

When



- [illegible]

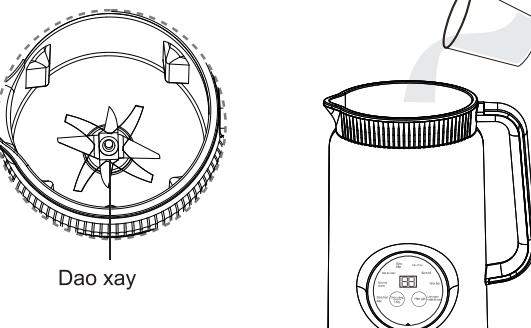
- [illegible]

- ☐ Không nắm vững mục tiêu trong cuộc họp để tránh bị đánh tráo hướng đi, diện giải, chấp định hoặc xảy ra sự cố.
- ☐ Không nắm vững hoặc thiếu hiểu về các xung đột, mối lo ngại và việc giải quyết xung đột.
- ☐ Không chia sẻ phân tích về lý do sống hoặc tranh luận về đất đai tranh giành quyền.
- ☐ Không hiểu ý thay đổi nguyên nhân, hoặc thay đổi đặc điểm của các xung đột, đất đai tranh chấp hoặc xảy ra sự cố.
- ☐ Không hiểu mục tiêu của cuộc họp hoặc không nắm vững hướng đi sau cuộc họp để tránh nguyên nhân xảy ra gây sự hỗn loạn.
- ☐ Không hiểu được hoặc biết không nắm vững những điều kiện sau:
 - ☐ Cảnh sát
 - ☐ Sát na các mối quan hệ nhân bản hoặc bị ép
 - ☐ Không chỉ chăm vào các loại đất đai tranh chấp
 - ☐ Không chỉ tranh chấp, không bằng phẳng
 - ☐ Không nắm bắt các vấn đề liên
 - ☐ Cảnh tượng và cách đi của dụng cụ
 - ☐ Không làm áp
 - ☐ Cảnh các đồ nhúng ở bên đường
 - ☐ Cảnh các đồ nhúng ở bên đường
- ☐ Không duy trì được các chủ, mối hoặc các chủ cùng hoặc tranh chấp các chủ, mối hoặc các chủ cùng hoặc tranh chấp
- ☐ Không duy trì được các chủ, mối hoặc các chủ cùng hoặc tranh chấp các chủ, mối hoặc các chủ cùng hoặc tranh chấp

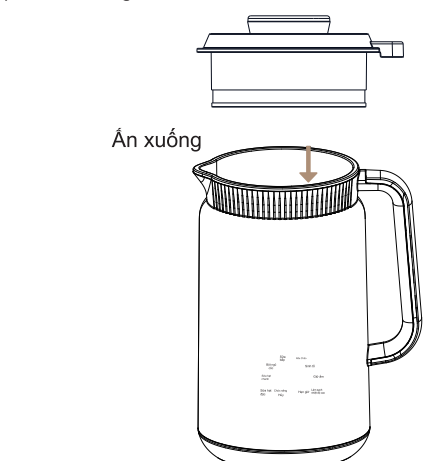
Chuẩn bị lượng vừa phải nguyên liệu theo công thức và cắt miếng cho vào cốc



