

- 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	20
CÁC LỖI THƯỜNG GẶP	21
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	23

TABLE OF CONTENTS

PRODUCT INFORMATION	27
GENERAL DISCRIPTION	27
SAFETY CAUTIONS	28
GROUNDING INSTRUCTIONS	29
OPERATING MANUAL	30
CLEANING AND MAINTENANCE	41
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) để cài đặt.

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 bằng QR code

1 Quét QR code

2 Điền đầy đủ thông tin, Bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký.



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

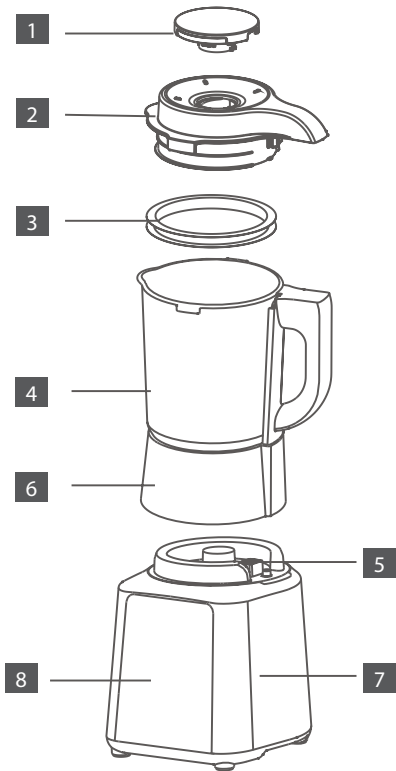
- Bảo hành miễn phí tại nhà trong phạm vi 50 km tính từ địa chỉ của Trung tâm bảo hành BlueStone gần nhất.
- Trong trường hợp vượt quá 50 km, dịch vụ tại nhà sẽ được thực hiện dựa trên sự thỏa thuận giữa Trung tâm bảo hành với khách hàng.
- Để đăng ký bảo hành, Quý khách vui lòng đăng ký tại Tổng đài: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

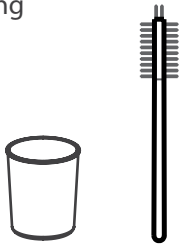
Model	Hiệu điện thế	Công suất gia nhiệt	Công suất xay	Dung tích
BLB-6036	220 V ~ 50 Hz	900 W	1000 W	1.75 L
Model	Hiệu điện thế	Công suất gia nhiệt	Công suất xay	Dung tích
BLB-6028	220 V ~ 50 Hz	900 W	1000 W	1.75 L

MÔ TẢ SẢN PHẨM



1	Nắp tiếp thực phẩm
2	Nắp đậy
3	Vòng cao su chống tràn
4	Cối xay thủy tinh
5	Khớp nối cảm biến
6	Đế cối
7	Thân máy
8	Bảng điều khiển

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.
- 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 V ~ 50 Hz) 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, sữa lắc, tự làm sạch), dung tích tối đa của cối thủy tinh là 1.75 L.
- Đối với các chế độ nấu, dung tích sử dụng tối đa của cối thủy tinh là 1.4 L (đối với chức năng sữa đậu nành/sữa bắp) và 1.2 L (đối với chức năng cháo/súp), dung tích khuyến nghị là 1 L.
- 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.

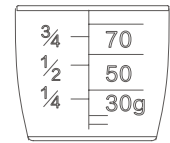
Hướng dẫn sử dụng cốc đo

Bảng tham khảo cốc đo các nguyên liệu thông dụng

Thành phần	Đậu nành	Gạo	Hạt kê	Đậu đỏ	Đậu xanh
Gram(g/cốc)	75	90	100	75	90

Thành phần	Mè đen	Mè Trắng	Yến mạch	Đậu phộng	Hạt điều
Gram(g/cốc)	65	65	75	65	60

Bạn có thể điều chỉnh độ đặc bằng cách tăng giảm lượng nước tùy theo khẩu vị của mình.



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”), trong quá trình vận hành, tuyệt đối không được mở nắp tiếp thực phẩm để tránh bị bỏng và khét máy.
- Đối với các chế độ gia nhiệt: Khi thực phẩm đã đun sôi, vui lòng không dừng chương trình. Nếu bạn dừng chương trình do nhầm lẫn, vui lòng không chọn lại các chế độ gia nhiệt để tiếp tục xay nấu nhằm tránh việc thực phẩm nóng bị sôi, tràn/cháy. Vui lòng thay thế nguyên liệu mới và chọn lại chức năng.
- Tổng lượng thành phần chức năng trong cối xay thủy tinh không được vượt quá mức cho phép
- Trong quá trình sản phẩm hoạt động, việc nhấn các nút khác ngoại trừ nút “Bắt đầu/ Hủy” sẽ không có phản hồi là điều bình thường.
- Sau khi hoàn thành công việc làm nóng, sản phẩm sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm và màn hình hiển thị thời gian giữ nhiệt lâu nhất là 4 giờ. Sau khi hoàn tất quá trình nấu, máy sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm với giao diện hiển thị ký hiệu “b”, thời gian giữ ấm tối đa lên đến 4 giờ. Trong suốt thời gian này, máy sẽ xay đảo nhẹ nhàng định kỳ nhằm ngăn thực phẩm bị khét ở đáy cối, đồng thời giúp duy trì nhiệt độ ổn định, đảm bảo sữa luôn thơm ngon, sánh mịn và giữ trọn hương vị.

Chức năng	Mục đích và cách sử dụng
Bắt đầu/ Hủy	- 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
Chức năng	- Mục đích: Dùng để chọn một chức năng ở vùng chức năng của máy. - Cách sử dụng: Nhấn vào nút “Chức năng” và đèn chức năng 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.
Xay (Tuỳ chỉnh)	- Mục đích: Dùng để cài đặt tốc độ xay. Thời lượng mặc định của chức năng này là 1 phút. - Cách sử dụng: Nhấn và giữ để điều chỉnh tốc độ xay

