

BlueStone

Model:
BLB-6031

Hướng dẫn sử dụng Máy xay nấu đa năng



8 chương trình gồm: sinh tố, bơ hạt, cháo, súp, sữa... đáp ứng nhu cầu chế biến đa dạng.

Lưỡi dao 8 cánh bằng thép không gỉ, dễ dàng xay nhuyễn thực phẩm và an toàn cho sức khỏe.

Cối xay làm từ thủy tinh Borosilicate cao cấp, chịu nhiệt tốt hơn và bền bỉ hơn.

BlueStone

BẢO HÀNH 2 NĂM
TWO YEARS WARRANTY
Warranty
BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Hãy giữ lại Hướng Dẫn Sử Dụng vì sự an toàn của bạn.

CE EMC

- Các sản phẩm và linh kiện BlueStone hầu hết được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn CE (The European Conformity), tiêu chuẩn EMC (Electromagnetic Compatibility) về tương thích điện từ đạt yêu cầu về chất lượng và an toàn sản phẩm.
- Sản phẩm bếp từ BlueStone được kiểm tra chặt chẽ về mẫu mã, dây chuyền sản xuất và kiểm định lô hàng .
- Sản phẩm BlueStone được thiết kế theo kiểu dáng công nghiệp với màu sắc đa dạng. Dưới sự nghiên cứu và thiết kế của các chuyên viên thiết kế và kỹ thuật viên chuyên nghiệp, các sản phẩm BlueStone được thiết kế theo tiêu chuẩn quốc tế nghiêm ngặt nhằm đáp ứng được nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng.
- BlueStone luôn coi trọng việc chăm sóc khách hàng. Các sản phẩm BlueStone đều được bảo hành 2 năm.

MỤC LỤC

HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ	04
CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH	05
THÔNG TIN SẢN PHẨM	06
MÔ TẢ SẢN PHẨM	06
CẢNH BÁO AN TOÀN	07
NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT	09
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	09
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	19
CÁC LỖI THƯỜNG GẶP	21
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	24

TABLE OF CONTENTS

PRODUCT INFORMATION	27
GENERAL DISCRPTION	27
SAFETY CAUTIONS	28
GROUNDING INSTRUCTIONS	30
OPERATING MANUAL	30
CLEANING AND PRESERVATION	40
FAILURE CODE DISPLAY	42
ENVIRONMENTAL PROTECTION	45

- Tiêu chuẩn kỹ thuật nhà sản xuất có thể thay đổi mà không cần báo trước
- Manufacturer has right to replace technical standard or specification without any notice.

HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Sau khi mua sản phẩm BlueStone, khách hàng có thể đăng ký Bảo Hành Điện Tử bằng một trong những cách dưới đây:

Cách 1: Kích hoạt bằng tin nhắn SMS

1 Soạn tin nhắn theo cú pháp:

TARA (khoảng cách) Số Seri máy (khoảng cách) Họ và tên khách hàng viết không dấu

2 Gửi đến Tổng đài 6089 (cước phí 1,000đ/tin nhắn).

Tin nhắn xác nhận kích hoạt thành công sẽ được gửi lại ngay sau khi khách hàng gửi tin nhắn kích hoạt bảo hành sản phẩm.

* **Kiểm tra bảo hành:** Soạn tin nhắn gửi đến Tổng đài 6089 theo cú pháp:

TARA (khoảng cách) Số Seri máy

Cách 2: Kích hoạt bằng App trên điện thoại Smartphone

1 Tìm ứng dụng “BlueStone Care” trên AppStore (hỗ trợ từ IOS 10), GooglePlay (hỗ trợ từ Android 7.0)

Hoặc quét mã QR để tải ứng dụng:



2 Truy cập ứng dụng **BlueStone Care**, tại giao diện chính chọn mục **Kích hoạt bảo hành** và nhập thông tin theo yêu cầu bắt buộc trên màn hình.

3 Sau khi điền đầy đủ thông tin, bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký. *Hệ thống sẽ trả kết quả ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

Cách 3: Kích hoạt trên website BlueStone

1 Truy cập vào trang website www.bluestone.com.vn

2 Chọn mục **Hỗ trợ & Bảo hành** trên thanh công cụ.

3 Tìm và chọn mục **Đăng ký bảo hành điện tử**.

4 Sau khi điền đầy đủ thông tin, bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký.

*Cửa sổ xác nhận kích hoạt thành công sẽ hiện ra ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

Thắc mắc vui lòng liên hệ Trung Tâm Bảo Hành BlueStone để được hỗ trợ:



Tổng đài hỗ trợ khách hàng: 1800.54.54.94



Email: 1800545494@tara.com.vn

CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH

Ngoài phạm vi bảo hành

Sản phẩm ngoài phạm vi bảo hành trong các trường hợp sau:

- Sản phẩm hết hạn bảo hành.
- Sản phẩm bị hư hỏng do lắp đặt, sử dụng không đúng theo hướng dẫn của Nhà sản xuất; hoặc do sử dụng không đúng điện áp, sử dụng nguồn nước bị ô nhiễm, dơ bẩn; hoặc do bị côn trùng (kiến, chuột, gián,...) xâm nhập vào.
- Sản phẩm hư hỏng do thiên tai hoặc trường hợp bất khả kháng: hỏa hoạn, lụt bão, sét đánh, động đất,... Các nguyên nhân cơ học, sinh học, hóa học khác trong quá trình vận chuyển và sử dụng.
- Sản phẩm sử dụng không đúng mục đích như thiết kế ban đầu của Nhà sản xuất.
- Sản phẩm hư hỏng do sử dụng cho mục đích kinh doanh như buôn bán, giặt ủi, nhà hàng, công xưởng,... Nhà sản xuất có quyền từ chối bảo hành đối với các trường hợp trên
- Các linh phụ kiện kèm theo hư hỏng do hao mòn, rách/nứt/ bể theo thời gian như: dây cáp, dây nối, bộ điều khiển, túi máy hút bụi, lọc mùi, lưới dao, roong, nhôm máy, ly, lõi lọc nước,...
- Sản phẩm sẽ không được bảo hành pin trong suốt quá trình mua và sử dụng
- Sản phẩm không còn số seri của Nhà sản xuất hoặc số seri, mã vạch không còn thể hiện rõ hoặc có dấu hiệu thay đổi như: dán lại, cạo sửa, bong tróc,...
- Sản phẩm hư hỏng do khách hàng tự ý sửa chữa, tháo lắp hoặc có sự can thiệp bởi bên thứ 3 không thuộc hệ thống bảo hành ủy quyền của BlueStone.

Bảo hành tại nhà

Áp dụng cho các sản phẩm: **Bếp từ âm, Máy hút mùi**

Tổng đài hỗ trợ khách hàng: **1800.54.54.94**

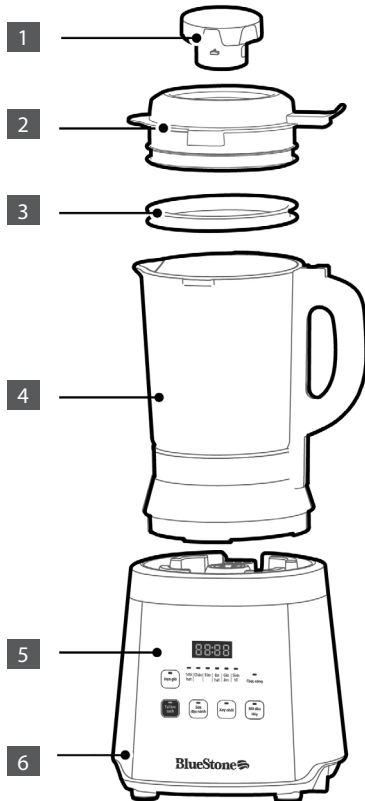
- Bảo hành miễn phí tại nhà trong phạm vi 50 km tính từ địa chỉ của Trung tâm bảo hành BlueStone gần nhất.
- Trong trường hợp vượt quá 50 km, dịch vụ tại nhà sẽ được thực hiện dựa trên sự thỏa thuận giữa Trung tâm bảo hành với khách hàng.
- Để đăng ký bảo hành, Quý khách vui lòng đăng ký tại Tổng đài: 1800.54.54.94 hoặc Email: 1800545494@tara.com.vn
- Kỹ Thuật Viên sẽ liên hệ Quý Khách hàng trong vòng 24 giờ để hẹn thời gian xử lý tại nhà.
- Các sản phẩm không áp dụng chính sách bảo hành tận nhà, Quý khách vui lòng mang sản phẩm đến các Trạm Bảo hành ủy quyền BlueStone trên toàn quốc.

THÔNG TIN SẢN PHẨM

Thông số kỹ thuật

Model	Hiệu điện thế	Công suất gia nhiệt	Công suất xay	Dung tích
BLB-6031	(220 - 240) V ~ 50 Hz	800 W	800 W	1.75 L

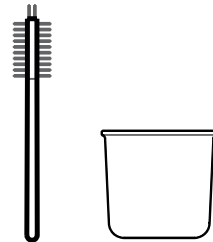
MÔ TẢ SẢN PHẨM



1	Nắp tiếp thực phẩm
2	Nắp cối
3	Ron nắp
4	Cối thủy tinh
5	Bảng điều khiển
6	Thân máy

Phụ kiện đi kèm

Chổi vệ sinh
Cốc đong



CẢNH BÁO AN TOÀN

Để đảm bảo an toàn và tránh những rủi ro có thể xảy ra khi vận hành sai, người dùng vui lòng tuân thủ các cảnh báo an toàn sau đây:

Cảnh báo

- Trước khi vận hành máy, đảm bảo nắp cối và nắp tiếp thực phẩm đã được đóng đúng cách.
- Trong quá trình máy hoạt động, tuyệt đối không được tự ý mở nắp.
- Cảnh thận với hơi nóng và cối thủy tinh trong và sau khi nấu các thực phẩm vì có thể gây bỏng.
- Không cho nước thấm vào phần thân máy và phần dưới của cối thủy tinh, các điểm kết nối điện và bộ phận gắn phích cắm

