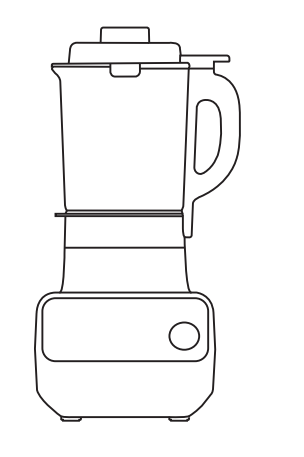
130X160mm

Máy Làm Sữa Hạt Đa Năng

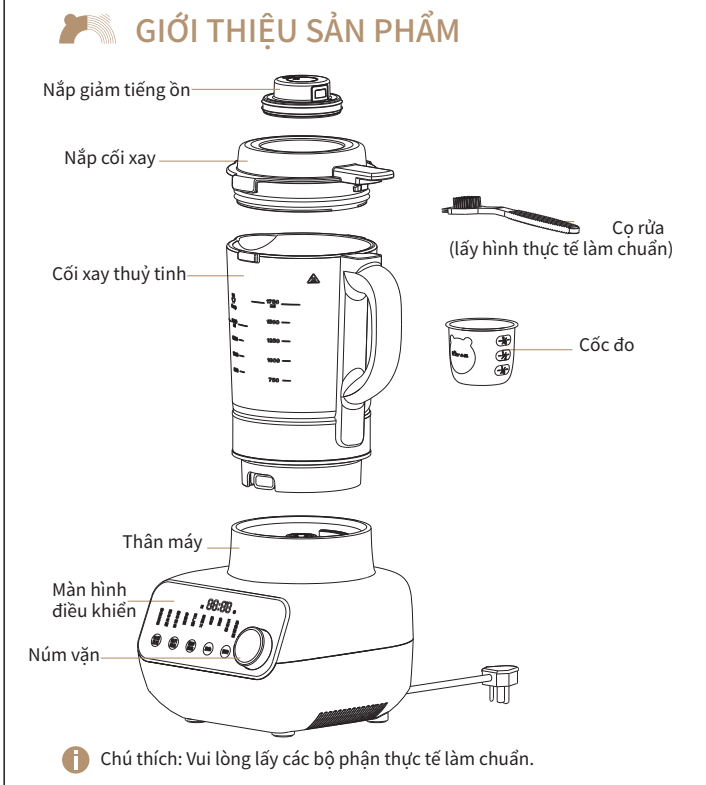
Mã sản phẩm: BCB-D17231W



Cảnh báo: Trước khi sử dụng sản phẩm, xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này! Sản phẩm này chỉ sử dụng trong phạm vi hộ gia đình hoặc trường hợp tương tự. Tiêu chuẩn thực hiện: GB 4706.1-2005, GB 4706.19-2008, GB 4806.1-2016 và GB 4706.30-2008.

Chú ý: Hình ảnh sản phẩm chỉ mang tính chất minh họa, vui lòng lấy sản phẩm thật làm chuẩn.

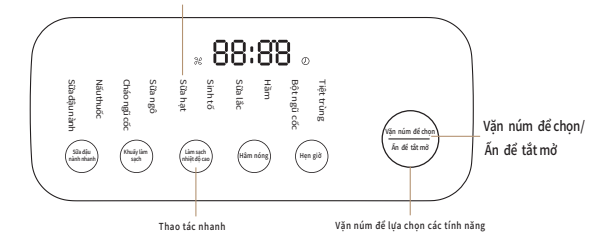
GIỚI THIỆU SẢN PHẨM



Chú thích: Vui lòng lấy các bộ phận thực tế làm chuẩn.

MÀN HÌNH ĐIỀU KHIỂN

Giới thiệu về khu vực hiển thị trạng thái hoạt động:



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

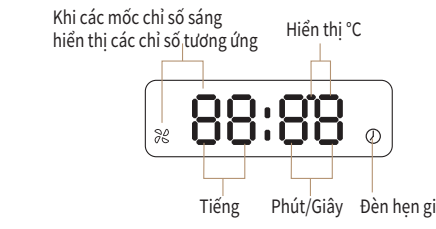
Những điều cần chú ý:

- Thiết bị này chỉ sử dụng trong phạm vi hộ gia đình, và xin vui lòng sử dụng theo đúng hướng dẫn trong bản Hướng dẫn sử dụng này.
- Trước khi nối điện cho thiết bị, xin vui lòng đảm bảo rằng cốc xay thuỷ tinh và các phụ kiện khác đã được lắp đặt đúng vị trí, nhằm tránh xảy ra rủi ro.
- Thiết bị này sử dụng nguồn điện 220V ~ 50Hz, xin vui lòng kiểm tra nguồn điện theo đúng tiêu chuẩn này trước khi sử dụng.
- Xin vui lòng không dùng tay ướt để cắm hoặc rút phích cắm nguồn, nhằm tránh giật điện.
- Xin vui lòng không dùng các thiết bị khác để làm nóng trực tiếp các phụ kiện của thiết bị này.
- Xin vui lòng không đặt thiết bị này ở gần nguồn khí có nhiệt độ cao, có từ tính mạnh, và dễ cháy nổ, nhằm tránh làm hư hại các bộ phận của thiết bị, phát sinh sự cố hoặc hoả hoạn.

