

INSTRUCTION MANUAL

Model: KL-950



FIRST WORD

Dear customers,

Thank you for choosing to use the KL-950 cooking blender. Please read the instructions carefully to make the most of the machine's capabilities, we believe that our product will bring convenience to help customers easily prepare favorite dishes and drinks for the whole family. If you have any problem, please contact our customer service. Our products and accessories are suitable with all standards, customers can use with peace of mind. The KL-950 cooking blender gives you convenience in life, safety for your health.

TABLE OF CONTENTS

Safety Precautions	4
Name of parts	6
Operation interface and function introduction	8
How to use	11
Cleaning and maintenane	13
Malfunction analysis and removal	14
Basic information and packging details of the product	15
Electrical schematic diagram	16

SAFETY PRECAUTIONS



Warning

SAFETY PRECAUTIONS

1. Please confirm that the cup lid and the feeding lid are installed in place before operation of the product.
2. The cup lid must not be opened during operation of the product.
3. Please be wary of the steam outlet and the hot cup to avoid scalding.
4. Please don't immerse the hot cup in water.
5. When hot liquid is poured into the cup, due to quick evaporation, please beware of the ejection of hot steam from the cup lid.

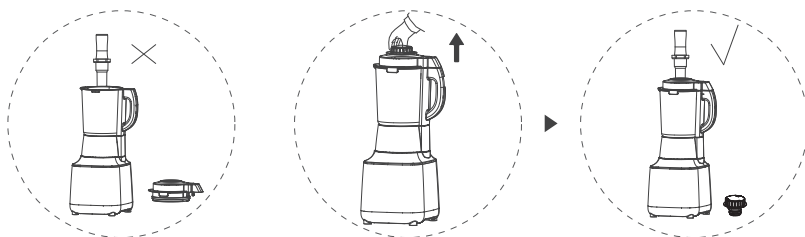


Note

PLEASE PAY ATTENTION TO RISKS THAT MIGHT CAUSE INJURIES TO PEOPLE OR DAMAGE TO ARTICLES.

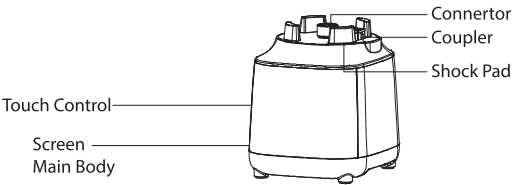
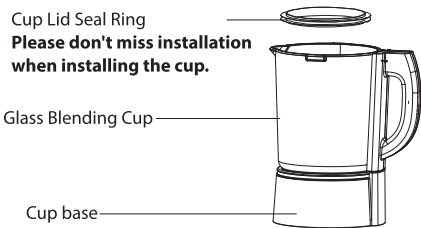
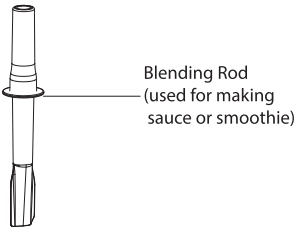
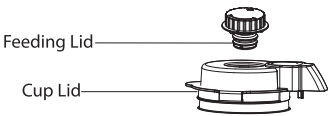
1. This product is only applicable for family use. Please don't use it for other purposes.
2. This product can only be used in Chinese mainland areas with altitude below 2,000 meters.
3. This product is a Class I electric appliance. Please ensure that the ground wire is connected to the ground well, to avoid electric leakage accidents.
4. This product is not intended to be used by people (including children) who have defects in limbs, senses, or mental ability or lack the using experience and knowledge, unless they are supervised or guided by people who are responsible for their safety when using the appliance. Please take care of children to not allow them to play with the product.
5. The input voltage/frequency of this product is 220V/50Hz. Before being connected to power, please check whether it is in line with the local voltage. Being higher or lower than the voltage might affect the performance of the product or damage the electrical apparatus elements. It is suggested to use a voltage regulator to ensure normal use of the product.
6. This product can only be used together with the matching (including those matching this product and independently sold by the company) connector, main body, and other parts. Please don't use non-matching parts or product performance will be affected or accidents may take place.
7. Please check that the main body, cup, and other parts are in good condition before using them. In the case of damage, please stop using this product and contact the Customer Service Department of the Company immediately. please don't.... yourself that leads product performance to be affected and even causes serious accidents.
8. If the power cord is damaged, to avoid danger, it must be changed by professional staff of the manufacturer, the maintenance department, or similar departments.

9. Please don't insert or pull out the power plug with wet hands to avoid electric shock. When the power is off, please hold the power plug and pull it out with your hand, do not pull the power cord; please don't touch the power cord with sharp edges, sharp corners, or other things to avoid damage and power leakage.
10. When using this product, please put it on a steady table board. Please don't operate this product on a tilted or unstable table board or blanket, towel, plastic, paper, or other inflammable articles. Please place it away from the margin of the table to prevent the product from being tilted or accidents from taking place.
11. It is not allowed to use this product with no food materials or excessive materials (food material quantity beyond the maximum scale).
12. The speed and time adjustment functions of this product are only applicable to DIY food production.
13. Before powering on, please confirm that the switch is off and the cup and other parts have been installed in place, to prevent this product from not being powered on or causing personal injury.
14. Please turn off the power switch and cut off power before changing parts or contacting moving parts.
15. When this product is running, it is not allowed to move the product, raise the cup, or contact the blade, electric motor, and other moveable parts, to avoid causing personal injury or damaging this product.
16. Before dismantling, installing, adjusting, or cleaning any parts of the product, please turn off the switch and power off to avoid electric leakage or accidental startup.
17. When this product is running, it is not allowed to open the cup lid to add food materials to avoid ejection and scalding. The feeding lid in the middle of the cup lid can be opened to add food materials from the feeding hole.
18. It is not allowed to directly use the blending rod in cups to avoid damage to the blade and electric motor or the occurrence of accidents (as in Figure 1). Use the feeding lid in the middle of the cup lid and the blending rod in the feeding hole (as in Figure 2).



19. The continuous blending time of the product is not allowed to be more than six minutes (please refer to the recipe instructions and display screen instructions for the operating time of each program). After each blending, the product must stop for one minute; this is one cycle, and after three cycles, it must power off to cool down for 15 minutes before working again, so as to ensure the service life of the product.
20. The continuous heating time of the product is not allowed to be more than 90 minutes. DIY heating can last for four hours. If the power is off when producing hot drinks, before powering on again, please change the food materials to produce the drinks again to avoid overcooking.
21. If the liquid overflows in the working process of the product, please clean immediately to avoid liquid overflowing onto the connector.

