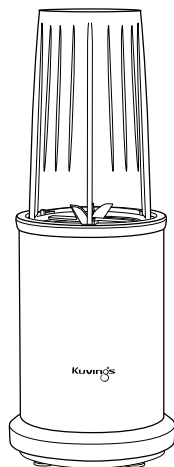


MÁY XAY SINH TỔ CÁ NHÂN CHUYÊN NGHIỆP

Sách hướng dẫn sử dụng



※ Không nên sử dụng sản phẩm ở những quốc gia có điện áp khác
*CHỈ SỬ DỤNG CHO GIA ĐÌNH

MỤC LỤC

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG	03
CẢNH BÁO AN TOÀN	06
LƯU Ý KHI SỬ DỤNG	08
CÁC BỘ PHẬN SẢN PHẨM	09
DUNG TÍCH KHUYẾN NGHỊ CỦA CỐI XAY VÀ CỐI NGHIÉN THEO TỪNG LOẠI NGUYÊN LIỆU	10
HƯỚNG DẪN LẮP RÁP VÀ SỬ DỤNG	12
HƯỚNG DẪN VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	13
TRƯỚC KHI VIÊN CẦU DỊCH VỤ BẢO HÀNH	14
CÔNG THỨC	15
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	35

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

* Khi sử dụng thiết bị này hoặc bất kỳ thiết bị điện nào khác, hãy luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản sau:

1. Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng máy xay sinh tố này.
2. Để tránh nguy cơ bị điện giật, không nhúng dây điện, phích cắm hoặc thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
3. Cần phải giám sát chặt chẽ khi trẻ em sử dụng hoặc để thiết bị ở gần trẻ em.
Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng, trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận, và trước khi vệ sinh thiết bị.
4. Tránh tiếp xúc với các bộ phận đang chuyển động.
5. Không sử dụng bất kỳ thiết bị nào có dây điện hoặc phích cắm bị hỏng, hoặc sau khi thiết bị gặp sự cố, bị rơi hoặc bị hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào. Vui lòng gọi đến số điện thoại Trung tâm bảo hành của chúng tôi để được tư vấn về kiểm tra, sửa chữa điện, sửa chữa cơ khí hoặc điều chỉnh thiết bị.
6. Việc sử dụng các phụ kiện, bao gồm cả lọ để đóng hộp, không được nhà sản xuất khuyến nghị có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng.
7. Không xay các chất lỏng nóng.
8. Không sử dụng ngoài trời.
9. Không để dây điện thông xuống mép bàn hoặc quầy, hoặc chạm vào bề mặt nóng, bao gồm cả bếp.
10. Giữ tay và dụng cụ tránh xa lưỡi dao đang chuyển động khi đang chế biến thực phẩm.

11. Lưỡi dao sắc bén. Cần cẩn thận khi sử dụng.
12. Thiết bị này được thiết kế để chế biến lượng nhỏ thực phẩm để xay. Thiết bị không có khả năng chế biến lượng lớn thực phẩm cùng một lúc.
13. Để giảm nguy cơ gây thương tích, tuyệt đối không đặt lưỡi dao cắt trực tiếp lên thân máy.
14. Đảm bảo nắp được khóa chặt đúng vị trí trước khi sử dụng thiết bị.
15. Không cố gắng phá hỏng cơ chế khóa nắp an toàn.
16. Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành hoặc người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
17. Cần cẩn thận khi xử lý các lưỡi dao sắc bén, khi đổ thực phẩm ra khỏi cối xay và trong quá trình vệ sinh.
18. Trẻ em không được sử dụng thiết bị này. Để thiết bị và dây điện xa tầm tay trẻ em.
19. Thiết bị có thể được sử dụng bởi những người bị hạn chế về thể chất, giác quan hoặc khả năng tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ các nguy hiểm có thể xảy ra.
20. Trẻ em không được phép chơi đùa với thiết bị này.
21. Luôn ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện nếu không được giám sát và trước khi lắp ráp, tháo rời hoặc vệ sinh.

BẢO QUẢN SÁCH HƯỚNG DẪN NÀY

Dây nguồn ngắn được cung cấp để giảm nguy cơ bị vướng hoặc vấp phải dây dài hơn. Dây nối dài có sẵn và có thể được sử dụng nếu cần thận khi sử dụng:

1. Chỉ số điện áp ghi trên dây nối phải bằng hoặc lớn hơn so với sản phẩm.
2. Nếu sản phẩm thuộc loại có nối đất, dây nối dài phải là loại dây 3 lõi có tiếp đất.
3. Sắp xếp dây nối dài sao cho không vắt qua mặt bàn hoặc kệ, tránh nguy cơ bị vấp, mắc vào hoặc bị kéo vô tình (đặc biệt là bởi trẻ em).

CẢNH BÁO AN TOÀN

※ Nội dung này nhằm đảm bảo an toàn cho người sử dụng và tránh gây hư hại tài sản. Vui lòng đọc kỹ thông tin ở trang tiếp theo và sử dụng sản phẩm đúng cách.
- Cảnh báo: Không tuân thủ theo Sách hướng dẫn có thể dẫn đến tử vong hoặc thương tích.

ⓘ Biểu tượng này cho biết hành động bị cấm. ⓘ Biểu tượng này cho biết bạn nên thực hiện hành động đó.
ⓘ Biểu tượng này cho biết bạn không nên tự ⓘ Biểu tượng này cho biết bạn nên rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm.