  Khi lấy lưỡi dao xay hoặc thực phẩm ra khỏi cối xay và khi vệ sinh cối xay, xin chú ý an toàn.
- Khi thao tác, xin vui lòng đặt thiết bị này trên bề mặt bằng phẳng. Tuyệt đối không đặt thiết bị lên trên bề mặt nghiêng, không chắc chắn hoặc đặt trên thảm, khăn hoặc các sản phẩm dệt sợi khác khi sử dụng. Xin vui lòng đặt thiết bị ở xa cạnh rìa của bề mặt, nhằm tránh gây hại cho sản phẩm hoặc xảy ra sự cố gây thương tích.
- Nếu dao xay bị kẹt, để tránh bị cứa tay hoặc làm hỏng thiết bị, xin vui lòng rút phích cắm nguồn của thiết bị, sau đó gỡ sạch thực phẩm mắc vào lưỡi dao.
- Trong quá trình thiết bị vận hành, xin vui lòng không di chuyển thiết bị, nhằm tránh thực phẩm tràn ra ngoài, gây bỏng hoặc giật điện.
- Nếu trong quá trình vận hành, thiết bị đột ngột ngừng hoạt động, nguyên nhân có thể là do thiết bị kích hoạt chế độ bảo vệ quá nhiệt cho động cơ, xin vui lòng ngắt nguồn điện, để thiết bị tự nguội trong 1 tiếng và tiếp tục sử dụng.
- Trong trường hợp thiết bị bị ngắt điện trong quá trình chế biến đồ nóng, xin vui lòng lấy thực phẩm mới để chế biến trước khi nối điện trở lại. Tuyệt đối không ấn nút để cho thiết bị tiếp tục vận hành, nhằm tránh thực phẩm kết dính thành khối đặc hoặc trào ra ngoài.
- Trước khi tháo dỡ, lắp đặt, điều chỉnh hoặc vệ sinh bất cứ bộ phận nào của thiết bị này, xin vui lòng đảm bảo chắc chắn đã ngắt nguồn cho thiết bị.
- Trong trường hợp dây điện nguồn bị hư hỏng, để tránh xảy ra sự cố, xin liên hệ nhân viên kỹ thuật của nhà sản xuất, hoặc của bộ phận bảo hành của nhà sản xuất hoặc các bộ phận tương tự để tiến hành thay thế.
- Tuyệt đối không cho toàn bộ cối xay vào trong nước hoặc các dung dịch khác. Tuyệt đối không xối rửa trực tiếp tay cầm và chân đế cối xay thuỷ tinh, nhằm tránh mâm nhiệt ở tay cầm và chân đế cối xay dính nước dẫn đến đoản mạch, gây nguy hiểm cho người dùng.
- Tuyệt đối không để tay cầm và khớp nối của cối xay thuỷ tinh dính nước, nếu bị dính nước, xin vui lòng lau khô mới tiếp tục sử dụng.
- Khi không sử dụng sản phẩm này, xin vui lòng rút phích cắm nguồn ra khỏi ổ cắm để tránh trường hợp xảy ra hiện tượng đoản mạch.
- Tuyệt đối không cho bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm này vào trong máy rửa bát, lò vi sóng và tủ sấy khử trùng để vệ sinh hoặc khử khuẩn, nhằm tránh gây hư hỏng cho thiết bị.
- Xin vui lòng đặt thiết bị tránh xa tầm với của trẻ nhỏ. Tuyệt đối không để những người có khuyết tật về thân thể, giác quan hoặc hạn chế năng lực hành vi sử dụng hoặc chơi đùa với thiết bị này.
- Khi vứt bỏ thiết bị hoặc bao bì của thiết bị, xin vui lòng gửi tới bộ phận chuyên môn để tiến hành tái chế, khi vứt bỏ thiết bị, xin vui lòng cắt đứt dây điện.
- Cốc xay thuỷ tinh của thiết bị này chỉ được sử dụng cho thân máy chính hãng đi kèm.
- Cần cảnh giác với các nguy cơ gây thương tổn đến cơ thể, thương tật nghiêm trọng, hoặc tổn thất lớn đối với tài sản.
- Cần đặc biệt chú ý đến các nguy cơ gây thương tổn đến người dùng hoặc làm hư hỏng thiết bị.
- Trước khi bắt đầu vận hành thiết bị, xin vui lòng vặn nắp cối xay vào đúng vị trí.
- Trong quá trình vận hành thiết bị, tuyệt đối không mở nắp cối xay.
- Xin chú ý tránh để hơi nóng hoặc bề mặt cối xay làm bỏng tay.
- Tuyệt đối không đặt cối xay thuỷ tinh vào trong nước.
- Trong quá trình vận hành của thiết bị, tuyệt đối không nhấc cối xay lên hoặc mở nắp cối xay, nhằm tránh ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của thiết bị.
- Trong quá trình nối điện và vận hành của thiết bị, tuyệt đối không chạm vào lưỡi dao, động cơ và các bộ phận đang chuyển động khác, nhằm tránh thương tích hoặc làm hư hỏng thiết bị.
- Trong quá trình vận hành của thiết bị, tuyệt đối không mở nắp cối xay để cho thêm thực phẩm, nhằm tránh thực phẩm bắn ra ngoài gây thương tích hoặc làm hư hỏng tài sản. Cách sử dụng đúng quy chuẩn là: Khi thiết bị ngừng hoạt động, nhấc nắp giảm tiếng ồn của nắp cối xay thuỷ tinh lên, đổ thêm thực phẩm qua lỗ trống ở giữa nắp cối xay.
- Tuyệt đối không sử dụng các linh phụ kiện không đi kèm thiết bị này, nhằm tránh gây hoả hoạn hoặc gây thương tích thân thể.
- Tuyệt đối không cho máy chạy khi cối xay rỗng (trong cối không có thực phẩm) hoặc cho máy chạy quá khối lượng thực phẩm cho phép.
- Sau khi nấu xong thực phẩm, thiết bị sẽ phát ra 10 âm báo "tít", đợi lưỡi dao dừng hoàn toàn và đảm bảo đã ngắt nguồn điện, mới nhấc cối xay, nắp cối xay và các phụ kiện có thể tháo rời khác ra ngoài, nhằm tránh xảy ra rủi ro.
- Tuyệt đối không tự ý tháo rời hoặc sửa chữa thiết bị này.
- Cho lượng thực phẩm phù hợp theo thực đơn hoặc hướng dẫn sử dụng (đồ nóng là 1400ml, đồ lạnh là 1750ml), việc cho quá nhiều thực phẩm có thể ảnh hưởng đến động cơ của thiết bị, dễ làm thực phẩm bắn, trào ra ngoài hoặc không chín.
- Trong quá trình chế biến đồ nóng, xin vui lòng không chạm vào cối xay thuỷ tinh và bộ phụ kiện giảm tiếng ồn, nhằm tránh bị thương do đồ nóng trào ra hoặc do nhiệt độ quá cao của thực phẩm.
- Trước khi vứt bỏ thiết bị, xin vui lòng vặn chặt nắp cối xay vào cối xay, nhằm tránh lưỡi dao gây thương tích.