NAMES OF PARTS

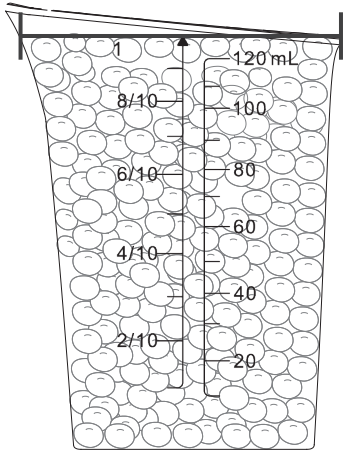


22. If the blade is stuck, please first turn off the switch and power off before cleaning, to avoid injury thanh injurious.
23. When this product finishes processing and makes a beeping sound five times, please first power off before removing the cup, lid, and other parts, to avoid accidents.
24. If this product suddenly stops working during operation, it might be the self-protection behavior triggered by motor overheating. Please turn off the power and cool down for 20-30 minutes before using.
25. This product adopts intelligent chip control, so the intermittently fast and slow sound in smashing is a normal phenomenon.
26. If there is still afterheat on the surface of the heating components after the completion of cup use, please clean before cooling down. Please clean the cup and food contact parts with clean water. When taking out the cutting blade, emptying the cup, and cleaning the parts, please be careful in operation and pay attention to the sharp blade to avoid cutting (protection gloves can be worn).
27. The handle of the hot cup and the coupler at the bottom of the cup are not allowed to be washed, to avoid water flowing into the heating plate, damaging this product and causing of accidents.
28. Water is not allowed to flow in the hot cup handle and the main coupler; if water flows in, it must be dried or aired out before using.
29. Please do not put any parts of this product in a dish-washing machine, microwave oven, disinfection cabinet, or clean or sterilize it in hot water over 60 degrees, and don't use other equipment to heat it, to avoid deformation or damage of parts.
30. Please don't put this product in a high temperature, strong magnet force, inflammable, explosive air (like natural gas and marsh gas), or other environment, to avoid abnormal operation of parts or accidents.
31. When no one is using this product, please turn off the switch and power off to avoid short circuiting of the product.
32. When discarding this product and the product package, please hand it to the related qualified department for recycling. Please cut off the power cord before discarding.
33. When this product is in vacuum operation, please don't open the lid to avoid abnormal operation of the parts or occurrence of accidents.
34. This product will make a certain level of mechanical noise during high-speed blending. Please kindly understand any inconvenience caused.

Weight Reference Table of Common Materials

Food Materials	1 Cup	Gram (g)
Soybeans	1 cup	90
Rice	1 cup	110
Millet	1 cup	120
Red Beans	1 cup	100
Mung Beans	1 cup	100
Black Sesame	1 cup	80
White Sesame	1 cup	80
Oats	1 cup	100
Peanuts	1 cup	80
Cashew Nuts	1 cup	70

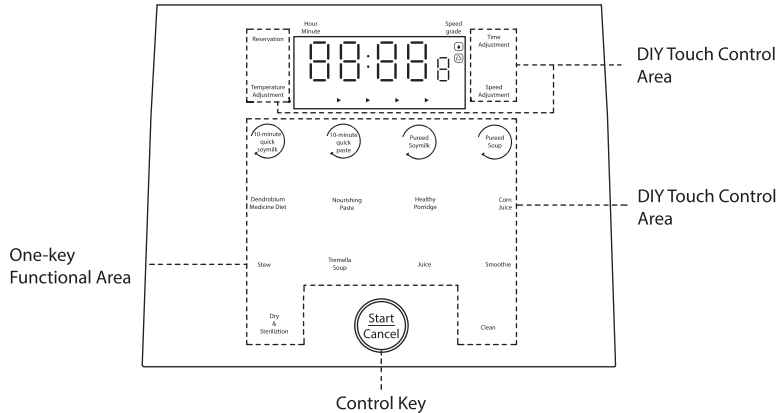
A flat cup with soybeans for example.



(All data is offered by the Joyoung Research and Development Center, subject to change without prior notice.)

OPERATION INTERFACE AND FUNCTION INTRODUCTION

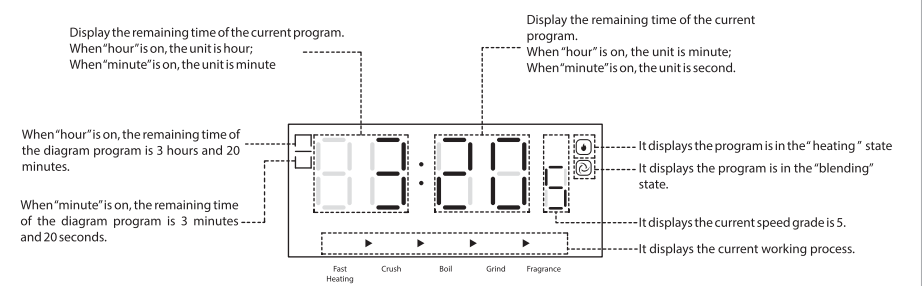
Function Introduction of Each Area of Interface



Notes:

- Except for the functions of speed adjustment, temperature adjustment, and time adjustment among the DIY functions, the temperature, operating speed, and time of the one-key function have been set to an ideal state, there is no need to make adjustment.
- This product is equipped with a hot cup.
- This product contains an intelligent spill-proof system and automatic altitude recognition memory, there is no need for it to be set manually.

Introduction of Functions in Each Area



Working Condition Display Area

Function Introduction

Smashing Cup	Glass Blending Cup	Remarks
Function	 The maximum capacity of drinks is 1,750ml.	
10-minute quick soymilk	√	To quickly make soybean milk; With about 55 g soybeans added to 750ml normal temperature water, soybean milk can be made in 10 minutes. Lower water temperature or large production quantity may extend the production time.
10-minute quick soymilk	√	To quickly make various kinds of rice paste; With about 90g rice added to 750ml normal temperature water, rice paste can be made in 10 minutes. Lower water temperature or large production quantity may extend the production time.
Dendrobium Medicine Diet	√	To make dendrobium medicine diet like dendrobium tea, herb drinks, etc.
Healthy Porridge	√	To make seafood porridge, cereal porridge, millet and red date porridge, etc. To make rice porridge, the proportion of food materials to water is 1:8.
Corn Juice	√	To make corn juice etc. To make corn juice, the proportion of food materials to water is 1:3, adding some rock candy.
Stew	√	To make big bone soup, etc., the blade won't rotate and stir in the production process.
Tremella Soup	√	To make stewed ingredients, like tremella, lotus seeds and red dates, etc.
Fruit and Vegetable Juice	√	To make various fruit and vegetable juices, like energetic fruit and vegetable juice, orange juice, etc.
Milk shake	√	To make strawberry milk shakes, pitaya milk shakes, etc.
Dry& Sterilization	√	For fast drying and sterilization after cleaning the machine. After cleaning the cup, it is suggested to add 30ml water to the cup and take out the feeding lid for the best drying and sterilization effect.
Clean	√	To quickly clean the inner wall of the hot cup.
Reservation	√	To set the operating time of the product ahead of time. The reservation time is 1-12 hours, and the reservation display time signifies the completion time of food material production. When using the "reservation" function, please first use the one-key function to choose the function, like "pureed soymilk", and then press the "reservation" key. The initial reservation time is one hour. The reservation time can be regulated by pressing the "reservation" key again or pressing "time adjustment" key. 0.5 hours is added for each press. Long press for quick cycled adjustment.
Time Adjustment	√	To set the time for temperature adjustment, speed adjustment, and reservation. Long press for quickly cycled adjustment. The adjustment scope for temperature adjustment time is 0 minutes – 4 hours; the initial time is 30 minutes; within an hour, five minutes is added for each press; beyond one hour, 30 minutes is added for each press; The adjustment scope for speed adjustment time is 5 seconds – 6 minutes; the initial time is 30 seconds; within one minute, 5 seconds is added for each press; beyond one minute, 10 seconds is added for each press; The adjustment scope of reservation time is 1-12 hours; the initial time is one hour (the initial stewing time is two hours), and 0.5 hour is added for each press.
Temperature Adjustment	√	To set the heating temperature, the initial set temperature is 70 degrees, and one degree is added for each press; the setting scope is 40-100 degrees. Long press for quick cycled adjustment.
Speed Adjustment	√	To set the blending speed. The grades range from L, 1-9 and H, totaling 11 grades. H is the highest grade and L is the lowest grade. Smaller grades are for lower blending speeds. Long press for quick cycled adjustment.

