

## TẬP ĐOÀN HẢI ÂU

ĐIỆN MÁY | ĐIỆN LẠNH | BẾP CÔNG NGHIỆP

CÔNG TY CỔ PHẦN TẬP ĐOÀN HẢI ÂU  
72 Miếu Đầm, Mễ Trì, Nam Từ Liêm, Hà Nội

HaiAu.com

MST 0105294967

1900 1772

HaiAu@HaiAu.com



## HDSD MÁY LÀM KEM TƯƠI CAO CẤP HẢI ÂU HAK 322P 323P 325P

SẢN PHẨM MÁY LÀM KEM TƯƠI HẢI ÂU  
ĐƯỢC SẢN XUẤT THEO CÔNG NGHỆ LÀM LẠNH  
TIỀN TIẾN QUỐC TẾ.

ĐẠT CHỨNG NHẬN ISO 9001:2015 VÀ CE MARKING

# MÁY LÀM KEM TƯƠI CAO CẤP HẢI ÂU

## SẢN PHẨM CHẤT LƯỢNG CAO

DÒNG SẢN PHẨM MÁY LÀM KEM TƯƠI CAO CẤP NHẤT TỪ  
TẬP ĐOÀN HẢI ÂU, LÀ NIỀM TƯ HÀO CỦA TẬP ĐOÀN.  
CHIẾM TRỌN NIỀM TIN KHÁCH HÀNG TỪ NĂM 2011.

Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và làm theo  
hướng dẫn về cài đặt, điều chỉnh, vận hành máy.

## DANH MỤC

1	Dữ liệu kỹ thuật chính .....	1
2	Sơ đồ cấu trúc cơ bản .....	3
3	Sơ đồ bảng điều khiển .....	5
4	Lưu ý .....	6
5	An toàn sử dụng .....	8
6	Nguyên liệu làm kem .....	9
7	Vệ sinh .....	9
8	Vận hành máy .....	10
9	Bảo trì hàng ngày .....	13
10	Bảo hành .....	13
	<i>Mẫu tham khảo</i>	
11	Xử lý sự cố .....	14

Cảm ơn Quý khách đã lựa chọn Máy làm kem tươi Hải Âu. Sản phẩm Máy làm kem tươi Hải Âu được sản xuất theo công nghệ làm lạnh tiên tiến quốc tế, đạt chứng nhận ISO 9001:2015 và CE Marking, máy nén khí thương hiệu nổi tiếng và các thành phần làm lạnh chất lượng.

Sản phẩm có thể được sử dụng trong các quán bar, quán cafe, trà sữa, cửa hàng thức ăn nhanh, khách sạn, trường học.... Máy làm kem tươi Hải Âu cần được vận hành bởi đội ngũ nhân viên đã qua đào tạo và hướng dẫn.

## DỮ LIỆU KỸ THUẬT CHÍNH

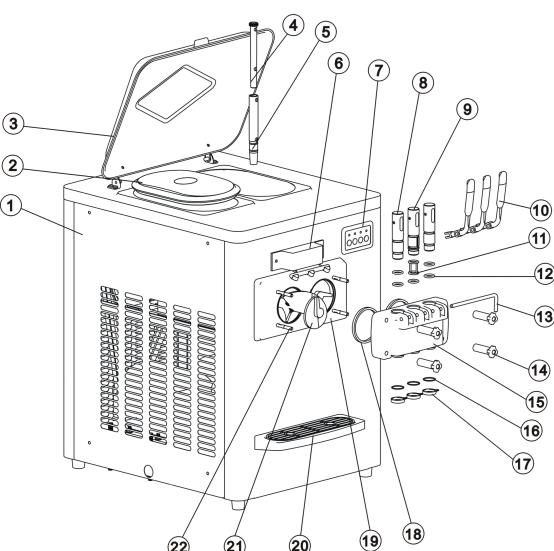
Model	Điện áp	Công suất (kW)	Gas lạnh	Sản lượng (L/h)	Kích thước (mm)
HAK 322P	220V/50Hz (60Hz)	1.7	R404a	( 18~25L )	520x745x770
HAK 323P	220V/50Hz (60Hz)	2.6	R404a	( 25~30L )	520x745x1435
HAK 325P	220V/50Hz (60Hz)	2x1.7	R404a	( 32~40L )	655x865x1480

### Lưu ý

\* Sản lượng đạt tiêu chuẩn khi nhiệt độ môi trường là 25°C và nhiệt độ của nguyên liệu là 7°C.