Chú ý

- Sản phẩm này chỉ thích hợp dùng trong gia đình, vui lòng không sử dụng cho mục đích khác và phải tuân thủ các chỉ dẫn của nhà sản xuất.
- Sản phẩm chỉ có thể sử dụng ở những khu vực có độ cao dưới 2000 mét so với mực nước biển.
- Sản phẩm này là thiết bị điện cấp I. Vui lòng đảm bảo rằng dây nối đất được nối đất đúng quy định trước khi sử dụng để tránh rò rỉ điện.
- Khuyến khích để sản phẩm cách xa các thiết bị nhà bếp khác khoảng 30cm. Tuyệt đối không đặt máy gần bếp nấu (bếp ga, bếp hồng ngoại, bếp điện từ,..) để tránh làm hỏng máy, hỏa hoạn và thương tích cá nhân.
- Vui lòng để sản phẩm xa tầm tay trẻ em. Khuyến khích người già, người tàn tật, người chậm phát triển trí tuệ hoặc những người chưa sử dụng sản phẩm trước đây nên sử dụng dưới sự giám sát và hướng dẫn.
- Vui lòng kiểm tra điện áp có phù hợp với thông số kỹ thuật của sản phẩm hay không ((220 - 240) V ~ 50Hz) trước khi sử dụng để tránh hư hỏng và rủi ro có thể xảy ra.
- Vui lòng cho nguyên liệu vào cối thủy tinh trước khi khởi động sản phẩm. Tuyệt đối không vận hành sản phẩm khi chưa có nguyên liệu bên trong cối thủy tinh để tránh gây hư hỏng các bộ phận, linh kiện.
- Khuyến khích sử dụng khăn vải khô để vệ sinh xung quanh thân máy và phần đế cối thủy tinh. Tuyệt đối không ngâm, rửa, tráng thân máy và phần đế cối thủy tinh bằng nước hay các chất lỏng khác để tránh rò rỉ điện, làm hỏng linh kiện điện bên trong.
- Trước khi vệ sinh cối thủy tinh, người dùng vui lòng đổ hết thực phẩm bên trong

cối thủy tinh. Sau đó, người dùng vệ sinh bên trong cối thủy tinh và phụ kiện đi kèm bằng nước sạch, rồi lau khô; trong quá trình vệ sinh, lưu ý cẩn thận các lưỡi dao bên trong vì lưỡi dao rất bén, có thể gây thương tích cá nhân.

- Tuyệt đối không sử dụng chất tẩy rửa hoặc hóa chất ăn mòn (xăng, axeton,..) để vệ sinh sản phẩm.
- Chỉ sử dụng cối thủy tinh với phần thân máy đi kèm.
- Sản phẩm có cảm biến bảo vệ quá nhiệt, vì vậy, trong trường hợp động cơ bị quá tải nghiêm trọng, sản phẩm sẽ tự động dừng lại để bảo vệ an toàn cho người dùng. Tuy nhiên, nếu sau 30 phút kể từ lúc dừng, sản phẩm vẫn không khởi động được, người dùng vui lòng gửi sản phẩm đến địa điểm bảo hành để được bảo trì, không tự ý sửa ở nhà để tránh các sự cố có thể xảy ra.
- Không để sản phẩm hoạt động quá tải, liên tục trong thời gian dài để đảm bảo độ bền và hạn chế hư hỏng sản phẩm.
- Nếu sản phẩm bị kẹt trong quá trình sử dụng, vui lòng tắt nguồn ngay lập tức, rút phích cắm điện, tháo nắp đậy và lấy các vật liệu khiến lưỡi dao bị kẹt. Sau đó, người dùng vui lòng đợi thân máy nguội hẳn thì có thể tiếp tục sử dụng bình thường.
- Không di chuyển sản phẩm hoặc chạm vào các bộ phận chuyển động khi sản phẩm đang hoạt động để tránh các thương tích cá nhân.
- Không sử dụng sản phẩm ở những bề mặt nghiêng hoặc không ổn định. Khi sử dụng sản phẩm, vui lòng để sản phẩm ở những nơi có bề mặt bằng phẳng, cố định.
- Nếu phích cắm, dây nguồn và các bộ phận khác bị hỏng hoặc có dấu hiệu bất thường, người dùng vui lòng ngừng sử dụng và gửi đến địa điểm bảo hành để thay thế, bảo trì sản phẩm, không tự ý sửa ở nhà để tránh các sự cố có thể xảy ra.
- Không sử dụng các thiết bị và phụ kiện khác không phải phụ kiện đi kèm với sản phẩm để tránh hỏa hoạn và thương tích cá nhân.
- Hãy đảm bảo rằng sản phẩm đã được tắt nguồn trước khi tháo rời, lắp ráp hoặc vận hành bất kỳ bộ phận nào.

NHỮNG HƯỚNG DẪN VỀ TIẾP ĐẤT

Để đảm bảo an toàn, các thiết bị điện nên luôn được tiếp đất. Chúng tôi khuyên người sử dụng cắm điện thiết bị vào ổ điện với hệ thống tiếp đất được lắp đặt an toàn tại nhà. Trong trường hợp có sự cố, sự tiếp đất sẽ hạn chế rủi ro chập điện, cháy nổ bằng việc dẫn điện thoát khỏi nguồn điện hiện hành. Điều đó cho thấy sự tách biệt kịp thời khỏi nguồn điện sẽ an toàn hơn cho người sử dụng. Sử dụng điện áp cao rất nguy hiểm, có thể gây cháy hoặc một vài sự cố khác gây hư hỏng cho thiết bị.

CẢNH BÁO: Dùng ổ cắm tiếp đất không đúng có thể gây sự cố chập mạch điện.

LƯU Ý:

- ▶ Nếu bạn chưa rõ về sự tiếp đất hoặc hướng dẫn về điện, hãy liên lạc với chuyên viên kỹ thuật điện hoặc kỹ sư điện.
- ▶ Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự hỏng hóc của máy hoặc bị thương đối với người sử dụng bắt nguồn từ việc sử dụng không đúng quy trình lắp đặt nguồn điện.

Dây kim loại trong dây cáp được phân biệt màu cho phù hợp với các mã sau:

Vàng sọc xanh lá = Dây Nối Đất

Xanh dương = Dây Trung Tính

Nâu = Dây Có Điện



Vì sự an toàn của bạn, sản phẩm này cần phải được nối đất.

Sản phẩm được trang bị dây nguồn có dây nối đất cần phải được nối đất đúng cách.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Lưu ý trước khi sử dụng

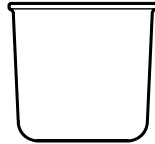
- Đối với các chế độ xay (sinh tố, xay nhồi, tự làm sạch), dung tích tối đa của cối thủy tinh là 1.75L.
- Đối với các chế độ nấu, dung tích tối đa của cối thủy tinh là 1.4L (đối với chức năng sữa đậu nành/sữa hạt) và 1.2L (đối với chức năng cháo/súp), dung tích khuyến nghị là 1L.
- Nếu máy dừng trong quá trình xay, nguyên nhân có thể là do nguyên liệu xay

vượt quá dung tích giới hạn hoặc nguyên liệu quá cứng nên động cơ chuyển sang trạng thái tự bảo vệ. Lúc này, người dùng vui lòng giảm bớt lượng nguyên liệu hoặc cắt nhỏ nguyên liệu và khởi động lại chức năng xay sau 15 phút sau khi cối thủy tinh đã nguội.

- Làm sạch và cắt các nguyên liệu thành hạt lựu với chiều dài cạnh không quá 3 cm.
- Không sử dụng cối thủy tinh để trộn, khuấy hoặc xay các nguyên liệu khô và cứng.
- Đối với chức năng nấu cháo/súp, để đảm bảo độ mềm và mùi vị của món ăn, vui lòng ngâm các nguyên liệu khô và cứng (như ngô khô, đậu đỏ, đậu xanh, lúa mạch,...) trong nước ấm trong 4 giờ trước khi nấu.

Hướng dẫn sử dụng cốc đong

Để nấu cháo/sữa đậu nành/sữa hạt, vui lòng cho 3/4 đến 1 cốc gạo hoặc 1 cốc đậu nành/hạt ngũ cốc vào cối thủy tinh, sau đó, thêm khoảng 1.2L nước. Người dùng có thể điều chỉnh độ đặc bằng cách tăng, giảm lượng nước tùy theo khẩu vị cá nhân.



Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển

- Trước khi lắp đặt, người dùng vui lòng nhìn vị trí các khớp bên dưới cối thủy tinh và phần trên của thân máy để có thể đặt khớp vị trí cối thủy tinh và thân máy dễ dàng, nhanh chóng.
- "**Sinh tố**", "**Bơ hạt**", "**Xay nhồi**", "**Tự làm sạch**" là các chế độ không gia nhiệt, do đó, cối thủy tinh sẽ không nóng lên.
- Đối với các chế độ không gia nhiệt ("**Sinh tố**", "**Bơ hạt**", "**Xay nhồi**"), trong quá trình vận hành, người dùng có thể mở nắp tiếp thực phẩm để thêm nguyên liệu, gia vị vào. Tuy nhiên, hạn chế mở nắp tiếp thực phẩm khi máy đang xay ở tốc độ cao để tránh thực phẩm bị văng ra ngoài.
- Đối với các chế độ gia nhiệt ("**Sữa đậu nành**", "**Sữa hạt**", "**Cháo**", "**Súp**", "**Giữ ấm**"), trong quá trình vận hành, tuyệt đối không được mở nắp tiếp thực phẩm để tránh bị bỏng và khét máy.
- Trong quá trình chế biến thực phẩm nóng, vui lòng không đặt các vật như vải, khăn che kín phần nắp đậy.
- Đối với chức năng giữ ấm, sau khi thực phẩm đã được đun sôi và bắt đầu đếm ngược, vui lòng không kết thúc chương trình giữa chừng. Nếu người dùng vô

tình hủy chương trình, tuyệt đối không chọn lại chức năng "**Giữ ấm**" để tiếp tục, tránh trường hợp thực phẩm nóng sôi, trào/cháy. Lúc này, người dùng nên sử dụng nồi để tiếp tục đun sôi hoặc chờ tầm 20 đến 30 phút, sau khi thực phẩm bên trong cối thủy tinh nguội hẳn thì chọn lại chức năng "**Giữ ấm**" để hâm nóng.

