



CÔNG TY TNHH XNK  
**GIANG SƠN**

CÔNG TY TNHH XNK GIANG SƠN

Add: 41A Nguyễn Công Trứ - Hai Bà Trưng - Hà Nội

Tel: (0888) 605599

Email: [contact@giangson.vn](mailto:contact@giangson.vn)

Website: [www.giangson.vn](http://www.giangson.vn) ; [www.steba.vn](http://www.steba.vn) ; [www.berndes.vn](http://www.berndes.vn)

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY XAY ĐA NĂNG NÓNG LẠNH STEBA HC2



**Steba**  
GERMANY

**cloer** **ELAG** **Stadler Form**  
OF SWITZERLAND

**Berndes**

**moneta**  
made in Italy

**Fakir**  
SINCE 1933 GERMANY

## THÔNG TIN CHUNG

---

Thiết bị này chỉ sử dụng cho mục đích cá nhân và trong gia đình, không sử dụng vì mục đích thương mại. Xin vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn sử dụng và cất giữ nó cẩn thận. Khi thiết bị được trao cho 1 người khác, nên hướng dẫn họ cách sử dụng. Chỉ sử dụng thiết bị như mô tả trong sách hướng dẫn và chú ý đến thông tin an toàn. Hãng Steba sẽ không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào nếu không sử dụng đúng theo sách hướng dẫn sử dụng này.


### Vệ sinh

- Thiết bị cần phải được làm sạch hoàn toàn sau khi sử dụng xong
- Không để dính bất kỳ phần thức ăn nào vào lưỡi dao của máy
- Hãy để thiết bị nơi khô thoáng để tránh hình thành nấm mốc
- Cắt tất cả thực phẩm trên thớt sạch và không cắt cùng với thịt gà (nguy cơ nhiễm khuẩn salmonella)


### Thông tin an toàn

- Kết nối thiết bị với nguồn điện phù hợp với các thông số ghi trên nhãn của sản phẩm
- Thiết bị phải được sử dụng và cấm theo những yêu cầu thể hiện trên tem nhãn sản phẩm

- Chỉ sử dụng thiết bị khi dây điện không có bất kỳ vấn đề nào. Kiểm tra dây cắm mỗi lần sử dụng
- Không chạm phích cắm bằng tay ướt
- Cắm phích cắm điện vào ổ cắm có điện áp tương thích với điện áp của thiết bị
- Để rút phích cắm ra, rút từ từ phích cắm chứ không được kéo dây
- Tắt thiết bị khi sử dụng xong hoặc khi thiết bị bị lỗi
- Giữ dây điện cách xa nguồn nóng
- Không để dây điện bị gập khi sử dụng
- Không chà sát dây điện trên các cạnh sắc nhọn và không để dây điện bị kẹt

 Thiết bị có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên, người bị hạn chế về năng lực hành vi khi sử dụng phải được giám sát và hướng dẫn kỹ bởi 1 người có khả năng chịu trách nhiệm về các vấn đề có thể xảy ra. Trẻ em không được sử dụng bao bì sản phẩm như 1 món đồ chơi. Trẻ em không được làm sạch vào bảo trì thiết bị trừ khi chúng đủ 8 tuổi và có người giám sát.

- Trẻ em dưới 8 tuổi phải được giữ cách xa thiết bị và dây điện kết nối
- Trẻ em phải được giám sát để chúng không chơi đùa với thiết bị và bao bì của sản phẩm (Ví dụ: túi bóng...)
- Không để thiết bị ngoài trời hoặc môi trường ẩm ướt

