



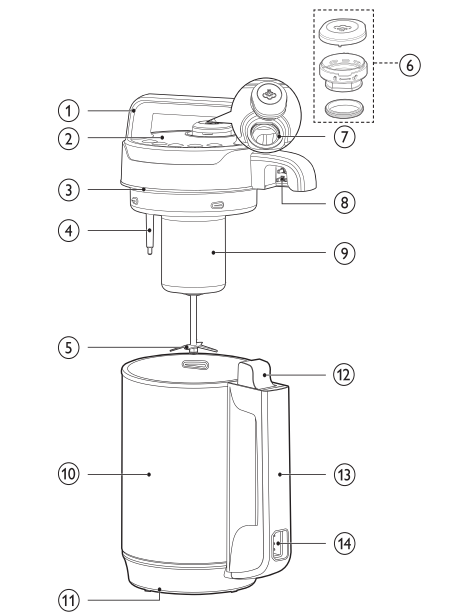
User manual

Hướng dẫn sử dụng

PHILIPS



1 Overview



1 Handle of the top unit	
2 Control Panel	• Soymilk • Five Grains Soymilk • Rice Paste • Fruit/Veggie Drink • Pureed Soup
3 Top unit seal (removable)	
4 Overflow sensor - Monitor soymilk and prevent overflowing	
5 Blade	
6 Steam vent cap (Removable)	• Steam vent upper cap • Steam vent lower cap • Steam vent seal
7 Steam vent	
8 Upper plug	
9 Lower part of the top unit	
10 Pot unit	
11 Base	
12 Upper plug connector	
13 Pot handle	
14 Power cord connector	

Important safety instructions

Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual for future reference.

Before processing:

- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage.
- This appliance can only be used with a grounded plug. Make sure that the plug is firmly inserted into the power outlet.
- Make sure that your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Before you insert the plug into the power outlet, make sure that the appliance is assembled correctly.
- Make sure that you clean the appliance before use (see the "Cleaning before first use" section).
- Do not use this appliance to heat up soymilk or other liquid foods.
- Never use the appliance for dry heating.
- Never add contents (including water) above **MAX** (the maximum level indication) or below **MIN** (the minimum level indication).
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Do not replace parts of the appliance yourself.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- Make sure that the water you add into the soymilk maker is warm in ambient temperature.
- This appliance is intended for household use only.

During processing:

- Do not use this appliance on an unstable or uneven surface.

- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- Do not touch the steam vent and the metal parts of the appliance to avoid burns or scalding.
- Do not disconnect the power cord or remove the top unit before processing is complete.
- If you have to stop processing, disconnect the power cord before you perform other operations.
- If there is a power outage no less than 3 minutes after processing, do not immediately restart the soymilk maker. Empty the contents, and then put in new ingredients before restarting. Otherwise, the contents will stick to the pot or overflow, or the appliance will set off a long alarm.

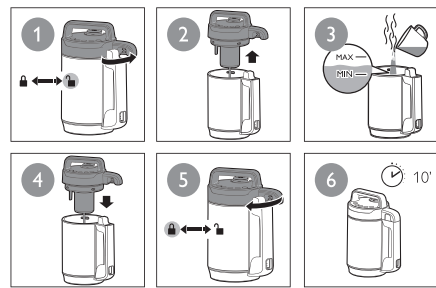
After processing:

- Disconnect the power before you continue other operations.
- To prevent steam scalding, keep a certain distance from the soymilk maker before you turn and lift the top unit.
- Be careful of the blade on the top unit, do not cut yourself or others with it.
- Before cleaning or disassembling the appliance, disconnect the power cord from the power outlet.
- To prevent a short circuit or an electric shock, do not use water to rinse the outside of the pot unit or top unit (including the top unit handle, control panel, upper plug upper plug connector, and the power cord connector) and keep them away from drip or splash.
- To prevent a short circuit or an electric shock, do not immerse the base of the pot unit in water as there is a heat vent at the bottom, otherwise water will drip into the electronic components through the heat vent.
- Use a microwave oven to heat up cold soymilk.
- Do not use this appliance to heat it, as the contents will stick to the inner side of the pot.
- Some foods may discolor the overflow sensor. This is perfectly normal.
- Store the power cord in cool and dry place. To prevent electric shock, do not use the power cord to connect other appliances.

Electromagnetic Fields (EMF)

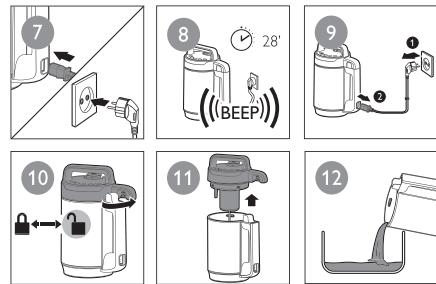
This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

2 Cleaning before first use



Method 1

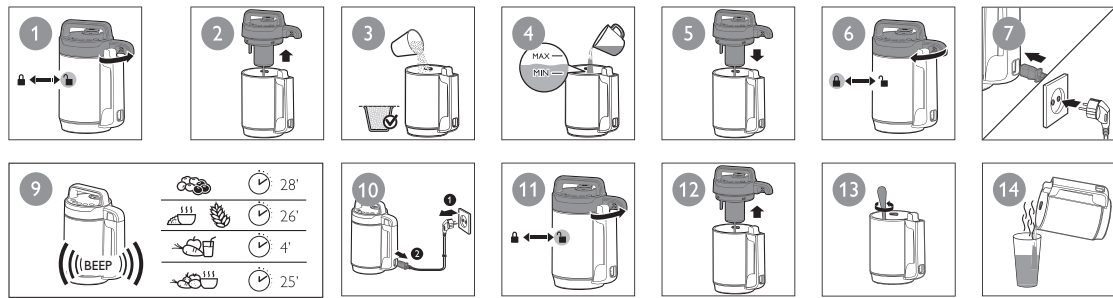
- 1 Pour boiling water into the pot, put the top unit into it, then soak for 10 minutes. (Figure 1-6)
- 2 Clean the appliance (see the "Cleaning" section).



