

BlueStone

Hướng dẫn sử dụng máy xay sinh tố cầm tay



Áp dụng cho model:

BLB-5251

BLB-5216



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



- Các sản phẩm và các linh kiện sản phẩm BlueStone đều được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn Châu Âu CE (The European Conformity), tiêu chuẩn của Đức GS (Geprüfte Sicherheit), tiêu chuẩn EMC (Electromagnetic Compatibility) về tương thích điện từ đạt yêu cầu về chất lượng và an toàn sản phẩm.
- Bên cạnh đó, các sản phẩm BlueStone đều được kiểm tra chặt chẽ về mẫu mã, dây chuyền sản xuất và kiểm định lô hàng.
- Sản phẩm BlueStone được công ty đối tác Mỹ Great American Appliance (GAA Corp) tư vấn về quản lý và quy trình. GAA là công ty được thành lập và hoạt động theo luật pháp Mỹ theo Giấy chứng nhận thành lập số 3089043 do văn phòng thư ký bang California cấp có trụ sở chính tại 7809 Michigan Ave Oakland, CA 94605, Hoa Kỳ.
- 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 Blue-Stone 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

THÔNG SỐ KỸ THUẬT	04
MÔ TẢ CHI TIẾT	04
CẢNH BÁO AN TOÀN	06
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	07
VỆ SINH THIẾT BỊ	10
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	10

CONTENTS

TECHNICAL DATA	13
FEATURES	13
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	15
USING INSTRUCTION	16
CLEANING	19
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	19

- 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.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model: BLB-5251

Hiệu điện thế: 220-240V~50/60Hz

Công suất: 600W

Dung tích cốc nhựa: 500ml

Dung tích cối xay thịt: 500ml

**Model: BLB-5216**

Hiệu điện thế: 220-240V~50/60Hz

Công suất: 600W

Dung tích cốc nhựa: 500ml



MÔ TẢ CHI TIẾT

*** Model: BLB-5251**

1 Nút nguồn tốc độ I

2 Nút nguồn tốc độ II

3 Thân máy

4 Cán dao

5 Nắp cây đánh trứng

6 Cây đánh trứng

7 Nắp cối xay thịt

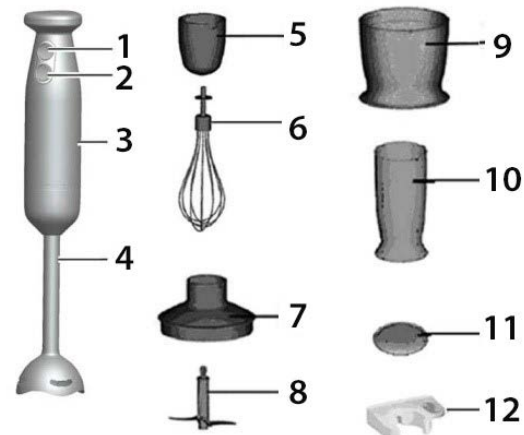
8 Lưỡi dao cối xay thịt

9 Cối xay thịt

10 Ly sinh tố

11 Nắp ly sinh tố

12 Móc treo tường

*** Model: BLB-5216**

1 Nút nguồn tốc độ I

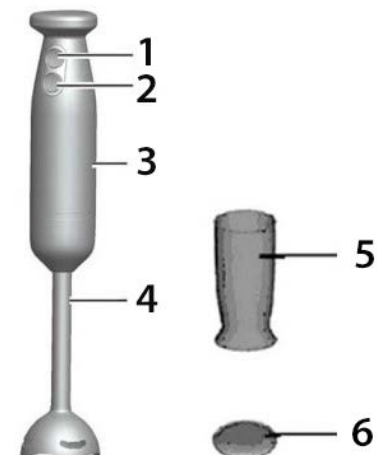
2 Nút nguồn tốc độ II

3 Thân máy

4 Cán dao

5 Ly sinh tố

6 Nắp ly sinh tố



CẢNH BÁO AN TOÀN

Việc sử dụng bất kỳ thiết bị điện nào đều phải tuân theo các hướng dẫn an toàn thông thường

