

BlueStone

Model:
BLB-6038

Hướng dẫn sử dụng Máy xay nấu đa năng



Công suất xay 1000 W, công suất nấu 800 W, dung tích cối xay 1.75L, xay nấu nhanh nhiều thực phẩm.

7 chương trình nấu được cài đặt sẵn cùng màn hình điều khiển cảm ứng "One-touch".

Lưỡi dao 8 cánh cùng tốc độ quay 28000vòng/phút, giúp thực phẩm được xay nhuyễn mịn.

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

CB 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 CB, 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	21
CÁCH KHẮC PHỤC SỰ CỐ	22
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	25

TABLE OF CONTENTS

PRODUCT INFORMATION	29
GENERAL DISCRIPTION	29
SAFETY CAUTIONS	30
GROUNDING INSTRUCTIONS	32
OPERATING MANUAL	32
CLEANING AND PRESERVATION	43
TROUBLESHOOTING	44
ENVIRONMENTAL PROTECTION	47

- 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, lưỡi 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

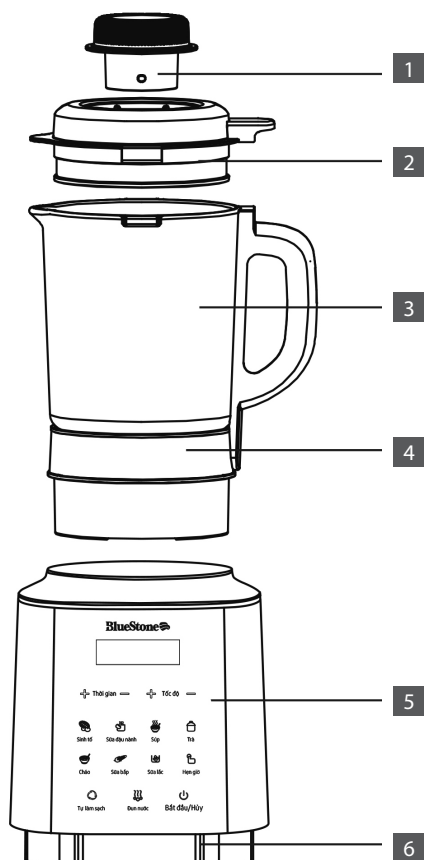
- Bảo hành miễn phí tại nhà trong phạm vi 50 km tính từ địa chỉ của Trung tâm bảo hành BlueStone gần nhất.
- Trong trường hợp vượt quá 50 km, dịch vụ tại nhà sẽ được thực hiện dựa trên sự thỏa thuận giữa Trung tâm bảo hành với khách hàng.
- Để đăng ký bảo hành, Quý khách vui lòng đăng ký tại Tổng đài: 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-6038	(220 - 240) V ~ 50 Hz	800 W	1000 W	1.75 L

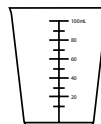
MÔ TẢ SẢN PHẨM



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

Phụ kiện đi kèm

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.
- Cẩn 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 chạm 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.

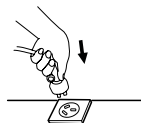
Dây kim loại trong dây cáp được phân biệt màu cho phù hợp với các mã sau:

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, sữa lắc, 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 bắp) và 1.2L (đối với chức năng cháo/súp/trà), 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 bảng điều khiển

- **"Sinh tố", "Sữa lắc", "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**", "**Sữa lắc**"), 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 bắp**", "**Cháo**", "**Súp**", "**Trà**", "**Đun nước**"), 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.

Thông tin thêm đến người dùng: Sau khi hoàn tất các chương trình xay/nấu, máy sẽ phát ra tiếng "bíp" và màn hình hiển thị "**End**" để báo hiệu; sau đó, máy sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ.

Chức năng	Mục đích và cách sử dụng
Bắt đầu/Hủy	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Để mở hoặc tắt máy, để bắt đầu hoặc hủy chương trình đang chạy. - Cách sử dụng: Sau khi cắm dây điện, bấm "Bắt đầu/Hủy" để mở máy. Sau đó, chọn chức năng làm việc của máy rồi nhấn "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu hoạt động. Khi máy đang hoạt động, có thể nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để hủy chương trình đang chạy.
Thời gian (Tùy chỉnh)	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để điều chỉnh thời gian. - Cách sử dụng: Nhấn vào nút "+" để điều chỉnh tăng thời gian và nút "-" để điều chỉnh giảm thời gian. - Thời gian tối đa là 5 phút.
Tốc độ (Tùy chỉnh)	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để điều chỉnh tốc độ. - Cách sử dụng: Nhấn vào nút "+" để điều chỉnh tăng tốc độ xay và nút "-" để điều chỉnh giảm tốc độ xay. - Tốc độ tối đa là 9 (mạnh nhất), tốc độ tối thiểu là 1 (yếu nhất). - Hướng dẫn: Có thể kết hợp chức năng này với chức năng điều chỉnh thời gian để xay sinh tố, bằng cách cài đặt tốc độ xay mong muốn (từ mức 1 đến mức 9), sau đó, cài đặt thời gian xay mong muốn (tối đa là 5 phút), rồi nhấn nút "Bắt đầu/Hủy", máy sẽ bắt đầu vận hành.
Sinh tố (Không gia nhiệt)	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để làm các loại sinh tố rau và trái cây. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu vào cối thủy tinh, chọn chức năng "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, tốc độ xay mặc định là 9.