※ Hãy sử dụng sản phẩm sau khi hoàn tất việc kiểm tra danh sách an toàn khi sử dụng sản phẩm.

- Không chạm vào phích cắm điện khi tay ướt.
→ Nếu không, có thể gây ra điện giật.
- Không rút phích cắm bằng cách kéo dây điện.
→ Nếu không, nó có thể gây hư hỏng dây điện, dẫn đến điện giật hoặc hỏa hoạn.
- Không cắm nhiều phích cắm điện vào cùng một ổ cắm cùng lúc.
→ Nếu không, có thể gây ra hiện tượng quá nhiệt hoặc hỏa hoạn.
- Không sử dụng thiết bị trên bề mặt nghiêng hoặc không ổn định.
→ Nếu sản phẩm bị rơi, có thể gây hư hỏng hoặc tai nạn.
- Không sử dụng các bộ phận hoặc dụng cụ khác ngoài các phụ kiện đi kèm vào trong cối trước khi sử dụng sản phẩm.
→ Điều này có thể gây ra sự cố nguy hiểm.
- Khi không sử dụng, hãy rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm.
→ Nếu không, chập điện có thể xảy ra do lớp cách điện bị lão hóa, dẫn đến nguy cơ hỏa hoạn.
- Để sản phẩm xa tầm với của trẻ em hoặc trẻ sơ sinh.
→ Nếu không, có thể xảy ra tai nạn gây thương tích.

• Không cắm lưới dao bằng tay khi đang sử dụng hoặc khi vệ sinh sản phẩm.
→ Nếu không, lưỡi dao có thể gây thương tích cho tay bạn.

• Không sử dụng hoặc bảo quản gần nguồn nhiệt hoặc ngọn lửa đang cháy.
→ Điều này có thể gây biến dạng hoặc đổi màu sản phẩm.

• Tuyệt đối không được tháo rời, sửa chữa hoặc cải tạo sản phẩm.
→ Hỏa hoạn hoặc thương tích có thể xảy ra do hoạt động bất thường.

• Không uốn cong dây nguồn quá mức hoặc đặt vật nặng lên dây để tránh hư hỏng.
→ Điều này có thể gây chập điện hoặc hỏa hoạn.

• Không vệ sinh bằng vật liệu hoặc hóa chất dễ cháy.
→ Điều này có thể gây ra điện giật, hỏa hoạn hoặc cháy nổ.

• Không lau bụi hoặc nước trên phần tiếp xúc của phích cắm điện và chân cắm bằng khăn ướt.
→ Điều này có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

• Khi vệ sinh sản phẩm, hãy chắc chắn rút phích cắm khỏi ổ điện và lau bằng khăn khô.
→ Nếu không thực hiện, có thể gây ra điện giật hoặc hỏa hoạn.

• Không rửa các bộ phận bằng máy rửa chén và không vệ sinh các bộ phận (cối nghiền, cối xay, lưỡi dao xay, lưỡi dao nghiền, nắp) bằng nước nóng.
→ Nếu không, có thể làm giảm tuổi thọ hoặc suy giảm chức năng của sản phẩm.
→ Không cho các bộ phận vào máy rửa chén để vệ sinh và làm khô.

LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

■ Trước khi sử dụng

- 1. Vui lòng vệ sinh cối và lưỡi dao bằng chất tẩy rửa nhẹ trước khi sử dụng lần đầu.
- 2. Kiểm tra xem cối, lưỡi dao và thân máy đã được lắp đúng khớp với nhau hay chưa. Máy xay sẽ không hoạt động nếu cối không được đặt đúng vị trí trên thân máy.
- 3. Để đảm bảo an toàn, tránh sử dụng thiết bị gần trẻ em.

