

INSTRUCTION MANUAL

PRODUCTS NAME: BLENDER HSB-0621FS 3 IN 1

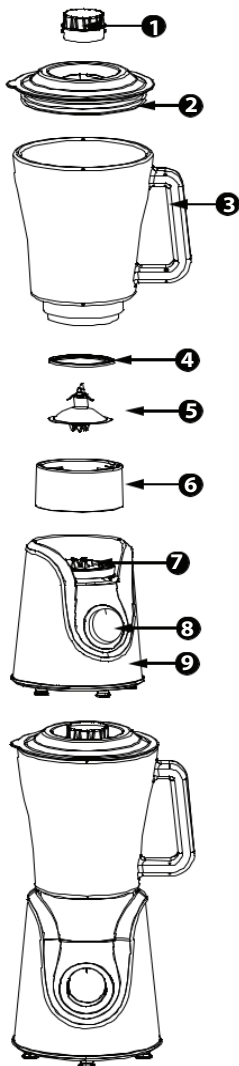
Products Applied: 535.43.277

BLENDER HSB-0621FS 3 IN 1

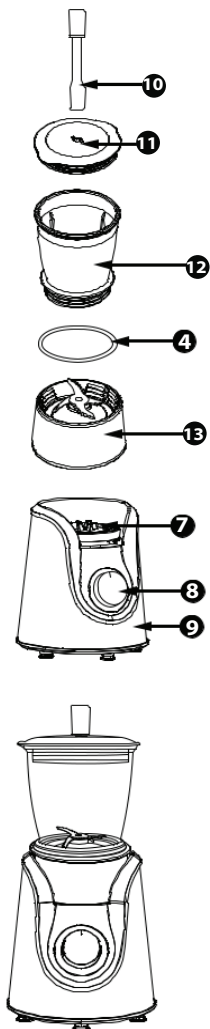


Please read all instructions carefully before using

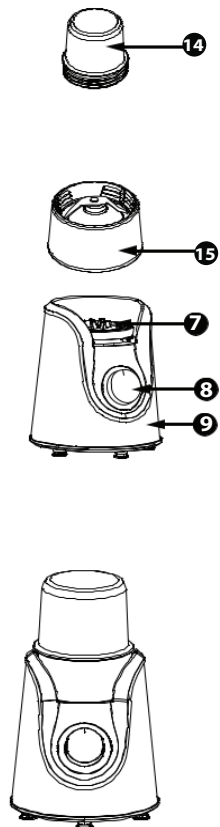
Key parts name and location



Mixer



Meat grinder



Grinder

- 1、 Top cover
- 2、 Mixing cup cover
- 3、 Mixing cup
- 4、 Sealing ring
- 5、 Mixing blade

- 6、 Mixing blade holder
- 7、 Rotor
- 8、 Main machine
- 9、 Position switch
- 10、 Scraper

- 11、 Mincing cup cover
- 12、 Mincing cup
- 13、 Mincing cutter seat
- 14、 Grinding cup
- 15、 Grinding cutter seat

FEATURES

- 1.The machine is for all your blending and grinding needs.
- 2.Simple and refined design, beautiful, integrated structure, easy to operate and easy to clean
- 3.High rotating speed electrical machinery with overheat protection, high efficiency, time and energy saving, increase service life for electrical machinery.
- 4.Safety lock device ensures safe and reliable operation

READ BEFORE USE

- 1.The machine has safety protection device. The electrical machine does not work when fastener does not closely fasten top cover or knife stand is not screwed tightly to ensure safe use.
- 2.Please check if power supply is in line with rated voltage before use to avoid damage.
- 3.Clean all dismountable parts (refer to “maintenance and clean”)
- 4.Please read carefully “Key parts name and location” picture for assembling.
- 5.Please read carefully the “instruction”before use.

WORK TIME

The machine has O position, I position, II position and P button switch(O is stop, I weak, II strong, P point mobility). Select point mobility and strong position for meat blending, mincing, and grinding. Process for 10 seconds and then stop for 5 seconds, turn on the machine after 1 minute rest when processing for one minute. Select point mobility or strong position for blending vegetable, fruit and soybean milk. Select weak position for mixing eggs. Please stop for 15 minutes when the above jobs are done three times consecutively. Turn on the machine again after cooling of electrical machinery. In this way we can prolong the service life of the machine.