<p>Sữa đậu nành (Gia nhiệt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để nấu sữa đậu nành (có thể dùng để nấu các loại sữa hạt khác). - 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. Thời gian mặc định của chức năng này là 30 phút. - Lưu ý: Dung tích tối đa của cối thủy tinh khi nấu sữa đậu nành là 1.4L.
<p>Súp (Gia nhiệt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để nấu súp. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu vào cối thủy tinh, chọn chức năng "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. Thời gian mặc định của chức năng này là 30 phút. - Lưu ý: Dung tích tối đa của cối thủy tinh khi nấu súp là 1.2L.
<p>Trà (Gia nhiệt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để nấu các loại trà hoa. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu vào cối thủy tinh, chọn chức năng "Trà", sau đó nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu hoạt động. Thời gian mặc định của chức năng này là 30 phút. - Lưu ý: Dung tích tối đa của cối thủy tinh khi nấu trà là 1.2L.

<p>Cháo (Gia nhiệt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để nấu cháo. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu vào cối thủy tinh, chọn chức năng "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. Thời gian mặc định của chức năng này là 25 phút. - Chức năng 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.
<p>Sữa bắp (Gia nhiệt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để nấu sữa bắp. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu vào cối thủy tinh, chọn chức năng "Sữa bắp", 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. Thời gian mặc định của chức năng này là 30 phút. - Lưu ý: Dung tích tối đa của cối thủy tinh khi nấu sữa bắp là 1.4L.
<p>Sữa lắc (Không gia nhiệt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để làm sữa lắc trái cây. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu vào cối thủy tinh, chọn chức năng "Sữa lắc", sau đó nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu hoạt động. Thời gian mặc định của chức năng này là 1 phút, tốc độ xay mặc định là 9.

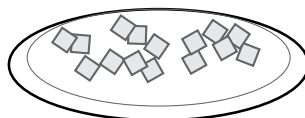
<p>Hẹn giờ (Tùy chỉnh (Gia nhiệt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Chức năng hẹn giờ được sử dụng để đặt trước thời gian làm việc của máy xay nấu đa năng. Thời gian hẹn giờ đã bao gồm thời gian hoàn thành chu trình nấu. - Cách sử dụng: Chọn chức năng nấu bất kỳ (sữa đậu nành/súp/trà/cháo/sữa bắp), sau đó nhấn nút "Hẹn giờ", chọn "+" hoặc "-" ở mục Thời gian để điều chỉnh thời gian, mỗi lần nhấn phím sẽ tăng/giảm 5 phút, có thể điều chỉnh nhanh bằng cách nhấn và giữ nút "+" hoặc "-" ở mục Thời gian. Tiếp đến, bấm nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu chương trình. - Lưu ý: Nút "Hẹn giờ" được sử dụng cho các chức năng có gia nhiệt như sữa đậu nành/súp/trà/cháo/sữa bắp. Thời gian hẹn giờ tối đa là 24 tiếng. - Bên cạnh đó, người dùng có thể sử dụng chức năng này để giữ ấm/hâm nóng thực phẩm. Sau khi bấm "Bắt đầu/Hủy" để mở máy, nhấn và giữ "Hẹn giờ" trong vòng 3 giây để bắt đầu quá trình giữ ấm. Nhiệt độ mặc định của quá trình này là 55°C (không thể điều chỉnh) và thời gian mặc định là 6 tiếng.
<p>Tự làm sạch (Không gia nhiệt)</p>	<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 và giữ nút "Tự làm sạch" để bắt đầu hoạt động. Thời gian mặc định của chức năng làm sạch là 59 giây. Khi thả tay ra khỏi nút "Tự làm sạch", máy sẽ dừng hoạt động. - Bên cạnh đó, có thể sử dụng chức năng này để xay, trộn đều thực phẩm. Sau khi thêm thực phẩm vào cối thủy tinh, nhấn và giữ nút "Tự làm sạch", máy sẽ bắt đầu vận hành. Khi thấy thực phẩm đã được xay/trộn đều, người dùng vui lòng thả tay ra khỏi nút "Tự làm sạch" để dừng hoạt động.
<p>Đun nước (Gia nhiệt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mục đích: Dùng để đun sôi nước. - Cách sử dụng: Thêm nước vào cối thủy tinh, chọn chức năng "Đun nước", sau đó, nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu hoạt động. Máy sẽ tự động kết thúc chương trình sau khi nước được đun sôi. Thời gian của chức năng này tầm khoảng 5 phút.

Quy trình sử dụng sản phẩm

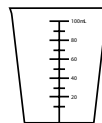
- Để món ăn/thức uống sau khi chế biến đảm bảo vị ngon, khuyến nghị người dùng lựa chọn chức năng tương ứng với mục đích sử dụng (ví dụ: để nấu sữa hạt, người dùng vui lòng chọn chức năng “**Sữa hạt**”).
- Vui lòng điều chỉnh lượng nguyên liệu, lượng nước cho vào cối thủy tinh phù hợp, không vượt quá dung tích tối đa. Cụ thể, đối với các chức năng có gia nhiệt, dung tích tối đa không quá 1.4L (sữa đậu nành/sữa bắp) và 1.2L (cháo/súp/trà), 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.