- Thiết bị không phải được vận hành bởi 1 bộ đếm thời gian hoặc điều khiển từ xa
  - Không nhúng thiết bị vào nước
  - Không sử dụng thiết bị khi gặp trục trặc, khi bị hư hỏng hoặc bị rơi
  - Không sử dụng cối thủy tinh khi nó bị hỏng, bị nứt
  - Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về bất cứ thiệt hại nào khi không sử dụng đúng theo sách hướng dẫn này
  - Để tránh bất kỳ nguy hiểm nào, việc sửa chữa ví dụ như dây điện bị hỏng phải được thực hiện bởi đại lý chính hãng được ủy quyền hoặc hãng Steba
  - Thiết bị này phải được sử dụng trên bề mặt bằng phẳng, ổn định
-  Luôn tắt thiết bị trước khi tháo nắp hoặc cối xay để tránh chất lỏng nóng có thể bị văng ra khỏi cối thủy tinh
- Khi mở rộng phần dây điện, đảm bảo trẻ em không được kéo và chơi với phần dây điện
  - Thiết bị chỉ dành cho mục đích sử dụng được mô tả trong sách hướng dẫn.
  - Không bao giờ đặt tay, các vật khác vào bình thủy tinh khi thiết bị được cắm và đang hoạt động.
  - Không sử dụng thiết bị nếu bình thủy tinh, các bộ phận nhựa, và các miếng đệm có vết nứt hoặc là lưỡi dao khó xay



Thiết bị có thể trở nên rất nóng nên không bao giờ di chuyển thiết bị khi đang hoạt động và mới nấu xong. Không bao giờ chạm vào tấm đun nóng sau khi nấu. Chỉ sử dụng tay để nâng và di chuyển bình thủy tinh.

- Không được cầm thiết bị trong trường hợp không có người giám sát trước khi lắp ráp, tháo dỡ và làm sạch



Chỉ cho nguyên liệu vào thiết bị đến tối đa vạch Max ghi trên bình thủy tinh. Không bao giờ cho nguyên liệu quá vạch Max vì thực phẩm có thể văng ra ngoài và gây ra thiệt hại


### **Dung tích tối đa đối với từng loại thực phẩm**

- Thực phẩm nóng max: 1.400ml
- Thực phẩm lạnh max: 1.750ml

## **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**

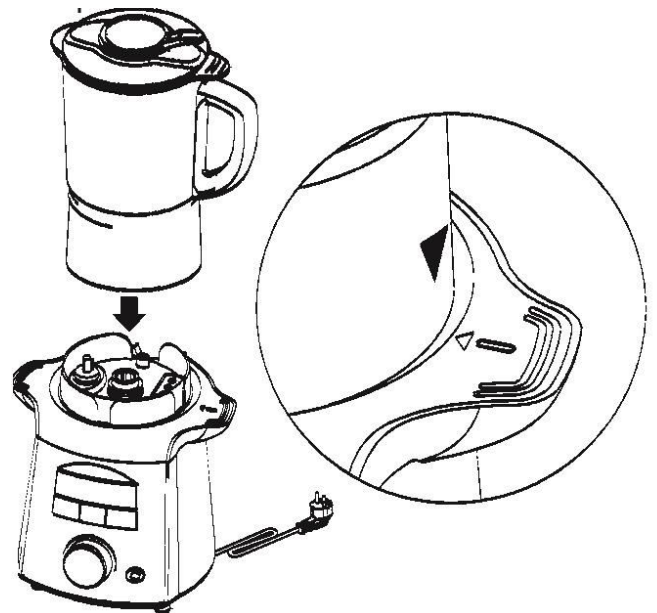
### **Lưu ý khi sử dụng**

- Không bao giờ cố gắng cho thực phẩm mà không có bình thủy tinh trên thiết bị! Nguy cơ chấn thương
- Lau động cơ bằng 1 miếng vải ẩm, rửa sạch bình thủy tinh và lau khô tất cả các bộ phận

 **Chú ý!** Đặt bình thủy tinh 1 cách chính xác trên mô tơ của thiết bị. Hình mũi tên sẽ sáng lên. Và mũi tên trên bình phải chỉ vào mũi tên ở phần động cơ. Hãy chắc chắn rằng trước khi bật thiết bị, trong bình phải có 1 ít chất lỏng hoặc chất béo

- Việc lắp khớp bình thủy tinh với động cơ có thể được thực hiện đơn giản bằng cách xoay bình cho đến khi bình khớp với phần động cơ phía dưới

