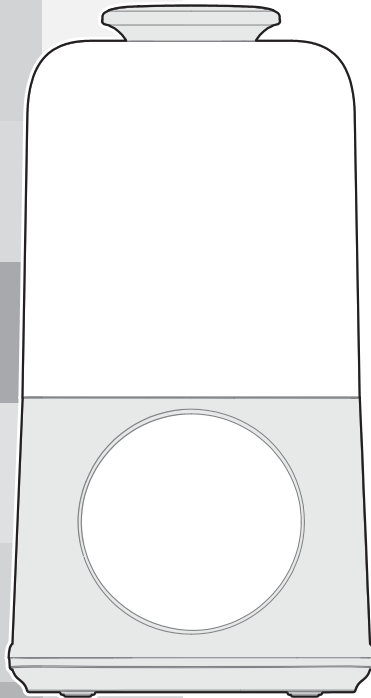


Comfee

MÁY LÀM SỮA HẠT

Hướng Dẫn Sử Dụng
CBL-50HGBHA0



LƯU Ý QUAN TRỌNG: Vì sự an toàn của bạn và tiếp tục sử dụng sản phẩm này, hãy luôn đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng.

MỤC LỤC

| | |
|-----------------------------|----|
| HƯỚNG DẪN AN TOÀN | 1 |
| TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM | 8 |
| THÔNG SỐ KỸ THUẬT | 8 |
| HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH | 13 |
| CÁCH SỬ DỤNG | 13 |
| VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG | 19 |
| XỬ LÝ SỰ CỐ | 20 |
| MÃ LỖI VÀ CÁCH XỬ LÝ | 23 |
| ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH | 24 |

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành hoặc những người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
- Không được nhúng thiết bị vào nước.
- **CẢNH BÁO:** Tránh làm đổ nước lên các kết nối.
- Tắt thiết bị và ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi thay đổi phụ kiện hoặc tiếp xúc với các bộ phận đang chuyển động.
- Cẩn thận khi thao tác lưỡi dao cắt sắc, đồ ra khay chứa và trong khi vệ sinh.
- Bề mặt bộ phận làm nóng có nhiệt dư sau khi sử dụng.
- Cẩn thận nếu chất lỏng nóng được đổ vào máy làm sữa hạt hoặc máy xay sinh tố vì nó có thể bị tràn ra khỏi thiết bị do sự bốc hơi đột ngột.
- Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc trí tuệ, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm bảo vệ an toàn.
- Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi cùng với thiết bị.
- Không sử dụng máy này ngoài trời.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng dành cho mục đích gia dụng.
- **CẢNH BÁO:** Việc sử dụng sai có thể gây ra thương tích.
- Thiết bị chỉ được sử dụng với hộp động cơ được cung cấp.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- Để đảm bảo an toàn và tránh gây thương tật cho bản thân và người khác cũng như các thiệt hại về tài sản, vui lòng thực hiện theo các biện pháp phòng ngừa an toàn dưới đây.
- Việc không tuân thủ các cảnh báo an toàn và sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tật.

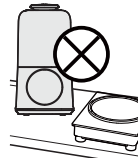
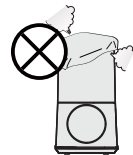
! **CẢNH BÁO:** cho biết các vấn đề an toàn có thể dẫn đến tử vong hoặc gây thương tích nghiêm trọng.

● Cho biết nội dung của "Lời khuyên".

! **THẬN TRỌNG:** cho biết các vấn đề an toàn có thể dẫn đến thương tích nhẹ hoặc gây hư hỏng tài sản.

CẢNH BÁO

- **Nghiêm cấm:** Trộn hoặc xay các nguyên liệu khô và dược liệu cứng truyền thống (ví dụ như tảo xoắn, hạt sen,...)
- **Nghiêm cấm:** Xay các nguyên liệu thịt cứng hoặc quá dai như các miếng thịt có xương, sườn và da lợn để tránh làm hỏng dao và đảm bảo tuổi thọ của thiết bị.
- Trong quá trình chuẩn bị món ăn nóng, không cho bất kỳ vật thể lạ nào như vải hoặc nắp đậy lên nắp vì điều này có thể cản trở việc thoát hơi nước và gây tràn.
Hãy luôn thận trọng với hơi nước và nước nóng bắn vào khi chất lỏng bên trong cối xay trộn đạt đến điểm sôi.
- **Nghiêm cấm:** Việc đặt thiết bị quá gần bếp có thể làm hư hỏng thiết bị hoặc gây ra các nguy cơ hỏa hoạn và gây thương tích cá nhân.
- Nếu phích cắm hoặc các bộ phận khác bị hỏng, cần ngừng sử dụng thiết bị ngay, gửi nó đến trung tâm sửa chữa được chỉ định và nhờ thợ chuyên nghiệp thay thế hoặc sửa chữa bộ phận bị hư hỏng để tránh những nguy hại có thể xảy ra.



HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành hoặc những người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
- **KHÔNG** để trẻ em vận hành hoặc sử dụng thiết bị một mình. Đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị. Giữ sản phẩm ngoài tầm với của trẻ sơ sinh. Người cao tuổi, người khuyết tật và những người không có kinh nghiệm phải sử dụng thiết bị này dưới sự giám sát và hướng dẫn.
- Không được nhúng thiết bị vào nước.
- Trong khi thiết bị đang hoạt động, không được phép di chuyển thiết bị hoặc chạm vào các bộ phận chuyển động của thiết bị để tránh bị thương tích do tai nạn.
- **KHÔNG** đặt dây nguồn qua các vật sắc nhọn và tránh đặt dây nguồn trên các vật dụng có thể di chuyển.
- **KHÔNG** sử dụng các phụ kiện và phụ tùng khác ngoài những phụ kiện được cung cấp cùng với thiết bị này để tránh các nguy cơ hỏa hoạn và gây thương tích cá nhân.
- **KHÔNG** vận hành thiết bị này khi cối rỗng hoặc quá tải trong khi vận hành.
- **KHÔNG** sử dụng bộ chuyển đổi ổ cắm có chất lượng kém để tránh nguy cơ hỏa hoạn và thương tích cá nhân.