Method 2

- 1 Follow the soymilk making instructions.
- 2 Pour the soymilk away when it is done (Figure 7-12), and then clean the appliance (see the "Cleaning" section).

3 Use the appliance



Warning

- If you wish to cancel a function after selected, do not turn and lift the top unit to prevent the facial scalding. You can unplug the power cord, re-plug it, and then selected another function. If the appliance has processed more than 3 minutes, make sure to empty and replace the ingredients and water before restarting the new function.

Tip

- Within 3 seconds after you selected the current function, you can re-select a new function by pressing a new functional button directly.

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste. Do not adjust the quantity sharply.
- For 2-4 servings.

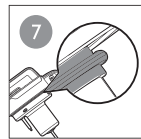
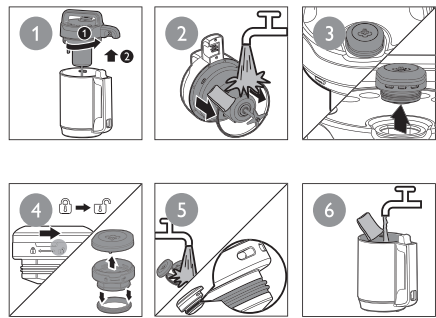
- 1 Clean the supplied measuring cup and stand by:
 - To extend the lifetime of the blade, soak the soybeans (8-9 hours in Fall and Spring, 6-7 hours in Summer, 9-10 hours in Winter), and wash it thoroughly before processing.
- 2 Put the soybeans evenly at the bottom of the pot. (Figure 3)
- 3 Pour water into the pot. Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication). (Figure 4)
- 4 Put the top unit into the pot, and turn to tightly close the top unit. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector. (Figure 5-6)

- 5 Insert the power cord and connect the power. (Figure 7)
 - The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected. (Figure 8)
- 6 Select your preferred function.
 - The selected function indicator lights up and the appliance sound once. (Figure 8)
- 7 5 seconds after selecting the function, the appliance sounds once and starts processing. (Figure 9)
 - For **Soymilk** (sữa đậu nành), you will hear 6 beeps after about 28 minutes, and the process is complete.
 - For **Rice Paste** and **Five Grains Soymilk**, you will hear 6 beeps after about 26 minutes, and the process is complete.
 - For **Fruit/Veggie Drink**, you will hear 6 beeps after about 4 minutes, and the process is complete.
 - For **Pureed Soup**, you will hear 6 beeps after about 25 minutes, and the process is complete.

Note

- All functions, except **Fruit/Veggie Drink**, are in keep warm mode for an hour after they are complete. The indicator for the functional button lights up in keep warm mode.
- For **Five Grains Soymilk**, **Rice Paste** and **Pureed Soup**, the appliance constantly stirs the ingredients in keep warm mode, and the process has been completed. You can unplug the appliance at any time and the ingredients are ready to serve.

4 Cleaning



Notes

- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the top unit in water.
- To prevent scalding, do not touch the top unit, steam vent cap, inner side of the pot before they cool down.
- Be careful of the blades during cleaning to avoid cutting yourself and others.

- 1 Turn and lift the top unit. (Figure 1)
- 2 Rinse the lower part of the top unit, the overflow sensor, the blade, and the inner side of the pot with water. Use a cleaning pad to remove the residues. (Figure 2)
- 3 Remove and clean the top unit seal. (Figure 2)
- 4 Remove and clean the steam vent upper cap, the lower cap, and the seal with water. (Figure 3-5)
- 5 Use a cleaning pad and water to clean the inner side of the pot. (Figure 6)
- 6 Use a dry cloth to clean the top unit handle, control panel, and power cord connector. The outside of the pot can be cleaned with a damp cloth.