- 1 Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
- 2 Kiểm tra hiệu điện thế ghi trên nhãn của thiết bị có phù hợp với hiệu điện thế nhà bạn không.
- 3 Nếu ổ cắm điện nhà bạn không phù hợp với phích cắm của thiết bị, hãy thay một cái khác để phù hợp hơn.
- 4 Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố.
- 5 Đừng tự ý sửa chữa nếu không biết rõ vì điện áp cao trong vỏ thiết bị.
- 6 Rút phích điện ra sau khi dùng xong, xin nắm đầu phích điện để rút ra khỏi ổ cắm, đừng nắm dây điện mà giật ra, để khỏi hư dây điện và gây nguy hiểm.
- 7 Chắc chắn rằng dây điện không bị biến dạng khi kết nối với nguồn điện.
- 8 Không treo dây điện ở góc, cạnh bàn nơi mà trẻ em dễ dàng với tới.
- 9 Không để dây điện băng ngang qua khoảng không giữa học tủ và bàn.
- 10 Không để dây điện ngang qua dụng cụ nấu bếp hoặc lò nướng hoặc những khu vực nóng khác vì sẽ làm hư dây điện.
- 11 Rút phích cắm trước khi vệ sinh hoặc tháo rời thiết bị.
- 12 Không được chạm vào các bộ phận đã tháo rời. Luôn giữ tay, tóc và quần áo cũng như các dụng cụ gia đình khác tránh xa lưỡi dao của thiết bị.
- 13 Không được để lưỡi dao đang xoay của thiết bị chạm vào dây điện.
- 14 Cẩn thận khi di chuyển lưỡi dao vì chúng rất bén.
- 15 Không vệ sinh lưỡi dao dưới vòi nước đang chảy khi lưỡi dao vẫn còn được gắn trên thiết bị.
- 16 Chắc chắn rằng thiết bị đã được tắt trước khi kết nối hoặc không kết nối với nguồn điện.
- 17 Không sử dụng trong khi nấu hoặc với chất lỏng đang sôi.

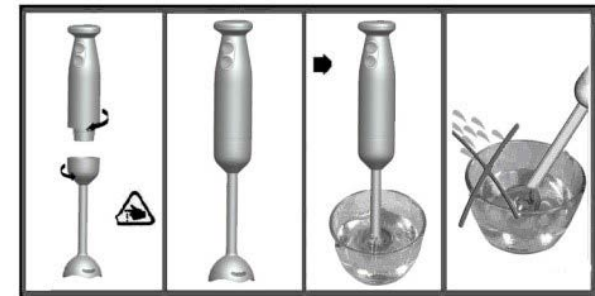
- 18 Không để trẻ em và người thiếu năng sử dụng thiết bị. Trẻ em có thể bị gây thương tích nếu không được giám sát và nếu thiết bị đang được sử dụng hoặc đang nấu nướng thì phải tránh xa trẻ em.
- 19 Dạy trẻ em phải nhận thức được mối nguy hiểm trong nhà bếp, cảnh báo về những nguy hiểm nơi mà trẻ không nhìn thấy hoặc không nên tiếp cận.
- 20 Để tránh hỏa hoạn, giật điện và gây thương tích đến người, không được nhúng dây điện hoặc thiết bị vào trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
- 21 Không vận hành thiết bị khi dây điện hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi máy bị trục trặc hoặc bị hỏng bất kỳ bộ phận nào.
- 22 Không sử dụng các phụ kiện không phải của nhà sản xuất vì sẽ dễ bị hỏa hoạn, giật điện hoặc gây thương tích cho người.
- 23 Không nên đặt thiết bị trên hay gần bếp gas đang nóng, đèn điện hoặc bên trong lò nướng.
- 24 Rút phích cắm khi không sử dụng.

CẢNH BÁO:

Nếu đầu phích cắm rời ra khỏi dây điện, nếu nghiêm trọng, phải được tiêu hủy ngay vì sẽ rất nguy hiểm nếu kết nối với nguồn điện.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY XAY CẨM TAY



Máy xay sinh tố cầm tay phù hợp để làm các món sốt, súp, các loại sốt, súp và thức ăn cho em bé cũng như các món sinh tố và hỗn hợp sữa.

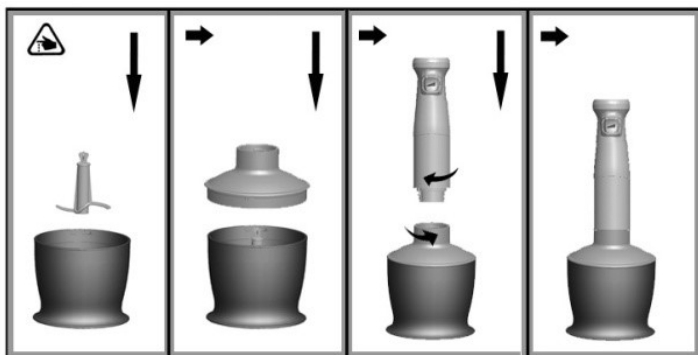
- 1 Gắn cán dao vào thân máy và xoay theo chiều kim đồng hồ cho tới khi khóa lại.
- 2 Gắn phích cắm vào ổ điện
- 3 Đặt máy xay sinh tố vào trong tô thực phẩm. Sau đó nhấn nút nguồn tốc độ I hoặc II để xay.