HƯỚNG DẪN AN TOÀN

THẬN TRỌNG

Có thể gây ra thương tích nhẹ hoặc tổn thất tài sản

- Vui lòng xác minh rằng điện áp phù hợp với thông số kỹ thuật của thiết bị này (220V~50Hz) trước khi sử dụng để tránh các mối nguy hiểm tiềm ẩn về an toàn và làm hư hỏng thiết bị.
- Nếu thiết bị bị kẹt trong quá trình sử dụng, phải tắt nguồn ngay lập tức, rút dây nguồn, tháo cối xay và lấy phần nguyên liệu gây ra việc lưỡi dao bị kẹt.
Chỉ tiếp tục sử dụng sau khi động cơ đã nguội.
- Thiết bị này được trang bị thiết bị bảo vệ quá nhiệt.
Trong trường hợp sử dụng bất thường hoặc quá tải động cơ nghiêm trọng, thiết bị sẽ tự động tắt để bảo vệ. Nếu thiết bị không thể khởi động lại sau thời gian bảo vệ 30 phút, vui lòng mang thiết bị đến trung tâm bảo hành ủy quyền của chúng tôi để sửa chữa. Không cố gắng tự tháo thiết bị ra.
- Khi xay trái cây và rau củ liên tục, thời gian mỗi lần xay không được quá 3 phút và không quá 2 lần liên tiếp.
Nếu bạn cần tiếp tục sử dụng, hãy đợi khoảng 20 phút trước khi sử dụng lần tiếp theo. Trong quá trình vận hành, nếu bạn nhận thấy hộp động cơ trở nên quá nóng, hãy dừng máy khoảng 20 phút để máy nguội trước khi tiếp tục vận hành.
- Không sử dụng các phụ tùng và phụ kiện khác ngoài các phụ kiện được cung cấp cùng với thiết bị này vì có thể dẫn đến hỏa hoạn hoặc gây thương tích cá nhân.
- Hãy nhanh chóng rút nguồn điện và vệ sinh thiết bị sau khi sử dụng.
- Giữ khoảng cách tối thiểu 30 cm từ thiết bị này đến các thiết bị nhà bếp khác.
- Không sử dụng thiết bị này trên các bề mặt nghiêng hoặc không ổn định để tránh bị trượt hoặc gây hỏa hoạn.
- Không được vận hành thiết bị này mà không có sự giám sát.
- Phải đảm bảo rằng thiết bị đã tắt nguồn trước khi tháo rời hoặc điều chỉnh bất kỳ bộ phận nào của thiết bị.
- Phải đảm bảo rằng công tắc nguồn của máy đã được tắt trước khi di chuyển hộp động cơ.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- Nghiêm cấm việc sử dụng sai mục đích.

LỜI KHUYẾN

Các Biện Pháp Phòng Ngừa An Toàn Khác

- Trước khi sử dụng thiết bị, vui lòng đảm bảo bàn sạch sẽ và nhanh chóng vệ sinh mọi vết dầu mỡ.
- Chỉ nên sử dụng cối xay trên hộp động cơ được cung cấp.
- Khi vệ sinh mặt bên trong của cối xay, vui lòng cẩn trọng với các lưỡi dao sắc để tránh bị đứt tay.
- Sau khi sử dụng thiết bị, phải vệ sinh kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm để tránh các nguyên liệu còn sót lại gây ăn mòn và gây ra mùi hôi theo thời gian.

THẬN TRỌNG TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- Do có sự khác nhau về hình thức bên ngoài, chức năng và cấu hình giữa các kiểu máy khác nhau, bạn vui lòng tham khảo thiết bị thực tế và đọc hướng dẫn chức năng một cách chọn lọc.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng ở độ cao dưới 2.000 m. Việc sử dụng ở độ cao cao hơn có thể dẫn đến các vấn đề như xay không hết hoàn toàn, tràn ra ngoài hoặc cháy.
- Trước khi cắm điện, vui lòng đảm bảo rằng cối xay và nắp được lắp đúng cách.
- Khi thiết bị được bật nguồn, nghiêm cấm việc đưa tay hoặc vật sắc nhọn vào cối xay để tránh gây ra thương tích hoặc gây hư hỏng sản phẩm.
- Vui lòng cho nguyên liệu vào trước khi khởi động thiết bị. Nghiêm cấm việc vận hành thiết bị mà không có bất kỳ thành phần nguyên liệu nào.
- Khi vệ sinh, vui lòng rửa sạch bên trong cối xay và các phụ kiện bằng nước sạch, sau đó lau khô. Lưỡi dao rất sắc nên hãy cẩn trọng khi vệ sinh để tránh bị đứt tay.
- Có thể lau mặt ngoài của hộp động cơ bằng khăn vải khô. Không nhúng phần hộp động cơ vào nước hoặc chất lỏng, và tránh rửa dưới nước hoặc các chất lỏng khác để tránh bị điện giật hoặc hư hỏng thiết bị.
- Không được sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc chất lỏng mạnh như xăng hoặc acetone để vệ sinh thiết bị.
- Khi làm đồ uống từ trái cây và rau quả, hãy loại bỏ hạt khỏi những loại trái cây có hạt.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- Trước khi chế biến món ăn, vui lòng rửa sạch nguyên liệu và cắt thành miếng có các cạnh không quá 1,5 cm.

