

BlueStone

Hướng dẫn sử dụng Máy xay sinh tố cầm tay



Áp dụng cho các model:

BLB-5268

BLB-5227



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

RoHS **TUV** **GS** **CB** **CE**

- 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 CB 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.
- 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 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

THÔNG SỐ KỸ THUẬT	04
MÔ TẢ CHI TIẾT	06
CẢNH BÁO AN TOÀN	08
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	09
VỆ SINH THIẾT BỊ	12
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	12

CONTENTS

TECHNICAL DATA	15
FEATURES	17
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	19
USING INSTRUCTION	20
CLEANING	23
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	23

- 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

BLB-5268

BLB-5268	BLB-5268
Hiệu điện thế:	220-240V~50/60Hz
Công suất:	800W
Dung tích cốc nhựa:	800ml
Dung tích cối xay thịt:	500ml



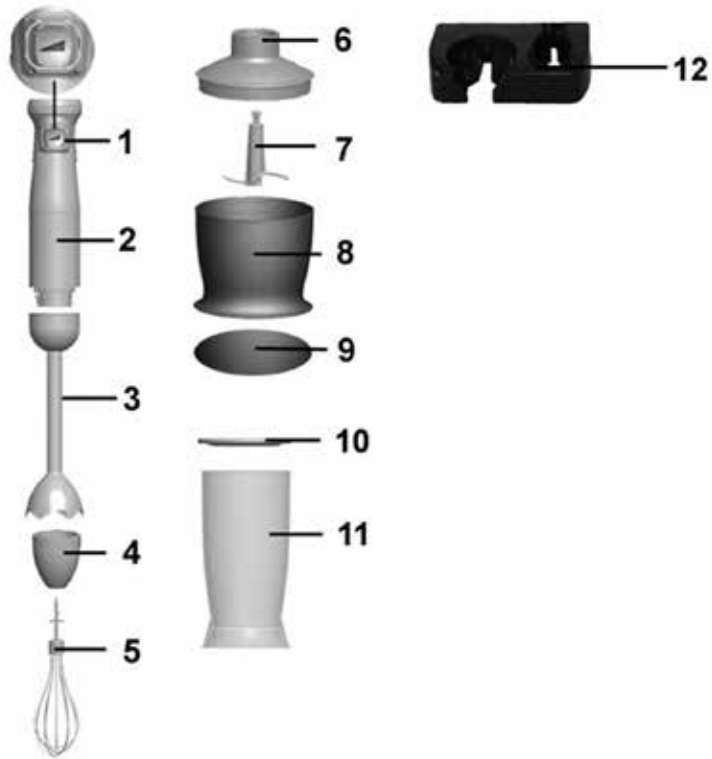
BLB-5227

BLB-5227	BLB-5227
Hiệu điện thế:	220-240V~50/60Hz
Công suất:	800W
Dung tích cốc nhựa:	800ml



MÔ TẢ CHI TIẾT

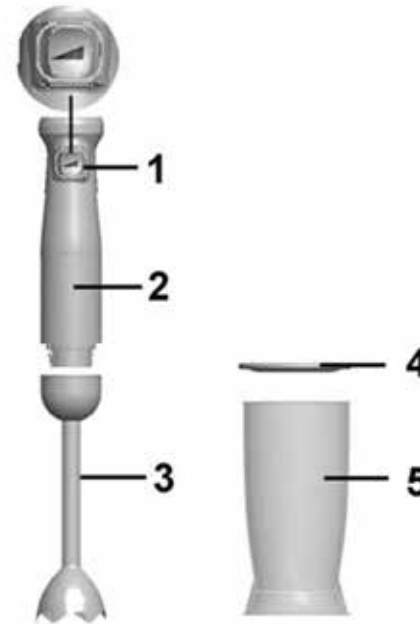
BLB-5268



1	Nút điều khiển tốc độ
2	Thân máy
3	Cán dao
4	Nắp cây đánh trứng
5	Cây đánh trứng
6	Nắp cối xay thịt

7	Lưỡi dao cối xay thịt
8	Cối xay thịt
9	Nắp đậy cối xay thịt
10	Nắp cốc nhựa
11	Cốc nhựa
12	Móc treo tường

BLB-5227



1	Nút điều khiển tốc độ
2	Thân máy
3	Cán dao
4	Nắp cốc nhựa
5	Cốc nhựa

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.