Tips

- Promptly clean the appliance after use.
- Make sure to properly assemble the top unit seal and the steam vent seal back to the top unit and the steam vent respectively after cleaning. Sealing edge must point outward. (Figure 5 and 7)
- If the steam vent cap, the steam vent seal, or the top unit seal is damaged or lost, contact the Philips Consumer Care Center in your country to purchase the new parts.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Philips Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The indicators do not light up.	The upper plug is not connected correctly. There is water in the top unit or the indicators are broken.	Make sure the top unit is put into the pot correctly. Contact the Philips Consumer Care Center.
The indicators light up but the appliance does not work.	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
Processing will not stop.	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
The buttons do not respond nor work.	The appliance is broken. The voltage is too low. Too many beans are added.	Contact the Philips Consumer Care Center. Use a household power regulator. Put in proper amount of soybeans and other ingredients as instructed in the "Use the appliance" section.
The beans or rice do not ground well.	Insufficient water is added. Continuous usage of the appliance. The machine is broken.	Make sure the water level is between MAX (the maximum level indication) and MIN (the minimum level indication). Wait about 20 minutes or above before next use. Contact the Philips Consumer Care Center.
The appliance overflows, or it sounds while all the indicators flash.	Select a wrong function. Add in too much ingredients. The amount of added water is less than the MIN (the minimum level indication), or is more than the MAX (the maximum level indication). The machine is broken.	Select a correct function. Put in proper amount of soybeans and other ingredients as instructed in the "Use the appliance" section. Make sure the water level is between MAX (the maximum level indication) and MIN (the minimum level indication). Contact the Philips Consumer Care Center.
The processing time for soymilk is longer than instructed. Other functions work normal.	The overflow sensor is not cleaned. The steam vent is blocked. Re-heat soymilk or other liquid foods. The voltage is too high. Incorrect assemble the top unit seal. The voltage is too low.	Clean the overflow sensor. Clean the steam vent. Use the appliance correctly. Use a household power regulator. Correctly assemble the top unit seal. Use a household power regulator.
The water temperature is too low.	The water temperature is too low.	Add warm water in ambient temperature.
Food is burnt.	Select a wrong function. The inner side of the pot is not cleaned. Insufficient water is added. Add in too much ingredients.	Select a correct function. Clean the inner side of the pot. Make sure the water level is between MAX (the maximum level indication) and MIN (the minimum level indication). Put in proper amount of soybeans and other ingredients as instructed in the "Use the appliance" section.
The soymilk is not fully boiled.	Add in too much water or ingredients. The appliance is broken. The sea level of your region is too high.	Put in proper amount of soybeans and other ingredients as instructed in the "Use the appliance" section. Make sure the water level is between MAX (the maximum level indication) and MIN (the minimum level indication). Contact the Philips Consumer Care Center. This appliance can only be used in regions no more than 2000m above sea level.

Recipes

For more recipes you can visit Philips MyKitchen website www.philips.com/kitchen.

Soymilk

Recipe	Ingredients	Cooking method
Soymilk	70g of soybeans (a full cup)	• Wash and soak the soybeans thoroughly. Place them into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Soymilk . Once done, the appliance will sound. Pour the red beans and millet milk to the glass. Finally, mix well to taste.
Black bean milk	80g of black beans (a full cup)	
Mung bean milk	85g of mung beans (a full cup)	

Five grains soymilk

Recipe	Ingredients	Cooking method
Classic five grains soymilk	• 15g of soybeans (around 1/5 cup); 20g of rice (around 1/5 cup); 20g of millet (around 1/5 cup); 10g of oats (around 1/5 cup); 10g of wheat	• Wash and soak the soybeans. Wash the rice, millet, wheat, and oats. Place them all into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Five Grains Soymilk . Once done, the appliance will sound. Pour the red beans and millet milk to the glass. Finally, mix well to taste.
Red bean and millet milk	• 50g of red beans (around 1/2 cup); 35g of millet (around 2/5 cup); some sugar	
Rice and soybean milk	• 30g of soybeans (around 1/2 cup); 50g of rice (1/2); some sugar	Wash and soak the soybeans. Wash the rice. Place them all into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Five Grains Soymilk . Once done, the appliance will sound. Pour the rice and soybean milk to the glass. Finally, mix well to taste.
Pumpkin soybean milk	• 35g of soybeans (around 1/2 cup); 35g of pumpkin (around 1/2 cup)	Wash and soak the soybeans. Wash and remove the skin of the pumpkin. Cut them in 1cm cubes. Place them all into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Five Grains Soymilk . Once done, the appliance will sound. Pour the pumpkin and soybean milk to the glass. Finally, mix well to taste.
Sweet potato and soybean milk	• 40g of sweet potato (around 1/2 cup); 35g of soybeans (around 1/2 cup)	Wash and soak the soybeans. Wash and remove the skin of the sweet potato. Cut them in 1cm cubes. Place them all into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Five Grains Soymilk . Once done, the appliance will sound. Pour the sweet potato and soybean milk to the glass. Finally, mix well to taste.
Mung bean and job's tears paste	• 35g of job's tears (around 2/5 cup); 35g of mung beans (around 2/5 cup); 20g of rice (around 1/5 cup); 10g of oats (around 1/5 cup); some sugar	Soak the mung beans after washing. Wash rice, job's tears, and oats. Then, place them all into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Five Grains Soymilk . Once done, the appliance will sound. Pour the mung bean and job's tears paste to the glass. Finally, add some sugar and mix well to taste.

Rice paste

Recipe	Ingredients	Cooking method
Complete nutritious rice paste	• 35g of rice (around 1/2 cup); 15g of millet (around 1/5 cup); 10g of black sesame seeds; 10 peanuts (with shells removed); 5 walnut flesh; 5 chinese dates (with stones removed)	Wash rice, millet, and peanuts. Crush the walnut flesh and break the chinese dates into small pieces. Place them all into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Rice Paste . Once done, the appliance will sound. Pour the complete nutritious rice paste to the glass. Finally, add some crystal sugar to taste.
Job's tears and lily rice paste	• 35g of job's tears (around 2/5 cup); 35g of rice (around 2/5 cup); 20g of fresh lily bulbs; some crystal sugar	Wash the job's tears and rice. Wash and tear fresh lily bulb into small pieces. Put them into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Rice Paste . Once done, the appliance will sound. Pour the job's tears and lily rice paste to the glass. Finally, add some crystal sugar and mix well to taste.
Chinese yam and chinese date rice paste	• 50g of rice (around 1/2 cup); 50g of chinese yam; 5-10 chinese dates (with stones removed); some crystal sugar	Wash the chinese dates and rice. Break the chinese dates into pieces. Remove the skin of the chinese yam. Cut them into 1cm cubes. Put them into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Rice Paste . Once done, the appliance will sound. Pour the chinese yam and chinese date rice paste to the glass. Finally, add some crystal sugar to taste.
Sweet potato and pumpkin rice paste	• 30g of sweet potato (around 1/2 cup); 20g of pumpkin (around 1/3 cup); 35g of rice (around 1/3 cup); 35g of millet (around 1/3 cup)	Wash millet and rice. Remove the skin of sweet potato and pumpkin. Cut them into 1cm cubes. Put them into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Rice Paste . Once done, the appliance will sound. Pour the sweet potato and pumpkin rice paste to the glass. Finally, add some crystal sugar to taste.
Almond paste	• 70g of almonds; 30g of rice; some milk and sugar	Brown the almonds and make sure they are around 1cm in size. Put them into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Rice Paste . Once done, the appliance will sound. Pour almond paste to the bowl. Finally, add some milk and sugar to taste.
Cashew paste	• 130g of cashews; some milk and sugar	Brown the cashews and make sure they are around 1cm in size. Put them into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Rice Paste . Once done, the appliance will sound. Pour cashew paste to the bowl. Finally, add some milk and sugar to taste.
Sesame paste	• 120g of black sesame seeds; 30g of white sesame seeds; 35g of rice; some milk and sugar	Brown the black sesame seeds and the white sesame seeds. Wash rice. Put both the black and white sesame seeds into the pot first, then put the clean rice. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press Rice Paste . Once done, the appliance will sound. Pour sesame paste to the bowl. Finally, add some milk and sugar to taste.