THẬN TRỌNG TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- Không cho nguyên liệu hoặc chất lỏng có nhiệt độ vượt quá 80°C vào máy để xay.
- Không đun nóng trực tiếp các chất lỏng đặc như sữa, sữa đậu nành hoặc cháo nguội bằng thiết bị này vì nó có thể gây ra cháy và tạo ra mùi khét, ví dụ như "dính đáy".
- Không thêm các loại hương liệu như đường cát, đường nâu,... vào cối xay trong quá trình chế biến để tránh nguyên liệu dính vào đáy cối khi đun nóng.
- Lượng nguyên liệu trong công thức được chuẩn bị dựa trên mực nước tiêu chuẩn. Người dùng nên điều chỉnh lượng nguyên liệu tùy theo lượng nước và loại thực phẩm sử dụng.
Mức nước tối đa cho các chức năng đồ uống nóng không được vượt quá 900mL (dung tích tối đa 800mL đối với chức năng sữa đậu nành và bột gạo), trong khi mức tối đa cho chức năng đồ uống lạnh không được vượt quá 1000mL, vì nếu vượt quá các giới hạn này có thể dẫn đến tràn hoặc dính đáy.
- Nên sử dụng nước tinh khiết để chế biến các loại đồ uống khác nhau.
- Không làm gián đoạn chương trình khi thực phẩm đạt đến điểm sôi (bắt đầu đếm ngược).
Trong trường hợp vô tình dừng chức năng làm nóng, không tiếp tục chức năng làm nóng để chế biến tiếp vì việc hâm nóng thực phẩm như vậy có thể dẫn đến tràn hoặc dính ở đáy.
Vui lòng chọn một chức năng mới sau khi thay thế nguyên liệu hoặc sử dụng dụng cụ nấu để nấu trước thức ăn trước khi sử dụng chế độ tùy chỉnh để trộn nguyên liệu.
- Việc chế biến cháo, súp và các món tương tự khác cần phải chọn nút chức năng thích hợp. Nếu không, đồ uống tạo thành có thể không giống như mong muốn, nấu không đúng cách và trong những trường hợp nghiêm trọng hơn có thể dẫn đến tràn hoặc cháy khét.

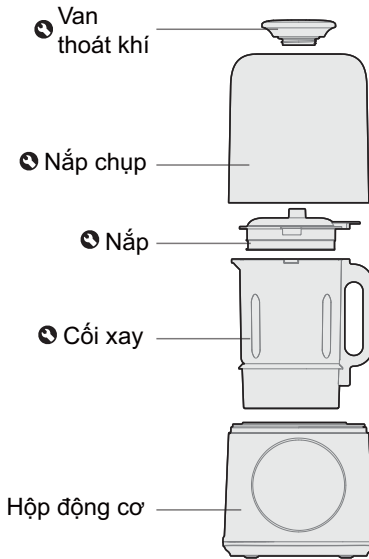
HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- Khi sử dụng chức năng nấu cháo, để đảm bảo thực phẩm được nghiền thành bột hiệu quả và có kết quả như mong muốn, vui lòng ngâm các nguyên liệu khô và cứng như ngô khô, đậu đỏ, đậu xanh và lúa mạch trong nước nóng khoảng 4 giờ trước khi sử dụng.
- Trong trường hợp có sự gián đoạn bất ngờ trong quá trình chế biến, vui lòng sử dụng chức năng “Xay trộn” để nghiền thành bột nguyên liệu rồi đổ chúng ra ngoài.

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

Tên bộ phận

Các bộ phận có thể tháo rời (vui lòng vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng)



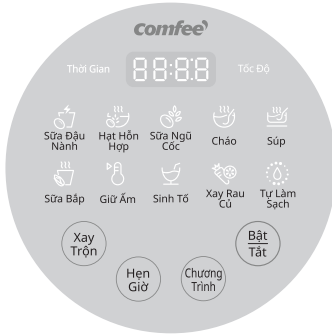
Danh sách phụ kiện

- 1 x Cốc đo lường
- 1 x bàn chải

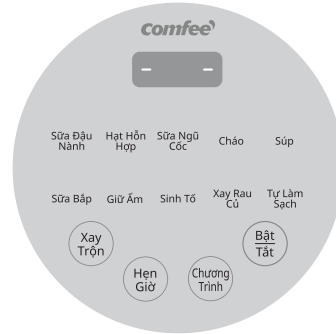
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

| Kiểu máy | Điện áp định mức | Tần số định mức | Công suất nấu | Công suất xay |
|--------------|------------------|-----------------|---------------|---------------|
| CBL-50HGBHA0 | 220V~ | 50Hz | 600W | 500W |

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



Chế độ chờ



Chế độ tiết kiệm điện

CHẾ ĐỘ TIẾT KIỆM ĐIỆN

Trong trường hợp không nhấn nút, sau 20 giây sẽ có tiếng bíp 10 lần và sau 1 phút, chế độ tiết kiệm điện sẽ được kích hoạt.

Ở chế độ tiết kiệm điện, nhấn nút bất kỳ sẽ giúp thiết bị quay trở lại về trạng thái bình thường.

CHỨC NĂNG CHUNG

Bật/ Tắt

- Sau khi thiết lập chế độ vận hành của sản phẩm, hãy nhấn nhẹ vào nút "Bật/ Tắt" để khởi động thiết bị vào chế độ làm việc. Việc nhấn vào nút "Bật/ Tắt" trong quá trình vận hành sẽ khiến thiết bị ngừng hoạt động.

Chương trình

- Nhấn vào nút "Chương trình". Đèn báo chức năng "Sữa Đậu Nành" sẽ sáng. Nhấn lại vào nút này lần nữa để bật sáng đèn báo cho chức năng tiếp theo. Dừng lại khi chọn được chức năng mong muốn.