\* Model HAK 322P có chức năng bảo quản nguyên liệu qua đêm.

Models HAK 323P, HAK 325P có chức năng bảo quản nguyên liệu qua đêm, có hệ thống làm lạnh độc lập để bảo quản nguyên liệu.



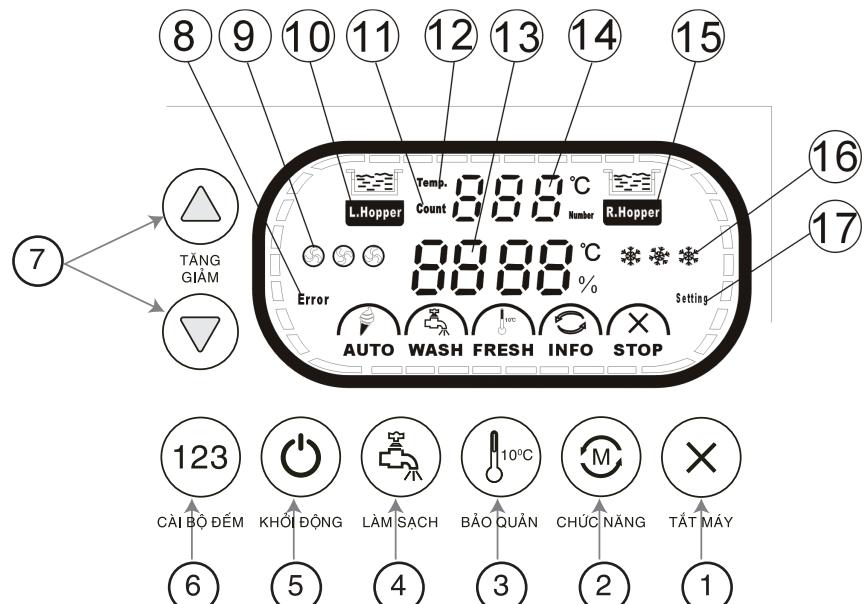
Hình 1

Máy có cấu trúc chắc chắn, vững chãi. Hệ thống linh kiện với nhiều chi tiết làm bằng INOX 304.

## SƠ ĐỒ CẤU TRÚC CƠ BẢN (HÌNH.2)

(1) Thân máy	(9) Ống ngoài	(17) Khuôn hình kem
(2) Nắp đậy khoang liệu trong	(10) Tay cầm gạt lấy kem	(18) Gioăng trục khuấy
(3) Nắp dây khoang liệu ngoài	(11) (12) Gioăng, phót	(19) Ốp Inox trang trí
(4) (5) Ống dẫn liệu + khí	(13) Chốt tay cầm	(20) Khay hứng kem
(6) Công tắc cầm gạt lấy kem	(14) Ốc mặt	(21) Trục khuấy
(7) Bảng điều khiển	(15) Mặt ra liệu	(22) Bu lông cố định mặt máy
(8) Trục pít tông	(16) Gioăng đệm	

## BẢNG ĐIỀU KHIỂN (HÌNH 2)



Hình 2

- ① **TẮT MÁY** Nhấn nút số (1) máy sẽ dừng hoạt động.
- ② **CHỨC NĂNG** Nhấn nút số (2), vị trí số (14) thể hiện nhiệt độ của ngăn chứa, vị trí số (13) thể hiện trạng thái hiện tại của hồn hợp làm kem.
- ③ **BẢO QUẢN** Nhấn nút số (3), máy sẽ ở trạng thái làm mát ngăn chứa và khoang lạnh. Vị trí số (14) thể hiện nhiệt độ của ngăn chứa, vị trí số (13) thể hiện nhiệt độ của khoang lạnh.
- ④ **LÀM SẠCH** Nhấn nút số (4), hồn hợp làm kem sẽ được khuấy ra, không làm lạnh.
- ⑤ **KHỎI ĐỘNG** Nhấn nút số (5), đèn báo số (9) sáng, máy sẽ tiến hành trộn hồn hợp khoảng 10 giây. Tiếp theo, đèn báo số (16) sáng, khoang lạnh bắt đầu làm lạnh. Dữ liệu ở vị trí số (13) thể hiện % độ cứng và số (14) thể hiện số lượng kem đã làm.