CÁCH SỬ DỤNG:

Giới thiệu khu vực hiển thị thông tin:



Hiển thị thời gian:
Khi thời gian nhỏ hơn 10 phút, bên trái đồng hồ đếm giờ hiển thị phút, bên phải hiển thị giây.
Khi thời gian lớn hơn 10 phút, bên trái đồng hồ đếm giờ hiển thị tiếng, bên phải hiển thị phút.
Chú thích:
Các tính năng sử dụng nhiệt độ để làm nóng được điều khiển thông minh, ban đầu sẽ hiển thị thời gian cài đặt mặc định, khi nhiệt độ đạt đến giá trị đã cài đặt, thời gian sẽ tự động nhảy, sau khi nhảy số, thời gian của mỗi tính năng sẽ khác nhau (toàn bộ thời gian vận hành thực tế sẽ được điều chỉnh thông minh theo lượng thực phẩm và nhiệt độ nước tại thời điểm ban đầu).

CÁCH SỬ DỤNG:

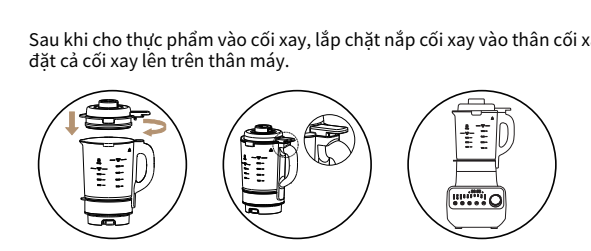
Loại	Mô tả tính năng	Chú thích
Sốt đặc	Dùng để chế biến các loại sốt đậm đặc nguyên vị (có thể hẹn giờ trước)	Đậu khô: Nguyên liệu và nước theo tỷ lệ 1:10 ~ 1:15 Đậu ướt: Nguyên liệu và nước theo tỷ lệ 1:6 ~ 1:8
Cháo dinh dưỡng	Dùng để chế biến cháo vừng đen, cháo từ 10 loại ngũ cốc v.v (có thể hẹn giờ trước)	Nguyên liệu và nước theo tỷ lệ 1:6 ~ 1:8 Khối lượng gạo mỗi lần dùng không quá 80 gram
Cháo hạt	Dùng để chế biến cháo hạt (có thể hẹn giờ trước)	Khối lượng nguyên liệu không quá 200 gram, khối lượng gạo mỗi lần dùng không quá 80 gram
Sữa ngô	Dùng để chế biến sữa ngô (có thể hẹn giờ trước)	Nguyên liệu và nước theo tỷ lệ 1:6 ~ 1:8
Sữa hạt	Dùng để chế biến sữa hạt (có thể hẹn giờ trước)	Tỷ lệ nguyên liệu và nước là 1:12 ~ 1:15 Nếu muốn cho sữa bò, có thể cho riêng sau khi thiết bị vận hành xong, nhằm tránh đóng cặn dưới đáy hoặc trào ra ngoài
Sinh tố	Dùng để chế biến các loại đồ uống lạnh từ rau củ quả	Điều chỉnh tổng khối lượng nguyên liệu và nước dưới vạch cao nhất trong cối xay, tỷ lệ nguyên liệu và nước là 2:3
Sữa lắc	Dùng để chế biến các loại đồ lạnh từ sữa và rau củ quả	Điều chỉnh tổng khối lượng nguyên liệu và nước dưới vạch cao nhất trong cối xay
Hầm nấu	Dùng để chế biến các loại canh như canh xương nấu ngô, canh xương các loại (có thể hẹn giờ trước)	Nên đặt các loại xương ở dưới đáy cối xay thuỷ tinh, sau đó đặt các nguyên liệu phụ, rau củ lên trên, bằng cách này, hiệu quả hầm nấu sẽ tốt hơn
Bột ngũ cốc	Dùng để chế biến bột khô từ các loại ngũ cốc	Mỗi lần tốt nhất chỉ xay 1 ~ 2 cốc nguyên liệu, mỗi lần xay không quá 300 gram. Không xay tam thất, trân châu hoặc các thực phẩm cứng khác
Khử khuẩn	Có thể khử khuẩn bằng nhiệt độ cao	Tính năng này chỉ có tác dụng khử khuẩn cho thiết bị này, tuyệt đối
Sữa đậu nành	Dùng để chế biến sữa đậu nành nguyên chất, sữa đậu nành ngũ cốc, thời gian nhanh hơn	Mỗi lần sử dụng tính năng này chỉ có thể chế biến nhiều nhất là 800ml sữa đậu nành. Quá 800ml sẽ có khả năng bị trào ra ngoài.
Quay nước để rửa	Dùng để vệ sinh cối xay nhanh chóng và trộn thực phẩm trong thời gian ngắn	Đổ khoảng 600ml nước vào trong cối xay để vệ sinh.
Rửa bằng nước nóng	Dùng để tẩy cặn bằng nhiệt độ cao, dùng để tẩy các vết cặn bám lâu ngày trong cối xay (tính năng này có kèm	Đổ khoảng 600ml nước vào trong cối xay để vệ sinh. Nếu muốn cho nước rửa chén, xin vui lòng đợi đến khi tính năng này vận hành xong, nhằm tránh
Tăng nhiệt	Có thể tăng nhiệt lần 2	Nhằm giữ khẩu vị của thực phẩm, khi chế biến các loại đồ nóng như cháo, đậu nành không nên tăng nhiệt lần 2
Hẹn giờ	Có thể hẹn giờ vận hành trong 12 tiếng, thời gian hẹn giờ bao gồm thời gian	Xin vui lòng tham khảo chi tiết về hướng dẫn sử dụng của tính năng hẹn giờ này
Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở	Dùng để lựa chọn tính năng, kích hoạt hoặc dừng tính năng đã chọn	

Hướng dẫn chi tiết sử dụng các tính năng:

Cho thực phẩm cần chế biến vào bên trong cối xay, đậy nắp cối xay và nắp giảm tiếng ồn, đảm bảo đã vặn đúng vị trí.