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

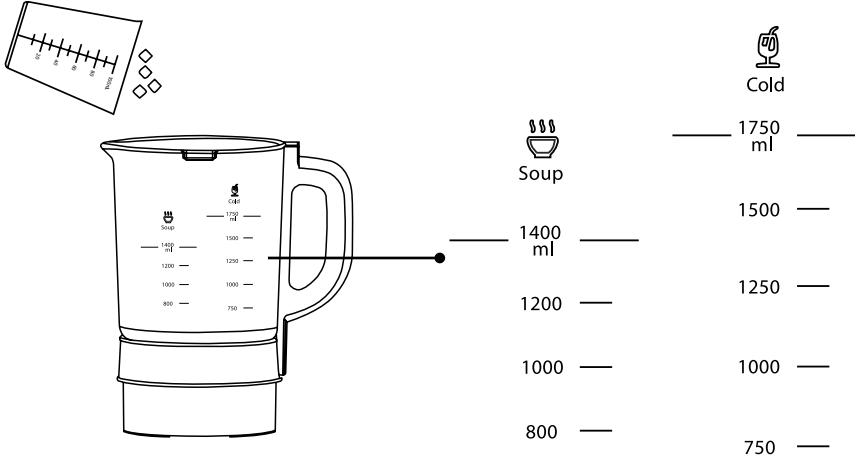
(Lưu ý: Cắt thật thành từng miếng nhỏ và loại bỏ gân)



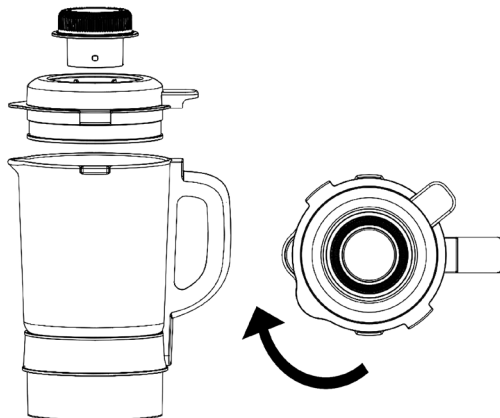
- 2** Sử dụng cốc đong để đong các nguyên liệu theo công thức và theo sở thích cá nhân của người dùng.



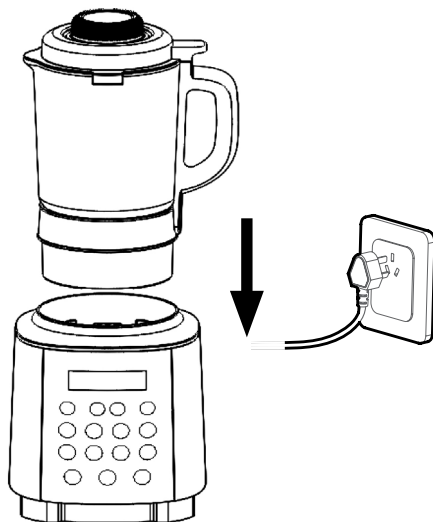
- 3 Đổ các nguyên liệu đã đông vào cối thủy tinh.
(Lưu ý: Kiểm tra không có vật lạ nào khác bên trong cối thủy tinh)
- 4 Thêm lượng nước thích hợp vào cối thủy tinh.



- 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 vào ổ điện, tất cả các đèn nền sẽ sáng, máy sẽ kêu một lần và thời gian sẽ được hiển thị "---:--" (nếu nắp chưa được vặn đúng vị trí, màn hình sẽ hiển thị lỗi "E3"). Sau đó máy tự động chuyển sang chế độ chờ



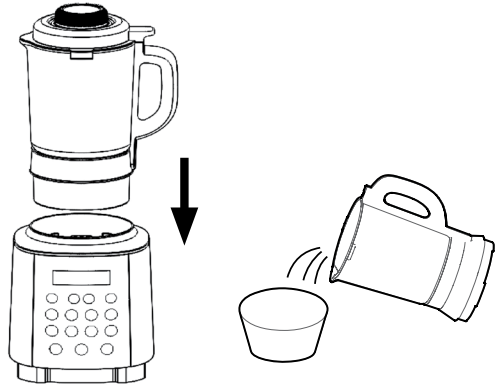
- 8 Bấm nút **"Bắt đầu/Hủy"** để mở máy. Sau đó, chọn chức năng hoạt động của máy dựa theo nhu cầu.
- 9 Nhấn nút **"Bắt đầu/Hủy"** để bắt đầu hoạt động. (Trong quá trình hoạt động, động cơ sẽ chuyển động nhanh, chậm hoặc ngắt quãng tùy lúc để phù hợp với từng giai đoạn xay, nấu theo cài đặt của nhà cung cấp)



10 Sau khi hoàn tất các chương trình xay/nấu, máy sẽ phát ra tiếng “bíp”, màn hình hiển thị “End” để báo hiệu và tự động chuyển sang chế độ chờ.