Chức năng	Mục đích và cách sử dụng
Bắt đầu/Hủy	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Để bắt đầu hoặc hủy chương trình đang chạy. - Cách sử dụng: Sau khi đã chọn chức năng làm việc của máy, nhấn vào nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu hoạt động. Khi máy đang hoạt động, nhấn vào nút "Bắt đầu/Hủy" để hủy chương trình đang chạy.
Chức năng	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để chọn một chức năng ở vùng chức năng của máy. - Cách sử dụng: Nhấn vào nút "Chức năng", đèn chức năng "Sữa hạt" trong vùng chức năng sẽ sáng lên. Tiếp tục nhấn vào nút "Chức năng" để chọn và dừng lại khi đèn sáng đến chức năng mong muốn.
Hẹn giờ (Tùy chỉnh)	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Chức năng hẹn giờ được sử dụng để đặt trước thời gian làm việc của máy xay nấu đa năng. Thời gian hẹn giờ đã bao gồm thời gian hoàn thành chu trình nấu. - Cách sử dụng: Chọn chức năng nấu bất kỳ (sữa đậu nành/sữa hạt/cháo/súp), sau đó nhấn nút "Hẹn giờ", thời gian được hẹn mặc định là 6 giờ, nhấn nút hẹn giờ một lần nữa để điều chỉnh thời gian, có thể điều chỉnh nhanh bằng cách nhấn và giữ nút "Hẹn giờ". - Lưu ý: Nút "Hẹn giờ" được sử dụng cho các chức năng có gia nhiệt như sữa đậu nành, sữa hạt, cháo và súp. Thời gian hẹn giờ mặc định là 6 tiếng, người dùng có thể điều chỉnh lại thời gian hẹn giờ trong khoảng từ 2 tiếng đến 12 tiếng. - Lưu ý: Nút "Hẹn giờ" đã có sẵn chức năng giữ ấm.

Tự làm sạch (Không gia nhiệt)	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Hỗ trợ làm sạch các mảng bám trên thành cối thủy tinh nhanh chóng. - Cách sử dụng: Cho 700 – 1000ml nước vào cối thủy tinh, nhấn nút "Tự làm sạch", sau đó, nhấn tiếp nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu hoạt động. Thời gian mặc định của chức năng làm sạch là 10 phút, tuy nhiên, người dùng có thể hủy chương trình khi thấy cối thủy tinh đã sạch sơ mảng bám trên thành cối bằng cách nhấn nút "Bắt đầu/Hủy".
Sữa hạt (Gia nhiệt)	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để nấu các loại sữa hạt. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu vào cối thủy tinh, nhấn nút "Chức năng" và chọn đến chế độ "Sữa hạt". Nhấn vào nút "Bắt đầu/Hủy", máy bắt đầu hoạt động. Trong quá trình vận hành, máy sẽ đun sôi nguyên liệu trước bằng cách trộn khuấy ở tốc độ thấp, giữ sôi trong thời gian dài và trộn khuấy nguyên liệu ở tốc độ cao để kết thúc quá trình vận hành. - Lưu ý: Dung tích tối đa của cối thủy tinh khi nấu sữa hạt là 1.4L.
Cháo (Gia nhiệt)	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để nấu cháo. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu vào cối thủy tinh, nhấn nút "Chức năng" và chọn đến chế độ "Cháo". Sau đó, nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu hoạt động. Trong quá trình vận hành, máy sẽ đun sôi nguyên liệu trước bằng cách trộn khuấy ở tốc độ thấp, sau đó tiếp tục đun sôi trong thời gian dài. - Chế độ này thường được sử dụng để nấu các loại cháo dinh dưỡng như cháo thịt heo bí đỏ, cháo bồ câu đậu xanh, cháo thịt bò cà rốt, cháo tôm rau cải xanh,... - Lưu ý: Dung tích tối đa của cối thủy tinh khi nấu cháo là 1.2L.
Súp (Gia nhiệt)	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để nấu súp. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu vào cối thủy tinh, nhấn nút "Chức năng" và chọn đến chế độ "Súp". Sau đó, nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu hoạt động. Trong quá trình vận hành, máy sẽ đun sôi các thành phần trước, giữ sôi trong thời gian dài và trộn khuấy thực phẩm với một khoảng thời gian nhất định ở tốc độ thấp để kết thúc quá trình vận hành. - Lưu ý: Dung tích tối đa của cối thủy tinh khi nấu súp là 1.2L.

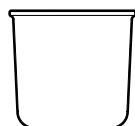
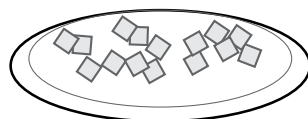
Bơ hạt (Không gia nhiệt)	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để làm bơ đậu phộng. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu vào cối thủy tinh, nhấn nút "Chức năng" và chọn đến chế độ "Bơ hạt". Sau đó, nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu hoạt động.
Giữ ấm (Gia nhiệt)	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để hâm nóng và giữ ấm thực phẩm. - Cách sử dụng: Thêm một lượng thực phẩm phù hợp vào cối thủy tinh, chọn chức năng "Giữ ấm". Sau đó, nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu hoạt động. Trong quá trình vận hành, thỉnh thoảng máy sẽ thực hiện khuấy nhẹ. Nhiệt độ cối thủy tinh sẽ duy trì khoảng 55°C. Thời gian giữ ấm khoảng 6 giờ.
Sinh tố (Không gia nhiệt)	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Được sử dụng để làm các loại sinh tố trái cây. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu vào cối thủy tinh, nhấn nút "Chức năng" và chọn đến chế độ "Sinh tố". Sau đó, nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu hoạt động. Thời gian mặc định của chức năng này là 2 phút 40 giây, tuy nhiên, người dùng có thể điều chỉnh thời gian để phù hợp hơn với từng loại trái cây và độ đặc sệt sinh tố theo sở thích bằng cách nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để kết thúc chế độ xay sinh tố khi thấy thành phẩm đã đạt được độ sệt như mong muốn.
Sữa đậu nành (Gia nhiệt)	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để nấu nhanh sữa đậu nành. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu vào cối thủy tinh, chọn chức năng "Sữa đậu nành". Sau đó, nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu hoạt động. Trong quá trình vận hành, máy sẽ đun sôi nguyên liệu trước bằng cách trộn khuấy ở tốc độ thấp, giữ sôi trong thời gian dài và trộn khuấy nguyên liệu ở tốc độ cao để kết thúc quá trình vận hành.
Xay nhồi (Không gia nhiệt)	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để xay, trộn đều thực phẩm. - Cách sử dụng: Sau khi thêm thực phẩm vào cối thủy tinh, nhấn và giữ nút "Xay nhồi", máy sẽ bắt đầu vận hành. Khi thả tay ra khỏi nút "Xay nhồi", máy sẽ dừng hoạt động.

Quy trình sử dụng sản phẩm

- Để món ăn/thức uống sau khi chế biến đảm bảo vị ngon, khuyến nghị người dùng lựa chọn chức năng tương ứng với mục đích sử dụng (ví dụ: để nấu sữa hạt, người dùng vui lòng chọn chức năng “Sữa hạt”).
- Vui lòng điều chỉnh lượng nguyên liệu, lượng nước cho vào cối thủy tinh phù hợp, không vượt quá dung tích tối đa. Cụ thể, đối với các chức năng có gia nhiệt, dung tích tối đa không quá 1.4L (sữa hạt/sữa đậu nành) và 1.2L (cháo/súp), dung tích khuyến nghị là 1L. Đối với chức năng không gia nhiệt, dung tích tối đa không quá 1.75L.
- Tuyệt đối không sử dụng máy để xay nấu các loại nguyên liệu cứng như xương tủy, xương sườn,... để tránh làm hỏng lưỡi dao và bể cối thủy tinh.
- Vui lòng loại bỏ hạt, vỏ của các nguyên liệu trước khi cho vào cối thủy tinh.
- Tuyệt đối không cho tay hoặc các vật sắc, cứng vào cối thủy tinh khi máy đang hoạt động để tránh bị thương hoặc làm hỏng máy.
- Trước khi vận hành máy, vui lòng đảm bảo cối thủy tinh, nắp tiếp thực phẩm và nắp cối đã được lắp đúng cách.
- Khi máy đang hoạt động ở các chế độ gia nhiệt, người dùng tuyệt đối không tháo nắp đậy, nắp tiếp thực phẩm và lưu ý cẩn thận với hơi nước, nước sôi trong cối thủy tinh để tránh bị bỏng.
- Đối với các chế độ không gia nhiệt, trong quá trình máy hoạt động, người dùng có thể mở nắp tiếp thực phẩm để thêm nguyên liệu, gia vị vào, tuy nhiên, người dùng lưu ý cẩn thận thực phẩm bị văng ra ngoài.
- Trong quá trình chế biến thực phẩm nóng, vui lòng không đặt các vật như vải, khăn che kín phần nắp đậy.

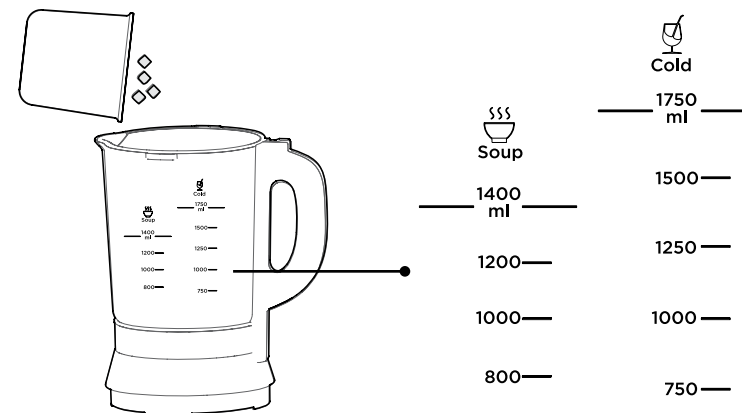
- 1 Cắt nguyên liệu thành từng miếng nhỏ có kích thước không quá 3 cm.

(Lưu ý: Cắt thật thành từng miếng nhỏ và loại bỏ gân)

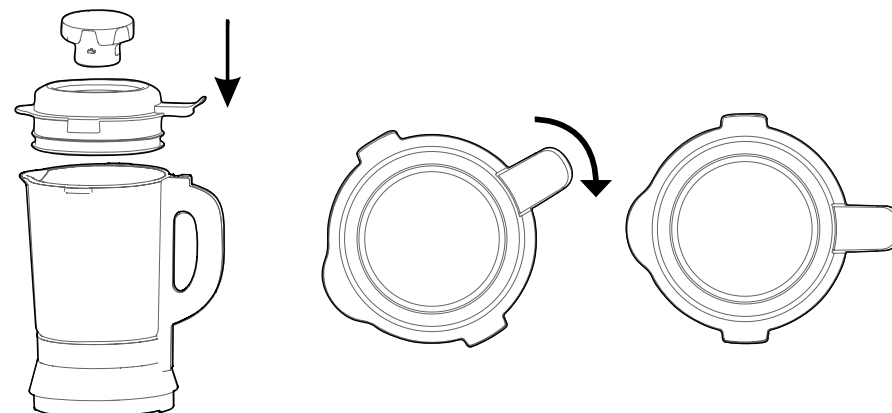


- 2 Sử dụng cốc đong để đong các nguyên liệu theo công thức và theo sở thích cá nhân của người dùng.

- 3 Đổ các nguyên liệu đã đong vào cối thủy tinh.
(Lưu ý: Kiểm tra không có vật lạ nào khác bên trong cối thủy tinh)
- 4 Thêm lượng nước thích hợp vào cối thủy tinh.