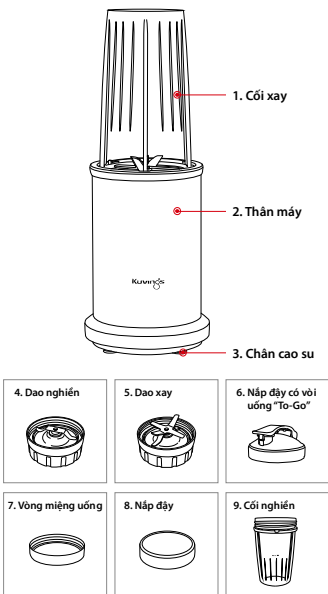
■ Lưu ý khi xay

- 1. Không sử dụng máy khi trong cối không có nguyên liệu trong thời gian dài. Việc này có thể gây hỏng sản phẩm và/hoặc rút ngắn tuổi thọ của máy.
- 2. Sử dụng thiết bị trên bề mặt phẳng và khô ráo. Không di chuyển hoặc rung lắc máy khi đang hoạt động.
- 3. Chỉ cho thực phẩm vào cối. Không cho muối, nia, thìa dẹt, hoặc các dụng cụ khác vào trong cối.
- 4. Không lắc hoặc di chuyển khi máy đang hoạt động (điều này có thể gây tai nạn hoặc làm giảm tuổi thọ thiết bị).
- 5. Khi xay các nguyên liệu khô như ngũ cốc hoặc hạt cà phê, đảm bảo nguyên liệu đã được làm khô hoàn toàn và lau sạch nước bên trong cối nghiền. Nếu nguyên liệu còn ướt, lưỡi dao sẽ không xay hiệu quả.
- 6. Để đạt kết quả tốt nhất, hãy cắt nhỏ nguyên liệu thành kích thước khoảng 1–3 cm trước khi cho vào cối.
 - Sử dụng đá viên tự làm tại nhà.
 - Làm theo hướng dẫn thứ tự cho nguyên liệu: Chất lỏng (sữa, nước, v.v.) → Nguyên liệu ướt (cà chua, trái cây, v.v.) → Nguyên liệu mềm (rau lá) → Nguyên liệu cứng (cà rốt, củ, v.v.).
- 7. Máy xay này được trang bị chức năng bảo vệ quá nhiệt cho động cơ. Nếu động cơ ngừng hoạt động do quá nhiệt, hãy để máy nguội trong ít nhất 30 phút trước khi sử dụng lại.

■ Những lưu ý khi bảo quản

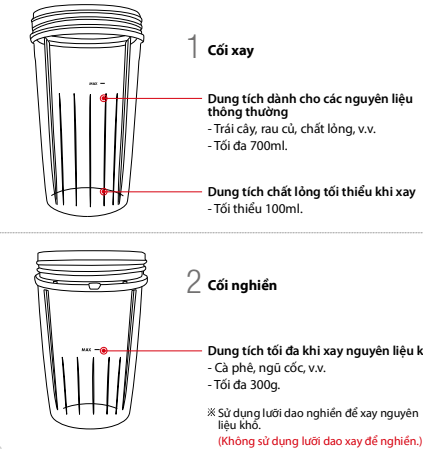
- 1. Vệ sinh cối ngay sau khi sử dụng. Để đạt hiệu quả tốt nhất, hãy đổ nước ấm pha xà phòng vào khoảng nửa cối và để máy hoạt động trong 15–20 giây.
- 2. Không đặt phần thân máy vào nước. Luôn dùng khăn ẩm hoặc khăn khô để lau.
- 3. Không sử dụng máy rửa chén để vệ sinh lưỡi dao.

CÁC BỘ PHẬN SẢN PHẨM



DUNG TÍCH KHUYẾN NGHỊ CỦA CỐI XAY VÀ CỐI NGHIÊN THEO TỪNG LOẠI NGUYÊN LIỆU

- Thêm một ít chất lỏng hoặc nguyên liệu có độ ẩm cao vào đáy cối xay để đạt hiệu quả xay tốt nhất. Việc này giúp lưỡi dao bắt được nguyên liệu và xay đều hơn.
- Nếu không có đủ chất lỏng, lưỡi dao có thể quay mà không xay được nguyên liệu trong cối.



1 Thận trọng

• Thêm chất lỏng

Khi nguyên liệu không có nhiều độ ẩm, hãy thêm một ít chất lỏng như nước... để hỗ trợ quá trình xay mịn.

100ml

• Loại đá viên được khuyến nghị

Sử dụng đá viên tự làm tại nhà, không lớn hơn 3cm.

3cm

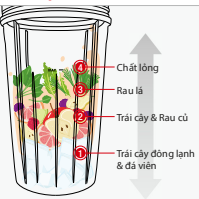
• Xay nguyên liệu khô

Khi xay bất kỳ nguyên liệu nào như hạt cà phê, hãy đảm bảo nguyên liệu hoàn toàn khô và lau sạch nước bên trong cối trước khi sử dụng.

Sử dụng dao nghiền để xay nguyên liệu khô.

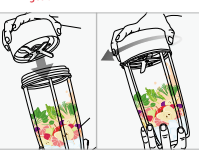
HƯỚNG DẪN LẮP RÁP VÀ SỬ DỤNG

- 1. Cho nguyên liệu vào cối:
 - Nguyên liệu nên được cắt nhỏ thành miếng 3cm hoặc nhỏ hơn.
 - Cho chất lỏng và thực phẩm mềm vào trước, sau đó mới đến thực phẩm cứng và đá viên.



- 2. Khóa lưỡi dao vào cối bằng cách vặn theo chiều kim đồng hồ.

Đảm bảo lưỡi dao được lắp chặt và đúng vị trí vào cối.



- 3. Cắm dây nguồn vào ổ điện.

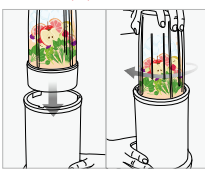
Không chạm vào phích cắm bằng tay ướt để tránh nguy cơ bị điện giật.



- 4. Lắp đúng cách cối xay có gắn lưỡi dao vào thân máy, sau đó ấn nhẹ và xoay theo chiều kim đồng hồ để bắt đầu xay.

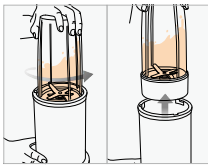
- Nếu cối không được đặt đúng khớp với thân máy, chức năng xay sẽ không hoạt động.
- Dung tích nguyên liệu tối đa:
• Cối xay: 700ml
• Cối nghiền: 300g

Việc xay nguyên liệu khô có giới hạn về thời gian sử dụng liên tục và khi bạn sử dụng sản phẩm liên tục, cần đảm bảo nguyên liệu bên trong cối đã nguội hoàn toàn trước khi tiếp tục xay. (Sử dụng liên tục gây ra nhiệt do ma sát của nguyên liệu, có thể làm giảm chất lượng sản phẩm, và các hư hỏng do nguyên nhân này có thể bị tính phí khi bảo hành (A/S).