MEAT BLENDING

- 1.Screw meat stirring cup into blade stand (rotate clockwise)
- 2.Get rid of bone, skin, and tendon of the meat to be processed and then clean the meat. Cut the meat into 2 cm dice. Put the meat of 200 g every time into stirring cup. Cover the cup lid and put the cup into main machine. Screw it clockwise with your hand holding tightly stirring cup. Turn on button, and then processing begins.
- 3.Put appropriate edible oil and flavor when stirring meat for better flavor effect.



! NOTE: If rotating speed slows down abruptly due to too much meat quantity or tendon entangling blade, please turn down the machine, cut off power supply, and adjust meat quantity or remove tendon.

GRINDING

- 1.Grinding cup is suitable for grinding dry food into powder. Put 150g into grinding cup every time, cover grinding blade base and screw it tightly clockwise. Then put into main machine as shown in the picture. Screw it tightly with your hand holding grinding cup. Turn on the switch and then grinding begins
- 2.When grinding oily materials like sesame, putting one spoon of white sugar into the cup will have better effect



! NOTE: If the machine is running idle, that is, the blade does not touch food, please turn down the machine and cut off power supply. Loose the food and then turn on the machine to continue grinding

BLENDING

- 1.Firstly check if position switch is off (if switch is restored to origin position)
- 2.Put sealing ring into knife base slot, and then screw the stirring cup tightly with knife stand. (Lock tightly clockwise and loose anti clockwise) Cover stirring cup and feeding lid.
- 3.Hold knife stand and screw it clockwise into main machine. Don't hold vessel to dismantle it, otherwise vessel will disconnect with knife stand and food in the cup will exude.



STIRRING EGG

Put egg into stirring cup and appropriate boiled water. Then add some flour. Cover the cup lid tightly. Press weak position switch for about one minute.

STIRRING VEGETABLE AND FRUIT

Peel fruit and vegetable and tip seed firstly, cut into dice. Add 250g-350g of it and appropriate boiled water. Assemble according to assembling and use instruction, then turn on the machine.

IMPORTANT

- 1.Keep out of the reach of children.
- 2.Put the machine in the stable surface and operate as per the above procedure.
- 3.Make sure that screen is locked with rotating stand before operation. The blade does not hard contact with transparent cover. Cover transparent lid, fasten the fastener then turn on the machine.
- 4.Do not wash main motor and power plug with water or other liquid. Only wipe them with damp cloth.
- 5.Please check fruit grounds or juice in middle holder or grounds cup is too full.

Turn off the power supply and clear it if it is too full.

- 6.Don't remove cup lid during operation. Don't put hand or other vessel into stirring cup and feeding hole when power is still on. Otherwise accident or damage will happen.
- 7.This product must not be idle nor exceed the requirement in processed amount (normally, less than 60 percent would be best). Otherwise, bearings of motor and blade will overheat.
- 8.Blades are very sharp. In order to avoid injury, when washing blades, please put them under water tap to wash. Do not wash them with hand.
- 9.Please don't leave when the machine is working. Don't let children operate the machine.

IMPORTANT

10. It is prohibited to run idle or overload when stirring, meat stirring and grinding.
11. Remove power plug and then pour out the food after every operation.
12. Do not put any parts into high temperature sterilizer to sterilize or boiler to steam and boil for sterilization.
13. The machine is not recommended for other usage.
14. In order to prolong useful life of the machine, there is overheat protecting unit on motor. When motor runs too long or with too heavy load, the temperature reaches warning value, motor will stop automatically. After motor stops, pull out power supply plug. Wait for motor to cool (about 20 to 30 minutes), then use again.
15. If power supply flexible cord is damaged, to avoid danger, do ask factory, its service department or other special person to replace.
16. If you have any problem with this machine, do not disassemble by yourself, contact the service department or after-sale service department of this Company.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. It is recommended to use the machine often to keep electric machinery dry.
2. Please put the machine in a dry place to avoid electric machinery getting wet and moldy.
3. Don't flush the main machine with water. Wipe it with wet cloth. Other parts can be washed with water like fruit pushing bar, top cover, middle holder, grounds cup, etc.
4. It is recommended to dismantle blade in stirring cup, meat blending cup. Then drop edible oil to blade shaft and bearing for lubrication.
5. Add appropriate warm water and detergent when cleaning stirring cup which is loaded into main machine. Cover the cup lid and press switch. Water it with fresh water after stirring for 30 seconds.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Vietnamese