CHỨC NĂNG TỰ CHỈNH

Xay/ Trộn

- Sau khi chọn chức năng "Xay/ Trộn", hãy nhấn nhẹ vào nút "Bật/ Tắt" để khởi động thiết bị vào chế độ làm việc. Việc nhấn vào nút "Bật/ Tắt" trong quá trình vận hành sẽ khiến thiết bị ngừng hoạt động.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Hẹn giờ

- Sau khi cho nguyên liệu vào, chọn chức năng mong muốn. Nhấn vào nút "Hẹn Giờ"; nhấn hoặc giữ nút "Hẹn Giờ" sẽ cho phép bạn điều chỉnh thời gian hoàn thành món ăn. Nhấn nút "Bật/ Tắt" để bắt đầu. Lưu ý: Chức năng "Hẹn Giờ" có thể áp dụng cho tất cả các chương trình (ngoại trừ chương trình Giữ Ấm, Sinh Tố, Xay Rau Củ, Tự Làm Sạch). Thời gian hoàn thành, ví dụ 6:00, nghĩa là hoàn thành trong 6 giờ và tính theo giờ Việt Nam (UTC + 7).

CHỨC NĂNG ĐỒ UỐNG NÓNG

Sữa đậu nành, ngũ cốc, sữa hạt, cháo, súp, sữa bắp.

Cho nguyên liệu vào, chọn chế độ chức năng mong muốn, sau đó nhấn nút "Bật/ Tắt" để vào chế độ làm việc. Trong quá trình này, hỗn hợp sẽ được nấu sôi, sau đó được xay trộn và giảm nhiệt độ để duy trì trong thời gian dài.

THẬN TRỌNG:

- Khi một chế độ chức năng được chọn, nếu chức năng "Xay/Trộn" được chọn sau đó thì chế độ chức năng đã chọn trước đó sẽ bị hủy.
- Chế độ Súp không xay trộn và khuấy nhẹ trong khi nấu này sẽ tạo ra các hạt thức ăn nhỏ.
- Nếu nguyên liệu bao gồm các loại khô và cứng như ngô khô, đậu đỗ, đậu xanh và lúa mạch thì nên ngâm chúng trong nước nóng 4 giờ trước khi sử dụng.

CHỨC NĂNG ĐỒ UỐNG LẠNH

Sinh tố và xay rau củ

- Thêm nguyên liệu vào, chọn chế độ chức năng, sau đó nhấn nhẹ nút "Bật/ Tắt" để vào chế độ làm việc.

Giữ Ấm

- Sau khi thêm lượng nước phù hợp, hãy chọn chức năng "Giữ Ấm". Nhấn nút "Bật/ Tắt" để bắt đầu chế độ làm việc. Quá trình này bao gồm khuấy nhẹ và nhiệt độ nước trong cối xay sẽ được duy trì ở khoảng 55°C. Thời gian giữ ấm là khoảng 6 giờ.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Tự Làm Sạch

- Được thiết kế để vệ sinh cối xay. Thêm 800 ml nước sạch (có thể điều chỉnh tùy theo nhu cầu) vào cối xay. Nhấn vào nút "Tự Làm Sạch", sau đó nhấn nút "Bật/ Tắt" để bắt đầu quá trình vệ sinh ở nhiệt độ cao.
LƯU Ý: Khi sử dụng tính năng vệ sinh ở nhiệt độ cao cho cối xay, khuyến nghị bạn nên thực hiện rửa sơ cối xay trước khi sử dụng chức năng này để có kết quả làm sạch tối ưu.

NHẬN DẠNG ĐỘ CAO THÔNG MINH

THẬN TRỌNG:

- Trong quá trình hoạt động, thiết bị tự động thích ứng với nhiệt độ nước theo thời gian thực, độ cao và điện áp, từ đó tối ưu hóa chức năng và quy trình chế biến để đảm bảo giải phóng triệt để các thành phần dinh dưỡng từ nguyên liệu. Tính năng này cải thiện các vấn đề như nấu chưa chín, tràn đổ nước hoặc cháy khét, có thể xảy ra do thay đổi độ cao và điện áp.
- Vui lòng thận trọng vì lượng hơi nước sinh ra rất lớn trong quá trình đun sôi.
- Sau khi quá trình nhận dạng độ cao thông minh hoàn tất, thiết bị sẽ tự động điều chỉnh theo chương trình nấu phù hợp nhất với môi trường sử dụng và duy trì ở trạng thái này trong suốt quá trình hoạt động.

Để đảm bảo kết quả chế biến nguyên liệu tối ưu, hãy làm theo các bước sau trước khi sử dụng thiết bị lần đầu hoặc khi di chuyển thiết bị đến khu vực có độ cao thay đổi đáng kể:

1. Thêm nước (không thêm bất kỳ nguyên liệu nào) vào mực nước từ 600mL đến 900mL.
2. Lắp cối xay và nắp một cách chắc chắn rồi đặt cối xay lên hộp động cơ
3. Kết nối nguồn điện.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN

4. Trong vòng 30 giây đầu tiên sau khi bật nguồn, hãy nhấn và giữ đồng thời nút "Hẹn Giờ" và "Chương Trình" trong hơn 3 giây để vào chế độ Nhận dạng độ cao thông minh.
5. Sau khi cấu hình, sẽ có một chu trình xay trộn nhanh. Màn hình sẽ hiển thị quay vòng để hiển thị **88:88**, cho biết máy xay sẽ nóng lên đến mức làm sôi nước.
6. Khi màn hình hiển thị **00:00** và đồng thời phát ra âm thanh "bíp bíp" nghĩa là chương trình nhận dạng độ cao thông minh đã hoàn tất. Vui lòng ngắt kết nối nguồn điện.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Khi nấu súp/cháo/sữa đậu nành, hãy dùng 2 cốc đo lường hạt đậu nành hoặc 2 cốc đo lường gạo, cùng với khoảng 800ml nước. Bạn có thể điều chỉnh độ đậm đặc bằng cách thêm hoặc bớt nước tùy theo sở thích cá nhân.