Fruit/veggie drink

Recipe	Ingredients	Cooking method
Banana milkshake	• 400g of banana; 300ml of milk	Remove the skin of the bananas and cut them into 1cm cubes. Place them evenly in the pot. Then, add the water up to the middle of MAX and MIN . Connect to power, and select Fruit/Veggie Drink function. Once the processing is complete, the appliance sounds. Pour the milkshake out and ready to serve.
Cucumber juice	• One cucumber (around 200g)	Cut the cucumber into 1cm cubes, and place evenly in the pot. Then add water till MIN (the minimum level indication). Connect to power, and select Fruit/Veggie Drink function. Once the processing is complete, the appliance sounds. Pour the juice out and ready to serve.

Pureed soup

Recipe	Ingredients	Cooking method
Tremella, lotus seed, and chinese date puree	• Two pieces of tremella (around 10g); 35g of lotus seeds (around 1/2 cup); 30g of chinese dates (around 1/2 cup).	Wash tremella and soak thoroughly. Cut tremella and chinese dates into small pieces. Place them evenly in the pot. Then, add the water up to the middle of MAX and MIN . Connect to power, and select Pureed Soup function. Once the processing is complete, the appliance sounds. Pour the soup out, add some sugar, and ready to serve.

Product information

Motor power: 140 W
Heating power: 850 W
Dimensions (L x W x H):

- Soymilk maker: 215 x 150 x 300 mm
- Packaging: 225 x 225 x 345 mm

Weight

- Net weight: 2.0 kg
- Gross weight: 2.6 kg

Capacity: 900-1100 ml (for 2-4 servings)

For rated voltage and frequency information, refer to the typeplate on the product. Product information is subjected to change without prior notice.

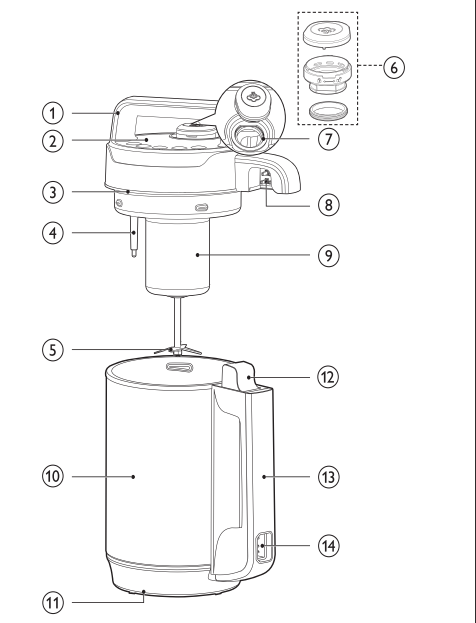
Guarantee and service

If you have a problem, need service, or need information, see www.philips.com/support or contact the Philips Consumer Care Center in your country.

Recycling

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Tổng quan



1	Tay cầm bộ phận trên cùng
2	Bảng điều khiển • Soy milk (sữa đậu nành) • Five Grains Soy milk (sữa đậu nành ngũ cốc) • Rice Paste (bột nhão gạo) • Fruit/Veggie Drink (nước trái cây/rau) • Pureed Soup (xúp nhuyễn)
3	Vòng đệm bộ phận trên cùng (có thể tháo rời)
4	Cầm biến bảo tràn - Theo dõi sữa đậu nành và trình bị tràn ra ngoài
5	Lưỡi cắt • Nắp trên lỗ thông hơi • Nắp dưới lỗ thông hơi (có thể tháo rời) • Vòng đệm lỗ thông hơi
6	Nắp lỗ thông
7	Lỗ thông hơi
8	Phích cắm phía trên
9	Phần phía dưới của bộ phận trên cùng
10	Bộ phận nổi
11	Đĩa
12	Đầu nổi phích cắm phía trên
13	Tay cầm nổi
14	Đầu nổi dây điện

Công thức chế biến

Để biết thêm công thức chế biến, bạn có thể ghé thăm trang web MyKitchen của Philips tại www.philips.com/kitchen.