- 4 Lấy cán dao ra khỏi thân máy sau khi sử dụng.

Lưu ý: Bạn có thể xay thực phẩm trong cốc nhựa cũng như trong bất kỳ vật chứa thực phẩm khác.

- 5 Không sử dụng máy xay sinh tố cầm tay để xay thực phẩm liên tục trong thời gian hơn 1 phút.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CỐI XAY THỊT (Áp dụng cho model BLB-5251)



Cối xay phù hợp để xay thực phẩm cứng, như xay thịt, phô mai, thảo dược, hành, cà rốt, hạt hạnh nhân, mận khô...

Không được xay các thực phẩm quá cứng như đá viên, hạt cà phê và hạt ngũ cốc.

Trước khi xay

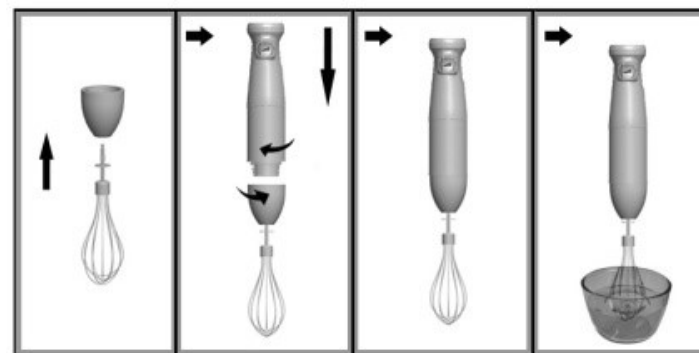
- 1 Lấy miếng nhựa bọc lưỡi dao ra.

Cảnh báo: lưỡi dao rất sắc! Luôn cầm lưỡi dao bằng phần nhựa ở phía trên.

- 2 Đặt lưỡi dao lên trên trục ở giữa cối xay. Ấn lưỡi dao xuống và khóa lại. Luôn luôn đặt cối xay trên bề mặt phẳng không bị trơn trượt.

- 3 Cho thực phẩm vào trong cối xay.
- 4 Đậy nắp cối xay lại.
- 5 Xoay thân máy trên cối xay cho đến khi khóa lại
- 6 Nhấn nút nguồn tốc độ I hoặc II để vận hành cối xay. Trong suốt quá trình xay, cầm thân máy bằng 1 tay và giữ cối xay bằng tay còn lại.
- 7 Sau khi sử dụng, lấy thân máy ra khỏi nắp cối xay.
- 8 Sau đó mở nắp cối xay, lấy lưỡi dao ra một cách cẩn thận.
- 9 Cho thực phẩm đã xay ra ngoài.
- 10 Không được xay thực phẩm cứng liên tục trong thời gian hơn 10 giây.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÂY ĐÁNH TRỨNG (Áp dụng cho model BLB-5251)



Chỉ sử dụng cây đánh trứng để đánh kem tươi, đánh lòng trắng trứng, bánh xốp và các món tráng miệng.

- 1 Gắn cây đánh trứng vào nắp cây đánh trứng, sau đó lắp vào thân máy bằng cách xoay cho tới khi khóa lại.
- 2 Đặt cây đánh trứng vào trong tô, nhấn nút nguồn tốc độ I hoặc II để bắt đầu đánh.
- 3 Không sử dụng cây đánh trứng liên tục trong thời gian hơn 2 phút.
- 4 Tháo nắp cây đánh trứng ra khỏi thân máy sau khi sử dụng, sau đó kéo cây đánh trứng ra khỏi nắp.

Hướng dẫn chế biến thực phẩm (dành cho cối xay 500ml)

THỰC PHẨM	TRỌNG LƯỢNG TỐI ĐA	THỜI GIAN VẬN HÀNH	SƠ CHẾ
Thịt	250g	8 giây	1-2cm
Đậu	100g	8 giây	/
Phô mai	100g	8 giây	1-2cm
Bánh mì	80g	5 giây	1-2cm
Hành tây	150g	8 giây	1-2cm
Bánh quy	150g	6 giây	1-2cm
Bột mì	300g	10g	/
Nước	180g		/
Men	8g		/
Đường	8g		/
Muối	8g		/

VỆ SINH THIẾT BỊ

Trước khi vệ sinh và sửa chữa, tắt máy và rút phích cắm ra khỏi nguồn điện.