Notes:

- The total quantity of various functional food materials is not allowed to exceed the maximum scale mark of the blending cup.
- Please refer to the recipes for the matching of specific food material proportions.
- "10-minutes" refers to the working time. The data is sourced from Joyoung Laboratory, and is likely to differ in the actual using environment.

● Start/ Cancel Key Introduction

To start up the selected functions or cancel operating functions;

If it is necessary to stop during the operating process, please press the "start/cancel" key again.

HOW TO USE

● Installation Instructions for the Feeding Lid

The feeding lid can be open counterclockwise for clean, please align first and fasten flockwise after cleaning done.

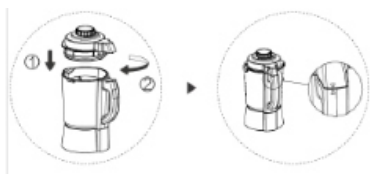


● Installation Instructions for the Hot Blending Cup

Install the feeding lid to the cup lid and rotate tightly, to form the cup and lid assembly;



Install the cup and lid assembly to the cup assembly and rotate tightly, to form the hot cup assembly;



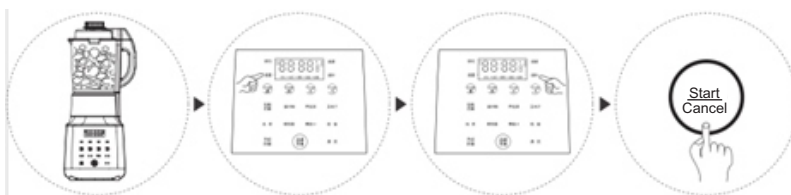
Notes:

The food material quantity added in cannot exceed the requirements of the specifications and recipe;

After finishing producing food with the glass blending cup, the product will automatically enter into a thermal insulation state and the interface will display -- b --. The longest thermal insulation time is four hours;

Use Instructions for DIY Functions - Heating Function Operation

1. Fill the food materials to the cleaned hot cup, install the hot cup assembly to the main machine, and switch on;
2. Press the "temperature adjustment" function and the "temperature adjustment" button is on. Continue to touch the "temperature adjustment" button to adjust the target temperature as needed. For 80 degrees, long press for continuous increasing;
3. Touch the "time adjustment" button to adjust the time as needed. For 30 minutes and 30 seconds, long press for continuous increasing;
4. Press the "start/cancel" button to start production;



5. Empty the food after finishing food material processing.

Note: If it is necessary to stop heating halfway, please press the "start/cancel" button.

● Blending Function Operation

1. Put the food materials in the cleaned hot cup, install the cup lid according to the mark, and then install the cup assembly to the main machine and turn on the power;
2. Click the "speed adjustment" function and the "speed adjustment" key is on. Continue to touch the "temperature adjustment" button to adjust the speed grade as needed. For the seventh level, long press for continuous increasing;
3. Touch the "time adjustment" button to adjust the time as needed. For 2 minutes and 30 seconds, long press for continuous increasing;
4. Press the "start/cancel" button to start production.
5. Empty the food after finishing food material processing.

Note: If it is necessary to stop blending halfway, please press the "start/cancel" key.

CLEANING AND MAINTENANCE

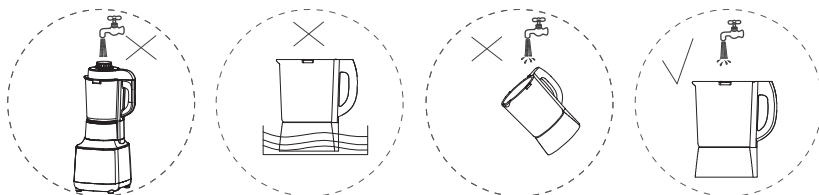
1. After using the product, please turn off the power immediately and clean the product.
2. Please don't use steel wool, grinding detergent, or corrosive liquid (like gasoline and acetone) to clean the product.
3. The outside of the main machine and the hot cup can be wiped with a wet cloth. Please don't clean, soak, or spray the main machine and the hot cup in water or other liquid, to avoid damage to parts or electric leakage (as show in Figures 3, 4, and 5).
4. For the inside of the cup and the food contact parts, please wash with clean water (as in Figure 6) and wipe or dry in the air immediately. Please be careful in operation to avoid incised wounds (protection gloves can be worn).

Note: In the case of a sticky condition, you can clean it yourself, and it will not affect normal use.

5. Fast Cleaning: Add some water to the hot cup, install the cup lid and the feeding lid, and put the hot cup to the main machine; turn on the power, choose the "cleaning" function, and press the "start" key; after cleaning is finished, turn off the power, remove the hot cup, open the cup lid to empty the water, and wipe or dry the cup.

Note: If contacting relatively greasy food materials including meat, it is suggested to wash with a washing cloth and detergent with hands.

6. For storage, please ensure the product is clean and dry and put it in a dry and ventilated place and avoid direct sunlight.