- Hãy chắc chắn rằng, sau khi cho thực phẩm vào cần phải vặn chặt bình thủy tinh để tránh rò rỉ có thể xảy ra.
- Khi có rò rỉ thiết bị phải được tắt và làm khô ngay lập tức.
- Nếu chất lỏng chảy vào thiết bị thì thiết bị cần được kiểm tra bởi đơn vị ủy quyền của hãng.
- Trong lần sử dụng đầu tiên, có thể có mùi nhẹ. Điều này là bình thường và nó sẽ mất đi sau 1 số lần sử dụng



- Chỉ sử dụng khi đã lắp ráp hoàn chỉnh
- Thiết bị không được sử dụng khi không có chất lỏng hoặc thực phẩm
- Không bao giờ sử dụng các chất lỏng dễ cháy
- Bình thủy tinh và nắp chỉ được tháo rời ra khỏi thiết bị khi thiết bị đã được tắt
- **Không cho chất lỏng quá đầy, quá nóng hơn 60 độ C, nếu không bình thủy tinh có thể bị vỡ**
- Không bao giờ cho thực phẩm đầy bình để tránh thực phẩm bắn ra ngoài
- Không bao giờ di chuyển bình bằng cách kéo tay cầm bình thủy tinh
- Đặt thiết bị và bình thủy tinh trên bề mặt khô, bằng phẳng, ổn định. Không bao giờ đặt lên các cạnh của bề mặt. Không di chuyển thiết bị khi đang hoạt động. Không cắm dây nguồn khi thiết bị cần được làm sạch, di chuyển, hoặc sẽ không được sử dụng nữa

### **Tính năng tự ngắt an toàn**

Vì lý do an toàn, thiết bị sẽ tắt sau 2 phút hoạt động liên tục. Trong trường hợp này, hãy chờ đợi khoảng 1 phút hoặc khởi động lại thiết bị để sử dụng tiếp. Trường hợp thiết bị tự tắt cũng xảy ra khi cho quá nhiều hỗn hợp thực phẩm vào thiết bị.

### **Hướng dẫn lựa chọn các tốc độ**

**Lưu ý: Thiết bị không phù hợp để sử dụng như 1 máy vắt trái cây hoặc làm thịt băm**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Chọn tốc độ từ min đến 3 | Đối với các loại cocktail, hỗn hợp chất lỏng như mayonnaise, sốt                          |
| Mức 4 đến Max            | Nghiền súp<br>Đánh bông chất lỏng   |
| “ Pulse” – Nhồi          | Dành cho những thực phẩm cần được thực hiện trong thời gian ngắn với tốc độ cao           |
| “ BLEND”- Xay            | Lựa chọn để xay sinh tố<br>Nghiền đá: Bấm nhỏ đá viên, Cho đá vào bình không quá 250 gram |

### Chú ý:

- Đầu tiên cho chất lỏng vào bình
- Không hoạt động động thiết bị quá 2 phút với 1 lượng lớn thực phẩm được
- Không cho lượng thực phẩm đầy bình, từng bước cho từ từ lượng nhỏ thực phẩm vào
- Đóng chặt nắp để tránh hiện tượng bắn tóe
- Nếu thực phẩm dính chặt vào bình, hãy tắt thiết bị và dùng dụng cụ để cạo thực phẩm dính đó ra khỏi bình
- Trái cây cần phải được loại bỏ hết hạt

### Thiết bị này không thích hợp cho:

- Ép trái cây và rau quả



- Đánh lòng trắng trứng
- Trộn bột nhào cứng
- Nghiền khoai tây

Nếu thiết bị bị tắc nghẽn và hoạt động bất thường, thiết bị phải được tắt và rút phích cắm ra. Sau đó loại bỏ thực phẩm mắc kẹt bằng cách sử dụng 1 chiếc thìa dài làm bằng nhựa.