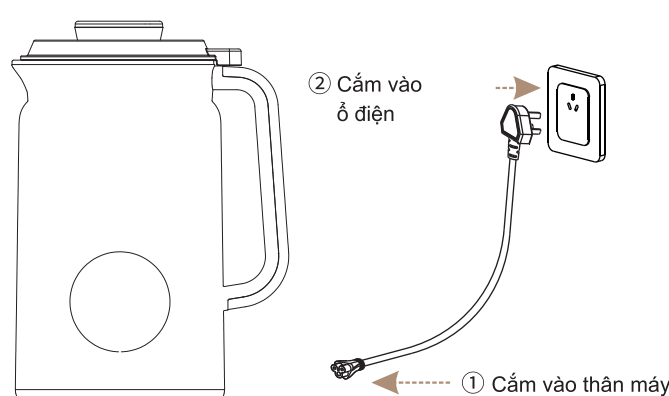
không được vượt quá vạch tối đa



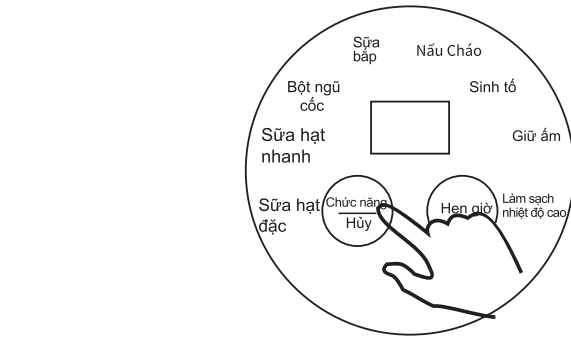
Đạo xây



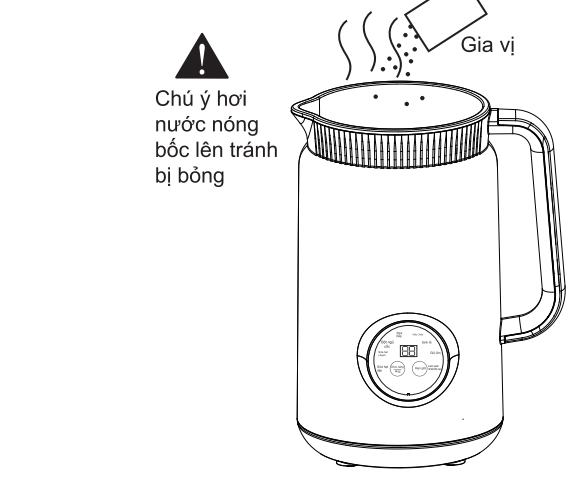
lên, máy vào trạng thái chờ



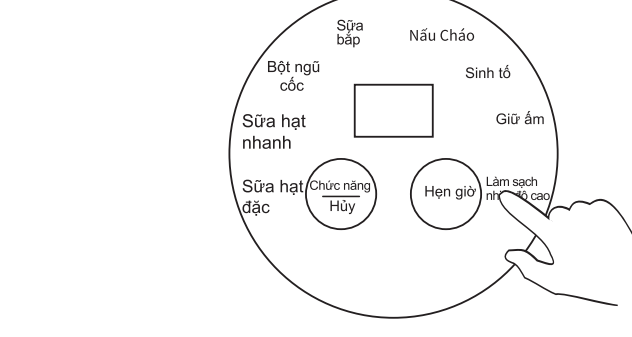
Nhấn nút "Chức năng" để chọn chức năng mong muốn, chờ 3 giây máy sẽ tự động bắt đầu làm việc.



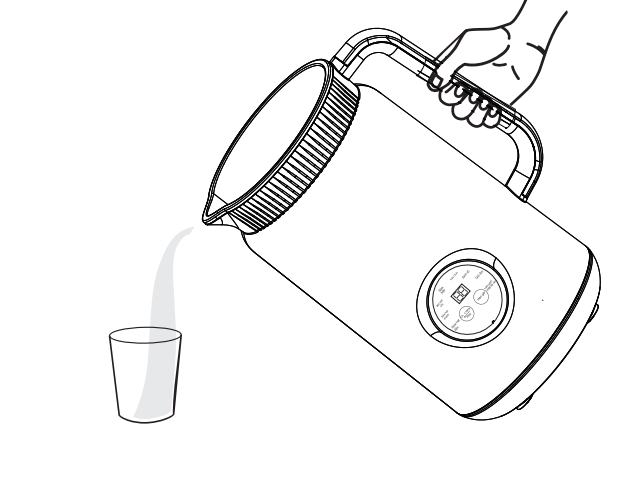
Sau khi máy hoàn thành, mở nắp và cho gia vị (đường, muối...)



Đậy nắp cối, chọn chức năng "Làm sạch nhiệt độ cao". Chờ máy quay bắt đầu quay, cho máy đảo trong vài giây rồi nhấn "Hủy".