- 5. Khi quá trình xay hoàn tất, vẫn cối theo chiều ngược kim đồng hồ và nhấn ra khỏi thân máy.

- Sản phẩm không có chức năng tự động dừng. Nếu muốn dừng xay, bạn cần tháo cối ra khỏi thân máy.
Thời gian xay được khuyến nghị: 60 giây mỗi lần.
Nếu xay quá 60 giây/lần, có thể gây hư hỏng thiết bị.



HƯỚNG DẪN VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

1 Cối, Dao

• Khi vệ sinh, không ngâm lưỡi dao trong nước, vì có thể gây rỉ sét.

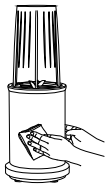
• Không cho lưỡi dao vào máy rửa chén.

• Đổ nước vào khoảng một nửa cối, thêm một giọt nước rửa chén lỏng, sau đó xay trong khoảng 15–20 giây. Sau đó, xả lại bằng nước sạch và lau khô.

• Trước khi sử dụng lần đầu, vệ sinh cối và lưỡi dao bằng dung dịch tẩy rửa nhẹ.

2 Thân máy

- Rút phích cắm khỏi ổ điện trước khi vệ sinh.
- Lau thân máy bằng khăn khô hoặc khăn ẩm.



TRƯỚC KHI YÊU CẦU DỊCH VỤ BẢO HÀNH

- 1. Nếu máy xay không hoạt động:

- Kiểm tra xem cối đã được đặt đúng khớp với thân máy chưa.
- Kiểm tra dây nguồn đã được cắm chắc chắn vào ổ điện chưa.

- 2. Nếu nghe thấy tiếng ồn bất thường:

- Kiểm tra tình trạng quay (ổ trục) của lưỡi dao.
- Sau khi dùng máy, kiểm tra xem cối và lưỡi dao đã được lắp đúng cách chưa.
- Kiểm tra kích thước (dưới 3cm) và lượng nguyên liệu bên trong cối.

- 3. Máy không tự dừng khi xay.

- Sản phẩm không có chức năng tự ngừng xay. Khi xay xong, hãy vận cối theo chiều ngược kim đồng hồ và tháo cối ra khỏi thân máy để dừng hoạt động.

- 4. Thân máy bị dịch chuyển nhẹ khi hoạt động.

- Khi sử dụng máy lần đầu tiên, có thể xuất hiện một chút khói hoặc mùi khét nhẹ. Đây là hiện tượng bình thường và sẽ dần biến mất sau vài lần sử dụng.

- 5. Có khói hoặc mùi khét khi sử dụng máy xay lần đầu.

- Khi sử dụng máy lần đầu tiên, có thể xuất hiện một chút khói hoặc mùi khét nhẹ. Đây là hiện tượng bình thường và sẽ dần biến mất sau vài lần sử dụng.

- 6. Sự hao mòn tự nhiên của cối và lưỡi dao không được bảo hành và có thể cần được thay thế khi cần thiết.

Công thức

MỤC LỤC

Nước ép hỗn hợp Cà rốt - Cacao	16	Mocha Frappuccino đá xay	24
Nước ép bưởi xanh Detox	16	Bơ Hạt Điều	25
Nước ép tim Ngừa Ngừa Lão Hóa	17	Bơ Đậu Phộng	25
Nước ép táo dầu Thư Giãn	17	Bột Hạnh Nhân	26
Nước ép ABC	18	Sốt Guacamole	26
Nước ép vàng Yellow Tango	18	Sốt Hummus	27
Sinh tố bổ sung năng lượng	19	Bánh Roti	27
Sinh tố trà xanh	19	Bột Sambhar masala	28
Sinh tố hỗn hợp Lê - Quả mọng	20	Bột Garam masala	28
Sinh tố giải nhiệt Summer Breeze	20	Bột Biryani masala	29
Sinh tố hỗn hợp Dưa lưới - Dưa chuột	21	Bột Pav bhaji masala	30
Sinh tố 3 loại quả mọng	21	Sốt Chicken Tikka Masala	31
Sinh tố hỗn hợp Cacao - Bơ	22	Sốt Paneer Butter Masala	32
Sinh tố giải nhiệt Cloudy	22	Sốt Coconut Chutney	33
Sinh tố tăng năng lượng	23	Sốt Pudding Chutney	33
Sinh tố hỗn hợp Dâu - Rau chân vịt	23	Sốt Cà Chua	34
Cappuccino đá xay	24	Sốt Salsa làm tại nhà	34

Nước ép hỗn hợp Cà rốt - Cacao

Nước ép cà rốt và cao này được khuyên dùng cho những người muốn giảm cholesterol trong máu.

Nguyên liệu

1/2 củ cà rốt
1/3 Quả táo

Mẹo

Cà rốt có màu cam đậm và vỏ mỏng thường có vị ngọt và hương thơm đậm đà.

Thông tin dinh dưỡng

Pectin trong cà rốt giúp làm giảm độ cứng của động mạch, cải thiện tuần hoàn máu. Polyphenol trong bột cao cũng rất hữu ích trong việc hỗ trợ lưu thông máu hiệu quả.