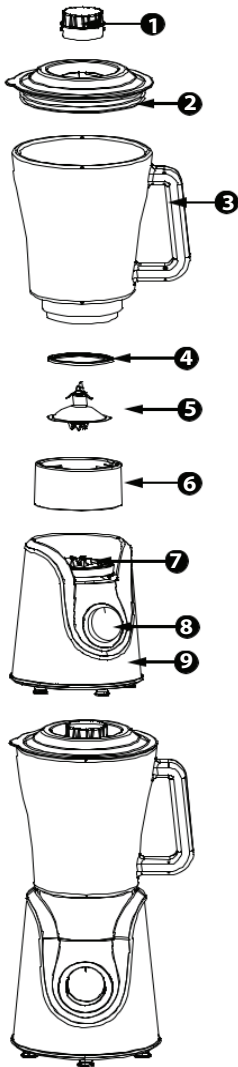
TÊN SẢN PHẨM: MÁY XAY SINH TỐ HSB-0621FS 3 TRONG 1
Mã sản phẩm áp dụng: 535.43.277

MÁY XAY SINH TỐ HSB-0621FS 3 TRONG 1



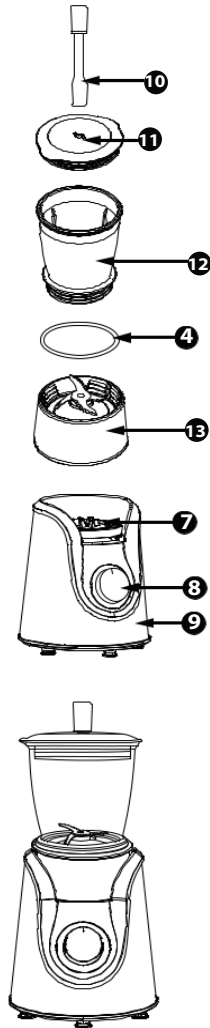
Vui lòng đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng

CÁC BỘ PHẬN CHÍNH VÀ VỊ TRÍ



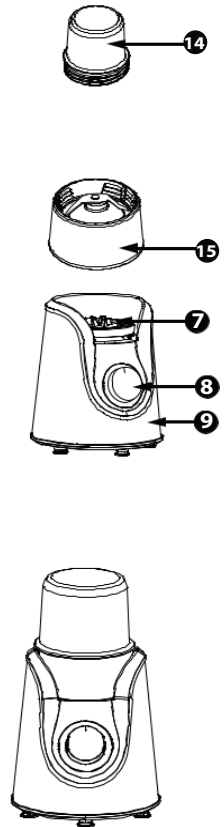
Máy xay sinh tố

1. Nút dây
2. Nắp cối xay sinh tố
3. Cối xay sinh tố
4. Gioăng đệm
5. Dao cối xay sinh tố



Máy xay thịt

6. Đế Dao cối xay sinh tố
7. Động cơ
8. Thân máy chính
9. Nút điều khiển
10. Dao nạo



Máy xay khô

11. Nắp cối xay thịt
12. Cối xay thịt
13. Đế dao cối xay thịt
14. Cối xay hạt
15. Đế dao cối xay hạt

CÁC TÍNH NĂNG

1. Máy đáp ứng cả nhu cầu xay sinh tố và xay hạt khô.
2. Thiết kế máy đơn giản và tinh tế, vừa mắt, cấu tạo hoàn thiện, dễ vận hành và vệ sinh sạch
3. Động cơ có tốc độ quay lớn kết hợp với bộ bảo vệ quá nhiệt đem lại hiệu quả xay cao, tiết kiệm thời gian và năng lượng, tăng tuổi thọ cho động cơ.
4. Thiết bị khóa an toàn đảm bảo máy hoạt động an toàn và chính xác