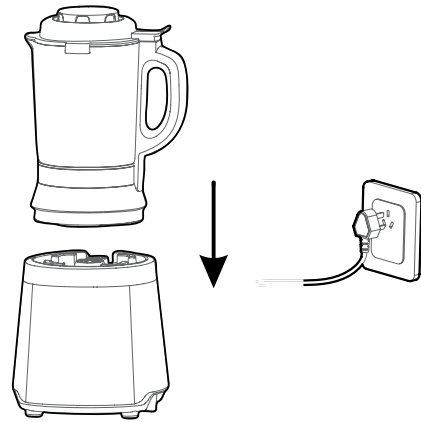


- 5 Căn chỉnh các vòng khóa ở hai bên nắp đậy với các vấu của cối thủy tinh, ấn nắp vào cối thủy tinh, sau đó xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để kích hoạt khóa an toàn (nếu nắp đậy không xoay đúng vị trí, máy sẽ không hoạt động). Sau đó, lắp và vặn kín nắp tiếp thực phẩm.



6 Đặt cối thủy tinh vào thân máy theo đúng vị trí của các khớp.

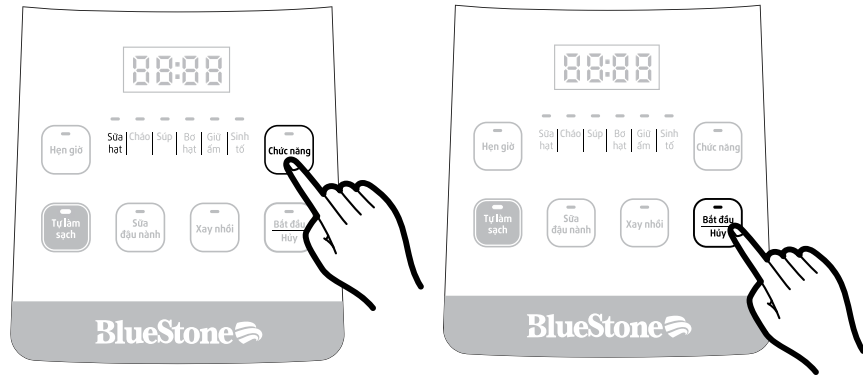
7 Cắm dây nguồn, màn hình sáng lên và hiển thị "00:00".



8 Chọn chức năng hoạt động của máy dựa theo nhu cầu.

9 Nhấn nút "**Bắt đầu/Hủy**" để bắt đầu hoạt động.

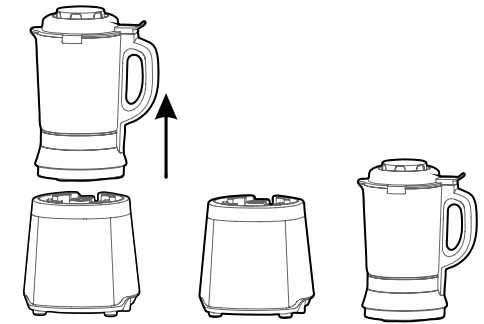
(Trong quá trình hoạt động, động cơ sẽ chuyển động nhanh, chậm hoặc ngắt quãng tùy lúc để phù hợp với từng giai đoạn xay, nấu theo cài đặt của nhà cung cấp)



10 Khi máy vận hành xong, máy sẽ trở về trạng thái chờ và kêu tiếng "bíp".

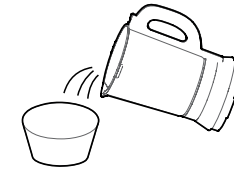
11 Rút dây nguồn, tháo cối thủy tinh và mở nắp.

(Khi mở nắp, cẩn thận hơi nước nóng để tránh bị bỏng)



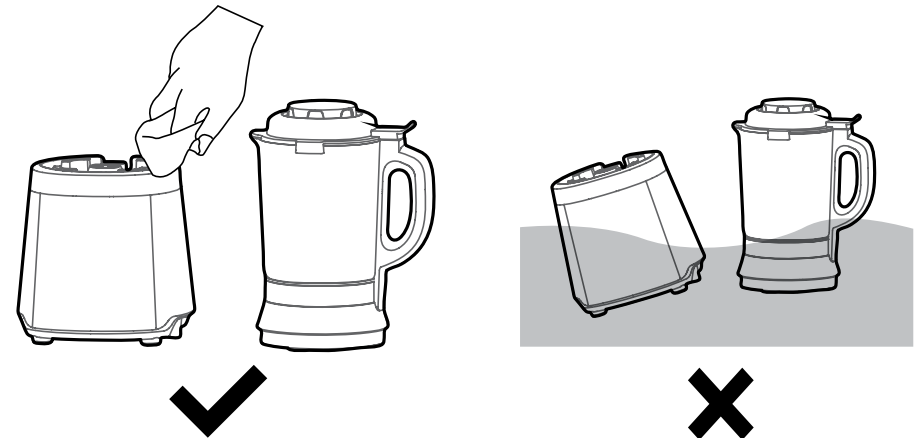
12 Đổ thực phẩm ra và thêm gia vị tùy theo khẩu vị.

(Không đổ thực phẩm lỏng quá nhanh để tránh bị tràn ra ngoài)



13 Vệ sinh bên trong cối thủy tinh và dùng khăn vải khô để lau phần thân máy bên ngoài. (Tuyệt đối không ngâm, rửa, tráng trực tiếp thân máy và đế cối thủy tinh trong nước để tránh làm hỏng linh kiện điện bên trong)

14 Lau sạch bề mặt của máy, đặt riêng thân máy và cối thủy tinh ở những nơi thoáng mát và sạch sẽ để tránh bám mùi.



Công thức tham khảo

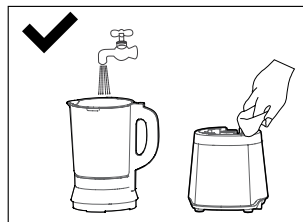
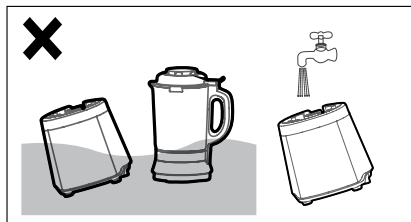
Sữa gạo Hàn Quốc	<ul style="list-style-type: none"> - Nguyên liệu: 10g gạo nếp thơm, 20g gạo tẻ, 40g hạt điều, đường tùy khẩu vị, một xíu muối. - Cách thực hiện: Rang vàng gạo nếp, gạo tẻ và hạt điều. Sau đó, cho các nguyên liệu đã rang vào cối thủy tinh, cùng 1000ml nước và một xíu muối. Chọn chức năng "Sữa hạt", nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" và chờ máy vận hành. Sau khi nấu xong, thêm đường vào theo khẩu vị và thực hiện "Xay nhồi" trong 10 giây để khuấy tan đường. - Có thể sử dụng rây để lọc mịn lại trong trường hợp người dùng không thích uống sữa còn lợn cợn.
Sữa đậu nành óc chó	<ul style="list-style-type: none"> - Nguyên liệu: 30g đậu nành (ngâm 8 đến 12 tiếng), 30g hạt óc chó đã tách vỏ (tầm 5 đến 10 hạt), đường tùy khẩu vị, một xíu muối. - Cách thực hiện: Cho đậu nành, óc chó, muối cùng 1000ml nước vào cối thủy tinh. Chọn chức năng "Sữa đậu nành", nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" và chờ máy vận hành. Sau khi nấu xong, thêm đường vào theo khẩu vị và thực hiện "Xay nhồi" trong 10 giây để khuấy tan đường. - Có thể sử dụng rây để lọc mịn lại trong trường hợp người dùng không thích uống sữa còn lợn cợn.
Sữa hạt sen hạt điều	<ul style="list-style-type: none"> - Nguyên liệu: 20g hạt sen (ngâm 8 đến 12 tiếng), 40g hạt điều (đã rang), đường tùy khẩu vị, một xíu muối. - Cách thực hiện: Cho hạt sen, hạt điều vào cối thủy tinh cùng với 1000ml nước và một xíu muối. Chọn chức năng "Sữa hạt", nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" và chờ máy vận hành. Sau khi nấu xong, thêm đường vào theo khẩu vị và thực hiện "Xay nhồi" trong 10 giây để khuấy tan đường. - Có thể sử dụng rây để lọc mịn lại trong trường hợp người dùng không thích uống sữa còn lợn cợn.

Cháo thịt băm rau chân vịt	<ul style="list-style-type: none"> - Nguyên liệu: 100g gạo tẻ, 50g thịt heo (chần qua rồi cắt khúc), 15g gừng giã nhỏ, 3 lá rau chân vịt, một xíu muối. - Cách thực hiện: Chần thịt heo và cắt miếng không quá 2cm hoặc băm nhỏ, rau chân vịt thái nhỏ, gạo tẻ vo sạch. Cho các nguyên liệu đã sơ chế vào cối thủy tinh cùng với 1000ml nước (tăng giảm tùy theo khẩu vị), một xíu muối. Chọn chức năng "Cháo", nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" và chờ máy vận hành.
Sinh tố xoài dâu tây	<ul style="list-style-type: none"> - Nguyên liệu: 1 hộp sữa chua, 10 – 15 trái dâu tây, 1 quả xoài chín cỡ vừa, 150 – 200ml sữa tươi, 2 – 3 viên đá lạnh nhỏ, đường. - Cách thực hiện: Làm sạch xoài, dâu tây. Sau đó, cắt đôi dâu tây và cắt xoài thành các miếng nhỏ. Cho các nguyên liệu vào cối thủy tinh rồi thêm sữa tươi, sữa chua và đường (tùy theo khẩu vị). Chọn chức năng "Sinh tố", nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" và chờ máy vận hành.
Bơ đậu phộng	<ul style="list-style-type: none"> - Nguyên liệu: 150gr đậu phộng, 20ml dầu oliu, 15ml mật ong, ¼ muỗng cà phê muối. - Cách thực hiện: Rang chín đậu phộng đến khi vỏ đậu chuyển sang màu nâu đỏ, sau đó, bóc vỏ đậu phộng. Tiếp đến, cho đậu phộng đã bóc vỏ vào cối thủy tinh. Chọn chức năng "Bơ hạt", nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" và chờ máy vận hành. Sau khi đậu phộng đã được xay mịn, cho dầu oliu, mật ong, muối vào cối thủy tinh và chọn chức năng "Sinh tố", nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" và chờ máy vận hành.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

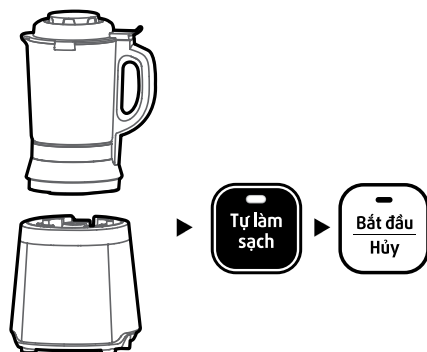
Các lưu ý

- Sau khi sử dụng sản phẩm, vui lòng rút dây nguồn và vệ sinh sạch sẽ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm để tránh bám mùi, đóng cặn.
- Đối với các chức năng gia nhiệt, người dùng vui lòng đợi cối thủy tinh nguội hẳn rồi mới bắt đầu vệ sinh để tránh bị bỏng.
- Tuyệt đối không sử dụng các chất tẩy rửa ăn mòn hoặc xăng, exeton để vệ sinh sản phẩm.
- Tuyệt đối không ngâm, rửa thân máy và cối thủy tinh trong nước hoặc xịt nước lên các bộ phận này để tránh làm hỏng máy, rò rỉ điện.