MALFUNCTION ANALYSIS AND REMOVAL

Malfunction Phenomenon	Reason Analysis	Problem Resolution
The screen light is out.	1. The power line is not plugged in properly. 2. The cup and the main machine are not installed well. 3. Malfunction of the product itself.	1. Check whether the power line is plugged well. 2. Ensure the blending cup is matched well with the main machine. 3. Send to the local after-sales service department for maintenance.
The screen light is on and the product is not working.	1. The cup lid of the product is not installed in place. 2. The feeding lid of the product is not installed in place. 3. The flip-open lid of the product is not installed in place. 4. Malfunction of the product itself.	1. Check whether the cup lid is installed in place. 2. Check whether the feeding lid is installed in place. 3. Check whether the flip-open lid is installed in place. 4. Send to the local after-sales service department for maintenance.
The screen key has no response.	1. There is water on the screen or the user's hand is wet. 2. Malfunction of the product itself.	1. Keep the screen dry and clean. 2. Send to the local after-sales service department for maintenance.
Spilling	1. The function key is not selected properly. 2. There is residue on the surface of the spill-proof electrode. 3. Excessive or not enough materials or water is added. 4. Malfunction of the product itself.	1. Select the corresponding functions according to the recipe or specifications. 2. Clean the cup lid. 3. Operate based on the recipe formula or the requirements of the specifications. 4. Send to the local after-sales service department for maintenance.
Sticky	1. The cup is not cleaned up inside. 2. Excessive materials are added. 3. The selection of the function key is not proper.	1. Clean the blending cup. 2. Operate based on the recipe formula. 3. Select the corresponding functions according to the recipe or specifications.
Processing time too long.	The voltage is too low.	Use the voltage stabilizer
Gives an "E00" alarm.	There is an impurity on the spill-proof electrode of the cup lid.	Clean the cup lid.
Gives an "E02" alarm.	The cup lid is not installed in place.	Rotate the cup lid tightly again.
Gives an "E03""E04" alarm.	Abnormal voltage.	Use the voltage stabilizer.
Gives an "E10" alarm.	Excessive food materials are added. The blending cup does not have water added. The selection of the function key is not proper. Malfunction of the product itself.	Clear the food materials in the cup and add clean water to restart. 1. If it works normally, please add the food materials according to the recipe or specification requirements and select the corresponding functions. 2. If it fails to work normally, please send to the local after-sales service department for maintenance.
Gives an "E01" "E05" "E06" "E07" "E08""E09""E11""E12""E13" alarm.	Malfunction of the product itself.	After unplugging the power and waiting for one minute, switch on and start once again. If the problem is not resolved, please send to the local after-sales service department for maintenance.
Gives an "E19" alarm.	The temperature in the cup exceeds 80 degrees.	If heating the food materials this moment, it might cause boiling and spilling, for the temperature of the food materials and water in the cup is higher. Please restart after changing to normal temperature food materials or adding cold water.

- If the problem cannot be solved, be sure not to dismantle the machine privately, but send it to the local after-sales service department for maintenance. For details, please contact the after-sales service center.
- If the above content is inconsistent with the material object due to changes to the type or parts, it is subject to the actual object. Please understand if there is no prior notice!

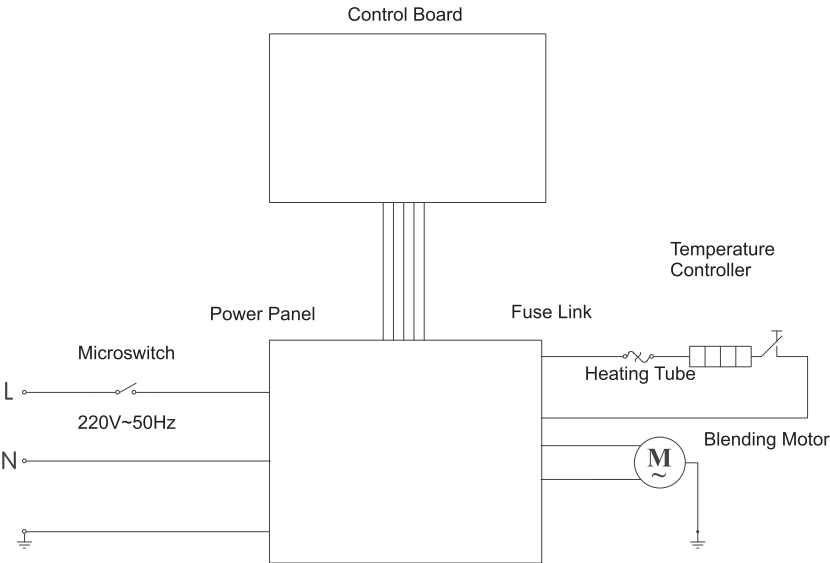
BASIC INFORMATION AND PACKAGING DETAILS OF THE PRODUCT

Product Size (length x width x height)		234 x 224 x 516mm
Net Weight		About 7.5 kg
Technical Parameters	Rated Voltage	220V
	Rated Frequency	50Hz
	Heating Power	1200W
	Blending Power	1500W
	Rated Capacity	Glass Blending Cup: Hot drinks 1750ml
Packaging Details	Power Blender	1 set (including a glass blending cup)
	Specifications	1 manual
	Measuring Cup	1 piece
	Blending rod	1 piece
	Cleaning Brush	1 piece

Note:

Some parameters of the product might be subject to changes without prior notice. For any inconvenience involved, please understand.

ELECTRICAL SCHEMATIC DIAGRAM



LỜI NÓI ĐẦU

Quý khách hàng thân mến,

Cảm ơn quý khách đã lựa chọn sử dụng máy nấu sữa hạt KL-950. Quý khách vui lòng đọc kĩ hướng dẫn

để tận dụng tối đa các chức năng của máy, chúng tôi tin rằng chiếc máy này sẽ mang lại sự tiện dụng giúp quý

khách hàng dễ dàng chế biến món ăn, thức uống yêu thích cho cả gia đình. Nếu có bất kì vấn đề gì vui

lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Sản phẩm và các phụ kiện đi kèm của công ty chúng tôi phù hợp với mọi tiêu chuẩn, khách hàng có thể

yên tâm sử dụng.

Máy nấu sữa hạt KL-950 mang đến cho quý khách sự tiện lợi trong cuộc sống, an toàn cho sức khỏe.

MỤC LỤC

Hướng dẫn sử dụng an toàn	20
Giới thiệu các phụ kiện đi kèm sản phẩm	23
Giới thiệu các chức năng của máy	24
Hướng dẫn sử dụng	26
Hướng dẫn vệ sinh máy và bảo trì	30
Kiểm tra và xử lý sự cố	31
Thông tin cơ bản về sản phẩm và chi tiết đóng gói	32
Sơ đồ điện	33
Thông tin bảo hành	33

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN



Cảnh báo

Cẩn thận với những trường hợp có thể gây nguy hiểm ảnh hưởng đến sức khỏe, tài sản

1. Trước khi sử dụng máy vui lòng đảm bảo rằng đã đóng nắp đúng vị trí.
2. Tuyệt đối không mở nắp khi máy đang hoạt động.
3. Chú ý cẩn thận lỗ thoát hơi có thể gây bỏng.
4. Không nhúng cối khi đang nóng vào nước.
5. Khi đổ chất lỏng nóng vào cối, do máy hoạt động với tốc độ nhanh vui lòng chú ý cẩn thận với hơi nóng tỏa ra từ nắp cối

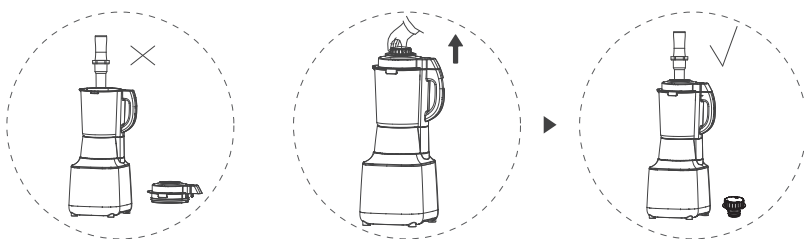


Chú ý

Cẩn thận với những trường hợp có thể gây ảnh hưởng đến sức khỏe và hư hỏng các vật dụng xung quanh.