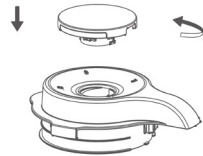
Hẹn giờ	- Mục đích: Dùng để cài đặt thời gian vận hành. - Cách sử dụng: Chọn chức năng có gia nhiệt và nhấn nút "Hẹn giờ". Thời gian mặc định là 1 giờ. Mỗi lần bạn nhấn nút "Hẹn giờ" 0,5 giờ sẽ được thêm vào. Nhấn và giữ để điều chỉnh chu kỳ nhanh chóng. Sau đó nhấn nút "Bắt đầu/ Hủy" để bắt đầu vận hành.
Giữ ấm (Gia nhiệt)	- Mục đích: Dùng để cài đặt mức giữ ấm - Cách sử dụng: nhấn nút "Giữ ấm", để giữ ấm ở nhiệt độ mặc định là 55°C. Sau khi hoàn tất quá trình nấu, máy sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm với màn hình hiển thị ký hiệu "b", thời gian giữ ấm tối đa lên đến 4 giờ. Trong suốt thời gian này, máy sẽ xay đảo nhẹ nhàng định kỳ nhằm ngăn thực phẩm bị khét ở đáy cối, đồng thời giúp duy trì nhiệt độ ổn định, đảm bảo sữa luôn thơm ngon, sánh mịn và giữ trọn hương vị.
Sữa hạt (Gia nhiệt)	- Mục đích: Dùng để nấu sữa hạt với nhiều hương vị. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu, nhấn vào nút "Chức năng" và chọn "Sữa Hạt". Nhấn vào nút "Bắt đầu/ Hủy". Máy bắt đầu hoạt động. Trong quá trình vận hành, máy sẽ đun sôi nguyên liệu đầu tiên bằng cách trộn khuấy ở tốc độ thấp, giữ sôi trong thời gian dài và trộn khuấy nguyên liệu ở tốc độ cao để hoàn thành quá trình vận hành.
Cháo trẻ em (Gia nhiệt)	- Mục đích: Được sử dụng để làm các loại cháo trẻ em khác nhau. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu, nhấn vào nút "Chức năng" và chọn chức năng "Cháo trẻ em". 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, sau đó tiếp tục đun sôi trong thời gian dài.
Cháo dinh dưỡng (Gia nhiệt)	- Mục đích: Dùng để nấu cháo dinh dưỡng cho trẻ em với nhiều hương vị. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu, nhấn nút "Cháo dinh dưỡng" và nhấn nút "Bắt đầu/ Hủy". Máy bắt đầu hoạt động. Trong quá trình vận hành, máy sẽ đun sôi nguyên liệu đầu tiên bằng cách trộn khuấy ở tốc độ thấp, giữ sôi trong thời gian dài và trộn khuấy nguyên liệu ở tốc độ cao để hoàn thành quá trình vận hành.

Cháo (Gia nhiệt)	- Mục đích: Dùng để nấu cháo. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu, nhấn vào nút "Chức năng" và chọn chức năng "Cháo". 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, sau đó tiếp tục đun sôi trong thời gian dài.
Sữa bắp (Gia nhiệt)	- Mục đích: Dùng để nấu sữa bắp với nhiều hương vị. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu, nhấn vào nút "Chức năng" và chọn chức năng "Sữa bắp". Nhấn vào nút "Bắt đầu/ Hủy". Máy bắt đầu hoạt động. Trong quá trình vận hành, máy đun sôi nguyên liệu trước, giữ sôi trong thời gian dài và trộn khuấy nguyên liệu ở tốc độ cao để kết thúc quá trình vận hành.
Súp (Gia nhiệt)	- Mục đích: Dùng để nấu súp. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu, nhấn vào nút "Chức năng" và chọn chức năng "Súp". Nhấn vào nút "Bắt đầu/ Hủy". Máy 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.
Mứt trái cây (Gia nhiệt)	- Mục đích: Dùng để làm các loại mứt - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu, nhấn vào nút "Chức năng" và chọn chức năng "Mứt trái cây". Nhấn vào nút "Bắt đầu/ Hủy". Máy 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.
Sinh tố (Không gia nhiệt)	- Mục đích: Dùng để làm sinh tố với nhiều hương vị. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu, nhấn vào nút "Chức năng" và chọn chức năng "Sinh tố". Nhấn vào nút "Bắt đầu/ Hủy". Máy bắt đầu hoạt động, trộn khuấy các thành phần ở tốc độ thấp hoặc cao trong quá trình hoạt động.

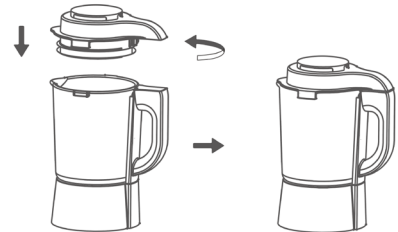
Sữa lắc (Không gia nhiệt)	- Mục đích: Dùng để làm sữa lắc. - Cách sử dụng: Thêm nguyên liệu, nhấn vào nút "Chức năng" và chọn chức năng "Sữa lắc". Nhấn vào nút "Bắt đầu/ Hủy". Máy bắt đầu hoạt động, trộn khuấy các thành phần ở tốc độ thấp hoặc cao trong quá trình hoạt động.
Tự làm sạch (Không gia nhiệt)	- Mục đích: Dùng để làm sạch cối xay sau khi sử dụng. - Cách sử dụng: Thêm nước, nhấn nút "Tự làm sạch" để xay trộn để hỗ trợ làm sạch cối xay sau sử dụng

Hướng dẫn lắp đặt

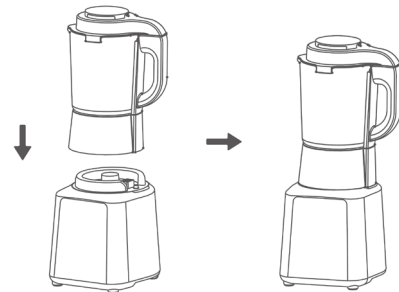
1. Lắp nắp tiếp thực phẩm vào nắp đáy và vặn chặt để tạo thành cụm nắp cốc



2. Lắp cụm nắp vào cụm cối xay và siết chặt.



3. Lắp cụm cối xay thủy tinh vào thân máy



Quy trình sử dụng sản phẩm

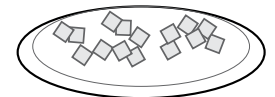
Vui lòng chọn đúng chức năng khi sử dụng. Nếu không thành phẩm món ăn sẽ không ngon, nấu chưa chín, trào hoặc cháy khét.

- Các thành phần trong công thức được chế biến theo mực nước tiêu chuẩn. Vui lòng điều chỉnh tổng lượng nguyên liệu theo lượng nước và loại thức ăn phù hợp. Ví dụ, dung tích tối đa không quá 1400ml đối với các chức năng có gia nhiệt (hoặc đối với sữa đậu nành, bột và các chức năng khác, dung tích khuyến nghị là

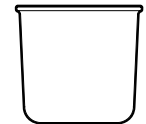
1000ml và dung tích tối đa không quá 1200ml) và không quá 1750ml cho chức năng không gia nhiệt.

- Nên loại bỏ hạt của các nguyên liệu có hạt trước khi cho nguyên liệu vào cối xay với một lượng nước uống hoặc sữa thích hợp để làm món sinh tố.
- Không sử dụng máy để làm nóng trực tiếp sữa, sữa đậu nành, bột gạo nguội và các chất lỏng khác, nếu không, nó sẽ gây ra cháy và có mùi hôi.
- Khi máy đang hoạt động, vui lòng cẩn thận với hơi nước và nước sôi trong cối xay. Vui lòng không tháo nắp đáy trong quá trình hoạt động.
- Vui lòng không thêm các gia vị như đường cát hoặc đường nâu vào trong cối trong quá trình vận hành để tránh các gia vị này dính vào đáy cối xay khi đun nấu.
- Trước khi kết nối dây nguồn, vui lòng đảm bảo rằng cối xay, nắp tiếp thực phẩm và nắp đáy đã được lắp đúng cách.
- Không cho tay hoặc các vật sắc cứng vào cối xay khi máy đang được hoạt động để tránh bị thương hoặc làm hỏng máy.
- Không trộn khuấy và xay xương tủy, xương sườn, da heo và các loại thịt cứng hoặc có độ đàn hồi cao khác, để tránh làm hỏng lưỡi dao và gây hại cho tuổi thọ của máy.