Trình tự vệ sinh

- Đối với cối thủy tinh: Sau khi sử dụng, vui lòng đổ hết thực phẩm còn sót lại ra ngoài và thêm nước vào cối thủy tinh, tiếp đến, chọn nút **“Tự làm sạch”** để làm sạch sơ các màng bám trên thành cối thủy tinh. Nếu kẹt trong cối thủy tinh bị khô lại thành mảng cứng khó lấy ra, vui lòng cho nước ấm vào cối thủy tinh và ngâm trong 30 phút đến 1 tiếng cho các màng bám mềm ra rồi sử dụng chức năng **“Tự làm sạch”**.



Lưu ý: Nếu trong cối thủy tinh có thêm các nguyên liệu như thịt, dầu mỡ,... khuyến khích sử dụng khăn rửa bát và nước rửa bát để vệ sinh thủ công.

- Đối với thân máy: Ngắt nguồn điện và lau bên ngoài thân máy bằng vải khô.
- Trong quá trình vệ sinh, vui lòng rửa bên trong cối thủy tinh và các phụ kiện bằng nước sạch và lau khô. Lưu ý cẩn thận lưỡi dao bên trong cối thủy tinh vì lưỡi dao rất bén, có thể gây thương tích cá nhân (khuyến khích đeo găng tay bảo hộ để an toàn hơn).
- Khuyến khích vệ sinh nắp đậy, vòng cao su sau khi sử dụng càng sớm càng tốt để tránh bị ố vàng.
- Nếu mặt đáy của mâm nhiệt inox (ở cối thủy tinh) không được vệ sinh kỹ, về lâu sẽ có một lớp bám dính màu nâu nhạt tích tụ. Lúc này, người dùng vui lòng cho nước ấm vào cối thủy tinh và ngâm 1 đến 2 tiếng, sau đó dùng khăn sạch/bàn chải vệ sinh nhúng giấm trắng để lau sạch với lực vừa phải dọc theo kết cấu đáy cối thủy tinh.
- Khi cất giữ và bảo quản, hãy đảm bảo rằng máy đã sạch sẽ và khô ráo, đặt ở nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp.

Bảo quản sản phẩm

- Khuyến khích sử dụng máy thường xuyên để giữ cho động cơ luôn ở tình trạng tốt.
- Nếu máy không được sử dụng trong một thời gian dài, vui lòng bảo quản ở nơi khô ráo và thoáng gió để tránh mô tơ bị han gỉ do ẩm ướt ảnh hưởng đến hiệu quả sử dụng.

CÁC LỖI THƯỜNG GẶP

Mã lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
E1 E2	<ul style="list-style-type: none"> - Thân máy hoặc đế cối thủy tinh hoặc PCB,... bị ngấm nước - Lắp cối thủy tinh và thân máy không đúng cách - Hỏng PCB, hỏng dây kết nối bên trong 	<ul style="list-style-type: none"> - Dùng khăn vải lau khô các bộ phận máy (thân máy, đế cối thủy tinh) - Thử lắp lại cối thủy tinh vào thân máy theo đúng các khớp - Nếu máy vẫn tiếp tục hiển thị mã lỗi, khuyến nghị khách hàng vui lòng gửi đến đại lý dịch vụ để bảo trì
E3	<ul style="list-style-type: none"> - Hỏng PCB, hỏng dây kết nối bên trong - Lắp cối thủy tinh và thân máy không đúng cách - Thân máy bị ngấm nước - Dây kết nối bên trong thân máy bị lỏng hoặc bị ngắt kết nối - Hỏng PCB 	<ul style="list-style-type: none"> - Dùng khăn vải lau khô các bộ phận máy (thân máy, đế cối thủy tinh) - Thử lắp lại cối thủy tinh vào thân máy theo đúng các khớp - Nếu máy vẫn tiếp tục hiển thị mã lỗi, khuyến nghị khách hàng vui lòng gửi đến đại lý dịch vụ để bảo trì
E0	<ul style="list-style-type: none"> - Hỏng bảng mạch - Các linh kiện điện bên trong máy bị ngấm nước 	<ul style="list-style-type: none"> - Dùng khăn vải lau khô các bộ phận máy (thân máy, đế cối thủy tinh) - Nếu máy vẫn tiếp tục hiển thị mã lỗi, khuyến nghị khách hàng vui lòng gửi đến đại lý dịch vụ để bảo trì

Cách khắc phục sự cố

- Nếu máy không hoạt động, vui lòng kiểm tra xem nguồn điện đã được kết nối đúng chưa, nút **"Bắt đầu/Hủy"** đã được khởi động và các phụ kiện đã được lắp đặt đúng vị trí chưa. Nếu máy vẫn không hoạt động sau các kiểm tra trên, người dùng vui lòng đem sản phẩm đến trung tâm bảo hành gần nhất.
- Khi máy xuất hiện tình trạng bất thường (tiếng ồn lớn, khói,...), người dùng lập tức ngắt kết nối nguồn điện và ngừng sử dụng máy. Sau đó, liên hệ dịch vụ chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ hoặc đem sản phẩm đến trung tâm bảo hành gần nhất để được bảo trì.

Dấu hiệu bất thường	Nguyên nhân	Giải pháp
Bị tràn	Quá nhiều hoặc quá ít nguyên liệu	Điều chỉnh lại lượng nguyên liệu phù hợp theo hướng dẫn ở mục "Lưu ý trước khi sử dụng"
	Quá nhiều hoặc quá ít nước	Điều chỉnh lại lượng nước phù hợp theo hướng dẫn ở mục "Lưu ý trước khi sử dụng"
	Lựa chọn sai chức năng	Lựa chọn chức năng tương ứng với mục đích sử dụng theo hướng dẫn ở mục "Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển"
	Lỗi từ máy	Gửi máy đến trung tâm bảo hành gần nhất để bảo trì
	Nắp chưa được đậy kín hoặc lắp chưa đúng cách	Lắp nắp cối và nắp tiếp thực phẩm đúng cách
Nguyên liệu không nóng khi máy hoạt động	Chọn sai chức năng vì chức năng này chỉ xay thức ăn mà không làm nóng thức ăn	Lựa chọn chức năng tương ứng với mục đích sử dụng theo hướng dẫn ở mục "Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển"
	Lỗi từ máy	Gửi máy đến trung tâm bảo hành gần nhất để bảo trì

Cháy	Quá nhiều nguyên liệu	Điều chỉnh lại lượng nguyên liệu phù hợp theo hướng dẫn ở mục "Lưu ý trước khi sử dụng"
	Nguyên liệu sai so với hướng dẫn	Bỏ các nguyên liệu lạ ra khỏi cối thủy tinh (như bột)
	Quá ít nước	Điều chỉnh lại lượng nước phù hợp theo hướng dẫn ở mục "Lưu ý trước khi sử dụng"
	Cối thủy tinh không được làm sạch	Làm sạch cối thủy tinh trước khi sử dụng
	Lựa chọn sai chức năng	Lựa chọn chức năng tương ứng với mục đích sử dụng theo hướng dẫn ở mục "Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển"
Không thể xay các nguyên liệu	Lỗi từ máy	Gửi máy đến trung tâm bảo hành gần nhất để bảo trì
	Quá nhiều hoặc quá ít nguyên liệu	Điều chỉnh lại lượng nguyên liệu phù hợp theo hướng dẫn ở mục "Lưu ý trước khi sử dụng"
	Quá nhiều hoặc quá ít nước	Điều chỉnh lại lượng nước phù hợp theo hướng dẫn ở mục "Lưu ý trước khi sử dụng"
	Lựa chọn sai chức năng	Lựa chọn chức năng tương ứng với mục đích sử dụng theo hướng dẫn ở mục "Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển"
Máy quá ồn	Lỗi từ máy	Gửi máy đến trung tâm bảo hành gần nhất để bảo trì
	Tiếng ồn từ động cơ	Bình thường
	Chu kì hoạt động của máy	Thỉnh thoảng có tiếng ồn là bình thường
	Tiếng ồn bất thường, động cơ bất thường	Gửi máy đến trung tâm bảo hành gần nhất để bảo trì

Bảng điều khiển " — "	Nắp đậy hoặc cối thủy tinh không được lắp đặt đúng cách	Lắp lại cối thủy tinh và nắp đậy
	Lỗi từ máy	Gửi máy đến trung tâm bảo hành gần nhất để bảo trì
Bảng điều khiển không hiện đèn	Dây nguồn không được kết nối đúng cách	Kiểm tra dây nguồn và đảm bảo rằng nó đã được kết nối đúng và có điện
	Lỗi từ máy	Gửi máy đến trung tâm bảo hành gần nhất để bảo trì
Nút nhấn không hoạt động	Máy đang hoạt động và không thể thao tác nút nhấn	Bình thường
	Có nước trên bảng điều khiển và độ nhạy của nó bị ảnh hưởng	Lau lại bảng điều khiển
	Lỗi từ máy	Gửi máy đến trung tâm bảo hành gần nhất để bảo trì
Bảng điều khiển sáng đèn nhưng máy không hoạt động	Không nhấn nút bắt đầu	Chọn lại chức năng và nhấn nút " Bắt đầu/Hủy "
	Không có nước/nguyên liệu trong cối thủy tinh nên chế độ bảo vệ quá nhiệt được kích hoạt	Vui lòng thêm nước/nguyên liệu vào cối thủy tinh và khởi động lại máy sau khi máy nguội
	Máy kêu và phát ra báo động trong quá trình hoạt động	Ngắt kết nối nguồn trước rồi kết nối lại để tiếp tục các bước hoạt động bình thường
	Lỗi từ máy	Gửi máy đến trung tâm bảo hành gần nhất để bảo trì

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



Hãy tuân thủ những quy định bảo vệ môi trường của địa phương: Đem những thiết bị điện không còn sử dụng đến trung tâm xử lý chất thải phù hợp.

