hiển thị kèm âm thanh thông báo kết thúc. Lưu ý: - Nếu cài đặt chế độ "Hẹn giờ", không nên sử dụng các loại thực phẩm, nguyên liệu sau vì ngâm lâu trong nước sẽ dễ hư hỏng: sữa, cá, tôm, gà, sườn, thịt lợn, thịt bò, ... - Nếu cho thêm gia vị, nên cho vào sau khi máy đã thực hiện xong chương trình xay/ đun để tránh làm khô máy.

Đun nước

1. Cho nước vào không quá vạch nước tối đa. Kết nối nguồn điện và ấn "Bật/ Tắt" để bật máy.
2. Ấn chọn chức năng "Đun nước" và ấn "Bật/ Tắt" để máy bắt đầu hoạt động.
3. Sau khi đun xong, máy sẽ tự động chuyển sang chế độ ủ ấm trong vòng 2 tiếng (có màn hình hiển thị thời gian đếm ngược 2 giờ).
4. Sau khi kết thúc chế độ ủ ấm, màn hình sẽ hiển thị kèm âm thanh thông báo kết thúc.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Chuẩn bị nguyên liệu:
Cắt nguyên liệu thành các miếng nhỏ hơn 2cm và cho vào máy



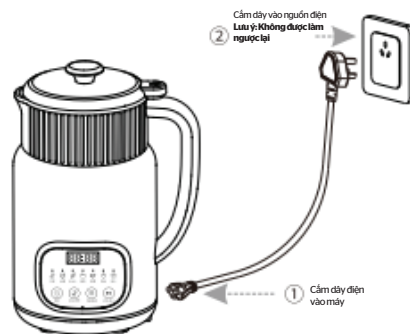
2. Thêm nước vào cối (Không cho nước vượt quá mức tối đa hoặc thấp hơn mức tối thiểu)



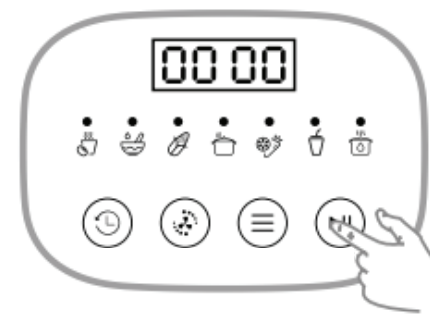
3. Đậy nắp theo hướng chỉ định



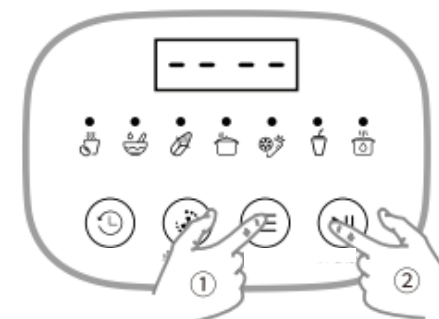
4. Kết nối nguồn điện



5. Ấn nút "Bật/ Tắt" để khởi động máy



6. Ấn nút "Chức năng" và lặp lại cho tới khi đèn của chức năng mong muốn sáng lên, sau đó ấn nút "Bật/ Tắt" để máy bắt đầu hoạt động.



7. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, mở nắp



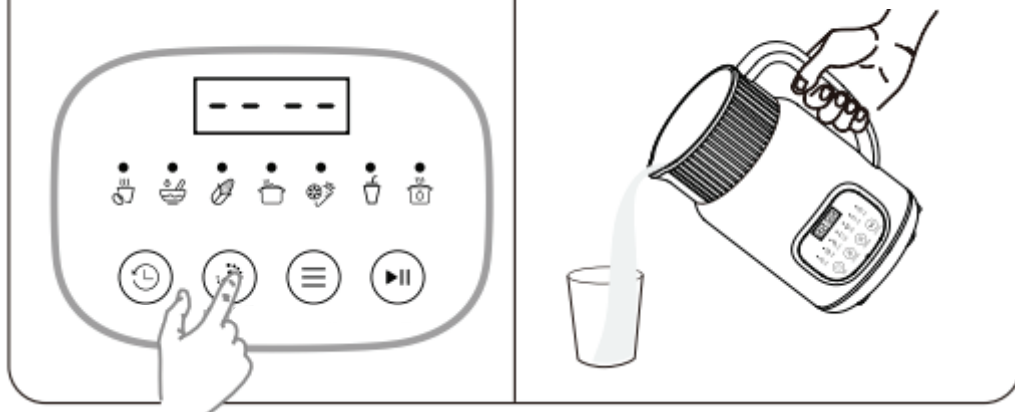
- Nêm nếm thêm gia vị cho hợp khẩu vị (nếu cần)

Lưu ý:
Cẩn thận hơi nóng
để tránh bị bỏng



9. Đóng nắp, giữ nút “Vệ sinh” để máy trộn đều trong vài giây.