1. Sản phẩm này chỉ sử dụng cho các nhân hoặc hộ gia đình, không sử dụng cho mục đích thương mại.
2. Sản phẩm này là thiết bị điện loại I, trước khi sử dụng vui lòng đảm bảo rằng dây nguồn đã được kết nối tốt để tránh gây rò rỉ điện.
3. Sản phẩm này không dành cho trẻ em, người bị khiếm khuyết về giác quan hoặc người thiếu kiến thức hoặc phải được giám sát thật kĩ khi sử dụng dụng cụ. Không để trẻ em tự ý sử dụng hoặc chơi với máy này.
4. Sản phẩm có điện áp và công suất đầu vào là 220V/50Hz. Trước khi sử dụng vui lòng kiểm tra xem thông số này đã khớp với điện áp tổng hay chưa. Điện áp cao hơn hoặc thấp hơn có thể gây ảnh hưởng đến hiệu suất của sản phẩm hoặc làm hỏng các bộ phận điện.
5. Vui lòng chỉ sử dụng các phụ kiện đi kèm sản phẩm để tránh ảnh hưởng đến chất lượng cũng như gây rủi ro trong quá trình sử dụng.
6. Trước khi sử dụng, vui lòng kiểm tra kĩ thân máy, cối và các bộ phận khác, nếu phát hiện hư hỏng hãy ngưng sử dụng và liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng của công ty chúng tôi để được hỗ trợ kịp thời.
7. Nếu dây nguồn bị hỏng phải được thay thế bằng sản phẩm chính hãng.
8. Không cắm hoặc rút phích cắm khi tay ướt để tránh bị điện giật. Khi ngắt nguồn điện vui lòng rút phích cắm, không kéo dây nguồn để tránh hư hỏng và rò rỉ điện

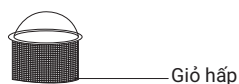
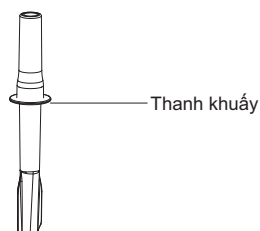
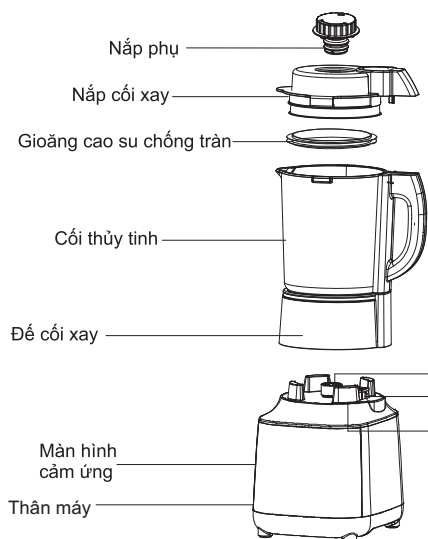
9. Khi sử dụng vui lòng đặt sản phẩm trên bề mặt phẳng. Không đặt sản phẩm trên bàn dốc, không chắc chắn hoặc đặt trên các vật liệu dễ cháy như: thảm, khăn tắm, giấy,... Vui lòng đặt tránh xa mép bàn để tránh bị đổ vỡ.
10. Tuyệt đối không bật máy khi không có hoặc có quá nhiều nguyên liệu trong Cối
11. Các nút chức năng công suất và thời gian được áp dụng cho các món trong sách hướng dẫn nấu sữa hạt.
12. Trước khi sử dụng, vui lòng đảm bảo máy đang ở trạng thái "OFF", cối và các bộ phận khác đã được đặt đúng vị trí
13. Tắt Công tắc nguồn và ngắt nguồn điện trước khi thay thế các bộ phận hoặc chạm vào các bộ phận điện của máy.
14. Khi máy đang hoạt động tuyệt đối không di chuyển sản phẩm, nhấc cối hoặc chạm vào lưỡi dao, động cơ và các bộ phận khác để tránh gây thương tích cá nhân hoặc làm hỏng sản phẩm.
15. Trước khi tháo, lắp ráp, điều chỉnh hoặc làm sạch bất kì bộ phận nào của sản phẩm này vui lòng tắt máy và ngắt nguồn điện để tránh sản phẩm bị rò rỉ hoặc vô tình khởi động.
16. Khi máy đang chạy tuyệt đối không được mở nắp cối để thêm nguyên liệu, tránh bị cháy khét, chỉ được phép mở nắp phụ để thêm nguyên liệu.
17. Tuyệt đối không dùng thanh que khuấy trực tiếp vào thân máy để tránh làm hỏng lưỡi dao, motor hoặc sự cố nguy hiểm (như hình vẽ). Nắp phụ sử dụng thanh que khuấy từ vị trí này (như hình 2)



18. Thời gian khuấy liên tục không được quá 6 phút (tham khảo Công thức trong sách hướng dẫn nấu sữa hạt và thời gian của mỗi chức năng tương ứng). Sau khi xay xong dừng 1 phút, đây gọi là một chu kỳ, sau 3 chu kỳ liên tục phải ngắt nguồn điện, chờ 15 phút sau cho máy nguội bớt mới tiếp tục sử dụng để đảm bảo tuổi thọ cho sản phẩm.
19. Thời gian gia nhiệt liên tục của sản phẩm này không được vượt quá 90 phút.
20. Nếu sữa bị tràn trong quá trình nấu, vui lòng vệ sinh kịp thời để tránh chất lỏng tràn vào đầu nối.
21. Nếu lưỡi dao bị kẹt, vui lòng tắt công tắc, ngắt nguồn điện sau đó vệ sinh để tránh bị thương hoặc làm hỏng sản phẩm.