BlueStone

Model:
BLB-6031

User manual Cooking Blender



8 programs including: smoothie, peanut butter, porridge, grain milk, soy milk, to meet various processing needs.

8-blade stainless steel blade, easy to puree food and safe for health.

The jar is made of highquality Borosilicate glass, better heat-resistant and more durable.



Always keep manual for your safety

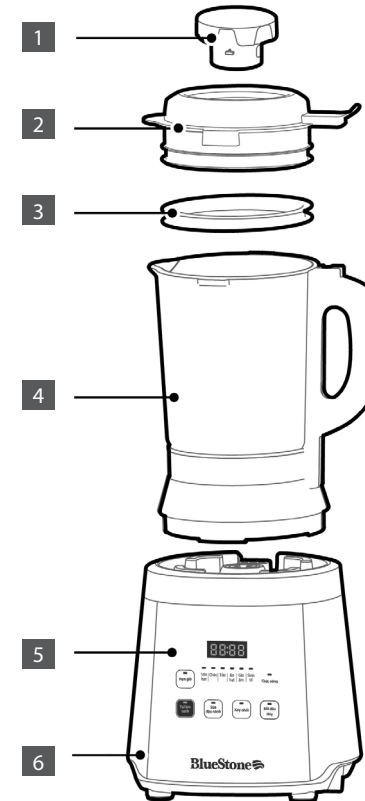
CE EMC

PRODUCT INFORMATION

Specifications

Model	Voltage	Heating power	Stirring power	Capacity cup
BLB-6031	(220 - 240) V ~ 50 Hz	800 W	800 W	1.75 L

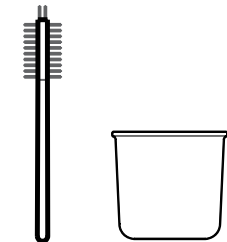
GENERAL DISCRIPTION



1	Feeding lid
2	Lid
3	Sealing ring
4	Glass jar
5	Control panel
6	Base

Accessories

Brush
Measuring cup



• Standard Compliance

BlueStone products are manufactured under the Standards and the technical rules for product safety design and testing.

BlueStone products and associated accessories intended for professional, industrial-process under CE (The European Conformity) Standard and EMC (Electromagnetic Compatibility) have been successfully tested on areas: sampling test, assembling test and lot test.

• Industrial design

BlueStone provides products with industrial design and color variations offering a broad range of possibilities for customers. Through the experienced designers and technicians, BlueStone design has highly reliable solutions so the customers are assured of quality designed systems that meet stringent industry and international compliance regulations.

• After sales service

After sales service is considered by BlueStone as a major concern for our customers. With such, we provide our BlueStone products with a 2 years guaranteed warranty that help our end user feel at ease.

SAFETY CAUTIONS

In order to ensure safety and avoid possible risks of incorrect operation, please observe the following safety warnings:

Warnings

- Before operating the machine, make sure that the lid of the jar and the feeding lid are closed properly.
- During the operation of the machine, absolutely do not open the lid arbitrarily.
- Be careful with heat and glassware during and after cooking food as it can cause burns.
- Do not allow water to seep into the body and bottom of the glass jar, the electrical connection points and the plug attachment

Notice

- The product is only suitable for household use, please do not use for other purposes and must follow the manufacturer's instructions.
- The product can only be used in areas below 2000 meters above sea level.
- This product is a class I electrical appliance. Please make sure that the ground wire is properly grounded before use to avoid electric leakage.
- It is recommended to keep the product away from other kitchen appliances about 30cm. Absolutely do not place the machine near the stove (gas stove, infrared stove, electromagnetic stove, ..) to avoid damage to the machine, fire and personal injury.
- Please keep the product out of reach of children. It is recommended that the elderly, the disabled, the mentally retarded or those who have not used the product before use it under supervision and guidance.
- Please check whether the voltage is in accordance with the product specifications (220 - 240V, 50Hz) before use to avoid possible damage and risks.
- Please put the ingredients in the blender before starting the product. Absolutely do not operate the product without materials inside the mill to avoid damage to parts and components.
- It is recommended to use a dry cloth to clean around the bottom of glass jar and the base of the blender. Do not soak, wash, or rinse the bottom of glass jar or base of the blender with water or other liquids to avoid electric leakage and damage to internal electrical components.

- Before cleaning the glass jar, please empty all the food inside the blender. After that, the user cleans the inside of the mill and its accompanying accessories with clean water, then wipes them dry. During cleaning, pay close attention to the blades inside because the blades are very sharp and can cause personal injury.
- Absolutely do not use detergents or corrosive chemicals (petrol, acetone, ..) to clean the product.
- Only use the blender with the included body.
- The product has an overheat protection sensor, so in case the motor is seriously overloaded, the product will automatically stop to protect the user's safety. However, if after 30 minutes from the time of stopping, the product still cannot start, please send the product to the warranty place for maintenance, do not arbitrarily repair it at home to avoid possible problems.
- Do not let the product operate overloaded, continuously for a long time to ensure durability and limit product damage.
- If the product gets stuck during use, please turn off the power immediately, unplug the power plug, remove the cover, and remove the materials that cause the blade to get stuck. After that, please wait for the body to cool down before you can continue to use it normally.
- Do not move the product or touch moving parts while the product is in operation to avoid personal injury.
- Do not use the product on inclined or unstable surfaces. When using the product, please leave it in a place with a flat, fixed surface.
- If the plug, power cord and other parts are damaged or show signs of abnormality, please stop using it and send it to a warranty place for product replacement and maintenance, do not repair it yourself at home. to avoid possible problems.
- Do not use devices and accessories other than those supplied with the product to avoid fire and personal injury.
- Make sure the product is powered off before disassembling, assembling or operating any part.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. It is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a receptacle wall that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only this slow juice must be provided. High voltage appliance is dangerous and may result in a fire or other accident causing appliance damage.

WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

NOTE:

If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to this product or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

Yellow and Green	=	EARTH
Blue	=	NEUTRAL
Brown	=	LIVE



For the user's safety, this slow juice must be applied following the grounding instructions as above.

OPERATING MANUAL

Notice before use

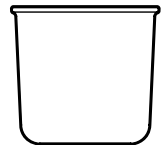
- The blender's maximum capacity for blending modes ("**Sinh tố**", "**Xay nhồi**", "**Tự làm sạch**") is 1.75L.
- The blender's maximum capacity for cooking modes is 1.4L (for "**Sữa đậu nành**", "**Sữa hạt**" functions) and 1.2L (for "**Cháo**", "**Súp**" functions), but the recommended capacity is 1L.
- If the machine stops during grinding, the cause may be that the grinding material exceeds the limit capacity or is too hard, so the motor goes into a self-protection state. At this time, please reduce the amount of ingredients or

chop the ingredients and restart the grinding function after 15 minutes after the blender has cooled down.

- Clean and cut the ingredients into pomegranate seeds with a side length of no more than 3 cm.
- Do not mix, stir, or grind dry or hard ingredients in the blender.
- For the porridge or soup cooking function, soak the dry and hard ingredients (such as dried corn, red beans, green beans, barley, etc.) in warm water for 4 hours before cooking to ensure the softness and flavor of the dish

Instructions for use measuring cup

To make porridge/soy milk/grain milk, please put 3/4 to 1 cup of rice or 1 cup of soybeans/grain in the glass jar, then add about 1.2L of water. Users can adjust the consistency by increasing or decreasing the amount of water according to personal taste.



Control panel user manual

- Before installation, please check the position of the joints below the glass jar and the upper part of the base to easily and quickly match the position of the glass jar and the base.
- "**Sinh tố**", "**Bơ hạt**", "**Xay nhồi**" and "**Tự làm sạch**" are non-heating modes, so the blender will not heat up.
- During operation, the user can open the food lid to add ingredients, materials, or other foods to the non-heating modes ("**Sinh tố**", "**Bơ hạt**", "**Xay nhồi**"). However, restrict opening the feeding lid when the machine is grinding at high speed to avoid food splashing out.
- When using heating modes ("**Sữa đậu nành**", "**Sữa hạt**", "**Cháo**", "**Súp**", "**Giữ ấm**"), do not open the feeding lid during operation to avoid burns and burning machine.
- For the keep warm function, after the food has been boiled and the countdown starts, please do not end the program halfway. If the user accidentally cancels the program, absolutely do not re-select the "**Giữ ấm**" function to continue, to avoid hot food boiling, overflowing/burning. At this time, users should use the pot to continue boiling or wait for about 20 to 30 minutes, after the food inside the glass jar has cooled down, then select the "**Giữ ấm**" function to reheat.

Function name	Purpose and usage
Bắt đầu/Hủy	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: To start or cancel the running program. - Usage: After selecting the working function of the machine, press the “Bắt đầu/Hủy” button to start the operation. While the machine is working, press the “Bắt đầu/Hủy” button to cancel the running program.
Chức năng	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to select a function in the function area of the machine. - Usage: Press the “Chức năng” button, the “Sữa hạt” function light in the function area will light up. Keep pressing the “Chức năng” button to select and stop when the light comes on to the desired function.
Hẹn giờ (Customization)	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: The “Hẹn giờ” function is used to preset the working time of the multi-cooking blender. The timer time includes the cooking cycle completion time. - Usage: Select any cooking function (soy milk/grain milk/porridge/soup), then press the “Hẹn giờ” button, the default time is 6 hours, press the timer button again to adjust the time, it can be quickly adjusted by pressing and holding the “Hẹn giờ” button. - Note: The “Hẹn giờ” button is used for heating functions such as soy milk, grain milk, porridge and soup. The default timer time is 6 hours, user can adjust the timer time from 2 hours to 12 hours. - Note: The “Hẹn giờ” button already has a keep warm function

Tự làm sạch (No heating)	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Assists in cleaning the plaque on the mill wall quickly. - Usage: Put 700 - 1000ml of water into the blender, press the “Tự làm sạch” button, then press the “Bắt đầu/Hủy” button to start the operation. The default time of the cleaning function is 10 minutes, however, the user can cancel the program when the blender is clean of plaque on the wall of the glass jar by pressing the “Bắt đầu/Hủy” button.
Sữa hạt (Heating)	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to cook grain milks. - Usage: Add ingredients to the blender, press the “Chức năng” button and select the “Sữa hạt” mode. Press the “Bắt đầu/Hủy” button, the machine starts working. During the operation, the machine will boil the ingredients first by mixing and stirring at low speed, keep boiling for a long time, and mix and stir the ingredients at high speed to finish the operation. - Note: The maximum capacity of the glass jar when cooking grain milk is 1.4L.
Cháo (Heating)	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to cook porridge. - Usage: Add ingredients to the blender, press the “Chức năng” button, and select the “Cháo” mode. Then, press the “Bắt đầu/Hủy” button to start the operation. During operation, the machine will boil the ingredients first by mixing and stirring at low speed, and then continue to boil for a long time. - This mode is often used to cook nutritious porridge such as pumpkin pork porridge, chickpea chicken porridge, carrot beef porridge, shrimp porridge with green vegetables,... - Note: The maximum capacity of the glass jar when cooking porridge is 1.2L.
Súp (Heating)	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to make soup. - Usage: Add ingredients to the blender, press the “Chức năng” button and select the “Súp” mode. Then, press the “Bắt đầu/Hủy” button to start the operation. During operation, the machine will boil the ingredients first, keep it boiling for a long time, and stir the food for a certain period of time at low speed to finish the operation. - Note: The maximum capacity of the glass jar when cooking soup is 1.2L.