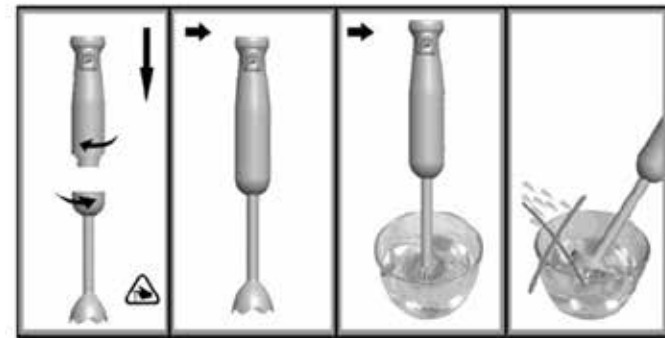
- 20 Để tránh hỏa hoạn, giật điện và gây thương tích đến người, không được nhúng dây điện hoặc thiết bị vào trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
- 21 Không vận hành thiết bị khi dây điện hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi máy bị trục trặc hoặc bị hỏng bất kỳ bộ phận nào.
- 22 Không sử dụng các phụ kiện không phải của nhà sản xuất vì sẽ dễ bị hỏa hoạn, giật điện hoặc gây thương tích cho người.

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

1 HƯỚNG DẪN MÁY XAY CẦM TAY

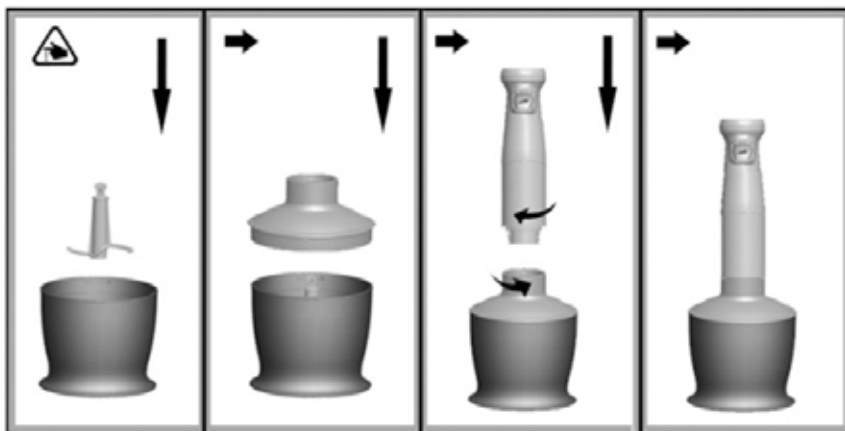


Máy xay sinh tố cầm tay phù hợp để làm các món sốt, súp, các món sốt và thức ăn cho em bé cũng như các món sinh tố và hỗn hợp sữa.

- 1 Gắn cán dao vào thân máy cho tới khi khóa lại
- 2 Đặt máy xay sinh tố vào trong tô thực phẩm. Sau đó nhấn nút điều khiển tốc độ để xay. Nhấn nút điều khiển tốc độ mạnh để tăng tốc độ và ngược lại, nhấn nhẹ để giảm tốc độ.
- 3 Tháo cán dao ra khỏi thân máy sau khi sử dụng.
Lưu ý: *Bạn có thể xay thực phẩm trong cốc nhựa đi kèm cũng như trong bất kỳ vật chứa thực phẩm khác.*
- 4 Không sử dụng máy xay sinh tố cầm tay để xay thực phẩm liên tục trong thời gian hơn 1 phút.
Cảnh báo: *lưỡi dao rất sắc, cần cẩn thận khi sử dụng! Không được xay thực phẩm mà không có nước!*

2 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CỐI XAY THỊT

(Áp dụng cho model BLB-5268)



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

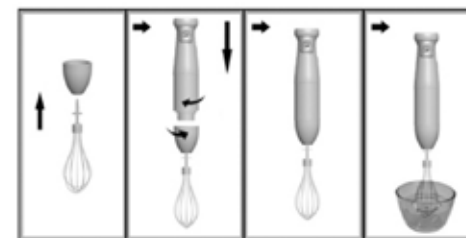
Không được xay các thực phẩm quá cứng như đá viên, hạt cà phê và hạt ngũ cốc.