## CÔNG THỨC THAM KHẢO

---

### Công thức sinh tố

#### Sinh tố xanh

- ½ cốc nước ép táo
- 1 cốc nước ép dứa
- 2 cốc xoài đã cắt 2 cốc chuối đã cắt
- 3 quả kiwi đã gọt vỏ
- 1 chén rau mùi tây
- 2 mớ rau chân vịt non

Ấn nút "Mix" để trộn tất cả các nguyên liệu (Trừ rau chân vịt) với tốc độ từ 1 - 4 trong khoảng 1 phút. Sau đó quay về tốc độ 1 và cho rau chân vịt vào qua lỗ nạp trên nắp. Xoay đến tốc độ 4 và trộn trong 1 phút bằng nút "mix". Sau đó có thể

#### Sinh tố trái cây

- 2 cốc nước cam
- 1 cốc dưa gang đã cắt
- 1 trái chuối đã cắt
- 1 cốc xoài đã cắt
- ½ cốc dứa đã cắt
- 1 cốc quả mâm xôi đông lạnh hoặc hoa quả khác
- 1 cốc dâu tây
- cắt đôi 6 viên đá
- Mật ong hoặc cho chất ngọt khi cần thiết

Ấn nút " Mix" để trộn tất cả các

thêm 1 ít đá viên vào và xoay về tốc độ 2 nguyên liệu ở tốc độ 4 trong khoảng 75s. Sau đó có thể dùng ngay

### **Sinh tố Sô cô la**

450ml sữa  
60g cháo yến mạch  
2 muỗng canh ca cao  
3 quả chuối  
15 quả dâu tây  
Một ít sữa chua  
Mật ong hoặc chất ngọt khi cần thiết  
Cách làm:  
Ấn nút " Mix" để trộn tất cả các nguyên liệu ở tốc độ 4 trong khoảng 75s. Sau đó có thể dùng ngay

### **Sinh tố táo**

4 trái táo, đã gọt vỏ và cắt nhỏ  
2 trái chuối  
1 trái mâm xôi  
2 cốc nước ép táo đường hương vani  
1 nhúm bột quế  
4 đá viên nhỏ  
Cách làm:  
Ấn nút " Mix" để trộn tất cả các nguyên liệu với tốc độ từ 1 đến 4 trong khoảng 1 phút. Sau đó có thể dùng ngay

## **Công thức nước uống**

### **Trà mát**

3 cốc nước trà đen, lạnh  
4 cốc sữa  
Một ít vani  
1 muỗng cà phê quế  
1 nhánh cây đinh hương  
2 mảnh nhỏ gừng bóc vỏ  
½ muỗng cà phê vỏ cam

### **Húng quế - dâu tây – chanh**

300g dâu tây  
2 muỗng cà phê chanh  
6 lá húng quế lớn  
100g si rô đường  
0,5 l nước khoáng  
6 – 8 đá viên  
Cách làm:

4 – 6 đá viên

Mật ong hoặc chất ngọt khi cần thiết  
Cách làm:

Trộn sữa và vani trong 1 phút với tốc độ  
2. Sau đó thêm trà và các loại gia vị vào  
khuấy đều trong 1 phút. Thêm đá viên  
vào và điều chỉnh từ tốc độ 1-4

### **Công thức nấu súp**

#### **Súp cà chua, xoài**

1 củ hành tây lớn, cắt nhỏ

1 – 2 tép tỏi, thái nhỏ

850g cà chua, gọt vỏ, cắt

400g xoài, gọt vỏ và cắt hoặc 1 trái  
xoài tươi

3 muỗng dầu oliu

¼ lít nước

1 muỗng muối, tiêu, đường

Húng quế

30g bơ

Cách làm:

- Nấu nhẹ nhàng dầu, hành tây và tỏi ở chế độ “cook” 55
- Thêm nước, nước canh thịt, gia vị, cà chua, xoài trộn đều và nấu với chế độ “Mix+ cook” trong 15 phút 55
- Cho bơ và húng quế cắt nhỏ, trộn “mix” và nhồi “Pulse” khoảng 1-3 lần