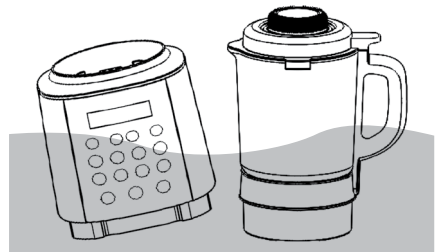
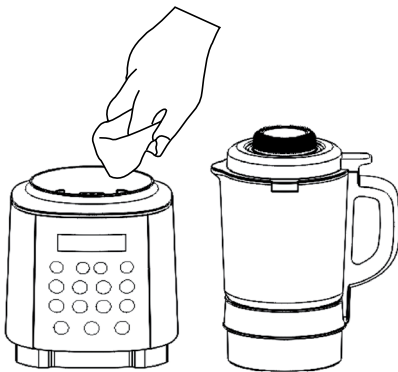
11 Rút dây nguồn, tháo cối thủy tinh và mở nắp.
(Khi mở nắp, cẩn thận hơi nước nóng để tránh bị bỏng)

12 Đổ thực phẩm ra và thêm gia vị tùy theo khẩu vị.
(Vui lòng 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 để 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

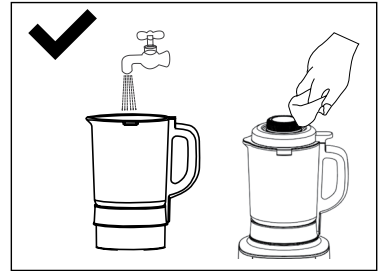
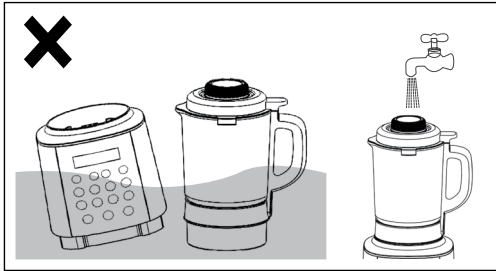
Tên món	Thành phần và cách thực hiện
Sữa bắp	<ul style="list-style-type: none"> - Nguyên liệu: 1 trái bắp nếp, 20g hạt sen (ngâm 8 đến 12 tiếng), 40ml nước cốt dừa, 50g đường phèn. - Cách thực hiện: Dùng dao tách cùi và hạt bắp ra. Sau đó, cho hạt bắp, hạt sen, nước cốt dừa vào cối thủy tinh, cùng 1000ml nước. Chọn chức năng "Sữa bắp", nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" và chờ máy vận hành. Sau khi nấu xong, thêm đường vào, nhấn và giữ nút "Tự làm sạch" khoảng 3 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, nhấn và giữ nút "Tự làm sạch" khoảng 3 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 đậu nành", nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" và chờ máy vận hành. Sau khi nấu xong, thêm đường vào theo khẩu vị, nhấn và giữ nút "Tự làm sạch" khoảng 3 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.

<p>Cháo thịt băm rau chân vịt</p>	<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.
<p>Sinh tố xoài dâu tây</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nguyên liệu: 1 hũ 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.
<p>Trà dưỡng nhan</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nguyên liệu: 20g táo đỏ, 10g kỳ tử, 5g hoa cúc, đường. - Cách thực hiện: Cho các nguyên liệu táo đỏ, kỳ tử, hoa cúc vào cối thủy tinh, thêm 800ml nước. Chọn chức năng "Trà", nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" và chờ máy vận hành. Sau khi máy hoàn thành chương trình nấu, người dùng đổ trà ra ly, thêm đường vào (tùy theo khẩu vị) và khuấy thủ công.
<p>Sữa lắc vani</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nguyên liệu: 100g kem vani (3 viên), 80ml sữa tươi không đường, 50ml sữa đặc, 10ml siro socola, 200g đá viên - Cách thực hiện: Đập nhuyễn đá viên rồi cho vào cối thủy tinh. Sau đó, cho tiếp các nguyên liệu kem vani, sữa tươi không đường, sữa đặc vào cối thủy tinh. Chọn chức năng "Sữa lắc", nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" và chờ máy vận hành. Sau khi thức uống hoàn thành, rưới socola lên trên để bắt mắt và ngon miệng hơn.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

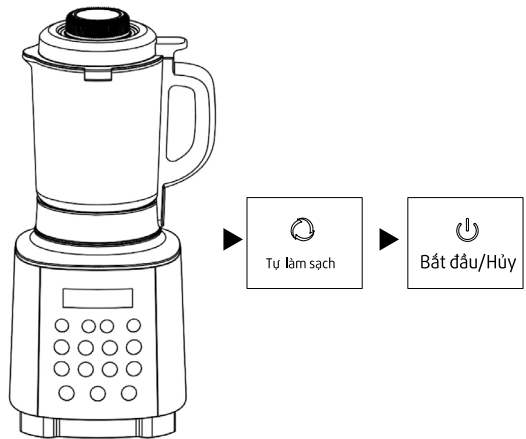
Các lưu ý

- 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 mảng bám trên thành cối thủy tinh. Nếu cặn 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 mảng 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.

