



I - KHỞI ĐỘNG MÁY VÀ CHỌN CHẾ ĐỘ:

- Cắm điện nguồn vào máy, nhấn nút **ON/OFF**.
- Bảng điều khiển LCD sẽ hiện sáng phím chức năng.
- Chọn chế độ xay bằng cách nhấn liên tục nút **MENU**, hoặc nhấn nút mũi tên “▲” hoặc “▼” cho đến khi đèn ở chế độ xay mong muốn sáng lên sau đó nhấn **START** để máy bắt đầu hoạt động.

II - TÙY CHỈNH TỐC ĐỘ VÀ THỜI GIAN XAY:

- Tùy chỉnh tốc độ xay: Nhấn nút **ON/OFF**, sau đó chọn nút **DIY**. Màn hình sẽ hiển thị **GEAR P1** nhấp nháy; để tăng tốc độ xay nhấn nút mũi tên “▲”, để giảm tốc độ nhấn nút mũi tên “▼”.
- Tùy chỉnh thời gian xay: Nhấn tiếp tục vào nút **DIY** và điều chỉnh thời gian theo mũi tên “▼” “▲” tương tự như trên. Sau đó chọn **START** để bắt đầu.

III - HẸN GIỜ XAY:

- Nhấn **ON/OFF**, sau đó nhấn **ORDER**, đèn **TIME** nhấp nháy hiển thị thời gian mặc định 30 phút. Nhấn “▲” để tăng thời gian lên (tối đa 24 tiếng), nhấn “▼” để giảm thời gian xuống (tối thiểu 10 phút).
- Sau đó nhấn nút **MENU** và chọn chế độ hẹn giờ xay, đèn nhấp nháy ở chế độ nào tức là máy đang hoạt động ở chế độ đó. Tiếp tục ấn **START** để máy bắt đầu hoạt động.

IV - VỆ SINH MÁY:

- Cho nước và nước rửa chén loại nhẹ (hoặc chanh) vào cối thủy tinh; đặt cối vào thân máy.
- Nhấn **ON/OFF** để khởi động máy, chọn **DIY** chọn tốc độ xay hoặc chọn chế độ xay sinh tố.
- Trong khi vệ sinh cối thủy tinh tuyệt đối không được ngâm cối vào trong nước, tránh cho nước chảy ngược vào bên trong đáy cối gây chập hệ thống.
- Lưỡi dao trong cối rất sắc, không được sờ tay vào khi vệ sinh để tránh thương tích. Hãy dùng bàn chải đi kèm để vệ sinh máy nếu cần thiết.

V - LƯU Ý:

- Trong tổng số 8 chức năng, máy có 4 chế độ xay kết hợp cả nấu là:



Soymilk



Ricepaste



Grains



Soup

- Với các chế độ nấu, khi chọn cần cho nước vào trước khi nấu để tránh trường hợp bị cháy thực phẩm. Không nên cho các loại bột vào nấu tránh tình trạng bị khô, cháy.
- Không nên cho đường vào trước khi nấu tránh tình trạng bị khô.
- Với các dạng bột cần nấu, chọn chế độ nấu chờ cho nước sôi đạt 90-100°C thì cho vào.

VI - MỘT SỐ LỖI CƠ BẢN VÀ CÁCH KHẮC PHỤC:

Lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Lỗi E1	Chưa đặt cối vào thân máy, hoặc nắp đậy chưa khớp vị trí với cối.	Kiểm tra cối đã được đặt đúng vị trí chưa và nắp đậy đã khớp với vị trí cảm biến chưa.
Lỗi E2 hoặc E3	Do cảm biến nhiệt độ quá nóng, thực phẩm bị khô dưới đáy cối.	Đợi cối thủy tinh nguội trở lại, hoặc cho đá lạnh vào cối để làm nguội nhanh. Vệ sinh mảng bám bị cháy trong cối.
Máy có mùi khét, nóng máy hoặc máy đang xay bị dừng	Do máy bị quá tải, chạy quá lâu, thực phẩm bị quăn vào lưỡi dao.	Cho bớt thực phẩm trong cối ra ngoài. Kiểm tra thực phẩm có bị quăn vào lưỡi dao không, rút điện chờ máy nguội từ 60-90 phút.
Thực phẩm bị trào	Do cho quá nhiều nước, nhiều thực phẩm vào cối.	Cho bớt thực phẩm trong cối ra ngoài. Định mức tối đa với nấu súp là 1400ml. Định mức tối đa với hoa quả, sinh tố là 1750ml.