CÁCH SỬ DỤNG

Vui lòng sử dụng nước tinh khiết.

1 Cắt nguyên liệu thành từng miếng có kích thước khoảng 1,5 cm.

Lời khuyên

- Thịt phải được lọc bỏ da, xương, gân rồi cắt thành từng miếng nhỏ.
- 2 Dùng cốc đo lường lấy lượng nguyên liệu thích hợp theo công thức, đổ vào cối xay và thêm lượng nước thích hợp.

Lời khuyên

- Bạn có thể điều chỉnh số lượng theo tỷ lệ của công thức nếu cần.
- 3 Căn chỉnh hai bên nắp với các phần nhô ra trên mép cối xay, nhấn nắp vào cối rồi vận nắp theo chiều kim đồng hồ để cố định nắp vào đúng vị trí.

THẬN TRỌNG:

- Ron của nắp phải được lắp đúng cách để tránh rò rỉ. Cối xay được trang bị cơ chế bảo vệ mở nắp. Nếu nắp không được vận vào đúng vị trí, thiết bị sẽ không hoạt động.

Màn hình hiển thị sẽ hiển thị  sáng rõ.

4 Đặt cối xay lên hộp động cơ theo đúng hướng, sau đó đẩy nắp chụp lại.

Tiếp theo, lắp van thoát khí ở phía trên nắp chụp. Cắm dây nguồn và bật nguồn. Thiết bị sẽ phát ra tiếng bip và màn hình hiển thị sẽ sáng lên.

Lắp van thoát khí và vận theo chiều kim đồng hồ để cố định. Căn chỉnh dấu hình tam giác và lắp vào đúng vị trí.

5 Chọn chức năng chế biến theo nhu cầu của bạn. Nhấn vào nút "Bật/ Tắt" để bắt đầu vận hành sản phẩm.

Lời khuyên

- Trong quá trình thực hiện chương trình, những thay đổi không liên tục về tốc độ động cơ, bao gồm cả chuyển động nhanh và chậm, là hiện tượng bình thường.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

- Đối với chức năng làm nóng, sẽ có một khoảng thời gian chờ sau khi khởi động. Việc đếm ngược sẽ bắt đầu khi nước đạt đến nhiệt độ nhất định.

Pha chế đồ uống

Vui lòng sử dụng nước tinh khiết.

6 Sau khi hoàn tất quá trình, máy sẽ phát ra âm thanh "bíp". Rút dây nguồn, sau đó dùng cả hai tay nâng nắp chụp từ dưới lên và tháo cụm van thoát khí. Tiếp theo, lấy cối xay ra và mở nắp.

THẬN TRỌNG:

- Khi mở nắp, hãy cẩn thận hơi nước thoát ra để tránh bị bỏng.
- Không mở cụm van thoát khí để tránh bị bỏng trong quá trình vận hành.
- Khi tháo rời cụm van thoát khí ra, nên giữ chặt hai bên của van thoát khí để tránh bị bỏng.
- Ngay sau khi vận hành, van thoát khí và phía trên nắp chụp sẽ tương đối nóng. Nên giữ nhẹ phần đáy của nắp chụp bằng cả hai tay để tránh bị bỏng.

7 Đổ hỗn hợp ra và thêm gia vị theo sở thích cá nhân.

THẬN TRỌNG:

- Khi đổ hỗn hợp, vui lòng thực hiện từ từ để tránh làm chất lỏng bắn ra ngoài.

CÔNG THỨC

Sữa đậu nành

1 Nguyên liệu

60g đậu nành khô (khoảng 2 cốc lường chia vạch)

2 Phương pháp

Sau khi rửa sạch tất cả nguyên liệu, cho vào cối xay. Thêm nước đến vạch 600 ml (có thể điều chỉnh tùy theo sở thích).

Chọn chức năng "Sữa Đậu Nành" và nhấn nút "Bật/ Tắt" và đợi quá trình chế biến kết thúc.



Bột yến mạch lúa mạch

1 Nguyên liệu

15g lúa mạch, 5g yến mạch, 5g đậu nành, 1 quả chà là đồ không hạt, 5g hạt thông, 5g hạt lanh.

LƯU Ý: Tổng số lượng thành phần là khoảng 1 cốc rượu.

2 Phương pháp

Rửa kỹ tất cả nguyên liệu và cho vào cối xay.

Cho thêm 500mL nước (có thể điều chỉnh theo khẩu vị).

Chọn chức năng "Hạt Hỗn Hợp" và nhấn nhẹ nút "Bật/ Tắt", sau đó đợi quá trình chế biến hoàn tất.



Sữa đậu nành yến mạch óc chó

1 Thành phần

30g đậu nành khô (khoảng 1 cốc lường chia vạch) 15g yến mạch thô (khoảng 2/3 cốc), 10g hạt óc chó (khoảng một hạt)

CÔNG THỨC

2 Phương pháp

Rửa sạch tất cả nguyên liệu và cho chúng vào cối xay. Thêm 600ml nước (có thể điều chỉnh tùy theo khẩu vị). Chọn chức năng "Sữa Ngũ Cốc" và nhấn nút "Bật/ Tắt" và đợi quá trình chế biến kết thúc.



Cháo thịt nạc rau chân vịt (rau bina)

1 Nguyên liệu

40g gạo (khoảng 1 cốc), 25g thịt nạc heo (làm tái, cắt miếng), 10g gừng băm, 3 lá rau chân vịt, muối vừa ăn.

2 Phương pháp

Làm tái thịt lợn nạc rồi cắt thành miếng không quá hơn 2 cm.