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
Màn hình hiển thị "E3"	- Nắp cối thủy tinh chưa được lắp đúng vị trí	- Vặn lại nắp cối thủy tinh vào đúng vị trí
Màn hình hiển thị "E1" hoặc "E2"	- Bên trong cối xay chưa có nguyên liệu (hoặc chưa có nước), do đó, bộ điều chỉnh nhiệt được kích hoạt để bảo vệ máy	- Điều chỉnh lại lượng nguyên liệu/nước phù hợp theo hướng dẫn ở mục " Lưu ý trước khi sử dụng "
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 không gia nhiệt	- 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"
	- Đáy 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"
	- Lỗi từ máy	- Gửi máy đến trung tâm bảo hành gần nhất để bảo trì
Không thể xay các nguyên liệu	- 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

Máy quá ồn	- 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
Đèn màn hình và các nút nhấn không phát sáng	- Chưa cắm dây nguồn hoặc dây nguồn bị lỏng	- Kiểm tra và cắm lại dây nguồn
	- Lỗi từ máy	- Gửi máy đến trung tâm bảo hành gần nhất để bảo trì
Đèn màn hình phát sáng nhưng máy không hoạt động	- Chưa bấm nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu chương trình	- Chọn lại chức năng và bấm nút "Bắt đầu/Hủy"
	- Bên trong cối xay chưa có nguyên liệu (hoặc chưa có nước), do đó, bộ điều chỉnh nhiệt được kích hoạt để bảo vệ máy	- Điều chỉnh lại lượng nguyên liệu/nước phù hợp theo hướng dẫn ở mục "Lưu ý trước khi sử dụng"
	- Lỗi từ máy	- Gửi máy đến trung tâm bảo hành gần nhất để bảo trì
Các phím không hoạt động	- Máy đang thực hiện chức năng	- Hiện tượng bình thường
	- Bảng điều khiển bị ẩm/ướt	- Lau khô bảng điều khiển
	- 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-6038

User manual Cooking Blender



The powerful stirring, heating power, and 1.75L capacity help faster and multi-ingredient processing.

7 pre-set cooking programs, easy operation with one-touch control screen.

The stainless steel blade, with a 28000 rpm rotation speed, helps food be pureed smoothly.



Always keep manual for your safety

CB CE EMC

- **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, CB 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**

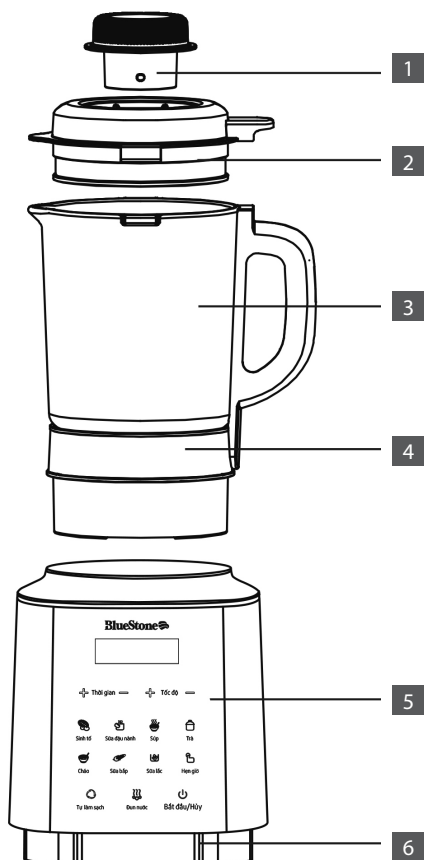
After sales service is considered by BlueStone as a major concern for our customers. With such, we provide our BlueStone products with a 2 years guaranteed warranty that help our end user feel at ease.

PRODUCT INFORMATION

Specifications

Model	Voltage	Heating power	Stirring power	Capacity cup
BLB-6038	(220 - 240) V ~ 50 Hz	800 W	1000 W	1.75 L

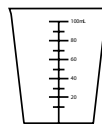
GENERAL DISCRIPTION



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

Accessories

Measuring cup



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 - 240) V ~ 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.

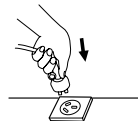
NOTE:

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**", "**Sữa lắc**", "**Tự làm sạch**") is 1.75L.
- The blender's maximum capacity for cooking modes is 1.4L (for "**Sữa đậu nành**", "**Sữa bắp**" functions) and 1.2L (for "**Cháo**", "**Súp**", "**Trà**" 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.

Control panel user manual

- “**Sinh tố**”, “**Sữa lắc**”, “**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**”, “**Sữa lắc**”). 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 bắp**”, “**Cháo**”, “**Súp**”, “**Trà**”, “**Đun nước**”), do not open the feeding lid during operation to avoid burns and burning machine.
- Additional information for users: After completing the grinding/cooking programs, the machine will “beep” sounds and the display will show “**End**” to signal; then the machine will automatically switch to standby mode.

Function name	Purpose and usage
Bắt đầu/Hủy	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: To turn on or off the machine, to start or cancel the running program. - Usage: After plugging in the power cord, press “Bắt đầu/Hủy” to turn on the machine. Then, select the working function of the machine and then press “Bắt đầu/Hủy” to start the operation. When the machine is working, the “Bắt đầu/Hủy” button can be pressed to cancel the running program
Thời gian (Customization)	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to adjust the time. - Usage: Press the “+” button to adjust the time increase and the “-” button to adjust the time decrease. - Maximum time is 5 minutes.