1. Cắt các nguyên liệu thành từng miếng nhỏ có kích thước khoảng 3 cm
(Lưu ý: **Cắt thịt 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.

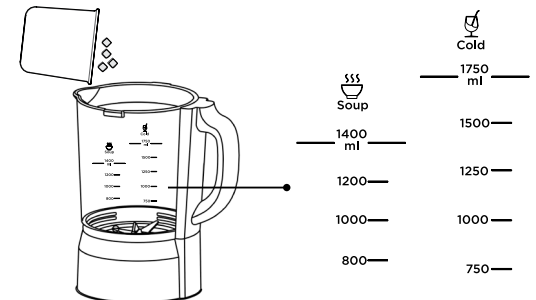


3. Đổ các thành phần đã đong vào cối xay.

(Lưu ý: **kiểm tra không có vật lạ nào khác trong cối xay**)

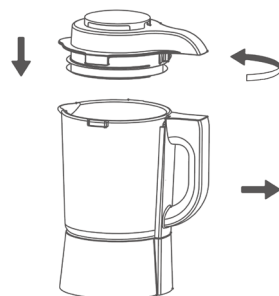
4. Thêm lượng nước thích hợp vào cối xay.

(**Tăng giảm tùy ý theo các tỷ lệ trong công thức.**)



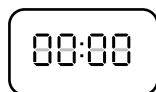
- 5 Căn chỉnh các vòng khóa ở hai bên nắp với các vấu của cối xay, ấn nắp vào cối xay, sau đó xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để khóa, cuối cùng lắp và vận nắp tiếp thực phẩm.

(Cối xay bảo vệ an toàn khi nắp mở. Nếu nắp không xoay đúng vị trí, máy sẽ không hoạt động.)



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

- 7 Kết nối dây nguồn và màn hình sáng hiển thị "00:00".

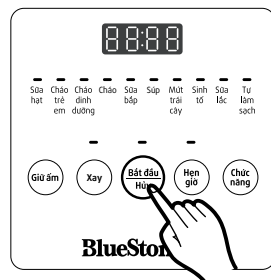
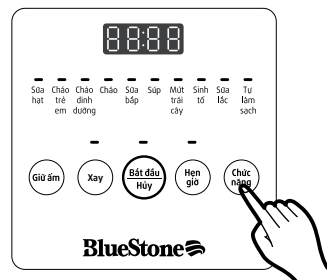


- 8 Chọn chức năng hoạt động của máy dựa theo nhu cầu.

(Chức năng làm nóng sẽ được bắt đầu sau một khoảng thời gian chờ và sau đó sẽ đi vào bộ đếm ngược sau khi đạt đến nhiệt độ nước nhất định.)

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

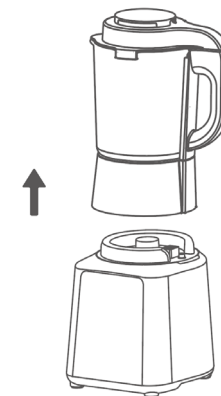
(Trong quá trình hoạt động, động cơ sẽ chuyển động nhanh, chậm hoặc ngắt quãng tùy lúc để phù hợp với từng giai đoạn xay, nấu theo cài đặt của nhà cung cấp)



- 10 Khi máy vận hành xong, máy sẽ trở về trạng thái chờ

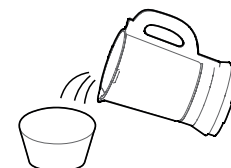
- 11 Rút dây nguồn, tháo cối thủy tinh và mở nắp.

(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.

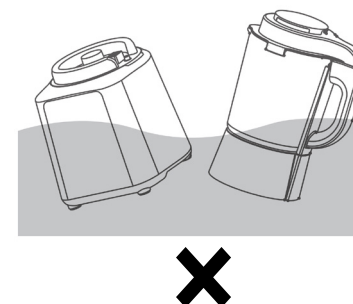
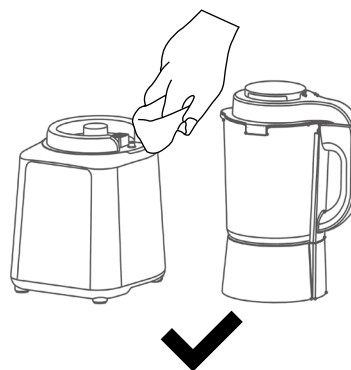
(Vui lòng không đổ thực phẩm lỏng quá nhanh để tránh bị tràn ra ngoài)



- 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 đậu nành nguyên chất	- Nguyên liệu: Đậu khô 60 g (khoảng 7/10 cốc đong), nước vừa đủ 1000 ml. - Cách làm: Đậu nành khô rửa sạch cho vào cốc, thêm nước vừa đủ 1000 ml, đậy kín cốc; Nhấn nút "Chức năng" và chọn "Sữa hạt"; Nhấn "Bắt đầu/Hủy" và đợi cho đến khi hoàn tất.
Sữa đậu nành ngũ cốc	- Nguyên liệu: Đậu nành khô 15 g (2/10 cốc), gạo 15 g (1/10 cốc), kê 15 g (1/10 cốc), ngô 15 g (2/10 cốc), hạt lúa mì 15 g (1/10 cốc), thêm nước đến 1200 ml. - Cách làm: Tất cả nguyên liệu rửa sạch cho vào cốc, thêm nước vừa đủ 1200 ml, đậy kín cốc; Nhấn nút "Chức năng" và chọn "Sữa hạt"; Nhấn "Bắt đầu/Hủy" và đợi cho đến khi hoàn tất.
Cháo kê bí ngô	- Nguyên liệu: 150 g bột bí đỏ (rây bột thật kỹ trước khi cho vào máy), 50 g bột hạt kê, thêm nước đến 1000 ml. - Cách làm: Rây thật kỹ các loại bột trước khi cho vào máy, thêm nước đến 1000 ml, đậy kín cốc; Nhấn nút "Chức năng" và chọn "Cháo trẻ em"; Nhấn "Bắt đầu/Hủy" và đợi cho đến khi hoàn tất.
Bí ngô nghiền	- Nguyên liệu: 200 g bí ngô (cắt thành 20 miếng 2x2x2 cm), 100 g khoai tây (khoảng 1/3), 30 g hành tây, 30 g hạt điều (khoảng 5/10 cốc), 5 g bơ, 5 g muối, tiêu đen xay, thêm nước đến 1000 ml. - Cách làm: Rửa sạch, gọt vỏ và cắt nhỏ bí, khoai tây, hành tây rồi để riêng. Đặt tất cả nguyên liệu trừ tiêu đen xay và muối cho vào cốc, thêm nước đến 1000 ml, đậy kín; Nhấn phím "Chức năng", chọn "Súp", nhấn "Bắt đầu/Hủy", để hoàn thành, Khi xong, đổ phần đã nghiền ra, rắc muối và hạt tiêu và khuấy đều.