Sữa đậu nành

Công thức chế biến	Nguyên liệu	Phương pháp nấu ăn
Sữa đậu nành	70g hạt đậu nành (một chén đầy)	• Rửa và ngâm hạt đậu nành thật kỹ. Cho chúng vào nồi. Thêm nước cho đến khoảng giữa MAX (Tối đa) và MIN (Tối thiểu). Sau khi nổi với nguồn điện, bấm Soy milk (sữa đậu nành). Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót sữa đậu đã và hạt kê vào ly. Cuối cùng trộn đều lên.
Sữa đậu đen	80g hạt đậu đen (một chén đầy)	
Sữa đậu xanh	85g hạt đậu xanh (một chén đầy)	

Sữa đậu nành ngũ cốc

Công thức chế biến	Nguyên liệu	Phương pháp nấu ăn
Sữa đậu nành ngũ cốc truyền thống	• 15g hạt đậu nành (khoảng 1/5 chén); 20g gạo (khoảng 1/5 chén); 20g hạt kê (khoảng 1/5 chén); 10g yến mạch (khoảng 1/5 chén); 10g bột mì	• Rửa và ngâm hạt đậu nành. Rửa gạo, hạt kê, bột mì và yến mạch. Cho tất cả chúng vào nồi.Thêm nước cho đến khoảng giữa MAX (Tối đa) và MIN (Tối thiểu). Sau khi nổi với nguồn điện, bấm Five Grains Soy milk (sữa đậu nành ngũ cốc). Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót sữa đậu đã và hạt kê vào ly. Cuối cùng trộn đều lên.
Sữa đậu đỏ và hạt kê	• 50g hạt đậu đỏ (khoảng 1/2 chén); 35g hạt kê (khoảng 2/5 chén); một ít đường	Rửa đậu đỏ và hạt kê. Cho tất cả chúng vào nồi.Thêm nước cho đến khoảng giữa MAX (tối đa) và MIN (tối thiểu). Sau khi nổi với nguồn điện, bấm Five Grains Soy milk (sữa đậu nành ngũ cốc). Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót sữa đậu đã và hạt kê vào ly. Cuối cùng trộn đều lên.
Sữa đậu nành và gạo	• 30g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén); 50g gạo (khoảng 1/2 chén); một ít đường	Rửa và ngâm hạt đậu nành.Vo gạo. Cho tất cả chúng vào nồi.Thêm nước cho đến khoảng giữa MAX (tối đa) và MIN (tối thiểu). Sau khi nổi với nguồn điện, bấm Five Grains Soy milk (sữa đậu nành ngũ cốc). Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót sữa đậu nành và gạo vào ly. Cuối cùng trộn đều lên.
Sữa đậu nành bí ngô	• 35g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén); 35g bí ngô (khoảng 1/2 chén)	Rửa và ngâm hạt đậu nành. Rửa và gọt vỏ bí ngô. Cắt thành miếng 1cm. Cho tất cả chúng vào nồi.Thêm nước cho đến khoảng giữa MAX (tối đa) và MIN (tối thiểu). Sau khi nổi với nguồn điện, bấm Five Grains Soy milk (sữa đậu nành ngũ cốc). Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót sữa đậu nành bí ngô vào ly. Cuối cùng trộn đều lên.
Sữa đậu nành và khoai lang	• 40g khoai lang (khoảng 1/2 chén); 35g hạt đậu nành (khoảng 1/2 chén)	Rửa và ngâm hạt đậu nành. Rửa và gọt vỏ khoai lang. Cắt thành miếng 1cm. Cho tất cả chúng vào nồi.Thêm nước cho đến khoảng giữa MAX (tối đa) và MIN (tối thiểu). Sau khi nổi với nguồn điện, bấm Five Grains Soy milk (sữa đậu nành ngũ cốc). Sau khi hoàn thành, thiết bị sẽ phát tiếng kêu. Rót sữa đậu nành khoai lang vào ly. Cuối cùng trộn đều lên.

Hướng dẫn an toàn quan trọng

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng máy thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Trước khi chế biến:

- Trước khi nối thiết bị với nguồn điện, đảm bảo rằng nắp đậy ghi trên thiết bị phù hợp với điện áp nguồn tại nơi sử dụng thiết bị.
- Chỉ có thể sử dụng thiết bị này với phích cắm nổi đất. Đảm bảo rằng phích cắm được cắm chắc chắn vào ổ điện.
- Cẩn chắc chắn rằng tay bạn khô trước khi cầm phích cắm vào ổ điện.
- Không nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ để tránh tình huống nguy hiểm.
- Trước khi cầm phích cắm vào ổ điện, hãy chắc chắn rằng thiết bị được lắp chính xác.
- Cẩn chắc chắn rằng bạn làm sạch thiết bị trước khi sử dụng (xem mục "Làm sạch thiết bị trước khi sử dụng lần đầu").
- Không sử dụng thiết bị này để đun nóng sữa đậu nành hoặc các loại thức ăn lỏng khác.
- Không sử dụng thiết bị để đun nóng khô.
- Không cho nguyên liệu (bao gồm nước) vào trên mức **MAX** (chỉ báo mức tối đa) hoặc dưới mức **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu).
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn phải thay dây điện tại Philips, trung tâm dịch vụ do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Không tự thay thế các bộ phận của thiết bị.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thiếu kinh sự giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Để đảm bảo an toàn, không để trẻ em chơi đùa với thiết bị. Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Đảm bảo rằng nước bạn cho vào máy làm sữa đậu nành ấm trong nhiệt độ môi trường.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.

Trong khi chế biến:

- Không sử dụng thiết bị trên bề mặt không bằng phẳng hoặc không vững chắc.
- Để thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em.
- Không chạm vào lỗ thông hơi hoặc các bộ phận bằng kim loại của thiết bị để tránh bị bỏng.

