



User manual

Hand Mixer



Apply for models:

HMB-6333S

HMB-6381S

2 YEARS warranty
2 NĂM Bảo Hành

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 and GS Standards 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 by in the office of secretary of State of the State of California located 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 high reliable solutions so that customers are assured of quality designed systems that meet stringent industry and international compliance regulations.

• After sales service

After sales service is considered as the major concern, BlueStone products are guaranteed 2 years.

CONTENTS

HAND MIXER	03
IMPORTANT SAFEGUARDS	04
GENERAL DESCRIPTION	05
INSTRUCTION FOR USE	07
CLEANING AND MAINTENANCE	09
COOKERY TIPS	09
ENVIRONMENT	10

MỤC LỤC

MÁY ĐÁNH TRỨNG	13
CẢNH BÁO AN TOÀN	14
CẤU TRÚC SẢN PHẨM	15
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	17
HƯỚNG DẪN CÁCH VỆ SINH & BẢO QUẢN	19
MẸO VẶT	19
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	20

- Manufacturer has right to replace technical standard without giving notice before to customers.
- Tiêu chuẩn kỹ thuật nhà sản xuất có thể thay đổi mà không cần báo trước.

HAND MIXER**MODEL: HMB-633S**

Power supply	:	230V-50Hz
Votage	:	300W

**MODEL: HMB-6381S**

Power supply	:	230V-50Hz
Votage	:	300W



Read this booklet thoroughly before using and saving it for future reference

IMPORTANT SAFEGUARDS

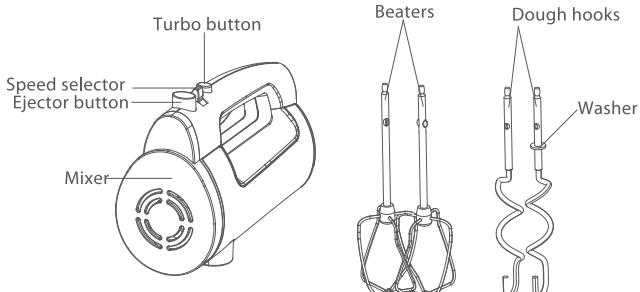
Before using the electrical appliance, the follwing basic precautions should always be followed including the following:

- 1 Read all instructions.
- 2 Before use check that the voltage of your wall outlet correspond to the one on the rating plate.
- 3 Do not operate the appliance with a damaged cord or after malfunction or has been damaged in any manner.
- 4 Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
- 5 Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock.
- 6 Do not repair by yourself if you are unclear about this appliance because of high voltage inside.
- 7 If the supply cord is damage, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- 8 Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
- 9 Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
- 10 Never reject beaters or dough hooks when the appliance is in operation.
- 11 Do not leave mixer unattended while it is operating.
- 12 Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 13 The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- 14 Remove beaters from mixer before washing.

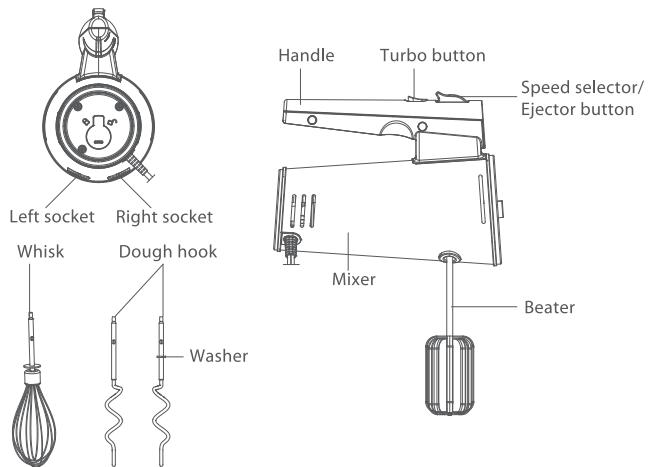
- 15** Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to "0", then remove plug from wall outlet. Do not unplug by pulling on the cord.
- 16** Avoid contacting with moving parts.
- 17** Keep hands, clothing as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to person, and/or damage to the mixer.
- 18** This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- 19** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 20** Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- 21** Do not use outdoors.
- 22** Save these instructions.