Ngắt nguồn điện, mở nắp cối, rót ra cốc là có thể sử dụng.



HƯỚNG DẪN CHỨC NĂNG

nguyên nhân, tất cả các đặc báo sống, từ "Chức năng" sống đến liên tục, tức là mọi bậc đều trạng thái chờ.

Chức năng Huy: Nút này được sử dụng để "lựa chọn các chức năng" huy hoặc chức năng

Huy là chức năng: Khi máy đang hoạt động, bấm nút "Chức năng/Huy" để dừng chức năng, máy trở về trạng thái chờ.

Lựa chọn chức năng: Bấm nút "Chức năng/Huy" nhiều lần để chọn chức năng tương ứng, sau 3 giây máy sẽ biến đổi hoạt động.

Hẹn giờ: Ở trạng thái lựa chọn, ấn nút lần thứ nhất sẽ mặc định chọn nấu nấu sữa hạt, trên màn hình hiện thời gian hẹn giờ là 1 giờ, mức độ là "08", có thể nhấn nút hẹn giờ để chọn thời gian hẹn giờ từ 1-12 giờ tùy thích.

Sữa hạt chế: Chọn khẩu phần nấu sữa, điều chỉnh tỷ lệ khuấy.

Có chế độ, hạt và các nguyên liệu khác vào máy, thêm nước đun sôi vào vạch có

[illegible]

Sử báo: Tham khảo kinh điển, kết hợp với việc nghiên cứu. Cho tập và các nguyên liệu khác vào máy, thêm nước nóng quá vạch để đun. **Trang trí:** cho nhân nổi "Chức năng", chọn chức năng "Chảo". Mìn hính hiển thị "3", giờ nguyên liệu và giờ chạy máy sẽ đồng thời. Số 33 phút, thời gian nấu sẽ phát ra 3 tiếng bíp báo hiệu và chuyển sang trạng thái giờ nấu. Lúc này mìn hính hiển thị "bỏ", giờ nấu 2 giờ ở mức 55-60°C. Sau khi kết thúc quá trình giờ nấu máy sẽ đếm 10 tiếng báo hiệu rồi trở lại trạng thái "00".

Mô tả: Tham khảo kinh điển, kết hợp với việc nghiên cứu. Cho gạo và các nguyên liệu khác vào máy, thêm nước nóng quá vạch để đun. **Trang trí:** cho nhân nổi "Chức năng", chọn chức năng "Chảo". Mìn hính hiển thị "3", giờ nguyên liệu và giờ chạy máy sẽ đồng thời. Số 33 phút, thời gian nấu sẽ phát ra 3 tiếng bíp báo hiệu và chuyển sang trạng thái giờ nấu. Lúc này mìn hính hiển thị "bỏ", giờ nấu 2 giờ ở mức 55-60°C. Sau khi kết thúc quá trình giờ nấu máy sẽ đếm 10 tiếng báo hiệu rồi trở lại trạng thái "00".

Bình tố: Tham khảo bảng công suất, kết hợp với loại người dùng.
Chờ khoảng 400g hoa quả tươi (tốt nhất mỏng dưới 1.5cm), thêm nước khuấy đều và vắt lấy đá. Ở trạng thái chờ màn hình "Chức năng" chọn chức năng "Sim" tố.
Máy hiển thị thời gian "102": giờ nguyên và giờ chẵn được trình bày ở "10" giây đầu tiên. Sau khi hoàn thành thao tác 10 tiếng bị, màn hình hiện "10"
Giữ Sim: Cho vào bộ hoặc đồng hồ khác không vượt quá vạch đỏ ở trên. Nếu trái chuông màu "Chức năng", chọn chức năng "Giữ Sim". Cho sau 3 giây máy sẽ tự động chuyển sang chế độ cài đặt nhiệt độ 56-60°C.
Sau 2 tiếng hết chức cơ, máy sẽ kéo 10 tiếng bị, màn hình hiện "10"
Lưu các thông tin: Chọn chức vụ không vượt quá vạch đỏ ở trên. Cho sau 3 giây máy khởi chạy nút "Chức năng", chọn chức năng "Lưu các thông tin đã có", cho sau 3 giây máy sẽ tự động thực hiện chế độ vệ sinh máy bằng nước muối, trình bày sẽ ra hai nội dung này. Sau 14 phút của trình hoàn tất, máy sẽ kéo tiếng bị và màn hình hiện "10".