10. Rút dây nguồn để ngắt kết nối điện. Mở nắp, rót thành phẩm ra cốc và thưởng thức.



CÔNG THỨC XAY/ĐUN

Sữa đậu nành yến mạch	Nguyên liệu: 50g đậu nành, 15g đậu phộng, 15g yến mạch. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Sữa hạt". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, thêm gia vị cho vừa miệng.
Sữa đậu nành táo tàu đỏ	Nguyên liệu: 50g đậu nành, 1g kỷ tử, 5g táo tàu. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Sữa hạt". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, thêm gia vị cho vừa miệng.
Sữa đậu nành đậu đỏ	Nguyên liệu: 50g đậu nành, 15g đậu đỏ, 15g đậu phộng. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Sữa hạt". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, thêm gia vị cho vừa miệng.

Cháo mè đen	Nguyên liệu: 20g mè đen, 40g gạo nếp, 10g đậu phộng. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Cháo hạt". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, thêm gia vị cho vừa miệng.
Cháo bí đỏ	Nguyên liệu: 20g bí đỏ (cắt thành miếng), 20g kê, 3 quả táo tàu (đã bỏ hạt). Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Cháo hạt". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, thêm gia vị cho vừa miệng.
Cháo ngô khoai từ	Nguyên liệu: 30g hạt ngô, 20g khoai từ thái hạt lựu, 20g kê. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Cháo hạt". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, thêm gia vị cho vừa miệng.
Cháo khoai lang tím	Nguyên liệu: 30g khoai lang tím (gọt vỏ và thái hạt lựu), 40g gạo. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Cháo hạt". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, thêm gia vị cho vừa miệng.
Cháo trứng bắc thảo thịt nạc	Nguyên liệu: thịt nạc 30g (băm nhỏ và ướp), 1 quả trứng bắc thảo (thái hạt lựu), 20g gạo, 5g gừng. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Cháo dinh dưỡng". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, thêm gia vị cho vừa miệng.
Cháo thịt nạc rau củ	Nguyên liệu: 20g thịt nạc 20g (băm nhỏ và ngâm chua), 20g rau củ (cắt nhỏ), 20g gạo, 5g gừng. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Cháo dinh dưỡng". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, thêm gia vị cho vừa miệng.

Cháo nấm tuyết kỷ tử	Nguyên liệu: 10g nấm tuyết (cắt nhỏ), 10g kỷ tử, 40g gạo. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Cháo dinh dưỡng". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, thêm gia vị cho vừa miệng.
Cháo yến mạch đậu phộng kỷ tử	Nguyên liệu: 20g đậu phộng, 10g kỷ tử, 30g yến mạch. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Cháo dinh dưỡng". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, thêm gia vị cho vừa miệng.
Sữa ngô	Nguyên liệu: 150g hạt ngô tươi 150g, 250ml sữa, đường phèn. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Cắm điện và bật máy, chọn chức năng "Sữa ngô". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, cho thêm sữa và đường phù hợp theo khẩu vị.
Sinh tố cà chua mật ong	Nguyên liệu: 200g cà chua (cắt nhỏ), 10g mật ong, 300ml nước lọc. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Sinh tố". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, rót thành phẩm ra cốc và thưởng thức.
Sinh tố xoài	Nguyên liệu: 300g xoài (gọt vỏ, thái miếng nhỏ), 200ml nước lọc. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Sinh tố". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, rót thành phẩm ra cốc và thưởng thức.
Sinh tố bưởi dâu	Nguyên liệu: 200g dâu tây (thái nhỏ) 200g, 75g tép bưởi, 300ml nước lọc. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Sinh tố". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, rót thành phẩm ra cốc và thưởng thức.