GENERAL DESCRIPTION

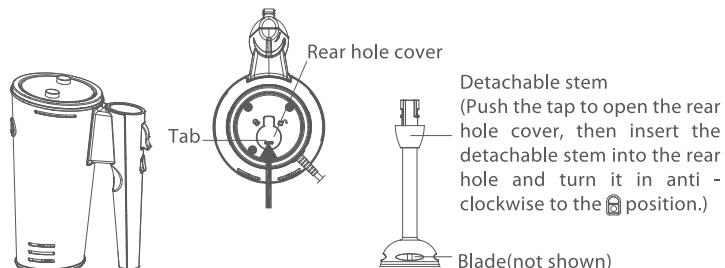
MODEL: HMB-633S



MODEL: HMB-6381S



HANDELD BLENDER DESCRIPTION



INSTRUCTION FOR USE

MODEL: HMB-633S

1 For the first use, cleaning the dough hooks and beaters. Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is on the OFF position.

2 Assemble proper beaters or dough hooks into mixer.

NOTE: For the dough hooks, the one with washer can only be inserted into the big socket and the other one can only be inserted into small socket. The two dough hooks cannot be inserted in reverse.

3 Ensure that the unit is at the 0 setting, then plug in the power source.

4 There are 6 setting. Turn the speed selector to your desired setting and the appliance will start working. And the speed will increase 20% if the Turbo Button depressed at any time.

WARNING: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.

5 The max operation time per time shall not exceed 3 minutes. When kneading yeast dough, we suggest that speed selector should be at low speed firstly and then use high speed to achieve the best results.

6 When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.

7 If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.

8 Hold the beaters/dough hooks with one hand and press the ejector button firmly down with the other hand, remove the beater/dough hooks.

NOTE: remove the beaters/dough hooks by pressing eject button only at the 0 setting.

MODEL: HMB-6381S

1 Before using the mixer, wash the whisk/dough hooks/detachable stem/beaters in the warm water and dry them, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the "0" position.

2 Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: beaters for mixing and beating, whisks for mixing egg white and dough hooks are suitable for mixing the flour.
Inserting the beaters/whisks/dough hooks.

NOTE: beaters and whisk can be inserted in either socket, as they are identical. For doug hooks, the one with washer can only be inserted into the right socket and the other one can only be inserted into left socket. The two dough hooks can not be inserted in reverse, if done, the mixer still can operate, however, you will not get proper kneading action and you could risk ruining a recipe or damaging your mixer.

INSTRUCTION FOR USING HANDHELD BLENDER HMB-6381S

1 Before the first use, clean the detachable stem to thoroughly

2 Assemble properly the detachable stem to motor unit according the method shown in the illustration.

3 Ensure the speed selector is at "0" position, then plug the blender into power outlet, indicating light is illuminated once the unit is energized.

4 Lower the blender into food placed in the bowl, pull and hold the turbo button, the unit starts to blending food.

NOTE: Max operation duration at high speed per time cannot exceed 1 minute. Blades are very sharp, handle with care. Ensure that the blender is unplugged from the power outlet before assembling or removing attachments.

- 5 You may stop the blending process at any time by releasing the turbo button.
- 6 After blending food, unplug from power outlet.

CLEANING AND MAINTENANCE

- 1 Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.
- 2 Wipe over the outside surface of the head with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
- 3 Wipe any excess food particles from the power cord.
- 4 Wash the beaters, whisk, and dough hooks in warm soapy water and wipe dry. The beaters and whisk may be washed in the dishwasher.

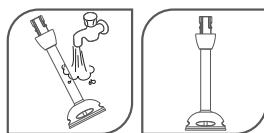
CAUTION: the mixer can not be immersed in water or other liquid.

- 5 Wash the detachable stem under running water, without the use of abrasive cleaner or detergents. (picture 1)

NOTE: Do not immerse the detachable stem of the blender in water because the lubrication on the bearings may be washed away.

After finishing cleaning the detachable stem, place it upright so that any water which may have got in can drain out. (picture 2)

CAUTION: Blades are very sharp, handle with care.



Picture 1

Picture 2

COOKERY TIPS

- 1 Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, them should be at room temperature before mixing begins.
- 2 To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.