## BẢNG ĐIỀU KHIỂN (HÌNH 2)

- (12) **CÀI BỘ ĐẾM** Khi máy ở trạng thái đang làm kem, nhấn nút này trong 3 giây, vị trí số (14) sẽ hiển thị số lượng kem đã lấy sẽ trở về 0.
- (▲) **TĂNG GIẢM** Khi máy ở trạng thái đang làm kem, nhấn một trong hai nút này để điều chỉnh độ cứng. Nhấn nút mũi tên lên, độ cứng sẽ tăng lên, nhấn nút mũi tên xuống, độ cứng sẽ giảm xuống.
- 8 **ĐÈN BÁO LỖI**  
Khi máy gặp trục trặc, vị trí số (13) sẽ hiển thị mã lỗi tại thời điểm đó.
- 9 **ĐÈN BÁO TRỤC KHUẤY**  
Đèn sẽ sáng khi mô tơ trực khuấy làm việc.
- 10 **ĐÈN BÁO CẠN NGUYÊN LIỆU TRONG NGĂN CHỨA BÊN TRÁI**  
Đèn sẽ nhấp nháy khi hỗn hợp làm kem trong ngăn chứa bên trái không đủ.
- 11 **ĐÈN BÁO BỘ ĐẾM**  
Đèn sẽ sáng khi máy đang ở trạng thái sản xuất.
- 12 **ĐÈN BÁO CẠN NGUYÊN LIỆU TRONG NGĂN**  
Đèn sẽ sáng khi máy giữ trạng thái bảo quản.
- 15 **ĐÈN BÁO CẠN NGUYÊN LIỆU TRONG NGĂN CHỨA BÊN PHẢI**  
Đèn sẽ nhấp nháy khi hỗn hợp làm kem trong ngăn chứa bên phải không đủ.
- 16 **ĐÈN BÁO LÀM LẠNH**  
Đèn sẽ sáng khi máy nén đang làm việc.
- 17 **ĐÈN BÁO CÀI ĐẶT**  
Đèn sẽ sáng khi vào chế độ cài đặt.

## LƯU Ý

### MÔI TRƯỜNG

Nhiệt độ môi trường: 10°C~38°C  
Độ ẩm tương đối: 55°C~85°C

Sản phẩm chỉ nên sử dụng trong nhà. Vui lòng để máy tại vị trí thoáng mát và khô ráo, cách tường hoặc các vật dụng xung quanh tối thiểu là 80 cm. Không nên có nguồn nhiệt quá 70°C trong khu vực 500 mm xung quanh máy.

Cửa hút gió và thông gió của dàn ngưng không được để có vật cản. Với những máy có khóa bánh xe, vui lòng cài khóa bánh xe sau khi đặt máy vào vị trí sử dụng để tránh trường hợp máy di chuyển trong quá trình vận hành.

### NGUỒN ĐIỆN CHÍNH

Ổ cắm điện nên được làm theo tiêu chuẩn an toàn điện Quốc gia. Thiết bị nối đất cần được trang bị tốt, khu vực này không nên dưới 2.5 mm<sup>2</sup>. Vui lòng sử dụng các thiết bị kết nối điện cung cấp phù hợp với các tiêu chuẩn an toàn bao gồm các phương thức kết nối cũng như đường điện phù hợp với tiêu chuẩn an toàn. Đảm bảo rằng nguồn điện cung cấp được trang bị thiết bị đoản mạch và ngắn mạch. Phạm vi dao động là ±10%.

### VẬN HÀNH

Để đảm bảo an toàn, máy cần được vận hành hoặc giám sát bởi những nhân viên có đủ trình độ, những người có đủ kiến thức về thiết bị và cơ chế vận hành máy cũng như các yêu cầu đặc biệt của máy. Sản phẩm từ máy là thực phẩm dùng trực tiếp. Người sử dụng cần đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình lựa chọn nguyên liệu và sản xuất.

Quy trình vận hành cần đảm bảo vệ sinh. Các dụng cụ vệ sinh cần được sử dụng đúng cách.

## AN TOÀN KHI SỬ DỤNG

### LƯU Ý

- Một điều không thể tránh khỏi là máy sẽ bị rung trong quá trình vận chuyển. Vui lòng để máy nghỉ trong khoảng 24h trước khi vận hành.
- Tránh để máy tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng mặt trời và nguồn bức xạ nhiệt độ cao.