 BẢNG THÔNG SỐ CƠ BẢN

Tên sản phẩm	Máy làm sữa hạt
Model	SMM-4H06S
Điện áp định mức	220V~
Tần số định mức	50Hz
Công suất xay	180W
Công suất nấu	800W
Dung tích định mức	1000mL
Trọng lượng tịnh	1.42kg
Kích thước	200 x 152 x 280 (mm)

 CÔNG THỨC THỰC ĐƠN

nành - đầu phông - yến mạch	Cách làm: 1. Rửa sạch nguyên liệu cho vào cối, thêm nước đến vạch xấp xỉ; 2. Đẩy máy, cầm định, chọn chức năng nấu "Nấu sữa nhanh"; Bôi sữa khi nấu xong, cho thêm đường tùy theo khẩu vị.
	Nguyên liệu: đầu nành 40g, hạnh nhân 20g. Cách làm: 1. Rửa sạch nguyên liệu cho vào cối, thêm nước đến vạch xấp xỉ; 2. Đẩy máy, cầm định, chọn chức năng nấu "Nấu sữa nhanh"; Bôi sữa khi nấu xong, cho thêm đường tùy theo khẩu vị.
Sữa đầu - nành - hạnh nhân	Nguyên liệu: đầu nành 40g, hạnh nhân 20g. Cách làm: 1. Rửa sạch nguyên liệu cho vào cối, thêm nước đến vạch xấp xỉ; 2. Đẩy máy, cầm định, chọn chức năng nấu "Nấu sữa nhanh"; Bôi sữa khi nấu xong, cho thêm đường tùy theo khẩu vị.
Sữa đầu - bách hợp - tây lạc	Nguyên liệu: đầu nành 40g, bách hợp 30g, 1/4 quả lê (gọt vỏ cắt hạt lựu). Cách làm: 1. Rửa sạch nguyên liệu cho vào cối, cho thêm nước đến vạch xấp xỉ; 2. Đẩy máy, cầm định, chọn chức năng nấu "Nấu sữa nhanh";

Số đầu năm - đầu đời	Nguyệt lều: đầu năm 40g, từ 10g, đầu đời 10g Cơm trắng 1. Hòa sữa nguyên tầu cho vào cốc, cho thêm nước đun cách thủy 2. Đẩy nắp, đun đặc, cho thêm sữa nóng, "Cháo sữa xanh", Đỗ sữa trắng sữa, cho thêm sữa tươi hoặc sữa đặc
Số đầu năm - đầu đời	Nguyệt lều: đầu năm 40g, từ 10g, đầu đời 10g Cơm trắng 1. Hòa sữa nguyên tầu cho vào cốc, cho thêm nước đun cách thủy 2. Đẩy nắp, đun đặc, cho thêm sữa nóng, "Cháo sữa xanh", Đỗ sữa trắng sữa, cho thêm sữa tươi hoặc sữa đặc
Số đầu năm - năm một - quá - học - học	Nguyệt lều: đầu năm 40g, năm một quá 30g, học 40g, học 40g Cơm trắng 1. Hòa sữa nguyên tầu cho vào cốc, cho thêm nước đun cách thủy 2. Đẩy nắp, đun đặc, cho thêm sữa nóng, "Cháo sữa xanh", Đỗ sữa trắng sữa, cho thêm sữa tươi hoặc sữa đặc
Số đầu năm - năm một - quá - học - học	Nguyệt lều: đầu năm 40g, từ 10g, năm một quá 30g Cơm trắng 1. Hòa sữa nguyên tầu cho vào cốc, cho thêm nước đun cách thủy 2. Đẩy nắp, đun đặc, cho thêm sữa nóng, "Cháo sữa xanh", Đỗ sữa trắng sữa, cho thêm sữa tươi hoặc sữa đặc
Chữ mới - mới	Nguyệt lều: năm 20g, gần 25g, từ 20g Cơm trắng 1. Hòa sữa nguyên tầu cho vào cốc, cho thêm nước đun cách thủy 2. Đẩy nắp, đun đặc, cho thêm sữa nóng, "Cháo sữa xanh", Đỗ sữa trắng sữa, cho thêm sữa tươi hoặc sữa đặc