Sinh tố dưa hấu	Nguyên liệu: 400g dưa hấu (gọt vỏ, bỏ hạt và cắt thành miếng), 100ml nước lọc. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Sinh tố". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, rót thành phẩm ra cốc và thưởng thức.
Sữa lắc dâu tây	Nguyên liệu: 300g dâu tây (thái nhỏ), 250ml sữa, kem. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Sữa lắc". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, rót thành phẩm ra cốc và thưởng thức.
Sữa lắc chuối	Nguyên liệu: 200g chuối, 300ml sữa chua nguyên chất. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Sữa lắc". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, rót thành phẩm ra cốc và thưởng thức.
Sữa xoài lắc	Nguyên liệu: 300g xoài (gọt vỏ và thái hạt lựu), 250ml sữa. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Sữa lắc". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, rót thành phẩm ra cốc và thưởng thức.
Sữa việt quất lắc	Nguyên liệu: 200g việt quất, 300ml sữa chua nguyên chất, 8ml mật ong. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước đến vạch nước mức tối đa. 2. Đậy nắp, kết nối nguồn điện và chọn chức năng "Sữa lắc". 3. Sau khi máy hoàn thành xong chương trình, rót thành phẩm ra cốc và thưởng thức.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

1. Vệ sinh máy ngay sau khi sử dụng

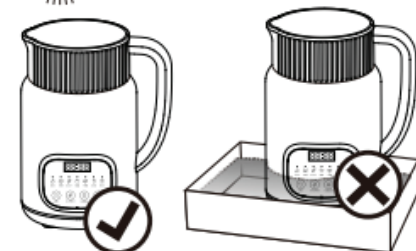
2. Rút nguồn điện trước khi vệ sinh máy



● Vệ sinh thân máy
• Lau máy bằng miếng vải ướt với chất tẩy rửa trung tính, sau đó lau lại bằng miếng vải khô.



Làm sạch máy
• Nắp cối có thể rửa trực tiếp. Có thể vệ sinh máy nhưng không được ngâm trong nước.
• Sau khi vệ sinh, lau sạch lại bằng miếng vải khô và để máy ở nơi thoáng mát để khô tự nhiên.



Vệ sinh và bảo quản bên trong cối

• Sử dụng miếng bọt biển, bàn chải hoặc vải sạch để vệ sinh, cọ rửa bên trong cối, sau đó đặt cối úp ngược để khô ở nơi khô ráo.
Nếu khó làm sạch cặn bám ở đáy cối, hãy thêm nước ấm và sử dụng bàn chải để cọ sạch, sau đó rửa lại bằng nước.
• Không sử dụng búi sắt hoặc vật sắc nhọn để vệ sinh bên trong cối.



Mẹo làm sạch bên trong cối:
Cho nước vào trong cối, chọn chức năng “Vệ sinh” và khuấy để làm sạch

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Sự cố	Nguyên nhân	Cách xử lý
Sản phẩm có mùi khi sử dụng lần đầu	Do vật liệu của sản phẩm.	Cho nước sạch vào cối và vận hành máy bằng chức năng “Vệ sinh” 1-2 lần để loại bỏ tạp chất (nếu có).
Nguyên liệu trong máy không nghiền được	Điện áp quá thấp hoặc không ổn định.	Kiểm tra xem nguồn điện đã đúng điện áp 220V -50Hz chưa. Nếu chưa đúng, chuyển sang dùng mức điện áp phù hợp.
	Cho quá nhiều hoặc quá ít nguyên liệu.	Điều chỉnh lượng nguyên liệu phù hợp.
	Nước quá ít.	Cho thêm nước vào theo đúng mức khuyến cáo (tên vạch mức tối thiểu, dưới vạch mức tối đa).
Cối xay trào thực phẩm	Lượng nguyên liệu hoặc lượng nước trong cối quá nhiều.	Điều chỉnh lượng nguyên liệu và lượng nước phù hợp.
Màn hình hiển thị E1.	Nắp đáy chưa lắp đúng vị trí.	Đặt nắp đúng vị trí: cáncủa nắp đáy trùng với hướng tay cầm.
	Máy có lỗi bị ngắt cảm biến.	Mang máy đến trung tâm bảo hành để kiểm tra.
Màn hình hiển thị E2.	Nguyên liệu bị cháy vì thiếunước.	Kiểm tra lại nguyên liệu đúng tỷ lệ phù hợp.
	Máy bị lỗi (Cảm biến bị đoản mạch).	Mang máy đến trung tâm bảo hành để kiểm tra.
Máy chỉ đun nóng, không khuấy (với các chức năng không hẹn giờ)	Máy bị lỗi mạch.	Mang máy đến trung tâm bảo hành để kiểm tra.