### CẢNH BÁO

- Để đảm bảo an toàn, máy cần được vận hành bởi những nhân viên đã được hướng dẫn, những người hiểu biết đầy đủ về những điểm đặc biệt của máy.
- Nếu máy gặp trục trặc, cần được bảo dưỡng hoặc thay thế bởi nhà sản xuất hoặc đại lý ủy quyền để tránh nguy hiểm.
- Nếu máy không sử dụng trong thời gian dài, vui lòng cắt nguồn điện, vệ sinh và lau khô các bộ phận tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu rồi bảo quản.
- Luôn giữ máy sạch sẽ, vệ sinh sạch các chất bẩn còn đọng lại trên máy.
- Không vệ sinh các bộ phận bên trong máy bằng vòi nước.
- Đối với các máy làm kem HAK 322P, HAK 323P không dùng một khoang lạnh (một bên) để làm kem hoặc sử dụng nguyên liệu làm kem trên một ngăn và sử dụng nguyên liệu khác cho ngăn còn lại (ngoại trừ máy có hệ thống làm lạnh độc lập như HAK 325P).

### NGUY HIỂM

- Không chạm vào ổ cắm điện hoặc công tắc điện khi da tay, găng tay, quần áo bị ướt.
- Không vận hành máy khi chưa được nối đất đúng cách.
- Không kiểm tra, bảo trì máy khi chưa tắt tất cả các nguồn cung cấp điện.

### VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN

- Trong quá trình vận chuyển, không được phép để máy nghiêng quá 45 độ và rung lắc mạnh.
- Máy cần được bảo quản tại nơi có nhiệt độ môi trường trong khoảng -15°C~55°C và độ ẩm không quá 85%; tránh tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng và mưa.

### NGUYÊN LIỆU LÀM KEM

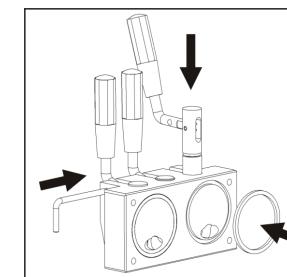
- Sử dụng bột làm kem được đóng gói đúng quy cách.
- Hỗn hợp làm kem cần được khuấy kỹ, không để vón cục để tránh tắc ống dẫn làm cho nguyên liệu không chảy xuống khoang lạnh kịp thời sẽ gây đóng băng và hỏng trực khuấy.
- Nếu hỗn hợp kem không thể chảy xuống nhanh chóng, vui lòng tháo ống dẫn và vệ sinh.
- Nhiệt độ phù hợp cho hỗn hợp làm kem 5°C~40°C.

### VỆ SINH

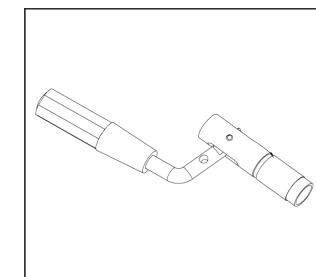
#### A. Vệ sinh trước khi vận hành

- Nối lồng 4 bu lông cố định mặt trang trí bằng cờ lê theo hướng ngược chiều kim đồng hồ và tháo ra.
- Làm sạch ngăn chứa, khoang lạnh, trực khuấy, các ống dẫn và nắp phễu bằng nước hoặc chất tẩy rửa theo tiêu chuẩn vệ sinh, bàn chải hoặc khăn rửa chén.
- Đặt trực pít tông vào khu vực chứa chất tẩy rửa như đã nêu ở trên, dùng tay đẩy kéo sục rửa 2 đến 3 lần. Tháo thanh ngang ở tay cầm, rút từng nút cắm của trực pít tông, làm sạch trực và nút cắm. Sau đó đặt chúng vào thiết bị khử trùng trong 3-5 phút và làm sạch chúng với nước. Bôi một vòng quanh miếng gioăng đệm bằng dầu. Lắp đặt trực và cài lại như cũ. (Xem Hình 3,4)

\* Lưu ý: không vệ sinh máy bằng nước nóng trên 40°C.



Hình 3



Hình 4

#### B. Vệ sinh sau khi sử dụng

- Đổ đầy nước sạch vào ngăn chứa. Ấn nút LÀM SẠCH, sau đó đèn báo hiệu làm sạch sẽ sáng, trực khuấy sẽ chạy trong khoảng 3 phút. Khi phần hỗn hợp kem trong khoang lạnh chảy ra, kéo tay cầm để xả nước. Lặp lại nhiều lần đến khi sạch.
- Vệ sinh cần gạt và khuôn kem, làm sạch trực và họng pít tông. Lắp lại các bước trong quy trình vệ sinh trước vận hành.