- 1 Tháo rời cán dao.
- 2 Vệ sinh cán dao và cốc đong bằng nước ấm và lau khô.
- 3 Vệ sinh thân máy bằng vải ẩm và lau khô.

Mẹo vặt:

Khi chế biến thực phẩm có màu đậm, các bộ phận bằng nhựa của máy có thể bị nhuộm màu của thực phẩm. Dùng vải sạch thấm một ít dầu ăn để làm sạch.

CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

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

BlueStone

User manual Handheld blender



Apply for model:

BLB-5251

BLB-5216



2
NĂM BẢO HÀNH
YEAR WARRANTY

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/GS/EMC Standards and have been successfully tested on areas: sampling test, assembling test and lot test.

• Trademark

BlueStone manufactured products are based on the consultation by Great American Appliance (GAA Corp) a company incorporated and existing under the laws of United States of America under Certificate of Incorporation No. 3089043 in the secretary office located in the state of California in Michigan, Ave Oakland, CA 94605, USA.

• 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.

TECHNICAL DATA

Model: BLB-5251

Voltage: 220-240V~50/60Hz

Power: 600W

Capacity of cup: 500ml

Capacity of meat chopper: 500ml



Model: BLB-5216

Voltage: 220-240V~50/60Hz

Power: 600W

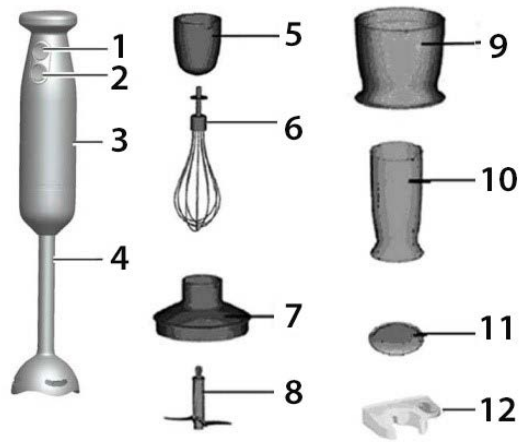
Capacity of cup: 500ml



FEATURES

* Model: BLB-5251

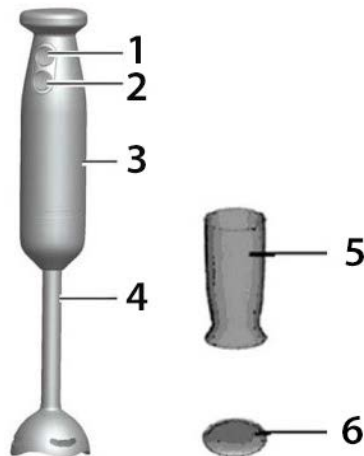
1 Switch I	7 Chopping bowl lid
2 Switch II	8 "S" blade
3 Motor unit	9 500ml chopping bowl
4 Blend stick	10 Vessel
5 Whisk holder	11 Cover for vessel
6 Whisk	12 Wall mount



* **Model: BLB-5216**

- | | |
|---|------------|
| 1 | Switch I |
| 2 | Switch II |
| 3 | Motor unit |

- | | |
|---|------------------|
| 4 | Blend stick |
| 5 | Vessel |
| 6 | Cover for vessel |



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

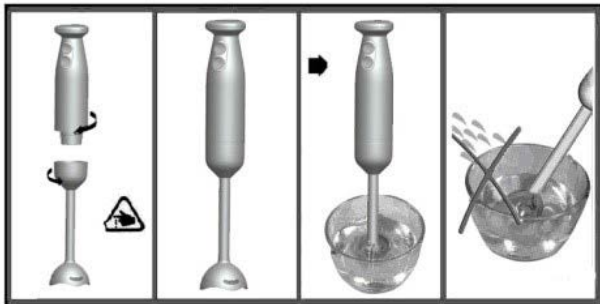
The use of any electrical appliance requires the following of basic common sense safety rules.

- 1 Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).
- 2 If the socket outlets in your home are not suitable for the plug supplied with it appliance, the plug should be removed and fitted the appropriate one.
- 3 Do not use outdoors.
- 4 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- 5 Do not repair this unit by yourself because high power is in cover of product
- 6 Always unplug the appliance after using. Do not unplug by pulling on the cord
- 7 The mains lead should reach without straining the connections
- 8 Do not let the mains lead hang over the edge of a worktop where a child could reach it.
- 9 Do not let the lead run across an open space e.g. between a low socket and table.
- 10 Do not let the lead run across a cooker or toaster or other hot area which might damage the cable.
- 11 Unplug from outlet before cleaning or removing parts.
- 12 Do not touch moving parts. Keep hands, hair, clothing as well as utensils away from the hand blender blades.
- 13 Don't let rotating blades touch the mains cable.
- 14 Take care when handling metal blades as they are very sharp.
- 15 Don't clean the blades under running water while they are in position.
- 16 Make sure the blender is switched off before connecting to or disconnecting from the mains supply.
- 17 Do not use during cooking processes or with boiling liquids.