Nước ép bưởi xanh Detox

Đây là một loại nước ép xanh giải độc mạnh mẽ, được làm từ bưởi tươi mát và các loại rau xanh.

Nguyên liệu

1/4 Quả bưởi
1/2 Quả lê
1/4 Cốc rau chân vịt

Mẹo

Tất cả các loại trái cây có mùi cần được gọt vỏ và loại bỏ hạt trước khi xay.

Thông tin dinh dưỡng

Bưởi rất giàu pectin, có tác dụng làm giảm cholesterol và hỗ trợ giảm cân.

16



Nước ép tím Ngăn Ngừa Lão Hóa

Nước ép tím có khả năng giúp bạn trẻ lâu. Bắp cải tím có tác dụng giảm căng thẳng và tăng cường hệ miễn dịch.

Nguyên liệu

1/4 Quả lê
1/8 Bắp cải tím
1/3 Dưa chuột

Mẹo

Nếu bắp cải tím sống quá cứng để ăn, hãy trụng sơ qua nước sôi để giảm vị đắng, điều này cũng giúp làm dịu cơn đau dạ dày.

Thông tin dinh dưỡng

Trong các hợp chất thực vật (phytochemical), thực phẩm có màu tím được biết đến như những chất chống oxy hóa tuyệt vời. Chúng tôi khuyến nghị nên tăng dần lượng bắp cải trong nước ép để cơ thể làm quen.

Nước ép táo dầu Thư Giãn

Hãy bắt đầu ngày mới một cách yên bình với ly nước ép hồng dịu nhẹ này.

Nguyên liệu

1/3 Quả táo
1/2 Cốc sữa
1/4 Cốc nước cốt chanh

Mẹo

Bạn có thể thay thế nước bằng sữa tươi hoặc sữa hạnh nhân.

Thông tin dinh dưỡng

Dầu táo ngọt ngào và thơm nhẹ, giàu vitamin C, mangan và kali.

17



Nước ép ABC

Bắt đầu ngày mới thật khỏe mạnh với nước ép ABC. Loại nước ép này giúp thanh lý độc màu của bạn.

Nguyên liệu

1/3 Quả táo
1/6 Củ gừng
1/3 Củ cà rốt

Mẹo

Bạn có thể ăn củ gừng để nấu chín hoặc sống.

Thông tin dinh dưỡng

Táo là nguyên liệu tuyệt vời cho nước ép lạnh mạnh. Chúng giàu chất xơ và vitamin C, đồng thời ít calo, chất béo và natri.

18



Sinh tố bổ sung năng lượng

Đánh bay mệt mỏi với ly nước ép vitamin C này! Nó sẽ giúp bạn lấy lại năng lượng nhanh chóng.

Nguyên liệu

1/2 Quả cam
1/2 Quả chanh xanh
1/6 Cốc rau chân vịt
3/4 Cốc nước

Mẹo

Bạn có thể thay thế chanh xanh bằng nước cốt chanh xanh hoặc chanh vàng với nước cốt chanh vàng.

Thông tin dinh dưỡng

Cam rất giàu chất xơ, vitamin C, thiamine, folate và các chất chống oxy hóa.

19



Sinh tố hỗn hợp Lê - Quả mọng

Hãy làm ngày mới của bạn thật ngọt ngào với ly sinh tố hồng dễ thương này.

Nguyên liệu

1/3 Quả lê
1/3 Cốc dâu tây
1/3 Cốc việt quất
3/4 Cốc nước

Mẹo

Bạn có thể thay nước bằng sữa, nước dừa hoặc các loại sữa thuần chay.

Thông tin dinh dưỡng

Quả lê rất giàu vitamin C và K, đồng, kali và chất xơ, đồng thời có lượng calo thấp. Vì vậy, nó có thể giúp hạ đường huyết một cách hiệu quả.

20



Sinh tố hỗn hợp Dưa lưới - Dưa chuột

Ai cũng sẽ yêu thích món sinh tố ngọt ngào này. Hãy thưởng thức sinh tố dưa chuột và dưa lưới – món giải nhiệt hoàn hảo cho mùa hè của bạn.

Nguyên liệu

1/4 Quả dưa lưới
1/4 Quả lê
1/2 Cốc dưa chuột

Mẹo

Thêm si-rô hoặc mật ong nếu bạn muốn ngọt.

21



Sinh tố hỗn hợp Cacao - Bơ

Bạn có cảm thấy lười biếng của mình trở nên tồi tệ và thực sự mệt mỏi không? Món sinh tố cao giàu chất chống oxy hóa này không chỉ giúp cải thiện sức khỏe làn da và thực sự, mà còn tăng cường hệ miễn dịch hiệu quả.

Nguyên liệu

1/2 Quả bơ
1 Quả chuối
1/6 Cốc rau chân vịt

Mẹo

Bảo quản chuối đã lột vỏ trong ngăn đá là cách tiện lợi để sử dụng sau này. Bạn có thể thay sữa hạnh nhân bằng sữa đậu nành, sữa dừa hoặc nước dừa.

22



Sinh tố tăng năng lượng

Thưởng thức một ly sinh tố trái cây họ cam quýt ngọt ngào mát dịu sáng khoái.

Nguyên liệu

1/4 Quả bưởi
1/3 Quả cam
1/8 Cốc nước cốt chanh

Mẹo

Tất cả các loại trái cây có mùi cần được gọt vỏ và loại bỏ hạt trước khi xay.