# VẬN HÀNH MÁY

## LÀM KEM

Kết nối nguồn điện, khi đó trên màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ của ngăn chứa và khoang lạnh (hai số đầu tiên bên trái cho ngăn chứa, 2 số bên tay phải cho khoang lạnh). Ví dụ: nếu đèn báo hiển thị 12-2 có nghĩa là nhiệt độ ngăn chứa là 12°C, nhiệt độ khoang lạnh là -2°C.

Cho 2 ống dẫn vào ngăn chứa tương ứng

Đổ hỗn hợp làm kem vào 2 ngăn chứa. Bề mặt hỗn hợp không được cao hơn lỗ trên cùng của ống dẫn liệu. Vít ống bên ngoài làm cho các lỗ trên cùng của ống bên trong và ống bên ngoài vào cùng vị trí. Sau đó các lỗ dưới cùng hoàn toàn mở. Hỗn hợp làm kem có thể đi đến khoang lạnh thông qua các lỗ dưới cùng.

Khi hỗn hợp làm kem chảy vào khoang lạnh, sau 3 phút, ấn nút KHỎI ĐỘNG và mô tơ trực khuấy bắt đầu làm việc. Sau 6 giây, máy nén khởi động và máy chuyển sang chế độ sản xuất. Tại thời điểm này, trên màn hình sẽ hiển thị tiến độ làm kem theo tỷ lệ %. Khi đèn báo FiNE (Fine), kem đã làm được, khách hàng có thể lấy kem. Gạt tay cầm để lấy kem. Tùy thuộc tốc độ xả kem, điều chỉnh ống khí bên ngoài, kiểm soát trạng thái mở của các lỗ bên dưới. Sau đó không khí cùng kem nguyên liệu được dẫn trộn vào bể làm lạnh. Tại đây sẽ tạo hiệu ứng tăng độ bông xốp, mịn mượt cho kem.

Nếu quý khách muốn dừng làm kem, hãy ấn nút TẮT MÁY, đèn khởi động sẽ tắt và máy sẽ dừng.

Ở trạng thái KHỎI ĐỘNG, khi kéo bất kỳ tay cầm nào, động cơ trực khuấy có thể được khởi động. Kem lấy ra từ hai tay cầm hai bên theo nguyên liệu từ các ngăn chứa tương ứng. Tay cầm ở giữa cho ra vị kem mix giữa 2 loại.

### Lưu ý:

*Khi một phần kem được lấy ra, nguyên liệu trong khoang lạnh sẽ giảm. Nếu lượng nguyên liệu quá ít, sẽ có tiếng ồn bất thường trong khoang lạnh, có thể dẫn đến hỏng trực khuấy. Trong trường hợp này, kiểm tra xem các ống dẫn có bị chặn hoặc không mở đầy đủ hay không.*

Khi kem đạt đến độ cứng, đèn báo sẽ hiển thị FINE và máy sẽ tự động dừng. Trong khoảng 5 phút máy sẽ tự động khởi động lại. Trong giai đoạn này, nếu cần tiếp tục làm kem, nhấn nút KHỎI ĐỘNG (hoặc kéo tay cầm lấy kem), máy sẽ bắt đầu làm kem ngay lập tức.

## THIẾT LẬP ĐỘ CỨNG CỦA KEM (KHUYẾN CÁO NGƯỜI DÙNG KHÔNG TỰ Ý CÀI ĐẶT)

Cài đặt độ cứng được chia thành 20 điểm, từ điểm 01 đến điểm 20. Con số càng lớn thì kem càng cứng.

Nhấn nút TĂNG GIẢM, đèn báo hiển thị điểm làm việc nháy, ví dụ từ 1-10 tức là độ cứng hiện tại đang cài đặt là 10. Độ cứng sẽ tăng thêm 1 nếu nhấn phím mũi tên di lên; độ cứng giảm đi 1 nếu nhấn phím mũi tên di xuống. Khi việc cài đặt hoàn thành, nếu không có phím nào được nhấn trong vòng 10s, đèn báo hiển thị SAVE và thoát. Như vậy là kết thúc quá trình cài đặt.

Nếu bạn muốn thay đổi độ cứng, hãy thay đổi sau khi máy chạy khoảng 1 phút, nếu không sẽ ảnh hưởng đến chức năng điều chỉnh độ cứng.