Thái nhỏ lá rau chân vịt và vo sạch gạo. Đặt nguyên liệu đã chuẩn bị vào cối xay. Thêm 600mL nước (có thể điều chỉnh tùy theo khẩu vị). Chọn chức năng "Cháo" và nhấn nút "Bật/ Tắt" và đợi quá trình chế biến kết thúc



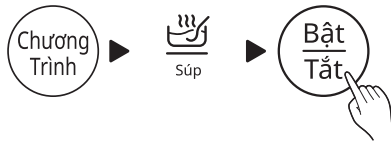
Súp bắp sườn non

1 Nguyên liệu

100 g bắp (khoảng nửa trái bắp), 100 g sườn heo, 100 g cà rốt (khoảng nửa củ cà rốt), 3 lát gừng, muối vừa ăn.

2 Phương pháp

Cắt sườn heo đã làm sạch thành từng miếng, cà rốt đã làm sạch thái hạt lựu. Cho tất cả nguyên liệu vào cối xay. Thêm 500mL nước (có thể điều chỉnh tùy theo khẩu vị). Chọn chức năng "Súp" và nhấn nút "Bật/ Tắt" và đợi quá trình chế biến kết thúc.



Sữa bắp

1 Nguyên liệu

Hạt bắp 150 gram (khoảng 5 cốc lường chia vạch)

2 Phương pháp

Rửa sạch tất cả nguyên liệu và cho vào cối xay. Thêm 600mL nước (có thể điều chỉnh tùy theo khẩu vị). Chọn chức năng "Sữa Bắp" và nhấn nút "Bật/ Tắt" và đợi quá trình chế biến kết thúc.



CÔNG THỨC

Sinh tố xoài

1 Nguyên liệu

270g xoài (khoảng 1 quả xoài), 170mL sữa chua, 140g đá viên

2 Phương pháp

Xoài rửa sạch, gọt vỏ, bỏ hạt và thái hạt lựu. Cho xoài thái hạt lựu vào cối xay, sau đó cho sữa chua và đá viên vào.

Chọn chức năng "Sinh Tố" và nhấn nút "Bật/ Tắt" và đợi quá trình chế biến kết thúc.



Sinh tố chuối táo

1 Nguyên liệu

Mật ong 1 thìa, 200g sữa, 1 quả chuối, 120g táo (khoảng nửa quả táo) (nên cho thêm đá viên: 3 viên để có độ đặc tốt hơn)

2 Phương pháp

Táo rửa sạch, bỏ lõi, cắt thành miếng không quá 1,5 cm, chuối cắt thành 6 miếng. Cho nguyên liệu vào cối xay rồi đổ 200g sữa và 1 thìa mật ong vào.

Chọn chức năng "Xay Rau Củ" và nhấn nút "Bật/ Tắt" và đợi quá trình chế biến kết thúc.



VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Vệ sinh

- Sau khi nấu xong trong cối xay, hãy đổ thực phẩm ra.
Trước khi sử dụng chức năng "Tự Làm Sạch", hãy rửa sạch cối xay một cách nhanh chóng. Sau khi chức năng "Tự Làm Sạch" hoàn tất, bạn cần mở nắp và đổ nước ra khỏi cối xay.
Điều này giúp độ ẩm bên trong cối xay và nắp máy bay hơi nhanh chóng để có kết quả vệ sinh tốt hơn.
- Ngắt kết nối nguồn điện. Lau mặt ngoài của hộp động cơ bằng khăn vải khô. Không được nhúng hộp động cơ vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác và tránh rửa dưới vòi nước hoặc các chất lỏng khác để tránh bị điện giật hoặc làm hỏng các bộ phận.
- Trong quá trình vệ sinh, hãy rửa sạch bên trong cối và các phụ kiện bằng nước sạch, sau đó lau khô. Hãy thận trọng với các lưỡi dao sắc trong khi vệ sinh để tránh bị cắt vào tay.
- Sau khi sử dụng sản phẩm, điều quan trọng là phải vệ sinh nắp và các bộ phận ron kịp thời để tránh bị ố màu do bảo quản lâu. Nếu các thành phần bị ố bởi các nguyên liệu, bạn có thể thử lau chúng bằng một vài giọt dầu ăn trước khi rửa sạch.
- Sau khi rửa các bộ phận bằng nước sạch, phải đảm bảo lau khô chúng hoàn toàn.
- Cẩn trọng với nhiệt dư để tránh bị bỏng. Vệ sinh cối xay sau khi nó đã nguội.
- Khi cặn bên trong cối xay khô đi và hình thành cặn cứng khó loại bỏ, hãy thêm một lượng nước phù hợp để ngâm.
Sau khi làm mềm từ 0,5 đến 1 giờ, hãy vệ sinh và lau sạch.
- Không ngâm phần hộp động cơ, cối xay, dây nguồn hoặc các bộ phận điện.
- Nếu đáy tấm gia nhiệt không được vệ sinh kỹ lưỡng, cặn màu nâu nhạt có thể tích tụ. Trong những trường hợp đó, hãy ngâm nó trong nước một thời gian dài, sau đó dùng một miếng vải hơi cứng nhúng vào giấm trắng để chà nhẹ dọc theo kết cấu của đáy.
- Không đổ nước trực tiếp lên phần hộp động cơ hoặc đáy cối xay.
- Không để thiết bị, dây nguồn, phụ kiện đóng gói,... tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng mặt trời.