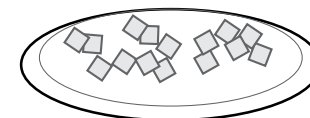
Bơ hạt (No heating)	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to make peanut butter. - Usage: Add ingredients to the blender, press the "Chức năng" button and select the "Bơ hạt" mode. Then, press the "Bắt đầu/Hủy" button to start the operation.
Giữ ấm (Heating)	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to heat and keep food warm. - Usage: Add a suitable amount of food to the blender, select the "Giữ ấm" function. Then, press the "Bắt đầu/Hủy" button to start the operation. During operation, the machine will occasionally perform gentle stirring. The glass jar temperature will remain around 55°C. The keep warm time is about 6 hours.
Sinh tố (No heating)	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to make fruit smoothies. - Usage: Add ingredients to the blender, press the "Chức năng" button, and select the "Smoothie" mode. Then, press the "Bắt đầu/Hủy" button to start the operation. The default time of this function is 2 minutes and 40 seconds; however, the user can adjust the time to better suit each fruit and smoothie consistency by pressing the "Bắt đầu/Hủy" button to end the blender mode when the finished product has reached the desired consistency.
Sữa đậu nành (Heating)	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to quickly cook soy milk. - Usage: Add ingredients to the blender, select the "Sữa đậu nành" function. Then, press the "Bắt đầu/Hủy" button to start the operation. During the operation, the machine will boil the ingredients first by mixing and stirring at low speed, keep boiling for a long time, and then mix and stir the ingredients at high speed to finish the operation.
Xay nhỏ (No heating)	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to grind and mix food. - Usage: After adding food to the blender, press and hold the "Xay nhỏ" button, the machine will start operating. When you release your hand from the "Xay nhỏ" button, the machine will stop

The process of using the product

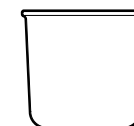
- To ensure the delicious taste of the food/drink after processing, it is recommended that users choose the function corresponding to the purpose of use (for example, to cook grain milk, please select the function "**Sữa hạt**").
- Please adjust the amount of ingredients, the amount of water put into the blender appropriately, do not exceed the maximum capacity. Specifically, for functions with heating, the maximum capacity is not more than 1.4L (grain milk/soy milk) and 1.2L (porridge/soup), the recommended capacity is 1L. For non-heat function, the maximum capacity is not more than 1.75L.
- Absolutely do not use the machine to cook hard ingredients such as bone marrow, ribs, ... to avoid damaging the blade and glass jar.
- Please remove the seeds and shells of the ingredients before putting them in the blender.
- Absolutely do not put your hands or sharp, hard objects into the blender while the machine is in operation to avoid injury or damage to the machine.
- Before operating the machine, please make sure that the blender jar, feeder cover and jar lid are properly installed.
- When the machine is operating in heating modes, users absolutely do not remove the lid, the lid to the food and pay attention to the steam and boiling water in the blender to avoid burns.
- For the non-heating modes, during the operation of the machine, the user can open the feeding lid to add ingredients and spices, however, the user should be careful that the food is splashed out.
- During the processing of hot food, please do not place objects such as cloth or towels over the lid.

- 1 Cut ingredients into small pieces no larger than 3 cm.

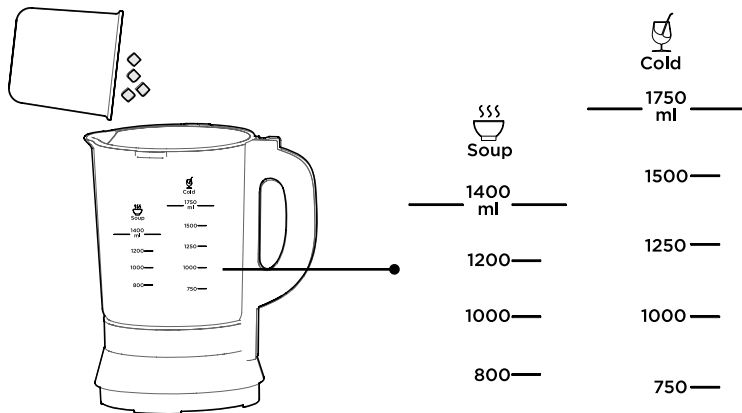
(Cut the meat into strips and remove tendons)



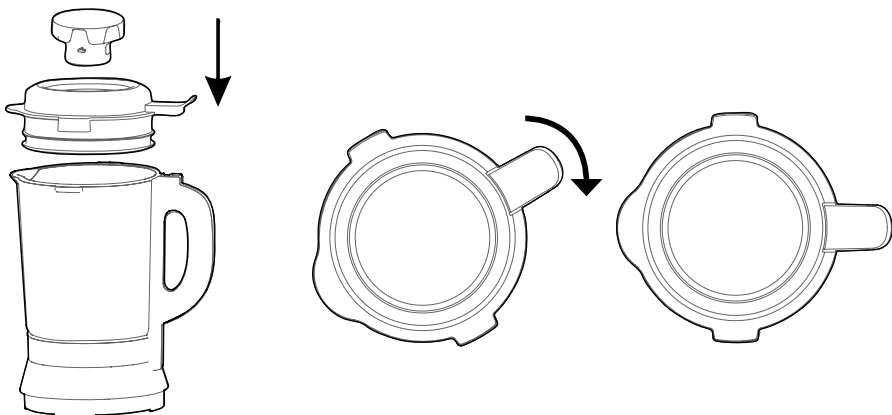
- 2 Use the measuring cup to measure ingredients according to recipes and personal preferences.



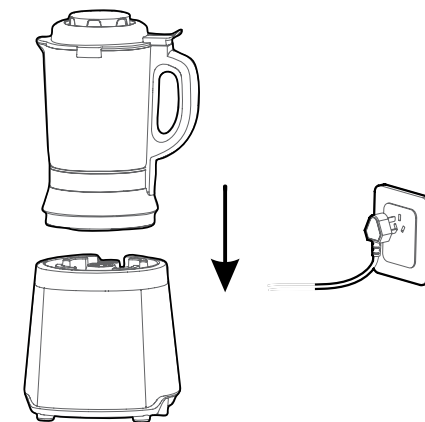
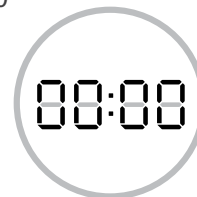
- 3 Pour the measured ingredients into the glass jar.
(Note that no other foreign matters may exist in the jar)
- 4 Add the proper amount of water to the glass jar.



- 5 Align the locking rings on either side of the lid with the jar's lugs, press the lid into the jar, then turn the lid clockwise to activate the safety lock (if the lid does not rotate properly, the appliance will inactive). Then, install and screw the feeding lid tightly.

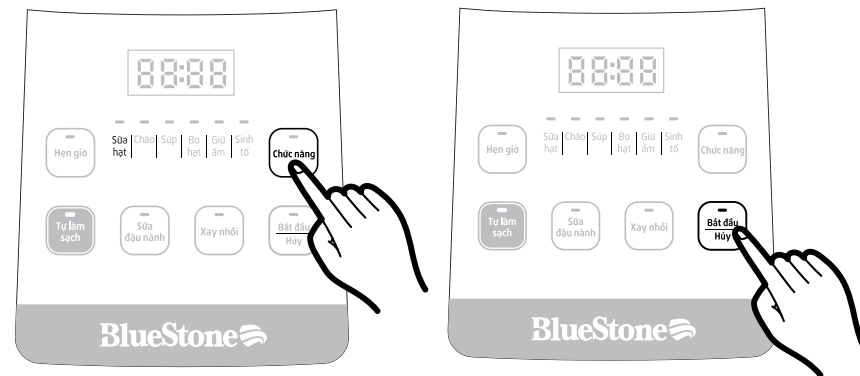


- 6 Put the glass jar into the base in the correct position.
- 7 Connect the power cord and the display is constantly on, showing "00:00"



- 8 Select the mode of operation of the product based on demand.
- 9 Click the "**Bắt đầu/Hủy**" button and the product starts to work.

(During operation, the motor will move quickly, slowly or intermittently depending on the time to suit each stage of grinding and cooking according to the supplier's settings)



10 When the work is completed, the machine returns to the standby state and "beeps....".

11 Unplug the power cord, remove the glass jar and open the lid.

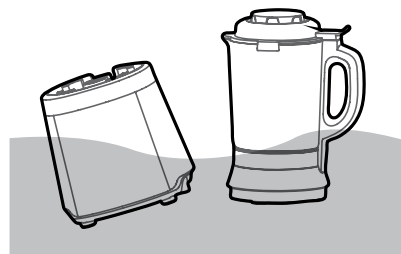
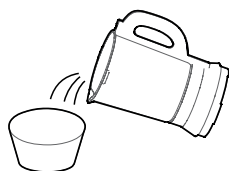
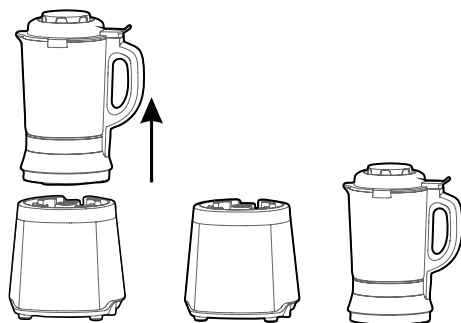
(When opening the lid, avoid scalding by the steam)

12 Pour out the food and add seasoning according to taste.

(Please do not pour liquid food too quickly to avoid spillage)

13 Clean the inside of the blender and use a dry cloth to wipe the outside body. (Absolutely do not soak, wash, rinse the body and the base of the blender directly in water to avoid damaging the internal electrical components)

14 Wipe the surface of the machine, and place the base and the glass jar separately in cool and ventilated places for drying to avoid odor..