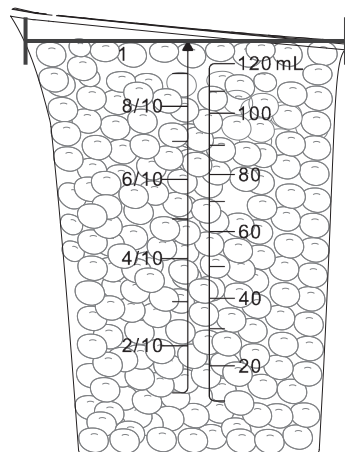
22. Sau khi sản phẩm được lắp ráp nếu thấy có âm thanh 5 tiếng bip, vui lòng ngắt nguồn điện trước sau đó tháo thân cối, nắp cối và các bộ phận khác để tránh gặp sự cố.
23. Nếu sản phẩm đột ngột dừng hoạt động khi đang chạy, đó có thể là hiện tượng tự bảo vệ khi động cơ quá nóng.
24. Sản phẩm này được lắp chip thông minh, các âm thanh ngắt quãng thay đổi nhanh chậm trong quá trình xay là hiện tượng bình thường.
25. Sau khi sử dụng, vui lòng để cối nguội trước khi vệ sinh sản phẩm. Hãy rửa sạch cối và các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm. Khi tháo cối và lưỡi dao lưu ý cẩn thận để tránh bị đứt tay
26. Không rửa các bộ phận thân máy tiếp nối với nguồn điện với nước để tránh nước vào mâm nhiệt làm hỏng sản phẩm hoặc gây tai nạn.
27. Vui lòng không đặt bất kì bộ phận nào của sản phẩm này vào máy rửa bát, lò vi sóng, tủ khử trùng hoặc nước nóng trên 60°C để làm sạch hoặc khử trùng.
28. Không sử dụng thiết bị khác để đun nóng tránh gây biến dạng và hư hỏng sản phẩm.
29. Không đặt sản phẩm trong môi trường có nhiệt độ cao, từ tính mạnh, khí dễ cháy nổ (như khí tự nhiên, khí sinh học,...) để tránh sản phẩm hoạt động không tốt hoặc gây tai nạn.
30. Khi không sử dụng sản phẩm vui lòng tắt công tắc và ngắt nguồn điện
31. Khi vứt bỏ sản phẩm và bao bì sản phẩm vui lòng giao cho các bộ phận chức năng để tái chế và cắt dây nguồn trước khi vứt bỏ.
32. Khi máy đang chạy vui lòng không mở nắp để tránh gặp hiện tượng bất thường hoặc gây tai nạn.
33. Sản phẩm khi hoạt động sẽ có độ ồn cơ học nhất định

GIỚI THIỆU CÁC PHỤ KIỆN ĐI KÈM SẢN PHẨM



● **Bảng tham khảo trọng lượng, nguyên liệu thực phẩm**

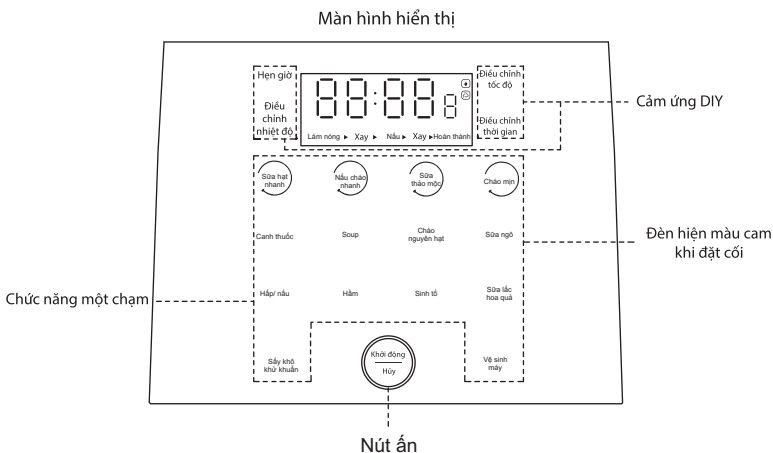
Nguyên liệu	Mức nước phù hợp	trọng lượng (g)
Đỗ tương	1 cốc	90
Gạo tẻ	1 cốc	110
Hạt kê	1 cốc	120
Đỗ đỏ	1 cốc	100
Đỗ xanh	1 cốc	100
Mè đen	1 cốc	80
Hạt vừng	1 cốc	80
Yến mạch	1 cốc	100
Đậu phộng	1 cốc	80
Hạt điều	1 cốc	70



Số liệu trên do KALITE nghiên cứu

GIỚI THIỆU CÁC CHỨC NĂNG CỦA MÁY

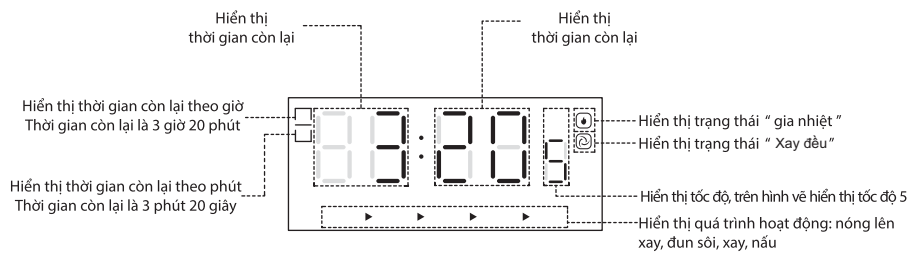
● **Giới thiệu các chức năng trên màn hình hiển thị**



Lưu ý:

- 1. Ngoại trừ việc có thể điều khiển chức năng "điều chỉnh tốc độ", "điều chỉnh nhiệt độ" và "điều chỉnh thời gian" của cảm ứng DIY, nhiệt độ, tốc độ và thời gian của "Chức năng một chạm" đã được nghiên cứu và thiết kế ở trạng thái mặc định không cần điều chỉnh thêm.
- 2. Chức năng nấu cháo bí đồ phù hợp để xay các nguyên liệu thực phẩm mềm như bột ớt, bột đậu tương,....
- 3. Sản phẩm được trang bị công nghệ chống tràn thông minh, độ nhận dạng cao, trang bị bộ nhớ mà không cần cài đặt thủ công.

● Giới thiệu chức năng của từng khu vực trên màn hình hiển thị



Giới thiệu các nút chức năng

 Đối với thực phẩm lạnh dung tích lớn nhất là 1750ml Đối với thực phẩm nóng dung tích lớn nhất là 1400ml		Chuẩn bị 55g đậu nành, 750 ml nước ấm, nấu nhanh trong 10 phút, thời gian nấu có thể lâu hơn nếu nước chưa đủ ấm và lượng nguyên liệu nhiều
		Chuẩn bị 90g gạo, 750 nước ấm, nấu nhanh trong 10 phút, thời gian nấu có thể lâu hơn nếu nước chưa đủ ấm và lượng gạo nhiều hơn
		Nếu dùng đậu khô, đong lượng đậu, nguyên liệu đi kèm và nước theo tỉ lệ: 1:12 Nếu dùng đậu ướt, đong lượng đậu, nguyên liệu đi kèm và nước theo tỉ lệ: 1:9
		Chuẩn bị nguyên liệu phù hợp với món cháo mịn
	Canh thuốc	Chuẩn bị nguyên liệu phù hợp với món canh hầm
	Nấu soup	Đong mè đen, bí đỏ, gạo,... với nước theo tỉ lệ 1:7
	Cháo nguyên hạt	Đong các nguyên liệu nấu cháo và nước theo tỉ lệ: 1:8
	Sữa ngô	Đong ngô với nước theo tỉ lệ 1:3, có thể thêm đường tùy theo khẩu vị
	Hấp/ nấu	Thích hợp nấu các món canh hoặc món hấp Lưu ý: 1. Với chế độ hấp, thời gian cài sẵn cho chế độ này là 1 giờ 30 phút, tùy thuộc vào nguyên liệu sử dụng nếu muốn kết thúc chế độ nấu vui lòng ấn nút hủy 2. Sau khi sử dụng chức năng Hấp/nấu, vui lòng để cối thủy tinh nguội trước khi sử dụng cho lần tiếp theo
	Hầm	Thích hợp để làm các loại món hầm
	Sữa lắc hoa quả	Thích hợp với các món: sữa lắc dâu, sữa lắc thanh long
	Sấy khô khử khuẩn	Dùng để hong khô và diệt trùng nhanh sau khi vệ sinh máy. Sau khi vệ sinh cối nên đổ thêm 30 ml nước vào cối để máy làm khô và diệt trùng hiệu quả nhất
	Làm sạch	Làm sạch máy với tốc độ cao