Bảo dưỡng

Nếu không sử dụng trong thời gian dài, vui lòng bảo quản thiết bị này ở nơi khô ráo, thoáng mát để tránh động cơ bị ẩm và rỉ sét, có thể ảnh hưởng đến hiệu suất của động cơ.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Trong quá trình sử dụng thiết bị của bạn có thể dẫn đến lỗi và trục trặc. Bảng sau chứa các nguyên nhân có thể xảy ra lỗi và lưu ý để giải quyết thông báo lỗi hoặc sự cố. Bạn cần đọc kỹ bảng dưới đây để tiết kiệm thời gian và tiền bạc cho việc gọi đến trung tâm bảo hành.

| Lỗi | Nguyên nhân có thể | Cách xử lý |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Thực phẩm tràn ra ngoài | • Lượng thực phẩm quá nhiều | Cho nguyên liệu vào theo hướng dẫn |
| | • Lượng nước quá nhiều | Thêm nước đến đúng vạch mực nước |
| | • Chọn chức năng sai | Chọn đúng chức năng theo hướng dẫn |
| | • Thiết bị gặp trục trặc | Gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành để sửa chữa |
| | • Khởi động lại chức năng làm nóng mà chưa hoàn tất quy trình, dẫn đến tràn đồ | Thay thế nguyên liệu, làm theo hướng dẫn từng bước |
| | • Nắp chống tràn không được đóng đúng cách | Đảm bảo rằng nắp được đóng đúng cách và chắc chắn |
| Thực phẩm dính ở đáy | • Lượng thực phẩm quá nhiều | Cho nguyên liệu vào theo hướng dẫn |
| | • Sử dụng nguyên liệu sai | Không sử dụng các nguyên liệu như bột mì vì có thể gây dính chặt |
| | • Không đủ nước | Thêm nước đến đúng vạch mực nước |
| | • Đế của cối xay không được vệ sinh | Đảm bảo vệ sinh kỹ lưỡng trước khi sử dụng |
| | • Chọn chức năng sai | Chọn đúng chức năng theo hướng dẫn |
| | • Thiết bị gặp trục trặc | Gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành để sửa chữa |

XỬ LÝ SỰ CỐ

| Lỗi | Nguyên nhân có thể | Cách xử lý |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Nguyên liệu không được trộn đúng cách | • Lượng thực phẩm quá nhiều hoặc không đủ | Cho nguyên liệu vào theo hướng dẫn |
| | • Lượng nước quá nhiều hoặc không đủ | Thêm nước đến đúng vạch mực nước |
| | • Chọn chức năng sai | Chọn đúng chức năng theo hướng dẫn |
| | • Thiết bị gặp trục trặc | Gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành để sửa chữa |
| Thực ăn không nóng sau khi hoàn thành chương trình | • Chọn sai chức năng, vì chức năng này chỉ xay trộn chứ không làm nóng | Chọn đúng chức năng theo hướng dẫn |
| | • Thiết bị gặp trục trặc | Gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành để sửa chữa |
| Tiếng ồn khi hoạt động | • Khi thiết bị đang trong thời gian chạy thử | Hiện tượng bình thường |
| | • Khi thiết bị đang trong thời gian chạy thử | Thình thoảng có tiếng ồn là bình thường |
| | • Tiếng ồn bất thường, có vấn đề ở động cơ | Gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành để sửa chữa |
| Màn hình không sáng | • Dây nguồn cắm không đúng cách | Kiểm tra dây nguồn và đảm bảo nó được cắm và cấp nguồn đúng cách |
| | • Thiết bị gặp trục trặc | Gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành để sửa chữa |
| | • Cối xay không được lắp đúng cách | Lắp lại cối xay |

XỬ LÝ SỰ CỐ

| Lỗi | Nguyên nhân có thể | Cách xử lý |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Các nút nhấn không có phản hồi | <ul style="list-style-type: none"> Máy đang hoạt động, không thể thao tác được | Hiện tượng này bình thường |
| | <ul style="list-style-type: none"> Nước bám trên bảng điều khiển, ảnh hưởng đến độ nhạy | Lau khô bảng điều khiển |
| | <ul style="list-style-type: none"> Thiết bị gặp trục trặc | Gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành để sửa chữa |
| Màn hình sáng nhưng thiết bị không hoạt động | <ul style="list-style-type: none"> Không nhấn nút Bật/Tắt | Chọn một chức năng và nhấn nút Bật/Tắt |
| | <ul style="list-style-type: none"> Cối xay không có nước, làm cho chức năng bảo vệ quá nhiệt hoạt động | Thêm nước đến đúng vạch mực nước, để nguội rồi khởi động lại |
| | <ul style="list-style-type: none"> Âm thanh cảnh báo phát ra trong khi vận hành | Rút nguồn điện, sau đó cắm lại và thực hiện các bước thao tác bình thường |
| | <ul style="list-style-type: none"> Thiết bị gặp trục trặc | Thình thoảng có tiếng ồn là bình thường |
| Màn hình hiển thị "8888" | <ul style="list-style-type: none"> Nắp không được đóng đúng cách | Lắp lại nắp |
| | <ul style="list-style-type: none"> Thiết bị gặp trục trặc | Gửi thiết bị đến trung tâm bảo hành để sửa chữa |