<p>Tốc độ (Customization)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to adjust the speed. - Usage: Press the "+" button to increase the grinding speed and the "-" button to adjust the grinding speed down. - Maximum speed is 9 (strongest), minimum speed is 1 (weakest). - Instructions: This function can be combined with the blending time function, by setting the desired blending speed (from level 1 to level 9), then setting the desired blending time. desired (up to 5 minutes), and then press the "Bắt đầu/Hủy" button, the machine will start operating.
<p>Sinh tố (No heating)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to make fruit and vegetable smoothies. - Usage: Add ingredients to the glass jar, select the "Sinh tố" function, then press the "Bắt đầu/Hủy" button to start the operation. The default time of this function is 2 minutes, the default grinding speed is 9.
<p>Sữa đậu nành (Heating)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to cook soy milk (can be used to cook other nut milks) - How to use: Add ingredients to the glass jar, 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 mix and stir the ingredients at high speed to finish the operation. The default duration of this function is 30 minutes. - Note: The maximum capacity of the glass jar when cooking soy milk is 1.4L.
<p>Súp (Heating)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to make soup - How to use: Add ingredients to the glass jar, select the "Súp" function, 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. The default duration of this function is 30 minutes. - Note: The maximum capacity of the glass jar when cooking soup is 1.2L.

<p>Trà (Heating)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to cook flower teas - How to use: Add ingredients to the glass jar, select the “Trà” function, then press the “Bắt đầu/Hủy” button to start the operation. The default duration of this function is 30 minutes. - Note: The maximum capacity of the glass jar when cooking tea is 1.2L.
<p>Cháo (Heating)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to cook porridge. - How to use: Add ingredients to the glass jar, select the “Cháo” function, 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, then continue to boil for a long time. The default duration of this function is 25 minutes. - This function is often used to cook nutritious porridge such as pumpkin pork porridge, green bean pigeon porridge, carrot beef porridge, green vegetable shrimp porridge, ... - Note: The maximum capacity of the glass jar when cooking porridge is 1.2L.
<p>Sữa bắp (Heating)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to cook corn milk - How to use: Add ingredients to the glass jar, select the “Sữa bắp” 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 mix and stir the ingredients at high speed to finish the operation. The default duration of this function is 30 minutes. - Note: The maximum capacity of the glass jar when cooking corn milk is 1.4L.
<p>Sữa lắc (No heating)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to make fruit milkshakes. - How to use: Add ingredients to the glass jar, select the “Sữa lắc” function, then press the “Bắt đầu/Hủy” button to start the operation. The default time of this function is 1 minute, the default grinding speed is 9.

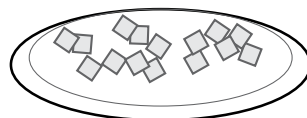
<p>Hẹn giờ (Customization heating)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: The timer function is used to preset the working time of the multi-cooking blender. The timer time includes the cooking cycle completion time. - How to use: Select any cooking function (soy milk/soup/tea/porridge/corn milk), then press the "Hẹn giờ" button, select "+" or "-" in the Time section to adjust time, each key press will increase/decrease by 5 minutes, can be adjusted quickly by pressing and holding the "+" or "-" button in the Time section. Next, press the "Bắt đầu/Hủy" button to start the program. - Note: The "Hẹn giờ" button is used for heating functions such as soy milk/soup/tea/porridge/corn milk. The maximum timer time is 24 hours. - Besides, users can use this function to keep warm/reheat food. After pressing "Bắt đầu/Hủy" to turn on the machine, press and hold "Hẹn giờ" for 3 seconds to start the keep warm process. The default temperature of this process is 55°C (cannot be adjusted) and the default time is 6 hours.
<p>Tự làm sạch (No heating)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Assists in cleaning the plaque on the wall of the glass jar quickly. - How to use: Put 700 - 1000ml of water into the glass jar, press and hold the "Tự làm sạch" button, to start the operation. The default time of the cleaning function is 59 seconds. When you release your hand from the "Tự làm sạch" button, the machine will stop working. - Besides, this function can be used to grind and mix foods. After adding food to the glass jar, press and hold the "Tự làm sạch" button, the machine will start operating. When you see that the food has been blended/mixed, please release your hand from the "Tự làm sạch" button to stop the operation.
<p>Đun nước (Heating)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Purpose: Used to boil the water. - How to use: Add the water to the glass jar, select the "Đun nước" function, then, press the "Bắt đầu/Hủy" button to start the operation. The machine will automatically end the program after the water is boiled. This function takes about 5 minutes.

The process of using the product

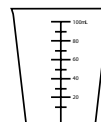
- To ensure the delicious taste of the food/drink after processing, it is recommended that users choose the function corresponding to the purpose of use (for example, to cook grain milk, please select the function “**Sữa hạt**”).
- Please adjust the amount of ingredients, the amount of water put into 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/corn 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.