## CHỨC NĂNG BẢO QUẢN

Khi máy đang ở trạng thái làm việc, chức năng bảo quản nguyên liệu trên ngăn chứa là tự động, làm cho nguyên liệu trong ngăn chứa luôn ở nhiệt độ thấp và tươi.

Khi máy đang không ở trạng thái làm việc trong thời gian ngắn mà vẫn còn hỗn hợp làm kem chưa sử dụng đến, nhấn nút BẢO QUẢN, máy có thể tự động giữ nguyên liệu trên ngăn chứa và trong khoang lạnh đảm bảo tươi ngon.

## CHỨC NĂNG CẢNH BÁO NGUYÊN LIỆU

Số lượng hỗn hợp làm kem thấp.

Khi hỗn hợp làm kem trong ngăn chứa không đủ, đèn báo hiển thị -CL-, chuông báo sẽ phát ra sau 20s/lần để nhắc nhớ người dùng cho thêm nguyên liệu kịp thời. Và trạng thái làm kem của máy không bị ảnh hưởng.

Số lượng hỗn hợp kem thấp hơn một nửa.

Khi hỗn hợp làm kem thấp hơn 1 nửa, đèn báo hiển thị -CL-, chuông báo sẽ phát ra sau 20s/lần để nhắc nhớ người dùng cho thêm nguyên liệu kịp thời. Trạng thái làm kem của máy không bị ảnh hưởng. Nhưng khi hỗn hợp làm kem chạm đến đáy ngăn chứa, máy sẽ ngừng làm việc ngay lập tức và sẽ ở trạng thái khóa. Đèn KHỎI ĐỘNG sáng và màn hình hiển thị -CL-. Trong lúc đó chuông báo sẽ phát ra sau 5s/lần. Lúc đó, vui lòng bấm nút KHỎI ĐỘNG lại và máy sẽ được mở.

## VÂN HÀNH MÁY

### BỘ ĐẾM KEM VÀ ĐÈN BÁO

Khi máy đang ở trạng thái KHỎI ĐỘNG, gạt tay cầm và giá trị sẽ lên 1 đơn vị (Bộ đếm giới hạn trong khoảng 000 đến 999).

Tiếp tục nhấn KHỎI ĐỘNG trong 7 giây, đèn báo hiển thị 1-XX nhấp nháy. Tiếp tục nhấn phím KHỎI ĐỘNG một lần nữa, đèn báo hiển thị 4XXX. XXX chỉ số lượng chiếc kem đã lấy ra. (Khi đèn báo hiển thị số 999, bộ đếm sẽ tự động quay về 0, hay nói cách khác, bộ đếm sẽ khởi động lại từ đầu).

Nếu không có tác động nào lên các phím bấm trong vòng 10s, đèn báo sẽ hiện thị SAVE và thoát, giữ nguyên trạng thái hiện tại.

## BẢO TRÌ HÀNG NGÀY



### ĐƯỜNG ĐIỆN

Quý khách vui lòng tham khảo sơ đồ nối dây đính kèm máy.



### VỆ SINH ĐỊNH KỲ

Làm sạch bụi trên bình ngưng định kỳ nửa năm một lần, nếu không sẽ ảnh hưởng đến khả năng làm lạnh.



### HƯỚNG DẪN

- ① Cắt nguồn cung cấp điện vào máy.
- ② Sử dụng tua vít để mở ốc trên bảng phụ thoát khí của dàn ngưng. Sau đó di chuyển bảng này.
- ③ Vệ sinh bụi bẩn trên máy.

## BẢO HÀNH

1. Vui lòng làm theo hướng dẫn sử dụng khi vận hành máy.
2. Quý khách có thể tìm thấy giải pháp trong bảng XỬ LÝ SỰ CỐ, nếu sự cố của máy không có trong hướng dẫn khắc phục, quý khách vui lòng liên hệ với chúng tôi.