- 18 Do not allow children and infirm persons to use this blender. Children are vulnerable in the kitchen particularly when unsupervised and if appliances are being used or cooking is being carried out.
- 19 Teach children to be aware of danger in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where they cannot see properly or should not be reaching.
- 20 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plug or blender in water or other liquid.
- 21 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- 22 Do not use accessories not recommended by the manufacturer as there is the danger of fire, electric shock or personal injury.
- 23 Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 24 Unplug from outlet when not in use.

WARNING:

The plug removed from the mains lead, if severed, must be destroyed as a plug with bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet.

USING INSTRUCTION**HOW TO USE THE HANDHELD BLENDER**

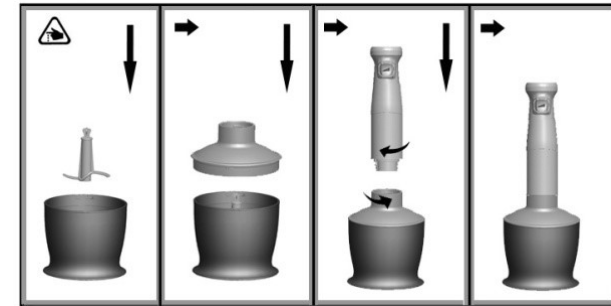
The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes.

- 1 Turn the blender stick on the motor unit until it locks.
 - 2 Introduce the handheld blender in the vessel and then press "switch I" or "switch II" button to operate it.
 - 3 Turn the blender stick off the motor unit after use.
- Note: You can use the hand blender in the measuring beaker and just as well in any other vessel.
- 4 Use the hand blender for no longer than 1 minute

Caution:

The blade is very sharp, be careful when operating!

Don't operate food without water!

HOW TO USE THE MEAT CHOPPER (Apply for model BLB-5251)

Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.

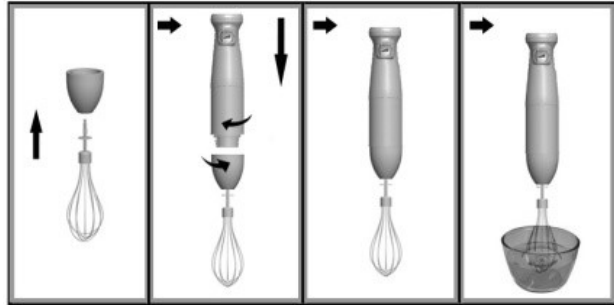
Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping...

- 1 Carefully remove the plastic cover from the blade.
- Caution:** the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
- 2 Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base.
 - 3 Place the food in the chopper bowl.

- 4 Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
- 5 Turn the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.
- 6 Press "switch I" or "switch II" button to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl the other.
- 7 After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.
- 8 Then remove the chopping bowl lid. Carefully take out the blade.
- 9 Remove the processed food from the chopper bowl.
- 10 Don't operate hard food for no longer than 10 seconds.

HOW TO USE THE WHISK (Apply for model BLB-5251)



Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and Ready-mix desserts.

- 1 Inset the whisk into the whisk holder, and then turn the gear box on the motor unit until it locks.
- 2 Place the whisk in a vessel and then press "switch I" or "switch II" button to operate it.
- 3 Use the whisk for no longer than 2 minute.
- 4 Turn the gear box off the motor unit after use. Then pull the whisk out of the gear box.

Processing Guide (for chopping bowl)

FOOD	MAXIMUM	OPERATION TIME	PREPARATION
Meat	250g	8 sec	1-2cm
Nut	100g	8 sec	/
Cheese	100g	8 sec	1-2cm
Bread	80g	5 sec	1-2cm
Onions	150g	8 sec	1-2cm
Biscuits	150g	6 sec	1-2cm
Flour	300g	10 sec	/
Water	180g		/
Barm	8g		/
Sugar	8g		/
Salt	8g		/

CLEANING

Before cleaning and maintenance, switch the appliance off and unplug it.

Remove the blending attachment.

Clean the blending attachment and measuring beaker in warm soapy water and dry thoroughly.

Clean the main housing with a damp cloth and dry thoroughly.

Hints for Blending

When processing food with strong color (e.g. carrots) the plastic parts of the appliance may become discolored. Use cooking oil to clean any discolored parts.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to appropriate waste disposal center.