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

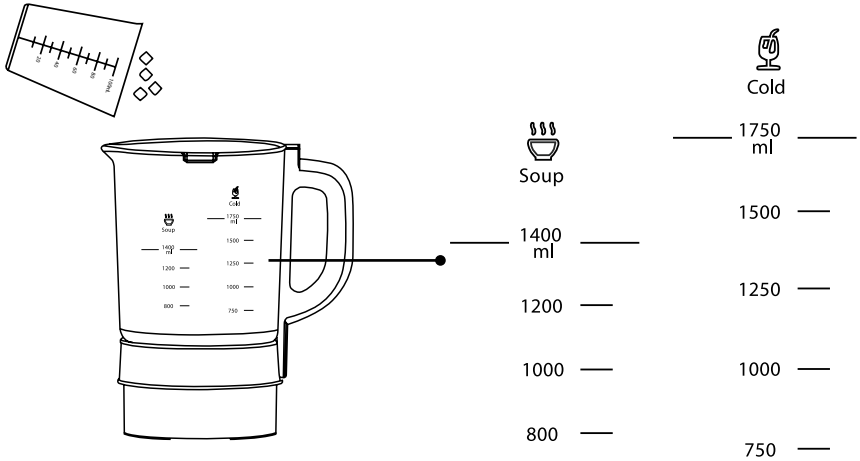
(Cut the meat into strips and remove tendons)



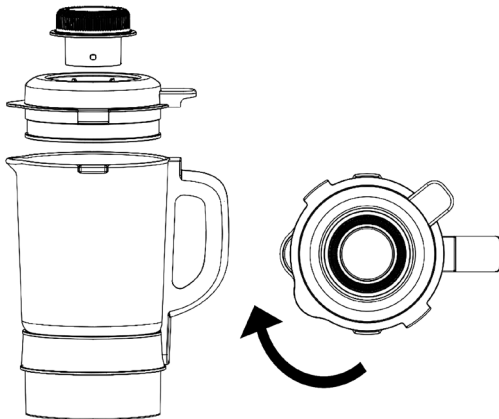
- 2 Use the measuring cup to measure ingredients according to recipes and personal preferences.



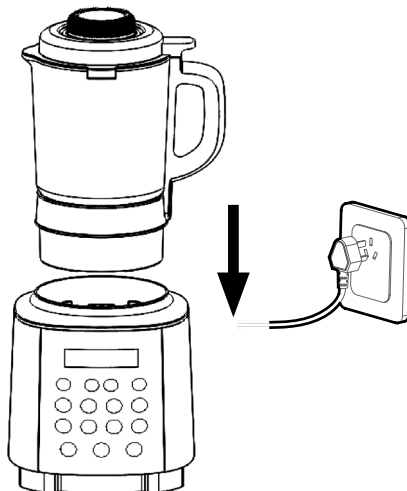
- 3 Pour the measured ingredients into the glass jar.
(Note that no other foreign matters may exist in the jar)
- 4 Add the proper amount of water to the glass jar.



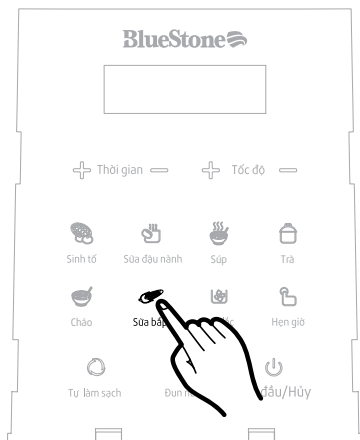
- 5 Align the locking rings on either side of the lid with the jar's lugs, press the lid into the jar, then turn the lid clockwise to activate the safety lock (if the lid does not rotate properly, the appliance will inactive). Then, install and screw the feeding lid tightly.



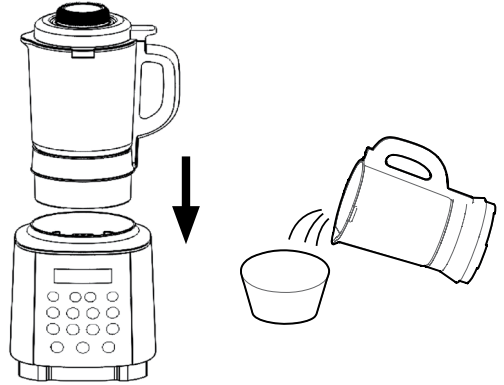
- 6 Put the glass jar into the base in the correct position.
- 7 Plug the power cord into the power outlet, all the backlights will be on, the machine will beep once and the time will be displayed "--:--" (if the cover is not screwed in place, the display will show "--:--" will display the error "E3"). Then the machine automatically switches to standby mode.



- 8 Press the **"Bắt đầu/Hủy"** button to turn on the machine. Then, 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)



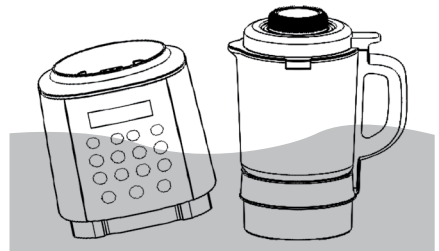
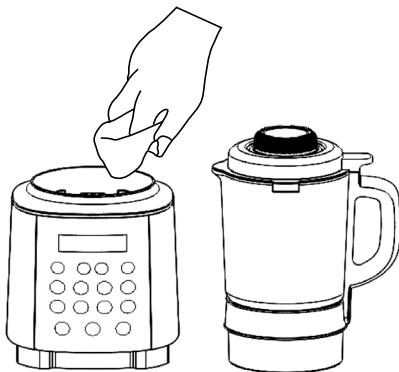
- 10 When the work is completed, the machine returns to the standby state and "beeps....".
- 11 Unplug the power cord, remove the glass jar and open the lid. (When opening the lid, avoid scalding by the steam)