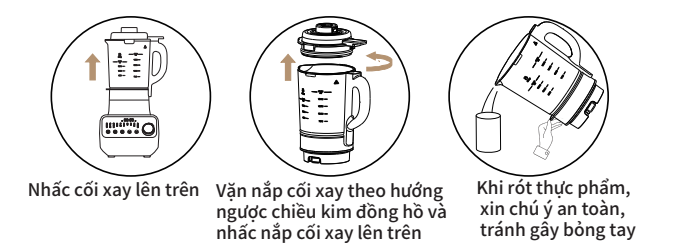
CHÚ THÍCH:
1.Xin vui lòng nhớ lắp gioăng đệm của nắp cối xay;
2.Lượng thức ăn không được vượt quá yêu cầu trên thực đơn hoặc hướng dẫn sử dụng;
3.Khi chế biến đồ nóng, tổng khối lượng thực phẩm và dung dịch không được vượt quá 1400ml; khi chế biến đồ lạnh, tổng khối lượng thực phẩm và dung dịch không được vượt quá 1750ml.

Sau khi cho thực phẩm vào cối xay, lắp chặt nắp cối xay vào thân cối xay, đặt cả cối xay lên trên thân máy.



Cắm điện.
Vặn núm có tên "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", lựa chọn nấc tính năng tương ứng với thực đơn, ví dụ chọn tính năng "Sốt đặc".
Ấn vào giữa núm có tên "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", thiết bị bắt đầu vận hành theo tính năng đã chọn.
Sau khi chế biến thực phẩm, thiết bị sẽ tự động dừng, đồng thời phát ra 10 tiếng "tít" để nhắc nhở rằng thực phẩm đã được chế biến xong.

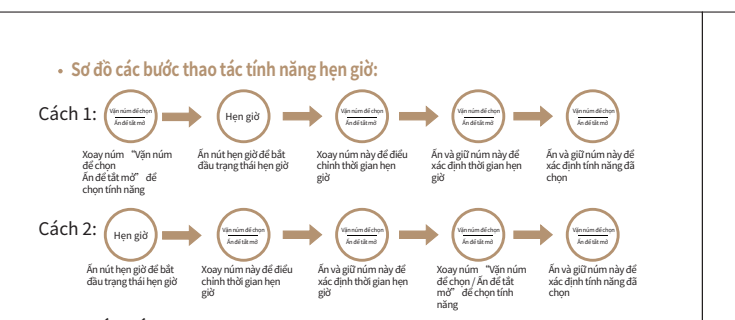
Trong quá trình vận hành của thiết bị, ngoài núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", các nút và nấc tính năng các không hoạt động kể cả khi muốn chọn hoặc thao tác là điều hoàn toàn bình thường.
2. Trong quá trình vận hành của thiết bị, giữ núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", thiết bị sẽ ngừng hoạt động.


Nhấc cối xay lên trên
Vặn nắp cối xay theo hướng ngược chiều kim đồng hồ và nhấc nắp cối xay lên trên
Khi rót thực phẩm, xin chú ý an toàn, tránh gây bỏng tay

Hướng dẫn chi tiết tính năng hẹn giờ:

Cho thực phẩm cần chế biến vào trong cối xay thuỷ tinh, đậy nắp cối xay và nắp giảm tiếng ồn, xoay nắp cối xay vào đúng vị trí.
Đặt nắp cối xay vào đúng vị trí trên thân máy.
Khi thiết bị ở trong trạng thái chờ và chưa lựa chọn tính năng hẹn giờ, được coi là khởi động tính năng bình thường, ấn nút "Hẹn giờ" bắt đầu bước vào trạng thái hẹn giờ, lúc này, đèn báo tính năng hẹn giờ sẽ sáng liên tục.
Xoay núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở" để điều chỉnh thời gian, mặc định là "6:00" tức 6 tiếng, mỗi lần xoay núm sẽ tăng thời gian thêm 30 phút, thời gian tối đa là 12 tiếng, vặn núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở" để cài đặt thời gian, xác định thời gian hẹn giờ qua núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở".
Vặn núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở" để chọn tính năng hẹn giờ. Sau đó, ấn và giữ núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở" để xác định thời gian hẹn giờ và thời gian đếm ngược, lúc này đèn hẹn giờ sẽ sáng liên tục.
Sau khi chế biến xong, thiết bị sẽ tự động dừng hoạt động, và phát ra 10 tiếng "tít" để nhắc nhở thực phẩm đã chế biến xong.