Chú ý

1. Lượng nguyên liệu phù hợp với từng chức năng không được vượt quá mức cho phép hiển thị trên cối xay.
2. Nguyên liệu phù hợp cụ thể tham khảo trong sách hướng dẫn nấu ăn.
3. Khi thời gian hiển thị “10 phút” là thời gian do Kalite nghiên cứu, trên thực tế tùy vào môi trường khác nhau sẽ có sự chênh lệch nhỏ.

● Giới thiệu nút khởi động/ hủy

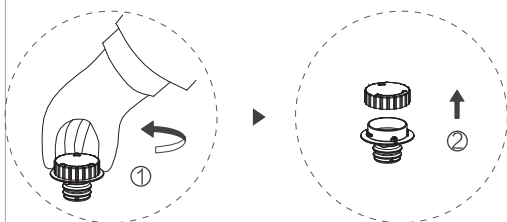


Khởi động/Hủy: Khi đã lựa chọn các chức năng muốn hủy có thể ấn nút này

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

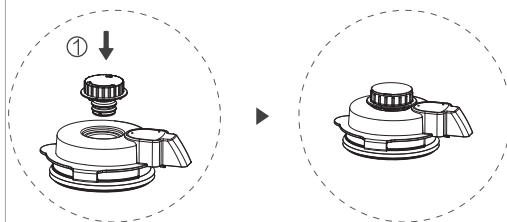
● Hướng dẫn sử dụng nắp phụ

1. Lấy nắp phụ ra theo hướng ngược chiều kim đồng hồ, sau khi vệ sinh sạch sẽ lắp lại theo đúng chiều kim đồng hồ

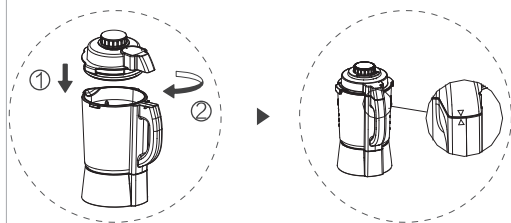


● Hướng dẫn lắp nắp phụ của cối

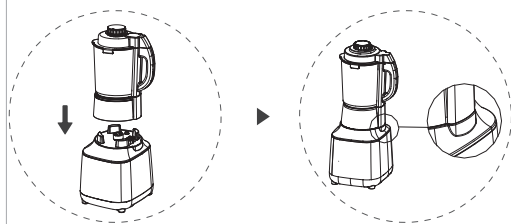
1. Đặt nắp phụ cùng với nắp cối vào đúng vị trí để tạo thành cụm nắp của cả máy



2. Lắp cụm nắp này vào phần thân cối

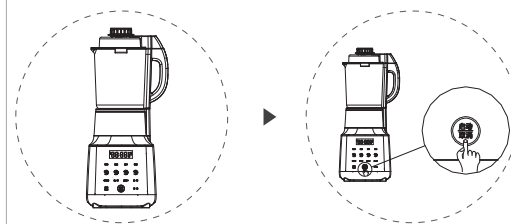


3. Lắp cối vào thân máy để tạo thành một chiếc máy hoàn chỉnh



● Hướng dẫn sử dụng chức năng ấn một phím

1. Đặt cối chứa nguyên liệu lên thân máy và bật nút nguồn
2. Chọn nút chức năng tương ứng với công thức
3. Nhấn nút “Bắt đầu/Hủy” để bắt đầu nấu



4. Khi máy nấu xong thì đổ ra dụng cụ phù hợp

Lưu ý: Lượng nguyên liệu thêm vào không được vượt quá công thức

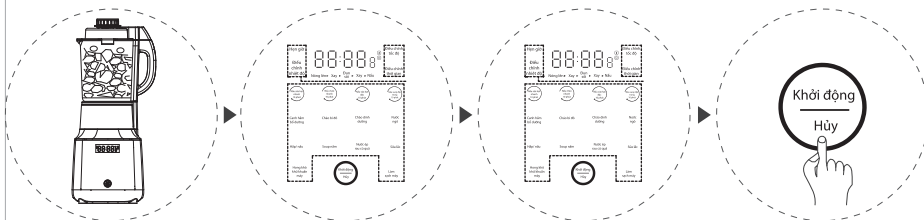
Sau khi nấu xong, máy sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm

Khi sử dụng cối để đựng thực phẩm, nhiệt độ thực phẩm không được vượt quá 50 độ C

● Hướng dẫn sử dụng chức năng DIY

Chức năng hâm nóng

1. Cho nguyên liệu vào cối, sau đó lắp cối và thân máy và bật nút nguồn
2. Chọn chức năng “điều chỉnh nhiệt độ” và ấn giữ liên tục để điều chỉnh nhiệt độ theo mong muốn
3. Chọn chức năng “điều chỉnh thời gian” để chọn thời gian phù hợp
4. Ấn nút “khởi động/hủy” để máy bắt đầu hoạt động

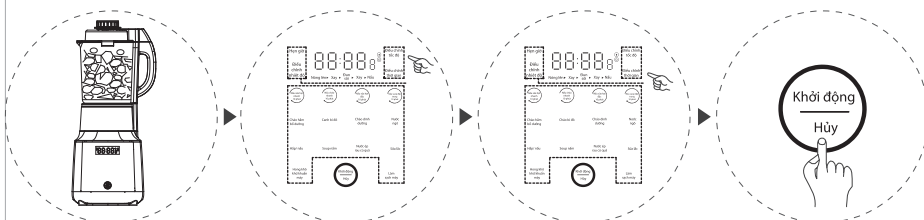


5. Sau khi hâm nóng đổ thực phẩm ra dụng cụ đựng phù hợp

Chú ý: trong khi máy hoạt động nếu muốn dừng lại có thể ấn nút “khởi động/hủy”

● Chức năng xay

1. Cho thực phẩm vào cối, đẩy nắp đúng vị trí sau đó lắp vào thân máy.
2. Chọn chức năng điều chỉnh tốc độ, ấn liên tục để tăng tốc độ.
3. Chọn nút điều chỉnh thời gian, ví dụ 2 phút 30 giây, ấn liên tục đến thời gian mong muốn.
4. Chọn nút “Khởi động/Hủy” để bắt đầu hoạt động