Reference recipes

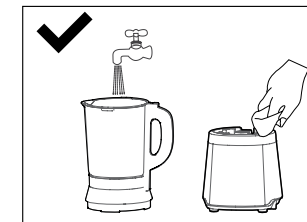
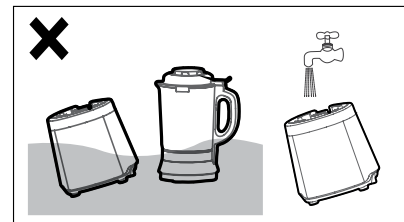
<p>Korean rice milk</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredients: 10g fragrant glutinous rice, 20g plain rice, 40g cashew nuts, sugar depending on taste, a little salt. - Method: Golden roast glutinous rice, plain rice and cashews. Then, put the roasted ingredients into the blender, with 1000ml of water and a little salt. Select the function "Sữa hạt", press the "Bắt đầu/Hủy" button and wait for the machine to operate. After cooking is complete, add sugar according to taste and perform "Xay nhồi" for 10 seconds to stir the sugar. - In case the user who does not like to drink curdled milk can use the sieve to filter again.
<p>Walnut soy milk</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredients: 30g soybeans (soaked for 8 to 12 hours), 30g shelled walnuts (about 5 to 10 nuts), sugar depending on taste, a little salt. - Method: Put soybeans, walnuts, salt and 1000ml of water into the blender. Select the "Sữa hạt" function, press the "Bắt đầu/Hủy" button and wait for the machine to operate. After cooking is complete, add sugar according to taste and perform "Xay nhồi" for 10 seconds to stir the sugar. - In case the user who does not like to drink curdled milk can use the sieve to filter again
<p>Cashew milk</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredients: 20g lotus seeds (soaked for 8 to 12 hours), 40g cashew nuts (roasted), sugar depending on taste, a little salt. - Method: Put lotus seeds, cashews into the mill with 1000ml of water and a little salt. Select the function "Sữa hạt", press the "Bắt đầu/Hủy" button and wait for the machine to operate. After cooking is complete, add sugar according to taste and perform "Xay nhồi" for 10 seconds to stir the sugar. - In case the user who does not like to drink curdled milk can use the sieve to filter again.

Spinach minced meat porridge	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredients: 100g plain rice, 50g pork (blanched and then cut into pieces), 15g crushed ginger, 3 spinach leaves, a little salt. - Method: Blanch pork and cut into pieces no more than 2cm or mince, chopped spinach, clean rice. Put the prepared ingredients in the blender along with 1000ml of water (increase or decrease depending on taste), a little salt. Select the "Cháo" function, press the "Bắt đầu/Hủy" button and wait for the machine to operate.
Strawberry mango smoothie	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredients: 1 jar of yogurt, 10-15 strawberries, 1 medium ripe mango, 150-200ml fresh milk, 2-3 small ice cubes, sugar. - Method: Clean mango, strawberry. Then, halve the strawberries and cut the mango into small pieces. Put the ingredients in the blender and add fresh milk, yogurt and sugar (depending on taste). Select the "Sinh tố" function, press the "Bắt đầu/Hủy" button and wait for the machine to operate.
Peanut butter	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredients: 150g peanuts, 20ml olive oil, 15ml honey, ¼ teaspoon salt. - Method: Roast peanuts until the skin turns red-brown, then peel the peanuts. Next, put the peeled peanuts in the blender. Select the "Bơ hạt" function, press the "Bắt đầu/Hủy" button and wait for the machine to operate. After the peanuts have been finely ground, put olive oil, honey, and salt into the blender and select the "Sinh tố" function, press the "Bắt đầu/Hủy" button and wait for the machine to operate.

CLEANING AND PRESERVATION

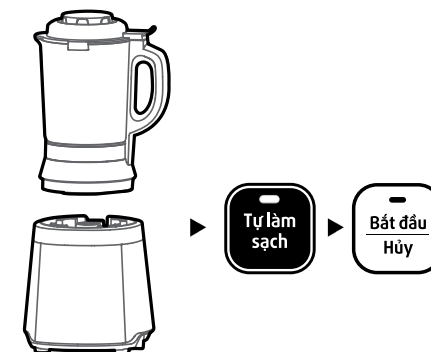
Notes

- After using the product, please unplug the power cord and clean the parts that come in contact with food to avoid odors and deposits.
- For heating functions, please wait for the mill to cool down completely before starting cleaning to avoid burns.
- Absolutely do not use corrosive cleaners or gasoline, etc. to clean the product.
- Absolutely do not soak, wash the body and glass jar in water or spray water on these parts to avoid damage to the machine, electric leakage.



Cleaning process

- For the glass jar: After use, please pour out all the leftover food and add water to the blender, next, select the **"Tự làm sạch"** button to pre-clean the plaque on the wall of the blender. If the residue in the mill is dried into hard plaque that is difficult to remove, please put warm water in the blender and soak for 30 minutes to 1 hour for the plaque to soften and then use the **"Tự làm sạch"** function.



Note: If there are more ingredients in the mill such as meat, grease, etc., it is recommended to use dishcloths and dishwashing liquid for manual cleaning.

- For the base: Disconnect the power and wipe the outside of the body with a dry cloth.
- During cleaning, please wash the inside of the blender jar and accessories with clean water and dry. Pay close attention to the blade inside the blender because the blade is very sharp, which can cause personal injury (recommended to wear protective gloves for extra safety).
- It is recommended to clean the cover, rubber ring after use as soon as possible to avoid yellowing.
- If the bottom of the stainless steel heating plate (in the mill) is not cleaned thoroughly, in the long run there will be a light brown adhesive layer that accumulates. At this time, please put warm water into the blender and soak for 1 to 2 hours, then use a clean towel/sanitizing brush dipped in white vinegar to wipe with moderate force along the bottom structure of the blender.
- When storing and storing, make sure the machine is clean and dry, put it in a cool, dry place and avoid direct sunlight.

Product preservation

- It is recommended to use the machine regularly to keep the engine in good condition.
- If the machine is not used for a long time, please store it in a dry and ventilated place to prevent the motor from rusting due to moisture affecting the performance.

FAILURE CODE DISPLAY

Code	Reason	Solution
E1 E2	<ul style="list-style-type: none"> - Water ingress into the machine base, especially water ingress into the jointing parts of the base and jar, water ingress into the PCB, etc. - Water ingress into the machine base - Improper fitting of the jar and base - PCB failure, internal connecting wire failure 	<ul style="list-style-type: none"> - Use a cloth to dry the machine parts (the body and glass jar base) - Try reinstalling the mill into the body according to the correct joints - If the machine continues to display the error code, it is recommended that the customer please send it to the service agent for maintenance
E3	<ul style="list-style-type: none"> - PCB failure, internal connecting wire failure - Improper fitting of the jar and base - Water ingress into the machine base - The connecting wire inside the base is loose or disconnected - PCB failure 	<ul style="list-style-type: none"> - Use a cloth to dry the machine parts (the body and glass jar base) - Try reinstalling the mill into the body according to the correct joints - If the machine continues to display the error code, it is recommended that the customer please send it to the service agent for maintenance
E0	<ul style="list-style-type: none"> - Circuit board failure - Water ingress into the machine 	<ul style="list-style-type: none"> - Use a cloth to dry the machine parts (the body and glass jar base) - If the machine continues to display the error code, it is recommended that the customer please send it to the service agent for maintenance

Troubleshooting

- If the machine does not work, please check that the power supply is properly connected, the “**Bắt đầu/Hủy**” button is activated and the accessories are properly installed. If the machine still does not work after the above checks, please bring the product to the nearest service center.
- When the machine appears abnormal condition (loud noise, smoke, ..), the user immediately disconnects the power supply and stops using the machine. Then, contact customer service for support or take the product to the nearest service center for maintenance.

Code	Reason	Solution
Overflow	Too many or too few ingredients	Adjust the appropriate amount of ingredients according to the instructions in the “ Notice before use ” section
	Too much or too little water	Adjust the appropriate amount of water according to the instructions in the “ Notice before use ” section
	Wrong selection of function option	Select the function corresponding to the purpose of use according to the instructions in the section “ Control panel user manual ”
	Machine fault	Send it to the local after-sales service site for maintenance
Ingredients unheated after operation	Lid with the anti-overflow function is not placed properly	Please ensure the lid is placed properly with reliably connected signals
	Wrong selection of function option as this option stirs food only and will not heat it	Select the function corresponding to the purpose of use according to the instructions in the section “ Control panel user manual ”
	Machine fault	Send it to the local after-sales service site for maintenance

Burnt	Too many ingredients	Adjust the appropriate amount of ingredients according to the instructions in the "Notice before use" section
	Wrong ingredients	Do not put ingredients like flour that get burnt easily
	Too little water	Adjust the appropriate amount of water according to the instructions in the "Notice before use" section
	The jar bottom is not cleaned	Clean the jar before use
	Wrong selection of function option	Select the function corresponding to the purpose of use according to the instructions in the section "Control panel user manual"
	Machine fault	Send it to the local after-sales service site for maintenance
Failure to break the ingredients	Too many or too few ingredients	Operate according to the recipes
	Too much or too little water	Adjust the appropriate amount of water according to the instructions in the "Notice before use" section
	Wrong selection of function option	Select the function corresponding to the purpose of use according to the instructions in the section "Control panel user manual"
	Machine fault	Send it to the local after-sales service site for maintenance
Working noise	Machine fault	Send it to the local after-sales service site for maintenance
	Stirring noise of motor	It is normal
	Running-in period of the product	Occasional noise is normal

The display does not light up	The power cord is not connected properly	Check the power cord and ensure it is connected and electrified
	Machine fault	Send it to the local after-sales service site for maintenance
No response of the button	The machine is working and cannot be operated	It is normal
	There is water on the panel and its sensitivity is affected	Wipe the panel
	Machine fault	Send it to the local after-sales service site for maintenance
The display is lit up but the product does not work	Did not press the start button	Re-select the function and press the start button
	There is no water in the jar and overheating protection is triggered	Please adjust the amount of water properly and re-start the machine after it cools down
	The machine buzzes and generates an alarm during operation	Disconnect the power first and then re-connect it to proceed with the normal operation steps
	Machine fault	Send it to the local after-sales service site for maintenance

If the fault remains or other faults emerge, please contact the customer service center for help.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