- Sơ đồ các bước thao tác tính năng hẹn giờ:



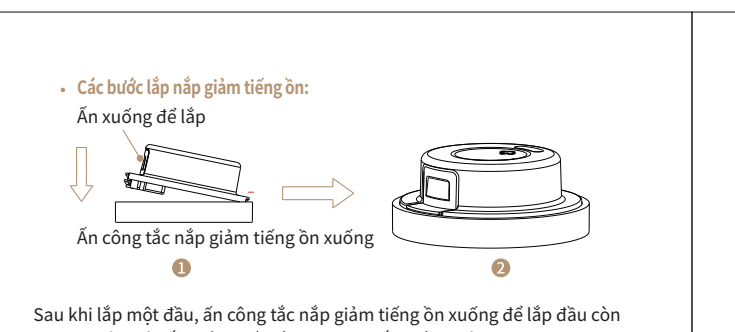
CHÚ THÍCH:
1. Tính năng hẹn giờ chỉ áp dụng khi chọn tính năng làm nóng, không thể hẹn giờ cho tính năng "Sinh tố", "Sữa lắc", "Bột ngũ cốc", "Khử khuẩn".
2. Thời gian hẹn giờ bao gồm thời gian vận hành của thiết bị, ví dụ thời gian hẹn giờ của tính năng làm Sốt đặc là "8:00", thì sau 8 tiếng sẽ hoàn thành việc chế biến Sốt đặc. Thời gian hẹn giờ tối thiểu là 1 tiếng, thời gian đếm ngược hẹn giờ phải nhỏ hơn 1 tiếng, hiển thị thời gian gồm giờ và phút.
3. Núm ""Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở".
Tính năng tắt hoặc mở thiết bị: Tại trạng thái tiết kiệm điện, ấn và giữ núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", thiết bị ngay lập tức bước vào trạng thái chờ; ở trạng thái chờ, ấn núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", thiết bị ngay lập tức quay về trạng thái tiết kiệm điện; trong quá trình vận hành của thiết bị, ấn và giữ núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", thiết bị sẽ dừng hoạt động và quay về trạng thái chờ.
Núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở"
Lựa chọn 10 tính năng thông qua núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", tính năng mặc định khi bắt đầu là tính năng làm Sốt đặc. Sau khi lựa chọn tính năng, ấn và giữ núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở" để thiết bị vận hành theo tính năng đã chọn.

- Cách thao tác "Thay đổi chương trình cho khu vực có độ cao so với mực nước biển lớn"

1. Khi môi trường sử dụng có độ cao so với mực nước biển là dưới 1200m, có thể chọn tính năng làm đồ nóng để thiết bị hoạt động, không cần các thao tác khác.
2. Khi môi trường sử dụng có độ cao so với mực nước biển là từ 1200m đến 2000m, trong lần đầu sử dụng, xin vui lòng lựa chọn tính năng sữa đậu để nấu thử 1 lần để thiết bị nhận biết được mực nước biển chính xác. Có thể nấu đậu nành ngay trong lần đầu sử dụng, tuy nhiên trong lần này, sẽ bị trào một chút ra ngoài, đây là hiện tượng bình thường, các lần sử dụng sau sẽ không có tình trạng này nữa.
3.Khi chuyển từ môi trường có mực nước biển thấp đến môi trường có mực nước biển cao, cách thao tác tham khảo mục 2. Tuy nhiên, trong trường hợp chuyển từ môi trường có mực nước biển cao sang môi trường có mực nước biển thấp, cần ấn và giữ nút "Hẹn giờ" trong vòng 3 giây để huỷ bỏ điểm sôi. Thiết bị sẽ phát ra tiếng "tít" để báo hiệu việc huỷ bỏ thành công điểm sôi cũ.

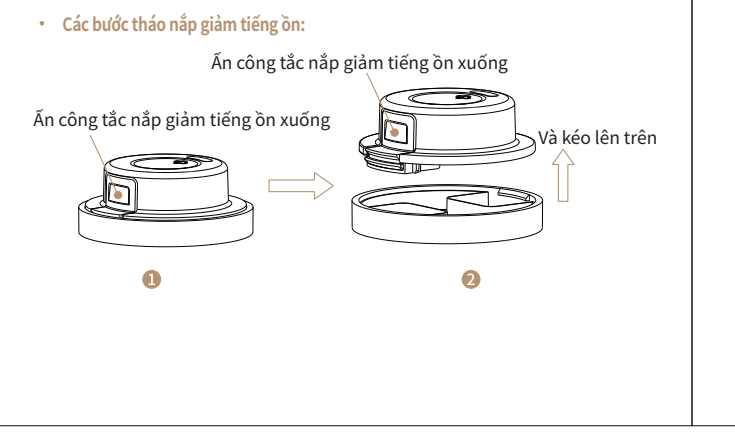
CHÚ THÍCH:
1.Chương trình mặc địn h của sản phẩm khi xuất xưởng là chương trình tiêu chuẩn (Thích hợp sử dụng ở độ cao 1200m so với mực nước biển)
2.Khu vực có độ cao trên 1500m so với mực nước biển, đồ uống nóng không được vượt quá 1000ml, nếu không nguyên liệu sẽ bị trào ra ngoài.

- Các bước lắp nắp giảm tiếng ồn:



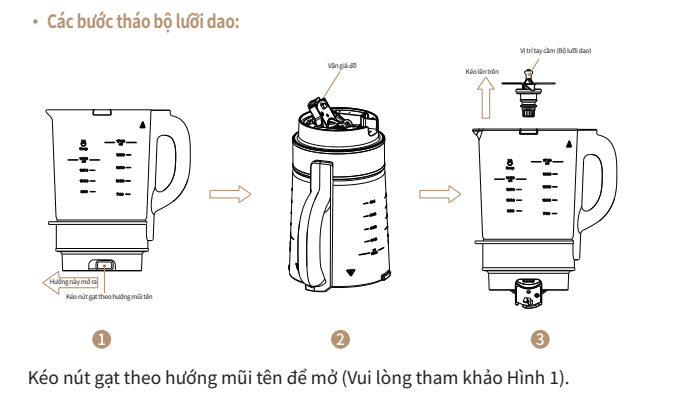
Sau khi lắp một đầu, ấn công tắc nắp giảm tiếng ồn xuống để lắp đầu còn lại, như vậy, bộ nắp giảm tiếng ồn đã được lắp thành công.
Khi lắp nắp giảm tiếng ồn, xin vui lòng cài chốt của đầu còn lại của nắp giảm tiếng ồn trước, sau đó mới ấn công tắc nắp giảm tiếng ồn xuống, như vậy, bộ nắp giảm tiếng ồn đã được lắp thành công. (Xin vui lòng xem Hình 1).