Cháo hạt kê	- Nguyên liệu: 100 g kê (khoảng 1+1/10 cốc đong), thêm nước đến 1200 ml. - Cách làm: Tất cả nguyên liệu rửa sạch cho vào cốc, thêm nước vừa đủ 1200 ml, đậy kín cốc; Nhấn nút "Chức năng" và chọn "Cháo"; Nhấn "Bắt đầu/Hủy" và đợi cho đến khi hoàn tất.
Sữa bắp dinh dưỡng	- Nguyên liệu: 80 g hạt ngô tươi, 20 g gạo (khoảng 2/10 cốc đong), 20 g kê (khoảng 2/10 cốc đong), 10g đường phèn, thêm nước đến 1000 ml. - Cách làm: Rửa sạch tất cả nguyên liệu cho vào cốc, thêm nước vừa đủ 1000 ml, đậy kín cốc; Nhấn nút "Chức năng" và chọn "Sữa bắp"; Nhấn "Bắt đầu/Hủy" và đợi cho đến khi hoàn tất.
Mứt dâu tây	- Nguyên liệu: 250 g dâu tây, 180 g đường, 1/4 quả chanh, 8 ml vani - Cách làm: Rửa sạch nguyên liệu, trộn dâu tây với đường ướp trong khoảng 1 tiếng, cho tất cả nguyên liệu vào máy. Chọn chức năng "Mứt trái cây", nhấn nút "Bắt đầu/ Hủy" để hoàn tất.
Sinh tố xoài và lê	- Nguyên liệu: Xoài 150 g (khoảng ½ trái), Lê 150 g (khoảng ½ trái), thêm nước tinh khiết đến 750 ml. - Cách làm: Gọt vỏ và cắt xoài. Rửa và cắt quả lê. Để qua một bên. Cho tất cả nguyên liệu vào cốc, thêm nước mát hoặc nước tinh khiết đến 750 ml, đậy kín. Nhấn phím "Chức năng", chọn "Sinh tố", nhấn "Bắt đầu/Hủy" để hoàn tất. Nên sử dụng trái cây đã ướp lạnh để tận hưởng vị ngon.
Sữa lắc xoài	- Nguyên liệu: 200 g xoài (khoảng ½ trái), 100 g sữa chua (khoảng 1 hộp), 500 ml sữa (khoảng 2 hộp) - Cách làm: Gọt vỏ và bỏ phần hạt, cắt thành từng miếng và để riêng. Cho tất cả nguyên liệu vào cốc, đậy kín; Nhấn phím "Chức năng", chọn "Sữa lắc", nhấn "Bắt đầu/Hủy" để hoàn tất. Sử dụng trái cây để lạnh để ngon hơn.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Làm sạch

- Đổ thực phẩm đã làm ra ngoài và thêm nước lọc ngay lập tức vào cối xay. Sử dụng nhiều lần chế độ “Tự làm sạch” để làm sạch cối xay tốt hơn.
- Ngắt nguồn điện và lau bên ngoài thân máy bằng vải khô. Không bao giờ được đặt thân máy vào nước hoặc các chất lỏng khác, hoặc rửa thân máy dưới nước hoặc các chất lỏng khác để tránh rò rỉ điện hoặc hư hỏng các bộ phận của máy.
- Không làm sạch máy bằng các chất tẩy rửa ăn mòn hoặc chất lỏng ăn mòn (xăng hoặc axeton).
- Trong quá trình vệ sinh, vui lòng rửa bên trong cối xay và các phụ kiện bằng nước sạch và lau khô chúng. Hãy cẩn thận các lưỡi dao vì chúng rất sắc và có thể làm tổn thương bạn.
- Sau khi sử dụng máy, vui lòng làm sạch nắp đậy và vòng cao su, và các bộ phận khác càng sớm càng tốt để tránh bị ố vàng sau khi sử dụng. Nếu các bộ phận bị ố vàng do nguyên liệu, hãy thử lau chúng bằng một vài giọt dầu ăn trước khi rửa sạch.
- Rửa sạch các bộ phận bằng nước sạch và sau đó lau thật khô.
- Hãy cẩn thận để không bị bỏng với nhiệt dư từ cối xay. Vui lòng chỉ làm sạch sau khi cối xay nguội.
- Nếu cặn trong cối xay bị khô lại thành mảng cứng khó lấy ra, hãy cho lượng nước phù hợp vào ngâm và để trong khoảng 0,5-1 tiếng cho mềm rồi rửa và lau sạch.
- Không ngâm thân máy, cối xay, dây nguồn và bất kỳ bộ phận nào khác được kết nối với nguồn điện trong quá trình vận hành.
- Nếu mặt đáy của mâm nhiệt inox không được lau kỹ, về lâu sẽ có một lớp bám dính màu nâu nhạt tích tụ ở đáy. Lúc này, bạn hãy ngâm 1 thời gian với nước, sau đó dùng khăn sạch nhúng giấm trắng lau sạch với lực vừa phải dọc theo kết cấu đáy của nó.
- Không tráng trực tiếp lên thân máy hoặc đáy cối xay.
- Không phơi máy, dây nguồn và các phụ kiện đóng gói trực tiếp dưới ánh nắng mặt trời.

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

Nếu âm cảnh báo được phát ra trong quá trình vận hành, màn hình sẽ hiển thị cả chữ cái và chữ số. Hãy thực hiện các biện pháp theo bảng sau.

Mã lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
E03, E04	- Điện áp bất thường	- Nên sử dụng máy làm ổn áp
E08, E10	- Quá nhiều thức ăn được thêm vào - Phím chức năng đã chọn không phù hợp - Lỗi sản phẩm	- Dọn sạch nguyên liệu trong cốc, thêm nước vào khởi động lại: Nếu nó hoạt động bình thường, vui lòng thêm nguyên liệu và chọn chức năng tương ứng theo yêu cầu của công thức hoặc hướng dẫn sử dụng. - Nếu nó không hoạt động bình thường, vui lòng gửi nó đến Trung tâm Bảo Hành tại địa phương để bảo trì
E19	- Nhiệt độ bên trong cốc vượt quá 80°C	- Thực hiện công thức đun nóng vào thời điểm này có thể gây sôi và bắn tung tóe. Nhiệt độ của nguyên liệu và nước trong cốc cao, vui lòng chuyển nguyên liệu về nhiệt độ bình thường hoặc thêm nước lạnh, sau đó bắt đầu lại công việc
E01, E05 E06, E09, E11 E12, E13	- Lỗi sản phẩm	- Rút nguồn điện và chờ khoảng 1 phút rồi khởi động lại nguồn. Nếu vẫn không khắc phục được lỗi, vui lòng gửi nó đến đại lý dịch vụ tại địa phương để bảo trì

Cách khắc phục sự cố

- Cắt nguồn điện ngay lập tức và ngừng sử dụng máy trong trường hợp có tình trạng bất thường, chẳng hạn như tiếng ồn, mùi hôi và khói bất thường.
- Nếu máy không hoạt động, vui lòng kiểm tra xem nguồn điện đã được kết nối đúng chưa, công tắc đã được chuyển sang “Bắt đầu” và các phụ kiện đã được lắp đặt đúng vị trí chưa.
- Vui lòng đến trung tâm bảo hành được chỉ định để sửa chữa và tư vấn nếu máy vẫn không hoạt động sau các kiểm tra trên.