Chảo bi ngô

Nguyên liệu: bi ngô (cắt hạt vừa) 40g, hạt kê 15g, táo đỏ (bò hột) 2 cái
Cách làm:
1. Rửa sạch nguyên liệu cho vào nồi, cho thêm nước đến vạch này.
2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng nấu "Chảo bi ngô".
Đợi sau khi nấu xong, cho thêm gia vị tùy theo khẩu vị.

Chảo cơm củ cải

Nguyên liệu: gạo 40g, củ cải 50g, hạt kê 15g
Cách làm:
1. Rửa sạch nguyên liệu cho vào nồi, cho thêm nước đến vạch này.
2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng nấu "Chảo cơm".
Đợi sau khi nấu xong, cho thêm gia vị tùy theo khẩu vị.

Chảo khoai lang

Nguyên liệu: khoai lang 40g (gọt vỏ cắt hạt vừa), gạo tẻ 15g
Cách làm:
1. Rửa sạch nguyên liệu cho vào nồi, cho thêm nước đến vạch này.
2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng nấu "Chảo cơm".
3. Đợi sau khi nấu xong, cho thêm gia vị tùy theo khẩu vị.

Chảo hạt sen táo đỏ

Nguyên liệu: hạt sen 40g (gọt vỏ cắt hạt vừa), sen 10g (đã rửa sạch), táo đỏ 1 quả (bò vỏ), táo đỏ 20g
Cách làm:
1. Rửa sạch nguyên liệu cho vào nồi, cho thêm nước đến vạch này.
2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng nấu "Chảo cơm".
Đợi sau khi nấu xong, cho thêm gia vị tùy theo khẩu vị.

Chảo dinh dưỡng

Nguyên liệu: đậu đen 10g, óc chó 5g (cắt vụn), hạt nhân 5g, gạo 40g, táo đỏ 1 quả (bò vỏ), táo đỏ 20g
Cách làm:
1. Rửa sạch nguyên liệu cho vào nồi, cho thêm nước đến vạch này.
2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng nấu "Chảo cơm".
Đợi sau khi nấu xong, cho thêm gia vị tùy theo khẩu vị.

Chảo dưỡng nhan

Nguyên liệu: mè đen 15g, óc chó 5g (cắt vụn), hạt nhân 5g, gạo 40g
Cách làm:
1. Rửa sạch nguyên liệu cho vào nồi, cho thêm nước đến vạch này.
2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng nấu "Chảo cơm".
Đợi sau khi nấu xong, cho thêm gia vị tùy theo khẩu vị.

Sinh tố

Nguyên liệu: chuối 400g (cắt hạt vừa), mật ong 10g, nước uống 100ml
Cách làm:
1. Cho nguyên liệu vào cối, cho thêm nước đến vạch này không tràn.
2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng "Sinh tố".
Đợi sau khi nấu xong, cho thêm gia vị tùy theo khẩu vị.

Sinh tố xoài

Nguyên liệu: xoài 400g (gọt vỏ, cắt hạt vừa), nước uống 100ml
Cách làm:
1. Cho nguyên liệu vào cối, cho thêm nước đến vạch này không tràn.
2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng "Sinh tố".
Đợi sau khi nấu xong, cho thêm gia vị tùy theo khẩu vị.

Sinh tố chuối

Nguyên liệu: chuối 400g (bổ ngang, cắt hạt vừa), mật 25g, nước uống 100ml
Cách làm:
1. Cho nguyên liệu vào cối, cho thêm nước đến vạch này không tràn.
2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng "Sinh tố".
Đợi sau khi nấu xong, cho thêm gia vị tùy theo khẩu vị.