23



Sinh tố giải nhiệt Summer Breeze

Giữ cơ thể luôn đủ nước và tràn đầy năng lượng với Summer Breeze trong những ngày hè oi bức.

Nguyên liệu

1 Cốc dưa hấu cắt miếng
1/3 Cốc việt quất
1/8 Cốc nước cốt chanh xanh
3/4 Cốc nước

Mẹo

Bạn có thể sử dụng việt quất đông lạnh khi không dùng mùa.

Thông tin dinh dưỡng

Dưa hấu giàu nước kết hợp với việt quất – loại quả chống oxy hóa tuyệt vời – có thể giúp làm sáng da xin màu và tăng cường năng lượng cho bạn.

24

Sinh tố 3 loại quả mọng

Nhiều loại quả mọng có thể làm chậm quá trình lão hóa cơ thể. Hãy xay nhuyễn các loại quả mọng khác nhau để tạo nên một ly sinh tố đầy dinh dưỡng.

Nguyên liệu

1/3 Cốc mâm xôi
1/3 Cốc việt quất
1/3 Cốc nam việt quất

Mẹo

Khi không có việt quất tươi, bạn có thể dùng việt quất đông lạnh. Hãy để chúng rã đông trước khi sử dụng.

25



Sinh tố giải nhiệt Cloudy

Món sinh tố trái cây mát lạnh và ngọt ngào này là lựa chọn hoàn hảo cho những ngày hè oi ả.

Nguyên liệu

1/2 Cốc nho xanh
1/2 Cốc dưa hấu cắt miếng
1/6 Cốc rau chân vịt

Mẹo

Đừng kéo dài chìm vào thành từng mảnh nhỏ và rửa từng quả nho dưới vòi nước chảy cùng với baking soda.

26



Sinh tố hỗn hợp Dâu - Rau chân vịt

Thưởng thức một ly sinh tố mềm mịn mới lạ từ rau chân vịt và dâu tây.

Nguyên liệu

1/2 Cốc dâu tây
1/6 Cốc rau chân vịt

Mẹo

Bạn có thể thay sữa dừa bằng nước hoặc sữa bình thường.

27



Cappuccino đá xay

Nguyên liệu

- | | |
|--|---------------|
| 1 muỗng canh bột cà phê hòa tan | 1 Cốc sữa |
| 1/4 Cốc nước ấm | 6 cục đá viên |
| 1 muỗng canh đường thô (đường mía chưa tinh luyện) | |

Hướng dẫn

- Cho bột cà phê hòa tan, đường thô và nước ấm vào máy xay.
- Xay trong khoảng 1 phút hoặc cho đến khi hỗn hợp cà phê nổi bọt.
- Thêm 6 viên đá vào.
- Nếu muốn cà phê lạnh đặc hơn, bạn có thể giảm lượng đá xuống còn 2 đến 4 viên.
- Rót vào 2 cốc sữa lạnh, sữa nguyên kem sẽ cho độ đặc cao hơn và vị béo hơn.
- Xay tiếp 1–2 phút hoặc cho đến khi sữa hòa quyện đều với hỗn hợp cà phê và có lớp bọt mịn phía trên.
- Rót ra ly và thưởng thức cà phê lạnh.



Mocha Frappuchino đá xay

Nguyên liệu

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Cốc đá viên | 1/2 Cốc cà phê (mỗi pha và để nguội) |
| 1/3 Cốc sữa | |
| 1 muỗng canh đường cát trắng | |
| 3 muỗng canh sốt fudge (sốt sô-cô-la đặc) | |

Hướng dẫn

- Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay.
- Xay nhuyễn cho đến khi hỗn hợp mịn.
- Thêm đá nếu bạn muốn thức uống có nhiều bọt hơn.
- Cà phê lỏng của bạn lạnh như sữa muốn phiên bản không chứa sữa đông vại.
- Rót ra ly và thưởng thức.
- Bạn có thể trang trí với kem tươi để tăng phần hấp dẫn.



Bơ Hạt Điều

Nguyên liệu

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 3 cốc hạt điều thô không muối | 1/4 muỗng cà phê bột quế |
| 1 muỗng canh dầu ăn | 1/4 muỗng cà phê chiết xuất vani |
| 1/4 muỗng cà phê muối | Mật ong (tùy khẩu vị) |

Hướng dẫn

- Cho hạt điều đã rang vào máy xay, xay 3–4 lần hoặc cho đến khi hạt điều được xay nhuyễn thành các miếng nhỏ, sau đó chuyển phần hạt đã xay vào tô và để xay sau đó.
- Thêm dầu ăn vào máy xay, rồi tiếp tục xay thêm 2–3 phút cho đến khi bơ hạt điều trở nên mịn và mịn. Trong quá trình xay, hạt điều sẽ chuyển từ dạng hạt nguyên sang dạng bột mịn, sau đó vón cục và cuối cùng là kết cấu kem mịn.
- Trong lúc xay, bạn nên dừng lại để cạo thành máy hoặc phá vỡ các cục vón lớn, việc này sẽ giúp quá trình xay nhanh hơn.
- Khi hỗn hợp bơ hạt điều đã mịn và sánh, thêm muối, bột quế và vani vào, rồi xay tiếp 10–20 giây.
- Bảo quản trong hũ kín, giữ trong tủ lạnh được trong vài tuần.