ĐỌC TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

1. Máy có thiết bị bảo vệ an toàn. Động cơ sẽ không hoạt động nếu chưa vận chặt nút đậy hoặc chưa vận chặt đế dao để đảm bảo an toàn khi sử dụng.
2. Kiểm tra nguồn điện phù hợp với điện áp định mức trước khi sử dụng để tránh gây hư hỏng máy.
3. Vệ sinh sạch tất cả các bộ phận có thể tháo rời (tham khảo phần "bảo trì và vệ sinh")
4. Xem kỹ hình ảnh trong phần "Tên bộ phận chính và vị trí" để lắp máy cho đúng.
5. Vui lòng đọc kỹ "hướng dẫn" trước khi sử dụng

THỜI GIAN HOẠT ĐỘNG

Máy có vị trí O, vị trí I, vị trí II và mức P (O: dừng, I: xay yếu, II: xay mạnh, P: xay nhỏ). Chọn chế độ xay nhỏ và vị trí xay mạnh để xay, băm nhỏ thịt và xay khô. Vận hành máy trong vòng 10 giây rồi dừng 5 giây, để máy nghỉ 1 phút sau khi vận hành một phút. Chọn chế độ xay nhỏ hoặc vị trí xay mạnh để xay rau, trái cây và đậu nành. Chọn vị trí xay yếu để đánh trứng. Để máy nghỉ 15 phút sau khi xay liên tiếp ba lần. Để máy nguội rồi mới bật lại máy để kéo dài tuổi thọ của máy.

XAY THỊT

1. Vận cối xay thịt vào đế dao (xoay theo chiều kim đồng hồ)
2. Lọc bỏ xương, da, gân của thịt để sơ chế rồi làm sạch thịt. Cắt thịt thành hạt lựu kích cỡ khoảng 2 cm. Mỗi lần xay cho 200 g thịt vào cối. Đậy nắp cối rồi lắp vào thân máy chính. Giữ chặt cối rồi vận cối theo chiều kim đồng hồ. Vận nút điều khiển, và bắt đầu xay
3. Có thể cho thêm dầu ăn và hương liệu thích hợp khi xay để tạo hương vị cho thịt.



! LƯU Ý: Nếu tốc độ xay đột ngột chuyển chậm do lượng thịt quá nhiều hoặc do lưỡi dao vướng gân, vui lòng tắt máy, ngắt nguồn điện và điều chỉnh lại lượng thịt hoặc lọc bỏ gân

XAY KHÔ

1. Cối xay khô thích hợp để xay thực phẩm khô thành bột. Mỗi lần cho 150g nguyên liệu khô vào cối, lắp đế dao xay và vận chặt theo chiều kim đồng hồ. Sau đó lắp cối vào thân máy chính như trong hình. Giữ chặt cối rồi vận vào thân máy. Vận nút điều khiển và bắt đầu xay.
2. Khi xay các nguyên liệu nhiều dầu như vừng, cho thêm một thìa đường trắng sẽ giúp tăng hiệu quả xay.



! LƯU Ý: Nếu máy chạy không tải, tức là lưỡi dao không chạm vào thực phẩm, vui lòng tắt máy và ngắt nguồn điện. Làm rời thực phẩm rồi bật máy tiếp tục xay

XAY SINH TỐ

1. Trước hết hãy kiểm tra xem nút điều khiển đã tắt hay chưa (nút điều khiển trở về vị trí ban đầu)
2. Đặt vòng đệm vào rãnh đế dao, sau đó vận chặt cối xay với đế dao. (vận theo chiều kim đồng hồ và tháo ngược chiều kim đồng hồ) Đậy nắp cối xay sinh tố và nút đậy lỗ nạp nguyên liệu.
3. Giữ đế dao và vận theo chiều kim đồng hồ để lắp cối vào thân máy chính. Không cắm vào cối để tháo tránh làm lỏng kết nối cối với đế dao khiến thực phẩm bên trong cối trào ra ngoài.



ĐÁNH TRÚNG

Cho trứng vào cối xay sinh tố và thêm một lượng nước đun sôi thích hợp. Sau đó cho một ít bột mì vào. Đậy chặt nắp cối. Vận nút điều khiển đến vị trí xay yếu trong khoảng một phút.