Bất thường	Nguyên nhân xảy ra	Biện pháp xử lý
Bị tràn	- Quá nhiều nguyên liệu	- Cho số lượng nguyên liệu theo hướng dẫn
	- Quá nhiều nước	- Vui lòng cho nước đúng mực nước quy định
	- Lựa chọn sai chức năng	- Chọn chức năng như được hướng dẫn
	- Lỗi từ máy	- Gửi máy đến đại lý dịch vụ để bảo trì
	- Nắp đậy với chức năng chống tràn không được đặt đúng cách	- Hãy đảm bảo nắp được đặt đúng cách với các tín hiệu được kết nối đáng tin cậy
Cháy	- Quá nhiều nguyên liệu	- Cho số lượng nguyên liệu theo hướng dẫn
	- Nguyên liệu sai so với hướng dẫn	- Không cho các nguyên liệu như bột để bị cháy
	- Quá ít nước	- Vui lòng thêm nước cho đến khi đúng mực nước quy định
	- Đáy cối xay không được làm sạch	- Làm sạch cối xay trước khi sử dụng
	- Lựa chọn sai chức năng	- Chọn chức năng như được hướng dẫn
	- Lỗi từ máy	- Gửi máy đến đại lý dịch vụ để bảo trì

Không thể xay các nguyên liệu	- Quá nhiều hoặc quá ít nguyên liệu	- Cho số lượng nguyên liệu theo hướng dẫn
	- Quá nhiều hoặc quá ít nước	- Vui lòng thêm nước cho đến khi đúng mực nước quy định
	- Lựa chọn sai chức năng	- Chọn chức năng như được hướng dẫn
	- Lỗi từ máy	- Gửi máy đến đại lý dịch vụ để bảo trì
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	- Chọn chức năng như trong hướng dẫn
	- Lỗi từ máy	- Gửi máy đến đại lý dịch vụ 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 đại lý dịch vụ để bảo trì
Bảng điều khiển “___”	- Nắp đậy hoặc cối xay không được lắp đặt đúng cách	- Lắp lại cối xay và nắp đậy
	- Lỗi từ máy	- Gửi máy đến đại lý dịch vụ 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 đại lý dịch vụ 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 đại lý dịch vụ 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
	- Chế độ bảo vệ khi quá nhiệt được kích hoạt do không có nước trong cối	- Thêm nước vào cối và khởi động lại máy sau khi máy hạ nhiệt
	- 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 đại lý dịch vụ để bảo trì

Nếu lỗi vẫn còn hoặc xuất hiện các lỗi khác, vui lòng liên hệ với đại lý dịch vụ để được hỗ trợ bảo hành.

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.



User manual
Cooking Blender



Apply for models:

BLB-6036

BLB-6028



Always keep manual for your safety



• **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.

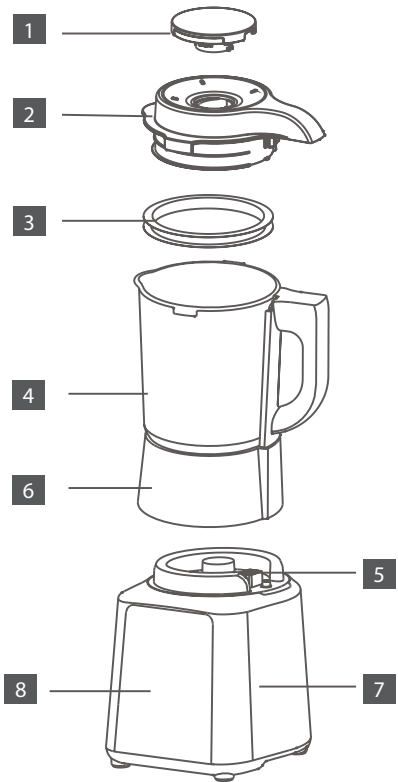
PRODUCT INFORMATION

Specifications

Model	Voltage	Heating power	Stirring power	Capacity cup
BLB-6036	220 V ~ 50 Hz	900 W	1000 W	1.75 L

Model	Voltage	Heating power	Stirring power	Capacity cup
BLB-6028	220 V ~ 50 Hz	900 W	1000 W	1.75 L

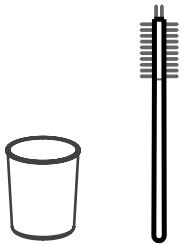
GENERAL DISCRIPTION



1	Feeding Lid
2	Bender Lid
3	Lid Seal
4	Glass mixing jar
5	Coupler
6	Cup base
7	Main body
8	Panel

Accessories

Brush
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 V ~ 50 Hz) 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 receptable 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 appliance 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 appliance 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 1.75 L.
- The blender's maximum capacity for cooking modes is 1.4 L (for "Sữa hạt", "Sữa bắp" functions) and 1.2 L (for "Cháo", "Súp" functions), but the recommended capacity is 1 L.
- 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

Reference table of measuring cups for common ingredients

Ingredients	Soy	Rice	Millet	Red Bean	Green Bean
Gram(g/cup)	75	90	100	75	90

Ingredients	Black Sesame	White Sesame	Oat	Peanut	Cashew
Gram(g/cup)	65	65	75	65	60

You can adjust the consistency by increasing or decreasing the amount of water according to your taste.