- 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

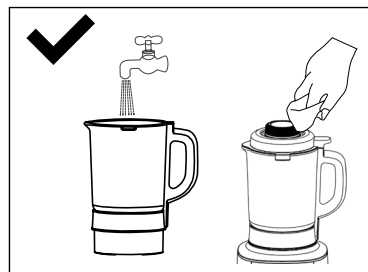
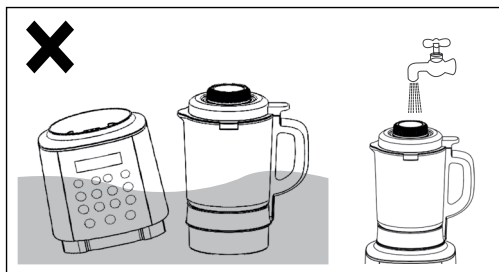
Name	Ingredients and procedures
Corn milk	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredients: 1 sticky corn, 20g lotus seeds (soaked for 8 to 12 hours), 40ml coconut milk, 50g rock sugar. - Method: Use a knife to separate the kernels and corn kernels. Then, put corn kernels, lotus seeds, and coconut milk in a glass jar, with 1000ml of water. Select the “Sữa bắp” function, press the “Bắt đầu/Hủy” button and wait for the machine to operate. After cooking is complete, add sugar, press and hold the “Tự làm sạch” button for about 3 seconds to stir the sugar. - In case the user who does not like to drink curdled milk can use the sieve to filter again.
Walnut soy milk	<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 đậu nành” function, press the “Bắt đầu/Hủy” button and wait for the machine to operate. After cooking is complete, add sugar, press and hold the “Tự làm sạch” button for about 3 seconds to stir the sugar. - In case the user who does not like to drink curdled milk can use the sieve to filter again.
Cashew milk	<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 đậu nành”, press the “Bắt đầu/Hủy” button and wait for the machine to operate. After cooking is complete, add sugar, press and hold the “Tự làm sạch” button for about 3 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.
Chrysanthemum tea	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredients: 20g red apple, 10g goji berry, 5g chrysanthemum flower, sugar. - Method: Put the ingredients of red apple, goji berries, chrysanthemum in a glass jar, add 800ml of water. Select the "Trà" function, press the "Bắt đầu/Hủy" button and wait for the machine to operate. After the machine completes the cooking program, the user pours the tea into a cup, adds sugar (depending on taste) and stirs it manually.
Vanilla milkshake	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredients: 100g vanilla ice cream (3 capsules), 80ml fresh milk without sugar, 50ml condensed milk, 10ml chocolate syrup, 200g ice cubes - Method: Crush ice cubes and put them in a glass jar. Then, add the ingredients of vanilla ice cream, unsweetened fresh milk, and condensed milk into the glass jar. Select the "Sữa lắc" function, press the "Bắt đầu/Hủy" button and wait for the machine to operate. After the drink is finished, sprinkle chocolate on top to make it more eye-catching and delicious.

CLEANING AND PRESERVATION

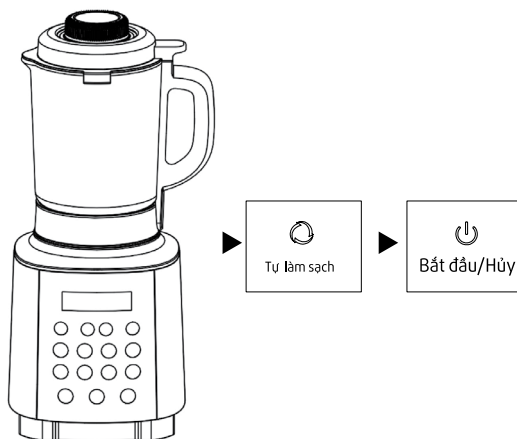
Notes

- 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, acetone 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.

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
Screen display "E3"	Glass jar lid is not installed properly	Screw the lid back on the glass jar in place
Screen display "E1" or "E2"	The inside of the mill has no ingredients (or no water), so the thermostat is activated to protect the machine	Adjust the appropriate amount of ingredients/water according to the instructions in the section " Notes before using the machine "
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
	Lid with the anti-overflow function is not placed properly	Please ensure the lid is placed properly with reliably connected signals
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

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
Ingredients unheated after operation	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
Working noise	Stirring noise of motor	It is normal
	Running-in period of the product	Occasional noise is normal
	Abnormal noise, motor abnormality	Send it to the local after-sales service site for maintenance
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 “ Bắt đầu/Hủy ” button	Re-select the function and press the “ Bắt đầu/Hủy ” button
	The inside of the mill has no ingredients (or no water), so the thermostat is activated to protect the machine.	Adjust the appropriate amount of ingredients/water according to the instructions in the “ Notice before use ” section
	Machine fault	Send it to the local after-sales service site for maintenance

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.