- Không ngắt kết nối nguồn điện hoặc tháo bộ phận trên cùng trước khi hoàn thành việc chế biến.

- Nếu bạn phải dùng chế biến, hãy rút dây điện trước khi thực hiện các thao tác khác.
- Nếu bị mất điện không dưới 3 phút sau khi chế biến, không khởi động lại máy làm sữa đậu nành ngay lập tức. Lấy hết nguyên liệu ra và sau đó cho nguyên liệu mới vào trước khi khởi động lại. Nếu không, nguyên liệu sẽ bị dính vào nồi hoặc bị tràn ra ngoài, hoặc thiết bị sẽ phát báo động dài.

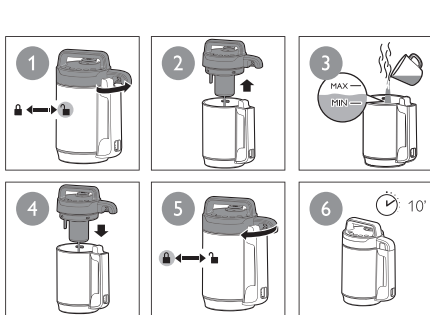
Sau khi chế biến:

- Ngắt kết nối nguồn điện trước khi thực hiện các thao tác khác.
- Để tránh bị bỏng hơi, giữ một khoảng cách nhất định với máy làm sữa đậu nành trước khi xoay nắp bộ phận trên cùng ra.
- Cẩn thận với lưỡi cắt trên bộ phận trên cùng, không để lưỡi cắt phải chạm hoặc người khác.
- Trước khi vệ sinh hoặc tháo thiết bị, hãy rút dây điện ra khỏi ổ cắm.
- Để tránh chấp mạch hoặc sốc điện, không sử dụng nước để rửa phía bên ngoài bộ phận nổi hoặc bộ phận trên cùng (bao gồm tay cầm bộ phận trên cùng, bảng điều khiển, phích cắm phía trên, đầu nổi phích cắm phía trên và đầu nổi dây điện) và để chúng cách xa nơi có nước bị rò hoặc bắn tung tóe.
- Để tránh chấp mạch hoặc sốc điện, không nhúng phần đế của bộ phận nổi vào nước vì có lỗ thoát nhiệt ở đây; nếu làm như vậy nước sẽ rò rỉ vào các bộ phận điện tử qua lỗ thoát nhiệt.
- Sử dụng lỗ vệ sóng để làm nóng sữa đậu nành lạnh. Không sử dụng thiết bị này để làm nóng sữa vì nguyên liệu sẽ dính vào mặt trong của nồi.
- Một số loại thức ăn có thể làm phai màu cốc biến bảo tràn. Điều này hoàn toàn bình thường.
- Bảo quản dây điện tại nơi khô ráo và mát mẻ.
- Để tránh bị sốc điện, không sử dụng dây điện để nối với các thiết bị khác.

Điện từ trường (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến mức phơi nhiễm điện từ trường.

Làm sạch thiết bị trước khi sử dụng lần đầu



Phương pháp 1

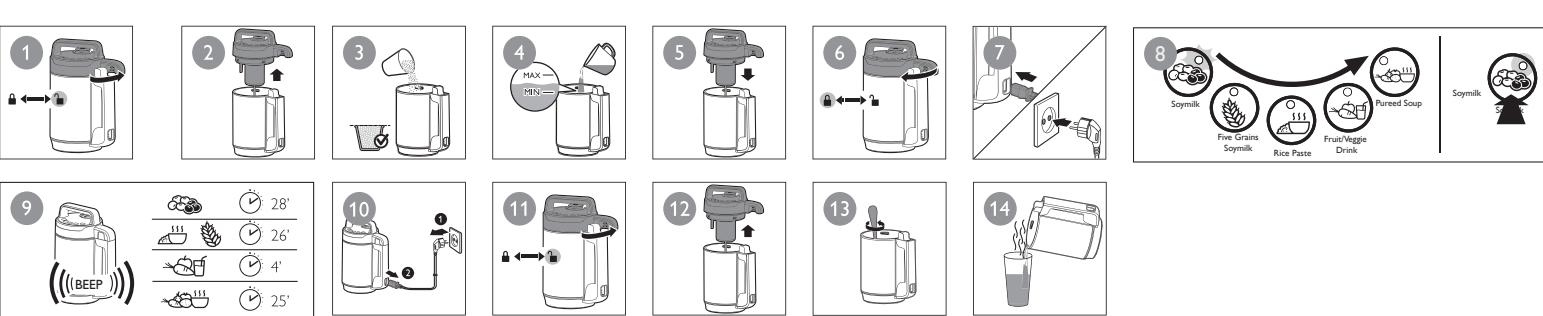
- Rót nước sôi vào nồi, đặt bộ phận trên cùng lên nồi, sau đó ngâm trong 10 phút. (Hình 1-6)
- Làm sạch thiết bị (xem mục "Làm sạch thiết bị").



Phương pháp 2

- Thực hiện theo hướng dẫn chế biến sữa đậu nành.
- Rót sữa đậu nành ra sau khi hoàn thành (Hình 7-12), sau đó làm sạch thiết bị (xem mục "Làm sạch thiết bị").

Sử dụng thiết bị



Cảnh báo

- Nếu bạn muốn hủy bỏ một chức năng sau khi đã chọn, không xoay và nhấc bộ phận trên cùng ra để tránh bị bỏng mặt. Bạn có thể rút phích cắm điện, cắm lại và sau đó chọn một chức năng khác. Nếu thiết bị đã chế biến quá 3 phút, hãy đảm bảo lấy hết nguyên liệu ra rồi thay nguyên liệu và nước trước khi khởi động lại chức năng mới.