¾	70
½	50
¼	30g

Control panel user manual



Keep warm	Giữ ấm
Blend	Xay
On / Off	Bắt đầu/Hủy
Preset	Hẹn giờ
Menu	Chức năng
Grains milk	Sữa hạt
Rice paste	Cháo trẻ em
Baby food	Cháo dinh dưỡng
Porridge	Cháo
Corn juice	Sữa bắp
Smooth Soup	Súp
Fruit tea	Mứt trái cây
Juice	Sinh tố
Milk Shake	Sữa lắc
Clean	Tự làm sạch

- The glass jar is not equipped with heating functions and allows for "Tự làm sạch", "Sinh tố" and custom operations.
- When the non-heating function is applied, it is available to open the feeding lid to add ingredients or other food materials during the operation (do not open the feeding lid when the heating function is applied to avoid scalding).
- The total amount of functional ingredients in the glass blender must not exceed the allowable level
- During product operation, it is normal that pressing other buttons except the "Bắt đầu/Hủy" button will have no response.
- After completing the heating work, the product will automatically switch to the keep-warm state, and the interface displays the longest heat-keeping time of 4 hours. Except for the porridge and stew functions, other functions will be gently

stirred during the keeping warm process, helping to preserve heat better. After the cooking process is complete, the machine will automatically switch to keep warm mode with the interface displaying the symbol “b”, the maximum keep warm time is up to 4 hours. During this time, the machine will gently stir periodically to prevent food from burning at the bottom of the bowl, while helping to maintain a stable temperature, ensuring the milk is always delicious, smooth and retains its flavor.

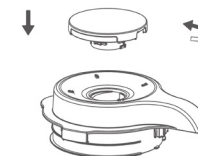
Function name	Purpose and usage
Bắt đầu/ Hủy	- Purpose: To start the product or make it stop working. - Usage: After setting the working mode of the product, click the “” button, and the product enters the working state. Click the “Bắt đầu/Hủy” button when the product operates and it will stop working.
Chức năng	- Purpose: To select a function in the function zone. - Usage: Add ingredients, click the “Chức năng” button and the “Sữa hạt” function lamp in the function zone is lit up. Click the “Chức năng” button again to turn on the next function light, and stop when the desired function is reached.
Xay (Custom)	- Purpose: Used to set the mixing speed. The default duration of this function is 1 minute. - Usage: Click and hold to adjust the mixing speed.
Hẹn giờ (Custom)	- Purpose: use to set the working time of the product in advance, and the reservation range is 1-12 hours. - Usage: Select the heating function and press the “Hẹn giờ” button. The default time is 1 hour. Each time you press the “Hẹn giờ” button, 0.5 hour is added. Long press for quick cycle adjustment

Giữ ấm (Custom)	- Purpose: Achieve the function of hot drink insulation. - Usage: Click “Giữ ấm” button to keep it warm at a default temperature of 55°C, After the cooking process is complete, the machine will automatically switch to keep warm mode with the interface displaying the symbol “b”, the maximum keep warm time is up to 4 hours. During this time, the machine will gently stir periodically to prevent food from burning at the bottom of the bowl, while helping to maintain a stable temperature, ensuring the milk is always delicious, smooth and retains its flavor.
Sữa hạt (Heating)	- Purpose: It is used to produce grain milk of different flavors. - Usage: Add ingredients, click the “Chức năng” button and select “Sữa hạt”. Click the “Bắt đầu/Hủy” button. The product starts working. During the operation, the product boils the ingredients first with stirring at a low speed, keeps boiling them for a long time and stirs the ingredients at a high speed to finish production.
Cháo trẻ em (Heating)	- Purpose: It is used to produce Rice paste of different flavors. - Usage: Add ingredients, click the shortcut key “Cháo trẻ em” and click the “Bắt đầu/Hủy” button. The product starts working. Stir ingredients at a low or high speed during the operation.
Cháo dinh dưỡng (Heating)	- Purpose: It is used to produce nutritional porridge. - Usage: Add ingredients, click the shortcut key “Cháo dinh dưỡng” and click the “Bắt đầu/Hủy” button. The product starts working. Stir ingredients at a low or high speed during the operation.
Cháo (Heating)	- Purpose: It is used to produce porridge. - Usage: Add ingredients, click the “Chức năng” button and select the “Cháo” function. Click the “Bắt đầu/Hủy” button. The product starts working. During the operation, the product boils the ingredients first with stirring at a low speed, and then keeps boiling them for a long time

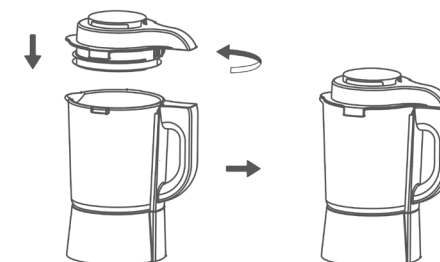
Sữa bắp (Heating)	- Purpose: It is used to produce corn juices of different flavors. - Usage: Add ingredients, click the “Chức năng” button and select the “Sữa bắp” function. Click the “Bắt đầu/Hủy” button. The product starts working. During the operation, the product boils the ingredients first, keeps boiling them for a long time and stirs the ingredients at a high speed to finish production.
Súp (Heating)	- Purpose: It is used to produce soup. - Usage: Add ingredients, click the “Chức năng” button and select the “Súp” function. Click the “Bắt đầu/Hủy” button. The product starts working. During the operation, the product boils the ingredients first, keeps boiling them for a long time and stirs them with an interval at a low speed to finish production.
Mứt trái cây (Heating)	- Purpose: It is used to produce fruit jam. - Usage: Add ingredients, click the “Chức năng” button and select the “Mứt trái cây” function. Click the “Bắt đầu/Hủy” button. The product starts working. During the operation, the product boils the ingredients first, keeps boiling them for a long time and stirs them with an interval at a low speed to finish production.
Sinh tố (Heating)	- Purpose: It is used to produce juice drinks. - Usage: Add ingredients, click the shortcut key “Sinh tố” and click the “Bắt đầu/Hủy” button. The product starts working. Stir ingredients at a low or high speed during the operation.
Sữa lắc (Heating)	- Purpose: It is used to produce Milk Shake. - Usage: Add ingredients, click the shortcut key “Sữa lắc” and click the “Bắt đầu/Hủy” button. The product starts working. Stir ingredients at a low or high speed during the operation
Tự làm sạch (Heating)	- Purpose: It is used to assist the stirring of ingredients or the jar cleaning after food production. - Usage: Add ingredients, press “Tự làm sạch” with an interval to assist the stirring of crushed ice drinks and other delicious food; after food production, pour out the ingredients in the jar, add a proper amount of clear water and long press “Tự làm sạch” to assist the jar cleaning.

Instructions for Installation

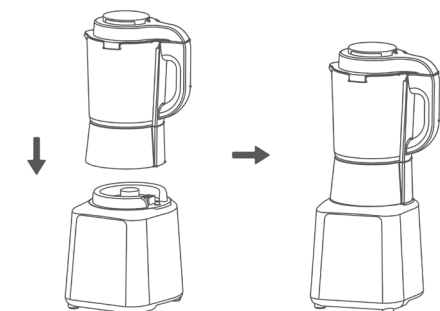
Install the feeding cover on the cup cover and fasten it to form the cup cover assembly



Install the lid assembly to the body assembly



Install the glass jar assembly to the main unit



The process of using the product

- Please select the corresponding function keys to make porridge, paste, soup, etc. Otherwise, the drinks made will taste bad, be undercooked, etc. In severe cases, overflow or burnt food may occur!
- The ingredients in the recipe are prepared according to the standard water level. Please adjust the total amount of ingredients according to the amount of water and the type of food. For example, the maximum capacity should be no more than 1,400 ml for the heating function (or for soybean milk, paste and other functions, the recommended capacity is 1,000 ml and the maximum capacity should not exceed 1,200 ml) and no more than 1,750 ml for the cold drink function.