Lỗi	Lý do	Nguyên nhân	Xử lý
Lỗi điện lạnh	A. Máy nén không chạy	A. Trục trặc bộ khởi động hoặc tụ điện B. Máy nén hoặc bảng điều khiển bị hỏng. C. Điện áp quá thấp hoặc quá cao; dây điện quá nhỏ làm giảm điện áp	*A.B. Thay thế các bộ phận bị lỗi *C. Tăng công suất điện, tăng đường kính dây điện.
	B. Tắc van điện từ hoặc phin lọc.	Độ ẩm hoặc có chất liệu bên ngoài lọt vào hệ thống	* Thay thế máy sấy
	C. Rò rỉ môi chất lạnh	Hệ thống làm lạnh không được niêm phong đúng cách	*Kiểm tra phần rò rỉ và sửa chữa
	D. Van tiết lưu không điều chỉnh được	Van tiết lưu gấp sự cố	*Điều chỉnh hoặc thay thế
Đèn báo FINE, nhung kem không đủ độ cứng	A. Bảng điện hiển thị sai thông tin	A. Đường kính trục khuấy bị mở rộng. B. Điện thế quá cao C. Hỏng tụ điện động cơ khuấy)	A. Thu nhỏ đường kính ngoài của trục khuấy B.Giảm điện áp hoặc tăng độ cứng của kem C. Thay tụ động cơ
	B. Điều chỉnh độ cứng không đúng	Đặt độ cứng quá thấp	Điều chỉnh độ cứng phù hợp
Trục pít tông hoặc hộp số rò rỉ	Trục pít tông bị rò rỉ	A. Miếng đệm hoặc gioăng cao su giữa trống khuấy và trục pít tông bị hỏng B. Bu lông cố định trục pít tông không chặt hoặc lắp sai cách.	A. Thay thế gioăng đệm B. Lắp lại trục cho chặt và đúng cách
	Rò rỉ nguyên liệu trộn hoặc rò rỉ dầu từ hộp giảm tốc	Vòng đệm chữ O của hộp số bị lỗi	Thay thế các gioăng bị lỗi
Không ra kem khi gạt tay cầm	A. Hỗn hợp kem không đủ	A. Ống dẫn kem bị chặn bởi hỗn hợp kem B. Lượng hỗn hợp kem quá nhỏ trong ngăn chứa	A. Tháo ống dẫn ra vệ sinh B. Bổ sung hỗn hợp kem.
	B. Kem quá cứng	A. Quá ít đường trong nguyên liệu B. Độ cứng không được điều chỉnh đúng	A. Tăng tỷ lệ đường trong thành phần bột làm kem. B. Điều chỉnh con trỏ của bộ điều chỉnh độ cứng sang vị trí SOFT
	C. Trục khuấy không chạy	A. Moto hoặc bảng mạch điều khiển bị hỏng. B. Dây curoa bị lỏng C. Lỗi hộp số	A. Thay thế các linh kiện bị lỗi B. Điều chỉnh lại chức năng của mô tơ C. Sửa hộp số

Lỗi	Lý do	Nguyên nhân	Xử lý
Máy không chạy mà phát ra tiếng kêu BB. Màn hình hiển thị E+ số'	Máy bị lỗi, không sử dụng	A. "E1 --", bảo vệ quá dòng B. "E2 --", bảo vệ áp suất lạnh C. "E3 --", bảo vệ nguồn điện	Ngắt điện, tìm hiểu nguyên nhân sự cố theo màn hình hiển thị, khắc phục sau đó kết nối lại với nguồn điện A. Điều chỉnh độ cứng làm cho kem mềm hơn hoặc thay đổi mô tơ trục khuấy B.Tản nhiệt kém, bình ngưng bẩn, hỏng quạt hoặc công tắc áp suất C. Điện áp quá thấp hoặc nguồn điện cung cấp không đủ D.Tản nhiệt kém, bình ngưng bẩn, hỏng quạt, động cơ, rò rỉ môi chất lạnh E.F. Thay thế cảm biến
Máy hoạt động tốt nhưng có tiếng ồn BB	Máy cảnh báo tình trạng làm việc	D. "E7 --" trong vòng 40 phút sau khi làm lạnh bắt đầu, bảo vệ không thay đổi dòng điện động cơ. E. "E4", lỗi cảm biến nhiệt độ F. "E5", lỗi cảm biến nhiệt độ khoang lạnh G. "E6", lỗi bánh xe H. "CU" lỗi mất pha. I. "CE" lỗi đảo pha	G. Giảm độ cứng của kem hoặc thắt chặt dây curoa H.I.Đường dây điện không được lắp đặt đúng cách hoặc nguồn điện bị hỏng. A. Công tắc giới hạn hoạt động lâu hơn một phút. Để giải quyết vấn đề này vui

\* Vấn đề cần được xử lý bởi nhà sản xuất, đại lý ủy quyền hoặc kỹ thuật có chuyên môn