Bơ Đậu Phộng

Nguyên liệu

- | | |
|--------------------------|--|
| 1/2 Cốc hạt đậu rang khô | 2 muỗng canh lá ngò (rau mùi) thái nhỏ |
| 1–2 muỗng canh mật ong | 1/2 muỗng cà phê muối |
| Muối | 1/2 muỗng cà phê tiêu |

Hướng dẫn

- Cho đậu phộng vào máy xay.
- Xay cho đến khi trở nên mịn và sánh như bơ đậu phộng lỏng.
- Khuyến khích thêm mật ong và muối vào.
- Bảo quản trong tủ lạnh hoặc tủ đông để phòng nếu bạn nghĩ sẽ dùng hết nhanh chóng.



Bơ Hạnh Nhân

Thay vì dùng mật hoặc bơ đậu phộng như thường lệ, bơ hạnh nhân sẽ mang đến hương vị và mùi thơm sang trọng hơn.

Nguyên liệu

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 2 Cốc hạnh nhân rang | 2 muỗng canh dầu ô liu |
| 1 muỗng canh dầu ô liu | 1/2 muỗng cà phê muối |

Mẹo

Bạn cũng có thể làm bơ đậu phộng với đậu phộng rang.

Thông tin dinh dưỡng

Hạnh nhân chứa nhiều dưỡng chất thiết yếu và rất giàu vitamin E, một chất chống oxy hóa mạnh giúp ngăn ngừa lão hóa. Ngoài ra, chất béo trong hạnh nhân béo bùi còn chứa hàm lượng cao axit béo không bão hòa, rất hiệu quả trong việc làm đẹp da.



Sốt Guacamole

Guacamole là món ăn biểu tượng của ẩm thực Mexico. Món này rất thích hợp dùng kèm salad hoặc làm nước chấm cho taco hay bánh tortilla.

Nguyên liệu

- | | |
|--------------------|--|
| 2 Quả bơ | 2 muỗng canh lá ngò (rau mùi) thái nhỏ |
| 1/2 Cũ hành tây | 1/2 muỗng cà phê muối |
| 1/2 Quả chanh xanh | 1/2 muỗng cà phê tiêu |

Mẹo

Điều chỉnh lượng ớt Jalapeno tùy theo khẩu vị của bạn. Bạn cũng có thể thêm rau mùi nếu thích.

Thông tin dinh dưỡng

Mặc dù bơ có lượng calo cao, nhưng lại giàu chất béo không bão hòa và tạo cảm giác no lâu. Vì vậy, nếu bạn đang ăn kiêng thì bắt chớ thêm món gì do béo ngậy, thì bơ chính là lựa chọn lý tưởng.



Bột Sambhar masala

Nguyên liệu

- | | |
|---|--|
| 2 muỗng cà phê dầu dừa | |
| 75 gram hạt ngò (hạt rau mùi) | |
| 25 gram hạt thì là (jeera) | |
| 20 gram hạt cò cá n (hạt methi) | |
| 30 gram đậu urad (đậu lăng đen tách vỏ) | |
| 15 gram đậu chana (đậu gà tách vỏ) | |
| 10 gram lá cà ri (Kadi patta) | |
| 100 gram củ khô Kashmir | |
| 1 muỗng cà phê bột nghệ (haldi) | |

Hướng dẫn

- Làm nóng dầu dừa trong chảo, cho hạt rau mùi (hạt ngò) vào rang ở lửa nhỏ cho đến khi dậy mùi thơm, rồi lấy ra để nguội.
- Tiếp tục rang hạt thì là (jeera), hạt cò cá n (hạt Methi), lá cà ri (Kadi Patta), đậu urad và đậu chana ở lửa nhỏ cho đến khi các nguyên liệu dậy mùi thơm.
- Trong một chảo khác, làm nóng dầu dừa rồi cho ớt khô vào xào nhanh.
- Để nguội tất cả các nguyên liệu, sau đó cho vào máy xay và xay thành bột mịn.



Bột Garam masala

Nguyên liệu

- | | |
|--|--|
| 35g hạt rau mùi (hạt ngò) | |
| 30g hạt thì là (jeera) | |
| 2 muỗng canh hạt bạch đậu khấu (elaichi) | |
| 2 muỗng canh đinh hương (laung) | |
| 1 muỗng canh tiêu đen (kali mirch) | |
| 4g thành quế (sáichini) | |
| 4 lá nguyệt quế (tej patta) | |

Hướng dẫn

- Làm sạch các loại gia vị là bước quan trọng giúp tăng thời gian bảo quản của bột Garam masala.
- Làm nóng chảo, cho tất cả gia vị vào.
- Rang ở lửa nhỏ đến khi dậy mùi thơm.
- Cho toàn bộ gia vị đã rang vào máy xay, xay mịn thành bột.
- Bảo quản Masala trong hũ thủy tinh khô, kín khí.