- The kernels of ingredients with kernels should be removed first before the ingredients are put into the glass jar with a proper amount of drinking water or milk to prepare fruit and vegetable juice.
- Do not use the product to directly heat milk, soybean milk, cold rice paste, and other viscous liquids, otherwise, it will cause "burn" and odors.
- When the machine is operating, please be careful of the steam and spilled hot water after the liquid in the glass jar has boiled. Please do not remove the lid during operation.
- Please do not add seasoning such as granulated sugar or brown sugar inside the jar during the machine-making process to avoid the seasoning sticking to the bottom of the glass jar when heating.
- Before the power cord is connected, please ensure that the glass jar, lid and feeding lid are installed properly.
- Do not put your hand or sharp and hard objects into the glass jar if the product is powered on to avoid injuries or damage to the product.
- Do not stir marrowbones, ribs, pigskin and other hard or highly resilient meat, to avoid damage to the blending cutters and harm the service life of the product.

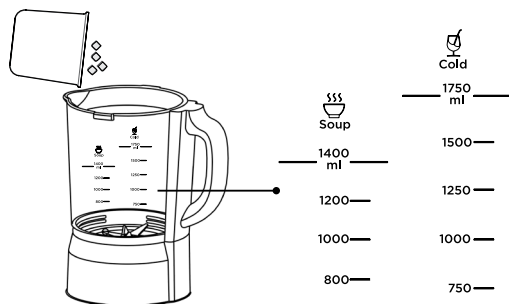
- 1 Cut the ingredients into pieces about 5 cm in size.
(Note: Cut the meat into strips and remove tendons.)



- 2 Use a measuring cup to measure the ingredients according to the proportion indicated in the recipe and your personal taste.



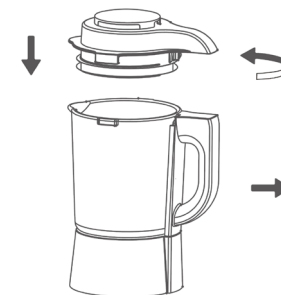
- 3 Pour the measured ingredients into the glass jar.
(Note that no other foreign matters may exist in the jar.)



- 4 Add the right amount of water to the glass jar.
(Increase or decrease at your discretion according to the ratios in the recipe.)

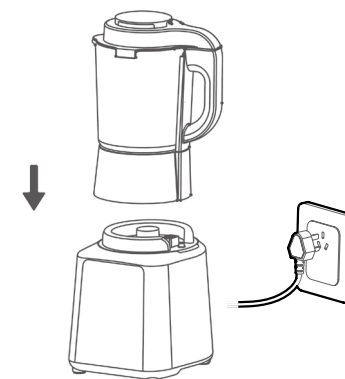
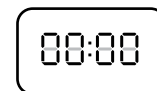
- 5 Align the staggered buckle loops on both sides of the lid with the lugs of the jar, press the lid into the glass jar, then rotate the lid clockwise to buckle with the glass jar, and finally screw the feeding lid on the lid.

(The glass jar is provided with open lid safety protection. If the lid is not rotated in place, the product will not work.)



- 6 Put the glass jar into the base in the correct position.

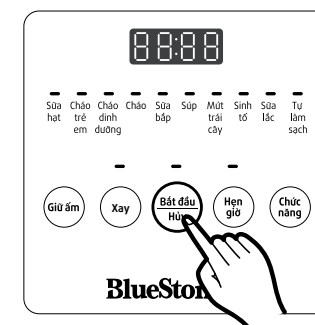
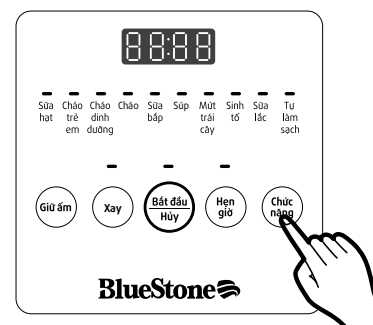
- 7 Connect the power cord and the display is constantly on, showing "00:00".



- 8 Select the mode of operation of the product based on demand.

(The heating function will be started after a period of waiting time, and then enter the countdown after a certain water temperature is reached.)

- 9 Click the "Bắt đầu/Hủy" button and the product starts to work.
(During the operation of the program, it is normal for the motor to have fast and slow or intermittent movements)



- 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)

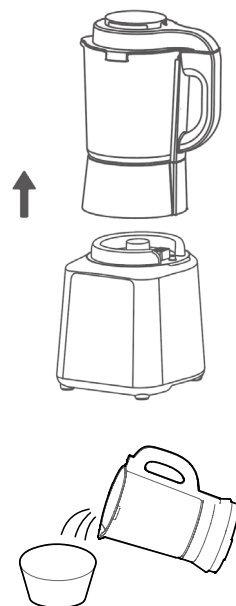
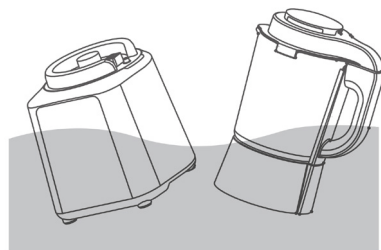
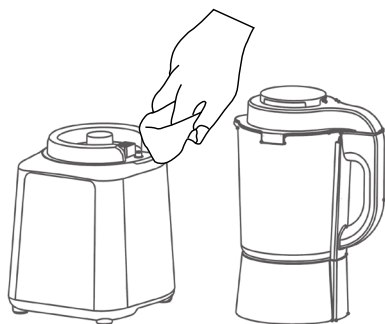
- 12 Pour out the fluid and add seasoning according to your taste.

(Please do not pour the fluid too quickly to prevent the spilling of liquid!)

- 13 Timely clean the interior of the glass jar and use a damp rag to clean the housing of the product.

(Do not rinse the base or the bottom of the glass jar directly.)