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 điều khiển tốc độ 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.

3 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CÂY ĐÁNH TRỨNG

(Áp dụng cho model BLB-5268)



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

- 1 Trước khi sử dụng:
Gắn cây đánh trứng vào nắp cây đánh trứng, sau đó lắp vào thân máy cho tới khi khóa lại.
- 2 Đặt cây đánh trứng vào trong tô, nhấn nút điều khiển tốc độ 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)

THỰC PHẨM	TRỌNG LƯỢNG TỐI ĐA	THỜI GIAN VẬN HÀNH	SƠ CHẾ
Thịt	250g	15-20 giây	1-2cm
Đậu	100g	15-20 giây	/
Phô mai	100g	15-20 giây	1-2cm
Bánh mì	80g	8 giây	1-2cm
Hành tây	150g	8 giây	1-2cm
Bánh quy	150g	8 giây	1-2cm
Bột mì	300g	10 giây	/
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:

BLB-5268

BLB-5227



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), GS (Geprüfte Sicherheit), CB 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

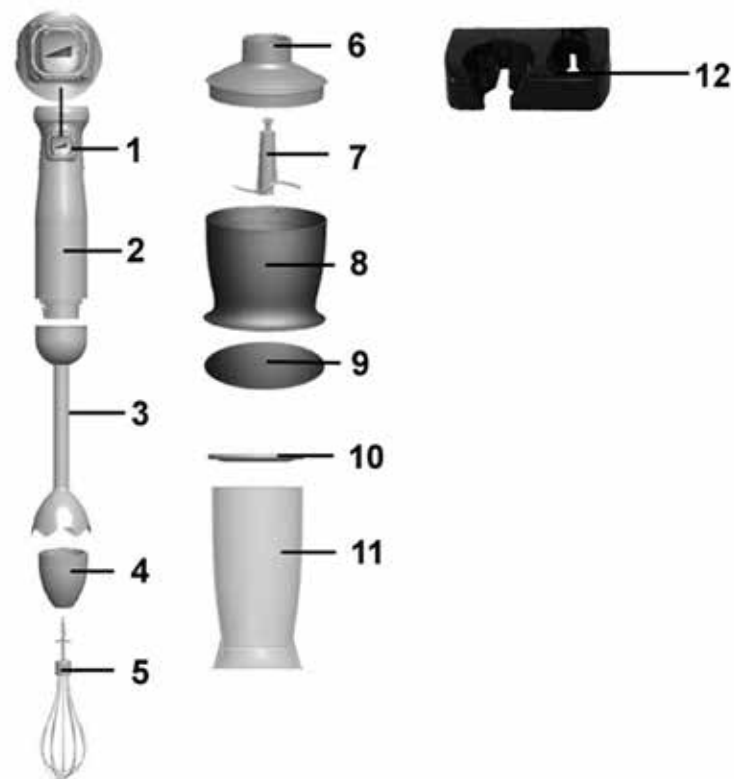
BLB-5268

BLB-5268	BLB-5268
Voltage:	220-240V~50/60Hz
Power:	800W
Capacity of cup:	800ml
Capacity of meat chopper:	500ml



BLB-5227

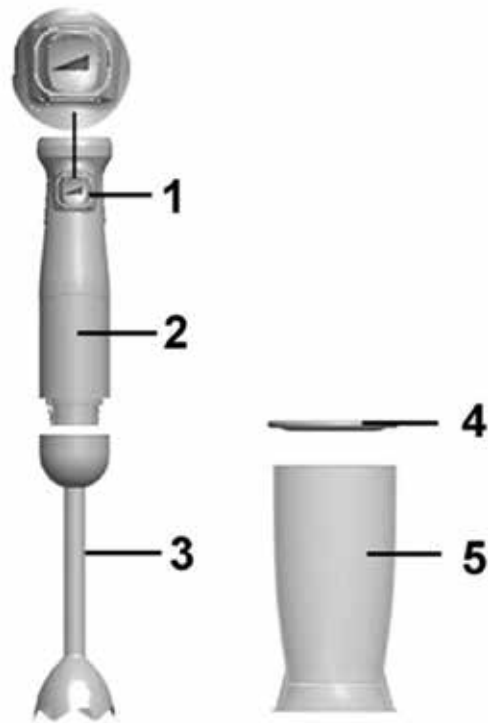
BLB-5227	
Voltage:	220-240V~50/60Hz
Power:	800W
Capacity of cup:	800ml