Mẹo

- Trong vòng 3 giây sau khi đã chọn chức năng hiện tại, bạn có thể chọn lại chức năng mới bằng cách bấm trực tiếp nút chức năng mới.

- Đong nguyên liệu như hướng dẫn. Bạn có thể điều chỉnh liều lượng cho phù hợp với khẩu vị của bạn. Không điều chỉnh liều lượng một cách đột ngột.
- Dành cho 2-4 người.

- Vệ sinh cốc định lượng đi kèm và đổ dự phòng.

- Để kéo dài tuổi thọ lưỡi cắt, ngâm hạt đậu nành (8-9 giờ vào mùa thu và mùa xuân, 6-7 giờ vào mùa hè và 9-10 giờ vào mùa đông) và rửa thật kỹ trước khi chế biến.

- Cho hạt đậu nành dần đều vào đáy nồi. (Hình 3)

- Rót nước vào nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng **MAX** (chỉ báo mức tối đa) và **MIN** (chỉ báo mức tối thiểu). (Hình 4)

- Đặt bộ phận trên cùng vào nồi và xoay để đóng chặt bộ phận trên cùng. Đảm bảo rằng phích cắm phía trên được lắp chính xác vào đầu nổi. (Hình 5-6)

- Cắm dây điện và nối với nguồn điện. (Hình 7)
- Đảm bảo sắc nháp nháy theo chu kỳ để cho biết đã kết nối với nguồn điện. (Hình 8)

- Chọn chức năng mong muốn.
- Đèn chỉ báo chức năng đã chọn sáng lên và thiết bị phát âm thanh một lần. (Hình 8)

- 5 giây sau khi chọn chức năng, thiết bị phát âm thanh một lần và bắt đầu chế biến. (Hình 9)
- Với **Soy milk** (sữa đậu nành), bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bip sau khoảng 28 phút và quá trình chế biến hoàn tất.

- Với **Rice Paste** (bột nhão gạo) và **Five Grains Soy milk** (sữa đậu nành ngũ cốc), bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bip sau khoảng 26 phút và quá trình chế biến hoàn tất.
- Với **Fruit/Veggie Drink** (nước trái cây/rau), bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bip sau khoảng 4 phút và quá trình chế biến hoàn tất.

- Với **Pureed Soup** (xúp nhuyễn), bạn sẽ nghe thấy 6 tiếng bip sau khoảng 25 phút và quá trình chế biến hoàn tất.

Ghi chú

- Tất cả các chức năng, từ **Fruit/Veggie Drink** (nước trái cây/rau), đều được giữ ở chế độ giữ ấm trong một giờ sau khi đã hoàn tất. Đèn chỉ báo cho nút chức năng sáng lên ở chế độ giữ ấm.
- Với **Five Grains Soy milk** (sữa đậu nành ngũ cốc), **Rice Paste** (bột nhão gạo) và **Pureed Soup** (xúp nhuyễn), thiết bị khuấy nguyên liệu liên tục ở chế độ giữ ấm và quá trình chế biến đã hoàn tất. Bạn có thể rút phích cắm của thiết bị bất kỳ lúc nào và nguyên liệu sẵn sàng để dùng.

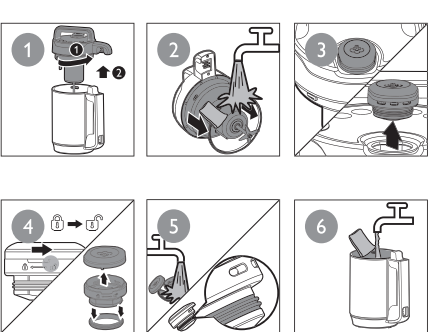
- Sau khi chế biến, ngắt kết nối nguồn điện. Giữ chặt tay cầm của nồi bằng một tay, sau đó xoay và nhấc bộ phận trên cùng bằng tay kia. (Hình 10-12).

- Khuấy nguyên liệu thật kỹ. (Hình 13) Sau đó, rót nguyên liệu trực tiếp vào ly uống, và đổ uống ngay để sẵn sàng để dùng. (Hình 14) Không cần lọc. Bạn có thể thêm và khuấy một chút đường trước khi uống.

Mẹo

- Sau khi chế biến, hãy dùng ngay để tránh bị oxy hóa.
- Đợi khoảng 20 phút trở lên cho đến khi thiết bị thông hơi, nắp phía dưới và vòng đệm bằng nước. (Hình 3-5)

Làm sạch



Ghi chú

- Ngắt kết nối nguồn điện và rút dây điện trước khi vệ sinh hoặc tháo thiết bị.
- Không nhúng bộ phận trên cùng vào nước.
- Để tránh bị bỏng, không chạm vào bộ phận trên cùng, nắp lỗ thông hơi, mặt bên trong của nồi trước khi chúng nguội xuống.
- Cẩn thận với lưỡi cắt trong quá trình làm sạch để tránh cắt phải chính bạn và người khác.

- Xoay và nhấc bộ phận trên cùng. (Hình 1)

- Dùng nước rửa phần phía dưới của bộ phận trên cùng, cầm biến bảo tràn, lưỡi cắt và mặt trong của nồi. Sử dụng miếng làm sạch để loại bỏ chất cặn. (Hình 2)

- Tháo và làm sạch vòng đệm bộ phận trên cùng. (Hình 2)

- Tháo và làm sạch nắp phía trên của lỗ thông hơi, nắp phía dưới và vòng đệm bằng nước. (Hình 3-5)

- Sử dụng miếng làm sạch và nước để làm sạch mặt bên trong của nồi. (Hình 6)

- Dùng khăn khô để lau tay cầm bộ phận trên cùng, bảng điều khiển và đầu nổi dây điện. Lau sạch mặt ngoài của nồi bằng khăn ẩm.