MÃ LỖI VÀ CÁCH XỬ LÝ

| Mã lỗi | Nguyên nhân có thể | Cách xử lý |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E2 | <ul style="list-style-type: none"> Nước vào hộp động cơ, chủ yếu ở phần tiếp giáp giữa hộp động cơ và cối, hoặc nước lọt vào bo mạch. Nước vào hộp động cơ. Cối và hộp động cơ bị lệch. Bo mạch bị lỗi, có vấn đề về hệ thống dây dẫn bên trong. | <p>Thay cối xay để xác nhận xem cối hoặc hộp động cơ có bị lỗi hay không. Nếu sự cố xảy ra với hộp động cơ, hãy làm theo các bước sau đây:</p> <ul style="list-style-type: none"> Để cho vết nước bên trong khô tự nhiên, nhằm tránh nước xâm nhập. Nếu vấn đề không thể giải quyết được, vui lòng liên hệ với trung tâm bảo hành để sửa chữa. |
| C3 | <ul style="list-style-type: none"> Sự cố bo mạch, vấn đề về hệ thống dây điện bên trong Cối và hộp động cơ không thẳng Nước vào hộp động cơ Dây điện bên trong hộp động cơ bị lỏng hoặc bị ngắt kết nối Sự cố bo mạch Bộ điều khiển nhiệt độ kích hoạt bảo vệ nhiệt độ cao | <ul style="list-style-type: none"> Lượng thực phẩm quá nhiều trong quá trình hâm nóng gây dính đáy, dẫn đến cảnh báo nhiệt độ cao. Lấy thực phẩm ra khỏi cối, sử dụng lượng thực phẩm được khuyến nghị theo hướng dẫn và thử lại. Để cho vết nước bên trong khô tự nhiên, nhằm tránh nước xâm nhập. Nếu vấn đề không thể giải quyết được, vui lòng liên hệ với trung tâm bảo hành để sửa chữa. |
| E0 | <ul style="list-style-type: none"> Sự cố bo mạch. Nước vào bên trong máy. | <ul style="list-style-type: none"> Để cho vết nước bên trong khô tự nhiên, nhằm tránh nước xâm nhập. Nếu vấn đề không thể giải quyết được, vui lòng liên hệ với trung tâm bảo hành để sửa chữa. |

Nếu âm thanh cảnh báo phát ra trong quá trình chế biến và mã lỗi xuất hiện trên màn hình hiển thị, bạn có thể tham khảo danh sách sau đây để khắc phục sự cố. Nếu vấn đề không thể giải quyết được, vui lòng liên hệ với trung tâm bảo hành để sửa chữa.

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH

Để hưởng đầy đủ quyền lợi bảo hành, khách hàng vui lòng thực hiện đăng ký bảo hành trong vòng 14 ngày sau khi mua máy theo một trong các hình thức dưới đây:

1. Từ máy tính:

Truy cập vào trang web
www.toshiba18001529.com.vn

2. Từ điện thoại:

Gọi điện thoại đến tổng đài miễn phí 18001529
(Thứ Hai – Thứ Sáu: 08:00-22:00/
Thứ Bảy: 08:00-17:00).

LIÊN LẠC YÊU CẦU BẢO HÀNH

1. Trung tâm chăm sóc khách hàng và tiếp nhận bảo hành

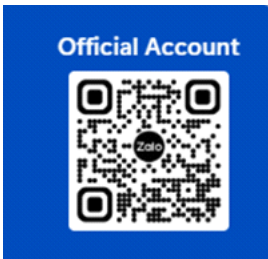
Tổng đài điện thoại miễn phí: **18001529**

2. Các trung tâm bảo hành ủy quyền

Vui lòng xem danh sách cập nhật trên trang web:
www.toshiba18001529.com.vn

3. Qua Kênh Zalo : Tìm Kiếm -> “Toshiba VN”

-> Quan Tâm -> Menu -> Yêu cầu bảo hành
Hoặc quét mã QR:



ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH CHI TIẾT

Điều khoản bảo hành chi tiết được công bố trên trang web chính thức của Comfee Việt Nam, để có thông tin đầy đủ nhất quý khách vui lòng tham khảo trên trang web:

www.feelcomfee.com/vn

www.toshiba18001529.com.vn

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH RÚT GỌN

1. Điều kiện được bảo hành miễn phí

- Sản phẩm được bảo hành 12 tháng tính từ ngày mua nhưng không quá 18 tháng tính từ ngày xuất kho. Việc thực hiện đăng ký bảo hành đúng qui định sẽ đảm bảo đầy đủ quyền lợi 12 tháng bảo hành cho Sản Phẩm.
- Sản phẩm sẽ được sửa chữa hoặc thay thế phụ tùng, linh kiện miễn phí nếu đáp ứng đầy đủ các điều kiện miễn phí sau:
 - Sản phẩm còn trong Thời Hạn Bảo Hành.
 - Sản phẩm được sử dụng đúng mục đích, công năng và theo cách thức phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
 - Những hư hỏng, lỗi của sản phẩm được kết luận là do lỗi hư hỏng linh kiện hoặc do lỗi kỹ thuật từ nhà sản xuất.
 - Số máy trên sản phẩm phải còn nguyên vẹn, không bị rách, cạo sửa hoặc mất đi.

2. Các trường hợp không được bảo hành miễn phí

- Sản phẩm không còn trong Thời Hạn Bảo Hành.
- Sản phẩm không được sử dụng đúng mục đích, công năng và theo cách thức phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Vệ sinh bảo dưỡng định kỳ sản phẩm không được bảo hành miễn phí.
- Vỏ máy và các phụ kiện kèm theo bên ngoài của sản phẩm không nằm trong danh mục được bảo hành miễn phí.
- Sản phẩm hư hỏng do sự tác động của các yếu tố bên ngoài như: thiên tai, lũ lụt, sấm sét, hỏa hoạn, tai nạn, sử dụng sai hướng dẫn, nguồn điện không ổn định, sử dụng sai điện thế, nguồn nước yếu, nứt bể hay va chạm do vận chuyển, bảo quản sản phẩm không tốt như nước, hóa chất, côn trùng,... vào máy. Lắp đặt sai kỹ thuật và sử dụng không đúng tiêu chuẩn kỹ thuật, qui định an toàn của sản phẩm hoặc các cảnh báo thể hiện trên sản phẩm.
- Sản phẩm có dấu hiệu sửa chữa trước ở những nơi không nằm trong hệ thống bảo hành do Toshiba Việt Nam ủy quyền.

GHI CHÉP DÀNH CHO NGƯỜI SỬ DỤNG:

Trước khi tiến hành lắp đặt, quý khách vui lòng xem kiểu máy và số máy trên thân máy và điền vào ô trống bên cạnh. Hãy tham khảo thông tin này khi quý khách cần liên hệ với Trạm bảo hành.

Kiểu máy: _____

Số máy: _____

comfee'
... is how i feel !