**FEATURES****BLB-5268**

1	Inching switch
2	Motor unit
3	Blade
4	Whisk holder
5	Whisk
6	Chopping bowl lid

7	Chopping blade
8	500ml chopping bowl
9	Chopping bowl mat
10	Cover for vessel
11	Vessel
12	Wall mount

BLB-5227



1	Inching switch
2	Motor unit
3	Blade
4	Cover for vessel
5	Vessel

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

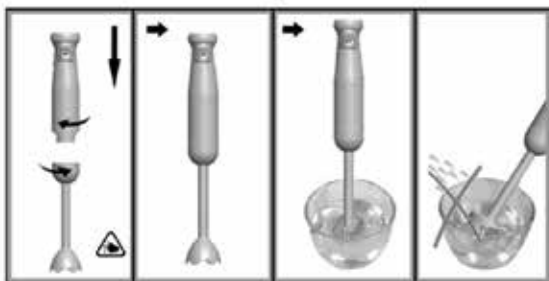
The use of any electrical appliance requires the following of basic common sense safety rules.

- 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 this 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.

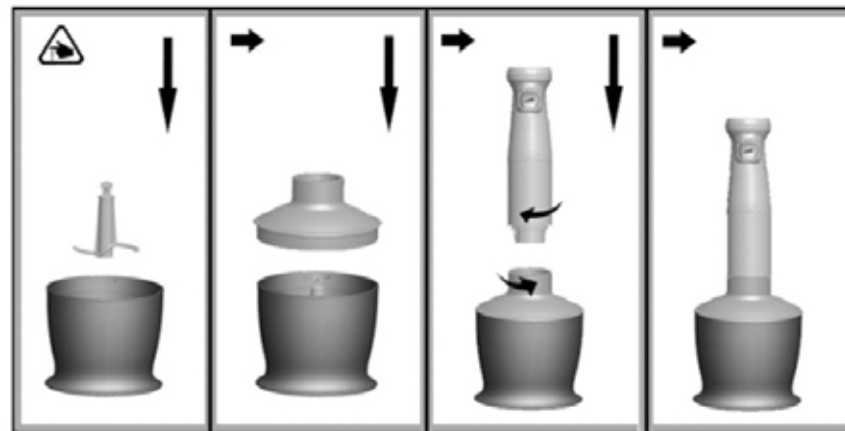
USING INSTRUCTION**1 HOW TO USE THE HAND BLENDER**

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 hand blender in the vessel and then press "inching switch" button to operate it. Press "inching switch" button hard to increase the speed, and vice versa.
- 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!

2 HOW TO USE THE MEAT CHOPPER**Apply for model BLB-5268**

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

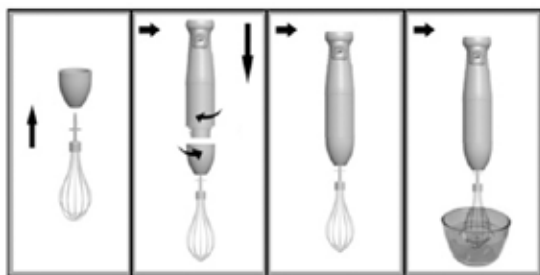
Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

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 Then press "inching switch" button to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with on hand and the chopper bowl the other. Press "inching switch" button hard to increase the speed, and vice versa
- 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.

3 HOW TO USE THE WHISK

Apply for model BLB-5268



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 "inching switch" button to operate it. Press "inching switch" button hard to increase the speed, and vice versa.
- 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	15-20 sec	1-2cm
Nut	100g	15-20 sec	/
Cheese	100g	15-20 sec	1-2cm
Bread	80g	8 sec	1-2cm
Onions	150g	8 sec	1-2cm
Biscuits	150g	8 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.

- 1 Remove the blending attachment.
- 2 Clean the blending attachment and measuring beaker in warm soapy water and dry thoroughly.
- 3 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.