Mẹo

- Làm sạch thiết bị ngay sau khi sử dụng.
- Đảm bảo lắp đúng cách vòng đệm của bộ phận trên cùng và vòng đệm lỗ thông hơi trở lại bộ phận trên cùng và của thông hơi một cách tương ứng sau khi làm sạch. Cảnh vòng đệm phải trở ra phía ngoài. (Hình 5 và 7)
- Nếu nắp lỗ thông hơi, vòng đệm lỗ thông hơi hoặc vòng đệm bộ phận trên cùng bị hỏng hoặc mất, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại quốc gia của bạn để mua các bộ phận mới.

Thông tin sản phẩm

Công suất mô-tơ: 140 W
Công suất làm nóng: 850 W
Kích thước (Dài x Rộng x Cao):

- Máy làm sữa đậu nành: 215 x 150 x 300 mm
- Vỏ hộp: 225 x 225 x 345 mm

Trọng lượng

- Trọng lượng thực: 2,0 kg
- Tổng trọng lượng: 2,6 kg

900–1100 ml (cho 2-4 người)

Để biết thêm thông tin về tần số và điện áp định mức, vui lòng tham khảo bảng trên sản phẩm. Thông tin sản phẩm có thể được thay đổi mà không có sự thông báo trước.

Khắc phục sự cố

Chương này tóm tắt các sự cố thường gặp phải với thiết bị này. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề sau khi tham khảo thông tin dưới đây, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại nước bạn.

Sự cố	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Đèn chỉ báo không sáng lên.	Nút cảm phía trên không được cắm chính xác. Có nước trong bộ phận trên cùng hoặc đèn chỉ báo bị hỏng.	Đảm bảo rằng bộ phận trên cùng được đặt vào nổi chính xác. Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Đèn chỉ báo sáng lên nhưng thiết bị không hoạt động.	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Quá trình chế biến không đúng lại.	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Các nút không phản hồi hoặc không hoạt động.	Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.
Hạt đậu hoặc gạo không được xay kỹ.	Điện áp quá thấp. Cho quá nhiều hạt đậu.	Hãy sử dụng bộ ổn áp nguồn điện gia đình. Cho lượng thích hợp hạt đậu, đảm bảo rằng mức nước nằm trong khoảng MAX (chỉ báo mức tối đa) và MIN (chỉ báo mức tối thiểu).
Sử dụng thiết bị liên tục.	Đội khoảng 20 phút hoặc lâu hơn cho lần sử dụng tiếp theo.	
Thiết bị bị hỏng.	Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips.	
Chọn sai chức năng.	Hãy chọn đúng chức năng.	
Thêm quá nhiều nguyên liệu.	Cho lượng thích hợp hạt đậu, đảm bảo rằng mức nước nằm trong khoảng MAX (chỉ báo mức tối đa) và MIN (chỉ báo mức tối thiểu).	
Lượng nước được thêm vào dưới mức MIN (chỉ báo mức tối thiểu) hoặc quá mức MAX (chỉ báo mức tối đa).	Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng MAX (chỉ báo mức tối đa) và MIN (chỉ báo mức tối thiểu).	
Thiết bị bị tràn hoặc phát âm thanh đồng thời tắt cả các đèn chỉ báo đều nhấp nháy.	Thiết bị bị hỏng. Cầm biến bảo tràn không được làm sạch. Lỗ thông hơi bị tắc. Đun lại sữa đậu nành hoặc các loại thực phẩm chất lỏng khác.	Làm sạch cốc biến bảo tràn. Thêm nước ấm ở nhiệt độ môi trường. Vệ sinh lỗ thông hơi. Sử dụng thiết bị một cách chính xác.
Thời gian chế biến sữa đậu nành lâu hơn so với hướng dẫn. Các chức năng khác hoạt động bình thường.	Nhiệt độ nước quá thấp.	Thêm nước ấm ở nhiệt độ môi trường.
Thức ăn bị cháy.	Chọn sai chức năng. Cho vào không đủ nước. Thêm quá nhiều nguyên liệu.	Hãy chọn đúng chức năng. Làm sạch mặt bên trong của nồi. Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng MAX (chỉ báo mức tối đa) và MIN (chỉ báo mức tối thiểu). Cho lượng thích hợp hạt đậu, đảm bảo rằng mức nước nằm trong khoảng MAX (chỉ báo mức tối đa) và MIN (chỉ báo mức tối thiểu).
Sữa đậu nành không sôi hoàn toàn.	Thêm quá nhiều nước hoặc nguyên liệu. Thiết bị bị hỏng. Mực nước biến tại vùng của bạn quá cao.	• Cho lượng thích hợp hạt đậu, đảm bảo rằng mức nước nằm trong mức "Sử dụng thiết bị". • Đảm bảo rằng mực nước nằm trong khoảng MAX (chỉ báo mức tối đa) và MIN (chỉ báo mức tối thiểu). Hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips. Chỉ có thể sử dụng thiết bị này ở những vùng có độ cao không quá 2000m so với mực nước biển.

i Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn gặp trục trặc, cần dịch vụ hoặc thông tin, vui lòng truy cập www.philips.com/support hoặc liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của Philips tại quốc gia của bạn.

Tái chế

Không vứt thiết bị cùng chung với rác thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó mà hãy đem thiết bị đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như vậy sẽ giúp bảo vệ môi trường.