- 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
Pure soybean milk	- Food ingredients: Dry beans 60 g (about 7/10 measuring cup), water to 1000 ml. - Procedures: Wash the dry soybeans into the cup, add water to 1000 ml, cover the cup tightly. Press the "Chức năng" button and select "Sữa hạt"; Press "Bắt đầu/Hủy" and wait until it is completed.
Soybean milk with grain	- Food ingredients: Dry soybean 15 g (2/10 cup), rice 15 g (1/10 cup), millet 15 g (1/10 cup), corn 15 g (2/10 cup), wheat kernel 15 g (1/10 cup), add water to 1200 ml - Procedures: Wash all the ingredients into the cup, add water to 1200 ml, cover the cup tightly, Press the "Chức năng" button and select "Sữa hạt"; Press "Bắt đầu/Hủy" and wait until it is completed.
Pumpkin millet porridge	- Food ingredients: 150 g pumpkin powder (Sift the flour thoroughly before putting it into the machine), 50 g millet powder, add water to 1000 ml. - Procedures: Sift the flour thoroughly before putting it into the machine, add water to 1000 ml, cover the cup tightly; Press the "Chức năng" button and select "Cháo trẻ em"; Press "Bắt đầu/Hủy" and wait until it is completed.
Pumpkin puree	- Food ingredients: Half corn (about 200 g), 200 g of ribs, 200g of carrots, 5 slices of ginger, and 5g of salt 200 g pumpkin (cut into 20 2x2x2 cm pieces), 100 g potatoes (about 1/3), 30 g Onions, 30 g cashews (about 5/10 cup), 5 g butter, 5 g salt, ground black pepper, add water to 1000 ml - Procedures: Wash, peel and cut the squash, potatoes and onions and set aside. Put all ingredients except ground black pepper and salt into a cup, add water to 1000 ml, cover tightly, Press the "Chức năng" key, select "Cháo", press "Bắt đầu/Hủy", to complete; When finished, pour out the puree, sprinkle with salt and ground black pepper, and stir well.

Rich corn juice	- Food ingredients: 80 g fresh corn kernels, 20 g rice (about 2/10 measuring cup), 20 g millet (about 2/10 measuring cup), 10 g rock sugar, add water to 1000 ml. - Procedures: Wash all ingredients into a cup, add water to 1200 ml, cover the cup tightly; Press the "Chức năng" button and select "Cháo"; Press "Bắt đầu/Hủy" and wait until it is completed. Wash all ingredients into a cup, add water to 1000 ml, cover the cup tightly; Press the "Chức năng" button and select "Sữa bắp"; Press "Bắt đầu/Hủy" and wait until it is completed.
Strawberry jam	- Food ingredients: 250 g strawberries, 180 g sugar, 1/4 lemon, 8 ml vanilla. - Procedures: Wash the ingredients, mix the strawberries with sugar and marinate for about 1 hour, put all the ingredients into the machine. Select the "Mứt trái cây" function, press the "Bắt đầu/Hủy" button to complete.
Mango and pear juice	- Food ingredients: Mango 150 g (about 1/2), pear 150 g (about 1/2), add pure water to 750 ml. - Procedures: Peel and cut the mango. Wash and cut the pear. Set aside. Place all ingredients in a cup, add cool water or pure water to 750 ml, cover tightly. Press the "Chức năng" key, select "Sinh tố", press "Bắt đầu/Hủy", to complete. Use refrigerated fruit for better drinking effect.
Mango milk-shake	- Food ingredients: 200 g mango (about 1/2), 100 g yogurt (about 1 box), 500 ml milk (about 2 boxes) - Procedures: Peel and core the mango, cut into pieces and set aside. Place all ingredients in the cup, cover tightly; Press the "Chức năng" key, select "Sữa lắc", press "Bắt đầu/Hủy", to complete. Use refrigerated fruit for better drinking effect.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean

- Pour the juice made and add clear water immediately to the glass jar. Use the "Tự làm sạch" mode repeatedly to better clean the glass jar.
- Disconnect the power supply, and wipe the exterior of the base with a dry cloth. Never put the base into water or other liquids, or rinse it under water or other liquids to prevent leakage or damage.
- Do not clean the product with abrasive cleaner or corrosive liquids (for example, gasoline or acetone).
- During cleaning, rinse the interior of the glass jar and the accessories with clean water and wipe and dry them; watch out for the blades as they are very sharp and can cut yourself.
- After using the product, please clean the lid and sealing ring, and other parts as soon as possible to avoid staining after long placement. If parts are stained by ingredients, try wiping them down with a few drops of cooking oil before rinsing.
- Rinse the parts with clear water and then dry them thoroughly.
- Be careful not to burn with residual heat. Please clean the glass jar after it cools down.
- If the residue in the jar dries up into hard lumps that are difficult to remove, add the right amount of water to soak and leave it for 0.5-1 hour to soften, then wash and wipe it clean.
- Do not soak the base, glass jar, power cord, and any other parts that are connected to the power supply during work.
- If the bottom of the stainless steel heating plate is not cleaned thoroughly many times, a light brown adhesion layer will accumulate at the bottom. At this time, please soak it with clear water for a long time, and then use a slightly hard cleaning cloth dipped in white vinegar to wipe it clean with a moderate force along its bottom texture.
- Do not rinse directly on the base or the bottom of the glass jar.
- Do not expose the product, power cord, and packaging accessories to the sun.

Maintenance

- The product should be used frequently to keep the motor dry.
- If the product is not used for a long time, please store it in a dry and ventilated place to prevent the motor from getting rusted by moisture and affecting its use.

FAILURE CODE DISPLAY

If a warning tone is generated during manufacturing, the display shows both letters and digits. Please take measures according to the following table.

Code name	Possible cause analysis	Countermeasures
E03, E04	- Abnormal voltage	- Use voltage stabilizer
E08, E10	- Too many ingredients are added - The selected function key is not appropriate - Product error	- Clean up the ingredients in the cup, add water to restart - If it can work normally, please add ingredients and select the corresponding function as required by the recipe or manual - If it does not work normally, please send it to the local after-sales service department for maintenance
E19	- The temperature inside the cup exceeds 80°C	- Performing a heating recipe at this time may cause boiling and splashing. The temperature of the ingredients and water in the cup is high, please change to normal temperature ingredients or add cold water, and then restart the work
E01, E05 E06, E09, E11 E12, E13	- Product error	- Unplug the power supply and wait for 1 minutes, then restart the power. If the fault is still not solved, please send it to the local after-sales service department for repair

Troubleshooting

- Cut off the power supply immediately and stop using the product in case of abnormal conditions, such as abnormal noise, odor, and smoke.
- Please check whether the power supply is well connected, the switch is turned to "ON", and the accessories are installed well if the product fails to work.
- Please go to the designated maintenance center for repair and consultation if the product still fails to work after the above inspection.

Abnormality	Possible cause analysis	Countermeasures
Overflow	Too many ingredients	Put the amount of ingredients as indicated in the instructions
	Too much water	Please add water till the correct line
	Wrong selection of function option	Select the function option as indicated in the instructions
	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
Burnt	Too many ingredients	Put the amount of ingredients as indicated in the instructions
	Wrong ingredients	Do not put ingredients like flour that get burnt easily
	Too little water	Please add water till the correct line
	The jar bottom is not cleaned	Clean the jar before use
	Wrong selection of function option	Select the function option as indicated in the instructions
	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	Please add water till the correct line
	Wrong selection of function option	Select the function option as indicated in the instructions
	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 option as indicated in the instructions
	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
Display " — "	Lid or the jar is not installed properly	Re-install the jar and lid
	Machine fault	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

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 add water till the correct line 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
No re-sponse 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

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.