Trộn tất cả các nguyên liệu trên và chọn tốc độ từ 1-4 trong khoảng 2 phút. Sau đó có thể dùng ngay

#### **Súp hạt tiêu**

1 củ hành tây lớn, thái nhỏ

1 – 2 tép tỏi

3 thìa dầu oliu

800g ớt ngọt, thái nhỏ

700ml rau

1 muỗng cà phê gia vị ớt bột

Muối, tiêu, đường

1 cốc kem

Cách làm:

- Nấu nhẹ nhàng dầu, hành tây và tỏi ở chế độ “cook” 55
- Thêm rau và ớt ngọt nấu trong 5 phút ở chế độ “mix + cook” 55
- Thêm gia vị và chọn mix & cook trong 10 phút 55
- Thêm kem, trộn “mix” và nhồi “pulse” khoảng 1-3 lần

#### **Súp đậu xanh**

100g hành tây, cắt nhỏ

500g đậu hà lan, đông lạnh  
600ml rau  
muối, hạt tiêu, hạt đậu, đường, kem  
3muỗng cà phê dầu oliu  
mùi tây, cắt nhỏ


Cách làm:

- Nấu nhẹ nhàng dầu, hành tây và tỏi ở chế độ "cook" 555
- Cho thêm rau, đậu và chọn chế độ trộn + nấu "mix & cook" trong 15 phút 55
- Cho rau mùi tây, kem rồi chọn chế độ trộn "mix" và nhồi "Pulse" trong khoảng 1-3 lần

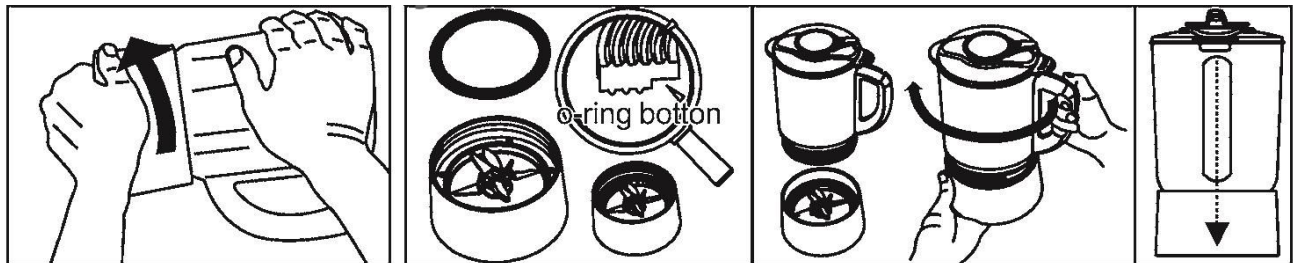
## VỆ SINH THIẾT BỊ

---

- Sau khi sử dụng, đổ nước vào bình thủy tinh và để thiết bị hoạt động trong khoảng 2 phút với chương trình "mix+ cook"
  - Rút phích cắm thiết bị
  - Không bao giờ nhúng thiết bị vào nước
  - Không để thực phẩm khô vào thiết bị. Chú ý rằng không để các hạt thức ăn còn sót bám lại lưỡi dao
  - Không làm sạch các bộ phận của thiết bị bằng máy rửa chén. Để các bộ phận khô ráo.
- Chú ý!

 Bình thủy tinh có thể rất nóng sau khi sử dụng do đó không sử dụng lực quá mạnh trong khi làm sạch để không làm biến dạng lưới hoặc trục ổ đĩa

### Cách tháo gỡ bình thủy tinh



Không cần sử dụng lực quá mạnh !

Đặt bình thủy tinh vào 1 chiếc khăn và giữ nó bằng bàn tay phải của bạn. Với bàn tay trái tách các tấm làm nóng và trục chứa lưới dao ra. Sau đó lau sạch cả 2 phần.

Chú ý! lưới dao rất sắc.

Để lắp đặt các khớp 1 cách chính xác vào tấm làm nóng. Lắp chặt bình trên tấm làm nóng. hãy chú ý rằng bình phải được gắn chắc chắn