- 3 Do not over-beat. Be careful that you only mix/ blend mixtures until recommended in your recipe. Always use the low speed.
- 4 Climatic conditions, seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
- 5 Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

NOTE: If you can not solve the problem by above method, please contact with a qualified technician or after sales service center for repair.
Do not try to adjust or repair this appliance by yourself.

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.



Hướng dẫn sử dụng

Máy đánh trứng



Áp dụng cho các model:

HMB-6333S

HMB-6381S

2 YEAR warranty
2 NĂM BẢO HÀNH

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



MÁY ĐÁNH TRỨNG:**MÃ HÀNG: HMB-6333S**

Nguồn điện sử dụng : 230V-50Hz
 Công suất : 300W

**MÃ HÀNG: HMB-6381S**

Nguồn điện sử dụng : 230V-50Hz
 Công suất : 300W



Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và giữ lại để tham khảo về sau

CẢNH BÁO AN TOÀN

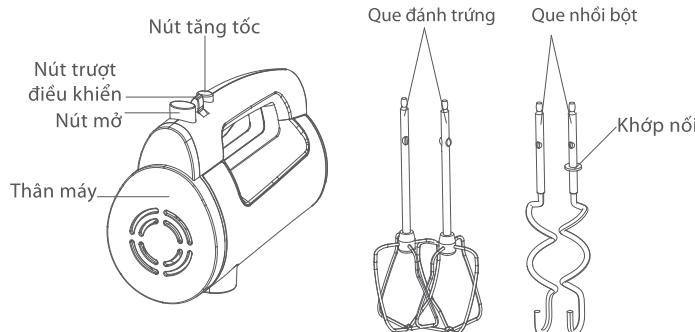
Trước khi sử dụng máy đánh trứng, chúng ta nên lưu ý và làm theo các biện pháp đề phòng, bao gồm những nội dung sau:

- 1 Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.
- 2 Trước khi kết nối thiết bị, kiểm tra điện áp ghi trên thiết bị có tương ứng với điện áp nơi sử dụng hay không.
- 3 Không được sử dụng máy nếu dây nguồn, phích cắm hay các bộ phận khác bị hỏng.
- 4 Không để dây điện mắc vào cạnh bàn và tránh xa khỏi bề mặt nóng.
- 5 Không nhúng dây điện hoặc máy đánh trứng vào nước vì sẽ gây điện giật.
- 6 Đừng tự ý sửa chữa nếu không biết rõ vì điện áp trong vỏ thiết bị.
- 7 Nếu dây điện bị hư, nên thay bởi nhà sản xuất hay dịch vụ bảo hành ủy quyền hoặc những người có đủ chuyên môn để tránh nguy hiểm.
- 8 Cần đặc biệt 注意 when sử dụng dụng cụ gần trẻ em hay người khuyết tật.
- 9 Không đặt dụng cụ trên hay gần nơi có chứa gas hoặc trên lò nướng.
- 10 Không rút que đánh và que trộn khi đang vận hành thiết bị.
- 11 Không để dụng cụ vận hành mà không có sự giám sát.
- 12 Rút điện ra khi không sử dụng nữa, trước khi lắp đặt hay tháo rời các bộ phận và trước khi chùi rửa dụng cụ. Dùng tay nắm đầu phích điện để rút ra khỏi ổ cắm điện, không nắm dây điện mà giựt để khỏi hư dây điện.
- 13 Chỉ sử dụng những phụ kiện kèm theo do nhà sản xuất bán hoặc giới thiệu, nếu không có thể gây cháy, điện giật hay làm bạn bị thương.
- 14 Tháo que đánh ra khỏi máy trước khi chùi rửa.
- 15 Kiểm tra bảng điều chỉnh mức độ luôn ở vị trí "0" trước khi cắm dây điện vào ổ cắm. Khi muốn ngắt kết nối, chuyển nút điều chỉnh tốc độ về vị trí "0", sau đó rút dây điện ra.