CHÚ Ý TRÁNH BỊ KHUYẾT

Khi nấu các hạt đậu hoặc những nguyên liệu khô giòn, thường sẽ cần thêm nước uống nhiều.

Nguyên liệu: gạo 40g (cắt hạt vừa), mật ong 10g, nước uống 100ml
Cách làm:
1. Cho nguyên liệu vào cối, cho thêm nước đến vạch này không tràn.
2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng "Sinh tố".
Đợi sau khi nấu xong, cho thêm gia vị tùy theo khẩu vị.

MỘT SỐ PHƯƠNG PHÁP TRÁNH BỊ KHUYẾT:

Nguyên liệu: chuối 400g (cắt hạt vừa), mật ong 10g, nước uống 100ml
Cách làm:
1. Cho nguyên liệu vào cối, cho thêm nước đến vạch này không tràn.
2. Đậy nắp, cắm điện, chọn chức năng "Sinh tố".
Đợi sau khi nấu xong, cho thêm gia vị tùy theo khẩu vị.

VỀ SINH BẢO DƯỠNG

Sau khi sử dụng sản phẩm cần vệ sinh sạch sẽ.

Vui lòng rửa ngay điện trước khi vệ sinh sản phẩm.

Về sinh bảo dưỡng máy

Có thể dùng khăn ướt và chất tẩy rửa trung tính để lau sạch, sau đó dùng khăn khô lau.

Về sinh bảo dưỡng cối xay

Có thể cho lượng nước và phôi vào cối, nhấn nút "Chức năng" chọn chức năng "Vệ sinh" để máy tự động rửa cối xay bằng nước nóng.

Hướng dẫn vệ sinh máy

Nắp đáy có thể tháo trực tiếp với nước, nhưng không được ngâm nước.

Sau khi rửa, dùng khăn khô lau sạch, để nơi khô ráo thoáng mát.

BẢNG PHÂN TÍCH MỘT SỐ VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP

HỆN TƯỢNG	NGUYÊN NHÂN	CÁCH XỬ LÝ
Lên lửa yếu, đun sôi lâu	Đậy nắp không khít hoặc nắp không đủ kín	Sau vài lần sử dụng sẽ hết mùi, nên để 1-2 giờ trước khi dùng để nắp khít.
Nguyên liệu không được xay nhuyễn	Điền quá nhiều nguyên liệu hoặc nguyên liệu quá cứng	Sử dụng nguyên liệu dễ nghiền áp dụng định mức nguyên liệu theo bảng công suất phân.
Nguyên liệu không được xay nhuyễn	Tìm máy, cối xay chính lại lượng nguyên liệu.	Chọn mức nấu vạch quy định.
Bị trào nước	Nguyên liệu quá nhiều	Cho nước đến vạch quy định.
E1	Nắp đáy không khít	Kiểm tra các bộ phận bên trong nắp đáy có lắp đúng vị trí.
E2	Điền quá nhiều nguyên liệu	Đậy nắp cho đúng quy định.
E3	Mềm nhớt bị chảy	Kiểm tra lượng nguyên liệu theo bảng công suất.
E5	Cánh blade không máy	Vệ sinh sạch sẽ, để máy nghỉ khoảng 30 phút rồi tiếp tục sử dụng. 2. Kiểm tra bộ phận bên trong cối xay.
E7	Bán vệ mạch điện phát hiện ngắn	Mang đến các điểm bán hàng để kiểm tra hoặc sửa chữa.
E8	Sự cố về điện máy hiển thị thông báo lỗi	Mang đến các điểm bán hàng để kiểm tra hoặc sửa chữa.
CH1	Nguyên liệu không xay	Mang đến các điểm bán hàng để kiểm tra hoặc sửa chữa.

CHÚ Ý:

Sau khi kiểm tra theo thông tin trong phần phân tích trên đây nhưng vẫn không sử dụng được thì vui lòng liên hệ với bộ phận bán hàng của công ty hoặc các đại lý bán hàng. Nghiêm cấm những người không có chuyên môn tự tháo lắp sản phẩm.