XAY RAU VÀ TRÁI CÂY

Đầu tiên, gọt vỏ trái cây và rau củ, bỏ hạt, cắt hạt lựu. Cho 250g-350g rau/ trái cây và thêm một lượng nước đun sôi thích hợp. Lắp cối theo hướng dẫn lắp đặt và sử dụng, sau đó bật máy.

QUAN TRỌNG

1. Tránh xa tầm với của trẻ.
2. Đặt máy trên bề mặt ổn định và vận hành theo quy trình nêu trên.
3. Đảm bảo đã khóa đúng vị trí để dao vào mâm xoay trước khi vận hành. Quan sát để đảm bảo lưỡi dao không tiếp xúc gần với vỏ máy trong suốt. Đậy nắp máy lại rồi vận chặt sau đó bật máy.
4. Không dùng nước hoặc chất lỏng khác để rửa mà dùng khăn ẩm để lau động cơ và phích cắm điện.
5. Cần kiểm tra bã trái cây hoặc nước trái cây trong khoang giữa hoặc kiểm tra bã trong cối. Ngắt nguồn điện và xử lý nếu bã bèn trong cối quá đầy.
6. Không tháo nắp cối khi máy đang hoạt động. Không đặt tay hoặc vật khác vào cối xay sinh tố và lỗ nạp liệu khi vẫn bật nguồn để tránh rủi ro tai nạn hoặc bị thương.
7. Không để máy ở chế độ chạy không tải và không sử dụng quá lượng nguyên liệu khuyến nghị (thông thường, tốt nhất là sử dụng lượng nguyên liệu dưới 60%) để tránh gây quá nóng ổ trục động cơ và lưỡi dao.
8. Lưỡi dao rất sắc, rửa lưỡi dao dưới vòi nước để tránh bị thương. Không dùng tay để rửa lưỡi dao.
9. Không rời đi khi máy còn đang hoạt động. Không để trẻ vận hành máy.
10. Tuyệt đối không để máy chạy không tải hoặc quá tải khi xay, nghiền thịt.
11. Rút phích cắm điện trước rồi mới đổ thức ăn ra sau mỗi lần thao tác.
12. Không tiết trùng bất kỳ bộ phận nào của máy bằng cách cho vào máy tiết trùng có nhiệt độ cao, cho vào nồi hơi để hấp hay đun sôi.
13. Không khuyến khích sử dụng máy cho các mục đích khác.

QUAN TRỌNG

14. Bộ phận bảo vệ quá nhiệt trên động cơ giúp kéo dài tuổi thọ máy bằng cách tự động dừng động cơ khi động cơ chạy quá lâu hoặc quá tải, nhiệt độ đạt đến giá trị cảnh báo. Sau khi động cơ dừng, rút phích cắm nguồn ra. Chờ động cơ nguội (khoảng 20 đến 30 phút), sau đó sử dụng lại.

15. Nếu dây mềm cắm điện của máy bị hỏng, hãy liên hệ nhà máy, bộ phận dịch vụ của nhà máy hoặc kỹ thuật viên có tay nghề để thay thế, tránh gây nguy hiểm.

16. Nếu gặp vấn đề khi sử dụng máy, không tự ý tháo rời mà cần liên hệ với bộ phận bảo hành hoặc bộ phận dịch vụ hậu mãi của Công ty sản xuất.

BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH

1. Nên sử dụng máy thường xuyên để đảm bảo máy điện luôn khô ráo.

2. Đặt máy ở nơi khô ráo tránh gây ẩm, mốc máy

3. Không xả nước vào thân máy chính. Chỉ sử dụng vải ướt để lau. Có thể dùng nước để rửa một số bộ phận khác như thanh đẩy trái cây, nắp trên, khoang giữa, cối xay, v.v.

4. Nên tháo lưỡi dao trong cối xay sinh tố, cối xay thịt, sau đó nhỏ dầu ăn vào trục lưỡi dao và ổ trục để bôi trơn.

5. Sử dụng nước ấm và chất tẩy rửa thích hợp để vệ sinh cối xay sinh tố, lắp cối xay sinh tố vào máy, đậy nắp và vận nút điều khiển. Dùng nước sạch để vệ sinh lại cối xay sinh tố bằng cách vận hành máy xay trong vòng 30 giây.

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn