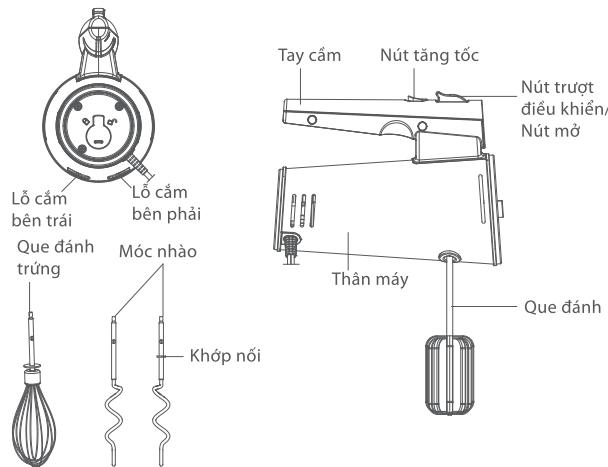
- 16 Không chạm vào các bộ phận đang chuyển động của máy.
- 17 Giữ tay, quần áo hay các dụng cụ khác tránh xa que đánh khi đang vận hành để tránh bị thương cho bạn hoặc hư hỏng cho máy.
- 18 Thiết bị này không dùng cho người dùng (bao gồm trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan yếu hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- 19 Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không chơi với thiết bị này.
- 20 Rút điện trước khi thay đổi phụ kiện hay lắp đặt các bộ phận mà chúng chuyển động trong khi sử dụng.
- 21 Không dùng thiết bị này ở ngoài trời.
- 22 Giữ lại hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau.

CẤU TRÚC SẢN PHẨM

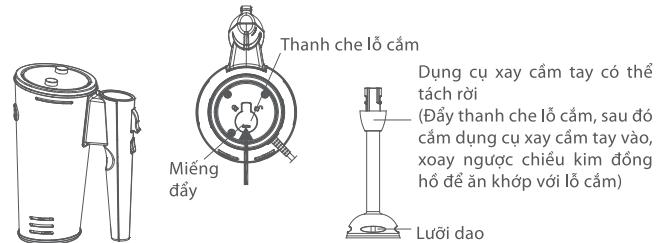
MODEL: HMB-6333S



MODEL: HMB-6381S



CẤU TRÚC DỤNG CỤ XAY SINH TỐ CẦM TAY



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY ĐÁNH TRỨNG

MODEL: HMB-6333S

- 1 Vệ sinh que đánh và móc nhào khi sử dụng lần đầu tiên. Trước khi lắp que đánh hoặc móc nhào vào máy phải đảm bảo chưa cắm điện và nút trượt điều khiển đang ở vị trí "0".
- 2 Lắp que đánh hoặc móc nhào vào máy.
GHI CHÚ: Đối với móc nhào, cây có khớp nối chỉ có thể cắm vào lỗ lớn, cây không có khớp nối cắm vào lỗ nhỏ. Hai cây móc nhào không thể cắm vào ngược vị trí với nhau.
- 3 Đảm bảo máy đang ở vị trí "0", sau đó mới cắm điện.
- 4 Có 6 mức độ. Gạt nút trượt điều khiển mức độ mà bạn muốn và máy sẽ hoạt động. Tốc độ sẽ tăng 20% nếu nhấn nút tăng tốc bất cứ lúc nào.
- 5 Thời gian vận hành máy cho mỗi lần đánh không vượt quá 3 phút. Khi nhào men làm bánh, đầu tiên nên để ở mức độ thấp nhất sau đó tăng dần để có kết quả tốt nhất.
- 6 Sau khi sử dụng xong, chuyển nút trượt về vị trí "0", rút dây điện ra khỏi ổ cắm.
- 7 Nếu cần thiết, bạn có thể cạo phần thừa của thức ăn từ que đánh hay móc nhào bằng muỗng nhựa hay muỗng gỗ.
- 8 Giữ que đánh hay móc nhào bằng 1 tay và nhấn mạnh nút mở (ejector) bằng tay kia để tháo que đánh và móc nhào ra khỏi máy.
GHI CHÚ: Nhấn nút "Ejector" để tháo que đánh hay móc nhào khi nút trượt đang ở vị trí "0".

MODEL: HMB-6381S

- 1 Trước khi sử dụng máy, dùng nước ấm rửa cây đánh trứng/móc nhào/dụng cụ xay/que đánh và lau khô. Phải đảm bảo chưa cắm điện và nút trượt điều khiển đang ở vị trí "0".
- 2 Chọn dụng cụ bạn cần với các chức năng đánh khác nhau: que đánh dùng để đánh kem, đánh bơ, cây đánh trứng dùng để đánh trứng, móc nhào thích hợp để đánh bột. Cắm que đánh/cây đánh trứng/móc nhào vào máy

GHI CHÚ: Que đánh và cây đánh trứng có thể cắm vào lỗ nào cũng được, vì giống nhau. Đối với móc nhào, cây có khớp nối chỉ có thể cắm vào lỗ bên phải, cây không có khớp nối cắm vào lỗ bên trái. Hai cây móc nhào không thể cắm vào ngược vị trí với nhau. Nếu cắm ngược, máy vẫn hoạt động, tuy nhiên bạn sẽ đánh bột không đúng cách làm hư bánh hoặc hư máy.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG DỤNG CỤ XAY SINH TỐ CẨM TAY HMB-6381S

- 1 Trước khi sử dụng lần đầu tiên, rửa sạch dụng cụ xay cầm tay này.
- 2 Lắp đặt dụng cụ xay vào máy theo hướng dẫn như hình minh họa ở trên.
- 3 Đảm bảo thanh trượt điều khiển đang ở vị trí "0", sau đó mới cắm điện, đèn hiển thị sáng lên khi cắm điện.
- 4 Đặt dụng cụ xay vào thức ăn trong tô, kéo và giữ nút tăng tốc, máy bắt đầu xay thức ăn.

GHI CHÚ: Trong quá trình xay, máy đều chạy với tốc độ cao nên thời gian vận hành máy cho mỗi lần đánh không vượt quá 1 phút. Cẩn thận lưỡi dao rất sắc bén. Chắc chắn rằng thiết bị đã ngắt khỏi nguồn điện trước khi lắp ráp hoặc di chuyển.

- 5 Bạn có thể ngưng xay bất cứ lúc nào bằng cách thả nút tăng tốc ra.
- 6 Sau khi xay xong thực phẩm, rút dây điện ra khỏi ổ cắm.

HƯỚNG DẪN CÁCH VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

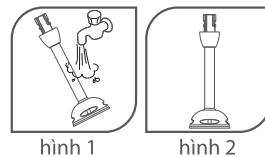
- 1 Rút điện ra và đợi đến khi máy nguội trước khi vệ sinh.
- 2 Lau mặt ngoài của đầu máy bằng vải ẩm và lau khô bằng vải mềm.
- 3 Lau sạch thức ăn dính trên dây điện.
- 4 Rửa sạch các que đánh, cây đánh trứng và móc nhào bằng nước xà phòng ấm và lau khô. Có thể rửa trong máy rửa chén.

CẢNH BÁO: không nhúng máy vào nước hoặc các chất lỏng khác.

- 5 Rửa dụng cụ xay cầm tay dưới vòi nước đang chảy, không dùng miếng rửa cứng hoặc dùng chất tẩy rửa. (hình 1)

GHI CHÚ: Không nhúng dụng cụ xay cầm tay vào nước vì dầu nhớt trong ổ bi sẽ bị trôi đi. Sau khi rửa dụng cụ xay cầm tay xong, úp ngược lại để nước trong ống chảy ra ngoài hết. (hình 2)

CẢNH BÁO: Lưỡi dao rất bén, phải cẩn thận khi cầm.



MẸO VẶT

- 1 Những nguyên liệu ướp lạnh như bơ và trứng phải được để ở nhiệt độ phòng trước khi đánh.
- 2 Loại bỏ vỏ trứng hay trứng hư, đập trứng vào tô riêng và sau đó trộn vào hỗn hợp.

- 3 Không đánh quá lâu. Chỉ nên đánh hỗn hợp theo thời gian đề nghị trong công thức.
 - 4 Điều kiện khí hậu, nhiệt độ thay đổi theo mùa, nhiệt độ của thành phần cấu tạo và sự khác nhau về kết cấu ở từng khu vực góp phần làm cho yêu cầu về thời gian đánh và kết quả đạt được khác nhau.
 - 5 Bắt đầu đánh ở tốc độ thấp, sau đó tăng dần đến tốc độ theo yêu cầu của công thức.
- CHÚ Ý:** Nếu bạn không giải quyết sự cố bằng các giải pháp trên hãy:
Liên lạc với trung tâm dịch vụ bảo hành để sửa chữa.
Không được tự ý chỉnh sửa sản phẩm.

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.