- Các bước tháo nắp giảm tiếng ồn:


Ấn công tắc nắp giảm tiếng ồn xuống
Ấn công tắc nắp giảm tiếng ồn xuống
Và kéo lên trên
1
2

Ấn công tắc nắp giảm tiếng ồn xuống và kéo lên trên để mở nắp giảm tiếng ồn (Xin vui lòng tham khảo Hình 1).
Ấn công tắc nắp giảm tiếng ồn xuống và kéo lên trên để mở nắp giảm tiếng ồn (Xin vui lòng tham khảo Hình 2).

- Các bước tháo bộ lưỡi dao:

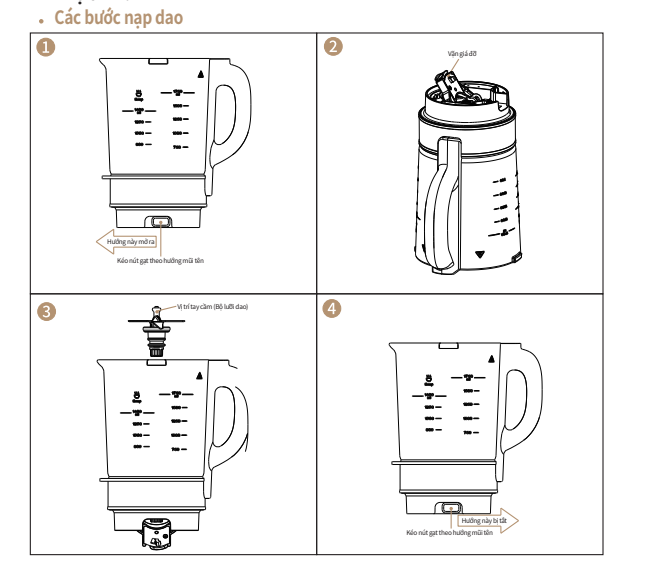


Kéo nút gạt theo hướng mũi tên để mở (Vui lòng tham khảo Hình 1).
Sau khi kéo nút gạt, vặn để tháo giá đỡ (Vui lòng tham khảo Hình 2).
Sau khi tháo giá đỡ, có thể đặt bộ lưỡi dao trở lại trong cối xay (Vui lòng tham khảo Hình 3).
Sau khi đặt bộ lưỡi dao vào vị trí, kéo nút gạt theo hướng mũi tên để khoá, dùng tay lắc nhẹ tay cầm bộ lưỡi dao, đảm bảo lưỡi dao đã được lắp chắc chắn mới được coi là lắp lưỡi dao đúng vị trí (Vui lòng tham khảo Hình 4).

Kéo nút gạt theo hướng mũi tên để mở (Vui lòng tham khảo Hình 1).
Sau khi kéo nút gạt, vặn để tháo giá đỡ (Vui lòng tham khảo Hình 2).
Sau khi tháo giá đỡ, có thể đặt bộ lưỡi dao trở lại trong cối xay (Vui lòng tham khảo Hình 3).

CHÚ THÍCH:
Máy vừa hoạt động xong, nhiệt độ của cụm dao cao, để tránh đóng cặn, vui lòng đợi máy nguội trong 1-2 phút trước khi tháo cụm dao để vệ sinh.

- Các bước nạp dao



Kéo nút gạt theo hướng mũi tên để mở (Vui lòng tham khảo Hình 1).
Sau khi kéo nút gạt, vặn để tháo giá đỡ (Vui lòng tham khảo Hình 2).
Sau khi tháo giá đỡ, có thể đặt bộ lưỡi dao trở lại trong cối xay (Vui lòng tham khảo Hình 3).
Sau khi đặt bộ lưỡi dao vào vị trí, kéo nút gạt theo hướng mũi tên để khoá, dùng tay lắc nhẹ tay cầm bộ lưỡi dao, đảm bảo lưỡi dao đã được lắp chắc chắn mới được coi là lắp lưỡi dao đúng vị trí (Vui lòng tham khảo Hình 4).

CHÚ Ý:
Bắt buộc phải lắp bộ lưỡi dao cho đúng vị trí, sau khi lắp xong bộ lưỡi dao và khoá nút gạt, xin vui lòng dùng tay lắc nhẹ tay cầm bộ lưỡi dao, đảm bảo lưỡi dao đã được lắp chắc chắn mới được coi là lắp lưỡi dao đúng vị trí. Nếu bộ lưỡi dao không được lắp đúng vị trí, cối xay sẽ bị rò nước.

THÔNG SỐ CƠ BẢN

Tên sản phẩm	Máy Làm Sữa Hạt Đa Năng
Model sản phẩm	BCB-D17231W
Công suất định mức	Xay 800W, Vào nhiệt 1200W
Dung tích định mức	Cối xay thuỷ tinh: Đồ nóng 1400 ml Đồ lạnh1750 ml
Điện áp định mức	220V~
Tần số định mức	50Hz
Tốc độ quay	11500 - 13500 vòng/phút
Kích thước ngoài (DxRxC)	250 x 235 x 451(mm)

CHI TIẾT ĐÓNG GÓI

Tên gọi	Thân máy	Cối xay	Cốc đong	Cọ rửa
Số lượng	1	1	1	1

THỰC ĐƠN THAM KHẢO

- Sốt ngũ cốc hồng táo

Nguyên liệu:
50 gram đậu vàng (2/5 cốc), 10 quả hồng táo nhỏ, thêm nước đến mốc 1000 ml.
Cách làm:
1. Rửa sạch nguyên liệu, bỏ hạt hồng táo;
2. Cho toàn bộ nguyên liệu vào trong cối xay, cho nước đến mốc 1000 ml, vặn chặt nắp cối xay;
3. Lựa chọn tính năng "Sốt đặc", vặn núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", đợi thiết bị vận hành cho đến khi kết thúc.