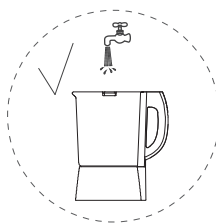
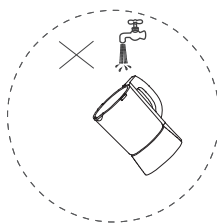
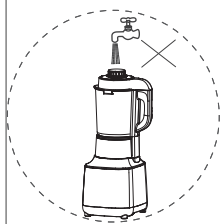


5. Sau khi xay xong, cho thức ăn ra dụng cụ chứa phù hợp

Chú ý: Trong quá trình xay nếu muốn dừng lại có thể ấn nút “Khởi động/Hủy”

HƯỚNG DẪN VỆ SINH MÁY VÀ BẢO TRÌ

1. Sau khi sử dụng sản phẩm vui lòng rút nguồn điện và vệ sinh sản phẩm.
2. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn để làm sạch sản phẩm.
3. Có thể lau bên ngoài thân máy và cối bằng khăn ẩm. Không rửa, ngâm thân máy và cối trong nước để tránh làm hỏng thiết bị.
4. Bên trong cối và các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm nên được rửa bằng nước sạch sau đó lau khô.
5. Vệ sinh nhanh: thêm lượng nước phù hợp vào cối, chọn chức năng "Vệ sinh máy" và ấn nút "bắt đầu", quá trình vệ sinh hoàn tất, ngắt nguồn điện lấy cối ra, đổ nước sau đó lau khô
6. Khi bảo quản và cất giữ máy cần được đảm bảo sạch sẽ, đặt nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp.



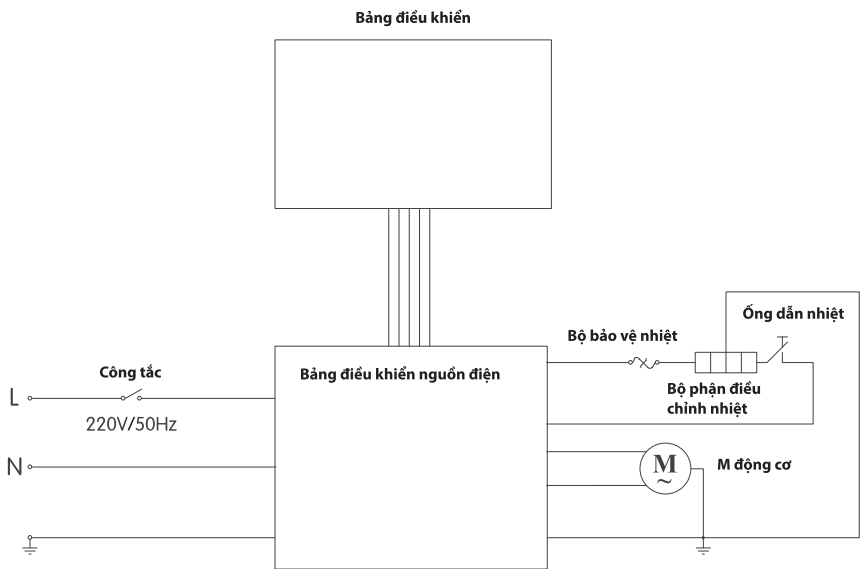
Kiểm tra và xử lý sự cố

Hiện tượng bất thường	Phân tích nguyên nhân	Cách xử lý
Đèn hiển thị không sáng	1. Phích cắm dây nguồn điện chưa được cắm vào 2. Cối xay chưa đặt khớp với thân máy 3. Sản phẩm bị lỗi	1. Kiểm tra phích cắm dây nguồn và đảm bảo đã được cắm 2. Đặt khớp cối xay với thân máyLiên hệ bộ phận chăm sóc 3.Khách hàng để được hỗ trợ sửa chữa
Đèn hiển thị sáng nhưng không hoạt động	1. Chưa đẩy nắp cối 2. Chưa đẩy nắp phụ 3. Sản phẩm bị lỗi	1. Đẩy nắp cối 2. Đẩy nắp phụ 3. Liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ sửa chữa
Nút ấn không phản ứng	1. Có nước trong màn hình 2. Sản phẩm bị lỗi	1. Vệ sinh máy cẩn thận 2. Liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ sửa chữa
Trần máy	1. Chức năng lựa chọn không phù hợp 2. Có cặn trên bề mặt của điện cực chống tràn 3. Lượng nguyên liệu và nước thêm quá nhiều 4. Sản phẩm bị lỗi	1. Chọn chức năng tương ứng theo công thức 2. Làm sạch bộ phận điện cực chống tràn 3. Làm theo công thức hoặc sách hướng dẫn nấu ăn 4. Liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ sửa chữa
Thời gian nấu quá lâu	Chọn mức nhiệt độ thấp	Chọn mức nhiệt phù hợp
Máy hiển thị E00	Có mảnh vụn trong điện cực chống tràn	Vệ sinh sạch sẽ
Máy hiển thị E02	Cối chưa được nắp đúng vị trí	Đặt lại nắp đúng vị trí
Máy hiển thị E03. E04	Điện áp bất thường	Sử dụng bộ điều chỉnh điện áp
Máy hiển thị E10	1. Thêm quá nhiều nguyên liệu 2. Không thêm nước vào cối 3. Chọn phím chức năng không phù hợp 4. Sản phẩm bị lỗi	1. Chọn lượng nguyên liệu phù hợp 2. Thêm nước vào và khởi động lại 3. Chọn chức năng phù hợp 4. Liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng
Máy hiển thị E01, E05 E06, E07, E08, E09, E11 E12, E13	Máy bị lỗi	Rút nguồn điện và chờ trong 1 phút, nếu máy vẫn không hoạt động được vui lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ sửa chữa
Máy hiển thị E19	Nhiệt độ trong cối vượt quá 80°C	Đặt lại nhiệt độ phù hợp

THÔNG TIN CƠ BẢN VỀ SẢN PHẨM VÀ CHI TIẾT ĐÓNG GÓI

Kích thước sản phẩm (dài x rộng x cao)		234 x 224 x 516 mm
Trọng lượng sau khi đóng gói		7.5 kg
Số liệu tham khảo	Điện áp	220V
	Công suất	50Hz
	Công suất nấu	1200W
	Công suất nhiệt	1500W
	Dung tích định mức	1750ml
Số liệu tham khảo	Máy làm sữa hạt	1 máy
	Sách hướng dẫn sử dụng	1 quyển
	Sách hướng dẫn nấu ăn	Sách hướng dẫn nấu ăn
	Cốc đong	1 chiếc
	Dụng cụ khuấy	1 chiếc
	Dụng cụ vệ sinh	1 chiếc

SƠ ĐỒ ĐIỆN



THÔNG TIN BẢO HÀNH

KALITE
Gia dụng thông minh

☎ 1900 1850

🌐 www.kalite.vn

✉ baohanh@ukg.com.vn

KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

IOS

ANDROID

WEBSITE
BAOHANH.UGK.COM.VN

UKG (DẤU CÁCH) SỐ SERIAL

1 8077
1.000Đ/TIN NHÃN

(*) Số serial được in trong tem dán trên thân sản phẩm

SMS