CHÚ THÍCH: Hồng táo có các kích cỡ khác nhau, nếu là hồng táo loại to, chỉ cần dùng 3-4 quả là được.

- Sữa đậu gạo lứt đậu đen

Nguyên liệu:
50 gram đậu đen (1/2 cốc), 20 gram gạo lứt (khoảng 1/5 cốc), thêm nước đến mốc 800 ml.
Cách làm:
1. Rửa sạch nguyên liệu;
2. Cho toàn bộ nguyên liệu vào trong cối xay, cho nước đến mốc 800 ml, vặn chặt nắp cối xay;
3. Lựa chọn tính năng "Sốt đặc", vặn núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", đợi thiết bị vận hành cho đến khi kết thúc.

- Cháo vừng đen

Nguyên liệu:
70 gram vừng đen (3/4 cốc), 50 gram gạo (khoảng 2/5 cốc), 10 gram đường phèn, thêm nước đến mốc 1000 ml.
Cách làm:
1. Cho toàn bộ nguyên liệu vào trong cối xay, cho nước đến mốc 1000 ml, vặn chặt nắp cối xay;
2. Lựa chọn tính năng "Cháo dinh dưỡng", vặn núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", đợi thiết bị vận hành cho đến khi kết thúc.

- Cháo ngũ cốc bí đỏ

Nguyên liệu:
150 gram bí đỏ, 50 gram củ mài, 20 gram hạt điều đã nướng chín, 15 gram gạo xát rồi, thêm nước đến mốc 1000 ml.
Cách làm:
1. Rửa sạch nguyên liệu, củ mài bỏ vỏ cắt miếng;
2. Cho toàn bộ nguyên liệu vào trong cối xay, cho nước đến mốc 1000 ml, vặn chặt nắp cối xay;
3. Lựa chọn tính năng "Canh dinh dưỡng", vặn núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", đợi thiết bị vận hành cho đến khi kết thúc.

- Cháo bát bảo

Nguyên liệu:
50 gram gạo (khoảng 2/5 cốc), 10 gram gạo lứt, 30 gram gạo nếp (khoảng 1/4 cốc), 10 gram long nhãn sấy khô, 5 hạt sen, 20 gram hồng táo (6 quả bỏ hạt), 8 gram lạc (12 hạt), thêm nước đến mốc 1000 ml.
Cách làm:
1. Rửa sạch nguyên liệu, hạt sen và lạc ngâm trong khoảng 5 tiếng;
2. Cho toàn bộ nguyên liệu vào trong cối xay, cho nước đến mốc 1000 ml, vặn chặt nắp cối xay;
3. Lựa chọn tính năng "Cháo hạt", vặn núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", đợi thiết bị vận hành cho đến khi kết thúc.

- Canh xương nấu ngô

Nguyên liệu:
200 gram sườn, 100 gram ngô, 100 gram cà rốt, 3 lát gừng, một chút muối, thêm nước đến mốc 1200 ml.
Cách làm:
1. Rửa sạch nguyên liệu, chặt xương thành khúc, cắt ngô và cà rốt thành miếng;
2. Cho xương đã chặt vào dưới đáy cối xay, sau đó cho ngô, cà rốt, gừng, cho nước đến mốc 1200 ml, vặn chặt nắp cối xay;
3. Lựa chọn tính năng "Hầm nấu", vặn núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", đợi thiết bị vận hành cho đến khi kết thúc.
4. Nêm nếm thêm muối, hành sao cho vừa miệng là được.

- Sữa ngô

Nguyên liệu:
250 gram hạt ngô tươi (1 bắp), đường phèn 10 gram, thêm nước đến mốc 750 ml.
Cách làm:
1. Cho toàn bộ nguyên liệu vào trong cối xay, cho nước đến mốc 750 ml, vặn chặt nắp cối xay;
3. Lựa chọn tính năng "Sữa ngô", vặn núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", đợi thiết bị vận hành cho đến khi kết thúc.

- Sinh tố táo cà rốt

Nguyên liệu:
200 gram táo (1 quả), 25 gram cà rốt (khoảng 1/4 củ), thêm nước đến mốc 750 ml.
Cách làm:
1. Rửa sạch nguyên liệu gồm cả rốt và táo, táo và cà rốt bỏ vỏ cắt miếng;
2. Cho toàn bộ nguyên liệu vào trong cối xay, cho nước đến mốc 750 ml, vặn chặt nắp cối xay;
3. Lựa chọn tính năng "Sinh tố", vặn núm "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở", đợi thiết bị vận hành cho đến khi kết thúc.

- Sữa lắc thanh long ruột đỏ

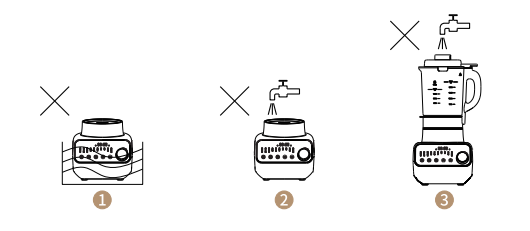
Nguyên liệu:
280 gram thanh long ruột đỏ (1 quả), 100 gr chuối (1 quả), 250 ml sữa tươi, cho thêm 750 ml nước đun sôi để nguội.
Cách làm:
1. Bỏ vỏ, cắt miếng thanh long và chuối;
2. Cho toàn bộ nguyên liệu vào trong cối xay thuỷ tinh, cho thêm 250 gram sữa tươi và 750 ml nước, vặn chặt nắp cối xay;
3. Lựa chọn tính năng "sữa lắc", ấn nút "Vặn núm để chọn / Ấn để tắt mở" và đợi tính năng vận hành cho đến khi kết thúc.

VỆ SINH BẢO DƯỠNG

- Sau khi dùng xong, xin vui lòng rút luôn phích cắm khỏi ổ cắm nguồn.
- Sau khi sử dụng, xin vệ sinh thiết bị ngay.
- Có thể dùng khăn ướt lau bên ngoài thân máy hoặc cối xay thuỷ tinh, tuyệt đối không dùng nước hoặc các dung dịch khác để ngâm hoặc xối rửa trực tiếp, nhằm tránh hở điện hoặc làm hỏng thiết bị. (Tham khảo Hình 1, Hình 2 và Hình 3)
- Khi vệ sinh, dùng nước sạch xối rửa bên trong cối xay và các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm, sau đó lau khô; khi lấy thực phẩm hoặc vệ sinh bên trong cối xay thuỷ tinh, có thể gỡ bộ lưỡi dao, nhằm tránh lưỡi dao làm bị thương.

CHÚ THÍCH:
- **Khi bị vón cục, thiết bị có thể tự vệ sinh, không ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của thiết bị.**
- **Không dùng cọ inox, chất tẩy rửa có khả năng bào mòn hoặc dung dịch có tính ăn mòn để tẩy rửa thiết bị này.**
- **Khi cất giữ thiết bị, cần đảm bảo thiết bị đã sạch sẽ và khô ráo.**
- **Xin vui lòng bảo quản thiết bị này ở nơi khô ráo và tránh ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp.**
- **Vệ sinh cối xay: Cho khoảng 600ml nước vào trong cối xay thuỷ tinh, lắp chặt nắp cối xay và nắp đậy thức ăn, đặt cối xay thuỷ tinh lên thân máy, cắm điện, lựa chọn tính năng "quay nước để rửa" và khởi động, sau khi hết thời gian vận hành tính năng này, ngắt điện, lấy cối xay ra khỏi thân máy, đổ nước trong thân máy đi và lau khô.**

CHÚ THÍCH: Nếu cối xay được dùng cho các loại thịt tương đối dầu mỡ, có thể dùng khăn lau bát và nước rửa chén để vệ sinh trực tiếp bằng tay.



BẢNG PHÂN TÍCH CÁC LỖI THƯỜNG GẶP

Hiện tượng sự cố	Giải thích nguyên nhân	Cách khắc phục
Đèn báo hiệu không sáng	1. Chưa cắm phích cắm của thiết bị vào ổ cắm nguồn 2. Chưa lắp chặt cối xay vào thân máy	1.Kiểm tra dây điện và đảm bảo đã cắm chặt vào ổ cắm 2.Đảm bảo cối xay đã lắp chặt vào thân máy
Đèn báo hiệu bật sáng nhưng thiết bị không hoạt động	Thiết bị bị lỗi từ trước đó	Xin vui lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng để sửa chữa
Trào ra ngoài	1. Chọn sai tính năng 2. Cho quá nhiều hoặc quá ít lượng thực phẩm và nước 3. Thiết bị bị lỗi từ trước đó 4. Chưa thay đổi cài đặt ở các khu vực có độ cao lớn so với mặt nước biển	1. Chọn tính năng tương ứng với thực đơn hoặc hướng dẫn sử dụng 2. Thao tác theo yêu cầu trong thực đơn hoặc hướng dẫn sử dụng 3. Xin vui lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng để sửa chữa 4. Tham khảo "Cách thay đổi cài đặt cho khu vực có độ cao lớn so với mặt nước biển" trong hướng dẫn sử dụng
Vón cục	1. Chưa vệ sinh sạch bên trong cối xay 2. Cho quá nhiều nguyên liệu, tỷ lệ giữa nguyên liệu và nước chưa phù hợp 3.Tính năng đã lựa chọn chưa phù hợp	1. Vệ sinh sạch sẽ cối xay thuỷ tinh 2. Thao tác theo hướng dẫn trong thực đơn 3. Lựa chọn tính năng tương ứng với thực đơn hoặc hướng dẫn sử dụng
Thời gian chế biến quá lâu	Điện áp quá thấp	Sử dụng Bộ ổn định điện áp
Báo lỗi E01	1. Chưa lắp nắp cối xay đúng vị trí 2. Chưa lắp cối xay đúng vị trí với thân máy	1. Vặn chặt nắp cối xay 2. Đặt cối xay thẳng với thân máy khi lắp
Báo lỗi E02	Bộ cảm biến nhiệt độ của cối xay thuỷ tinh xảy ra sự cố	Xin vui lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng để sửa chữa

Chú thích: Nếu kiểm tra theo bảng phân tích trên mà vẫn không thể khắc phục sự cố, xin vui lòng liên hệ với cơ sở bảo hành để sửa chữa. Nếu có bất kỳ thay đổi nào đối với các nội dung trên do sự thay đổi của mẫu mã hoặc linh phụ kiện và không khớp với sản phẩm thực tế, xin vui lòng lấy sản phẩm thực tế làm chuẩn, nếu không có thông báo riêng cho việc này, xin vui lòng thông cảm cho chúng tôi!

BẢNG THÔNG TIN VẬT LIỆU TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM

Những vật liệu tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị này đều phù hợp với các yêu cầu về tiêu chuẩn an toàn thực phẩm có liên quan

Tên bộ phận	Chất liệu	Tiêu chuẩn thực hiện
Nắp cối xay/ Nắp giữa	Nhựa PP	GB 4806.7-2016
Lưỡi dao/Mâm tản nhiệt	Inox không gỉ 06Cr19Ni10 (SUS304)	GB 4806.9-2016
Cối xay thuỷ tinh	Thuỷ tinh Silicat	GB 4806.5-2016
Gioăng đế cối xay, Gioăng nắp cối xay	Polydimethylsiloxane PDMSM	GB 4806.11-2016

Xin chú ý: Mỗi mẫu mã sản phẩm sẽ sử dụng các nguyên vật liệu và các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm khác nhau, xin căn cứ theo tiêu chuẩn của mẫu mã sản phẩm thực tế.
Điều kiện sử dụng: Các bộ phận làm bằng thép không gỉ, mâm tản nhiệt cần tránh tiếp xúc với các vật chất có tính axit.