Bột Biryani masala

Nguyên liệu

- | | |
|---|--|
| 5 trái ớt đỏ khô Kashmir | |
| 5 lá nguyệt quế (lá bay / tej patta) | |
| 3 muỗng canh hạt ngò (dhania) | |
| 1 muỗng canh hạt thì là (jeera) | |
| 1 muỗng canh hạt thì là đen (shejira) | |
| 1 muỗng canh nhục đậu khấu nguyên (jaiphal) | |
| 2 thành quế (sáichini) | |
| 1 muỗng cà phê đinh hương (laung) | |
| 10 hạt bạch đậu khấu (elaichi) | |
| 2 hoa hồi (moti saunf) | |
| 1 muỗng canh hạt tiêu đen (kali mirch) | |
| 1 muỗng canh hạt thì là ngọt (saunf) | |
| 1/2 muỗng cà phê bột nghệ (haldi) | |
| 1/2 muỗng cà phê bột nhục đậu khấu (jaiphal powder) | |

Hướng dẫn

- Cho tất cả nguyên liệu vào chảo (trừ bột nghệ và bột nhục đậu khấu).
- Rang trên lửa vừa khoảng 2 phút cho thơm.
- Thêm bột nghệ và bột nhục đậu khấu đầu vào, trộn đều.
- Để nguội hoàn toàn, sau đó xay thành bột mịn.
- Bảo quản Biryani Masala tự làm trong hũ kín khí và dùng khi cần.



Bột Pav bhaji masala

Nguyên liệu

- | | |
|---|--|
| 4 muỗng canh hạt rau mùi (dhania) | |
| 2 muỗng canh hạt thì là (jeera) | |
| 2 lá nguyệt quế (tej patta) | |
| 10 đinh hương (laung) | |
| 2 hạt bạch đậu khấu (elaichi) | |
| 2 thành quế (sáichini) | |
| 1 muỗng canh tiêu đen (kali mirch) | |
| 3/4 muỗng canh hạt tiêu hột (saunf) | |
| 1 trái ớt khô Kashmiri | |
| 1 muỗng cà phê bột nghệ (haldi) | |
| 1 muỗng canh bột xoài khô (amchur powder) | |

Hướng dẫn

- Rang khô hạt rau mùi (dhania) và hạt thì là (jeera) trên lửa nhỏ đến khi dậy mùi thơm, để nguội.
| 2. Rang khô lá nguyệt quế (tej patta), đinh hương (laung), bạch đậu khấu (elaichi), quế (sáichini), tiêu đen (kali mirch) và hạt tiêu hột (saunf) trên lửa nhỏ đến khi dậy mùi thơm, để nguội. |
| 3. Rang khô ớt khô Kashmiri cho đến khi dậy mùi thơm, để nguội. |
| 4. Để nguội hoàn toàn, sau đó cho tất cả vào máy xay. |
| 5. Thêm bột nghệ (haldi) và bột xoài khô (amchur powder). |
| 6. Xay nhuyễn thành bột mịn. |



Sốt Hummus

Nguyên liệu

- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1/2 Cốc đậu gà đã nấu chín | 4 muỗng canh dầu ô liu nguyên chất |
| 1/2 Cốc nước | 5 tép tỏi rửa sạch |
| 1 Nhum nhỏ baking soda | 2 muỗng canh nước cốt chanh |
| 1 muỗng canh mè (vừng trắng) | Muối và tiêu (nêm theo khẩu vị) |

Hướng dẫn

- Ngâm đậu gà qua đêm trong nước.
- Cho đậu gà, 1/2 muỗng cà phê muối, 1 nhúm baking soda và 1 1/2 cốc nước vào nồi áp suất, nấu trong 12 phút.
- Vớt đậu gà đã nấu chín ra và dùng thìa nghiền nhuyễn hoàn toàn.
- Rang mè trên chảo cho đến khi dậy mùi thơm.
- Cho mè đã rang, đậu gà đã nấu chín cùng các nguyên liệu còn lại vào máy xay và xay nhuyễn.
- Dùng kem với bánh flatbread ấm hoặc rau củ hấp/nướng.



Bánh Roti

Nguyên liệu

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1 1/2 Cốc bột mì nguyên cám | |
| 1 muỗng canh dầu thực vật | |
| 1 muỗng cà phê muối | |
| 3/4 Cốc nước | |

Hướng dẫn

- Cho tất cả nguyên liệu vào tô và nhào từ từ cho đến khi tạo thành khối bột.
- Khi bột đã kết thành một khối tròn, tiếp tục nhào bằng tay trong 5 phút.
- Bọc kín bột bằng màng bọc thực phẩm. Ủ bột trong môi trường ẩm khoảng 1 giờ.
- Chua bột thành từng phần nhỏ và cán mỏng bằng cây lăn bột.
- Nướng từng miếng bột trên chảo không dầu cho đến khi chín.



Sốt Chicken Tikka Masala

Nguyên liệu

- | | |
|--|--|
| 2 muỗng canh bơ | |
| 1 muỗng cà phê gừng tươi xay | |
| 1 thành quế (sáichini) | |
| 2 quả bạch đậu khấu (elaichi) | |
| 2 đinh hương (laung) | |
| 2 quả ớt xanh | |
| 4 quả cà chua | |
| 18 hạt điều | |
| 1 muỗng cà phê bột ớt đỏ | |
| 3/4 muỗng cà phê bột Garam Masala | |
| 1/2 muỗng canh lá cò cá n (kasuri methi) | |

Hướng dẫn

- Đun nóng bơ trong chảo.
| 2. Thêm gừng tươi xay vào. |
| 3. Cho ớt xanh vào. |
| 4. Thêm cà chua đã cắt sơ. |
| 5. Xào hỗn hợp thật kỹ. |
| 6. Đun đến khi cà chua mềm hoàn toàn. |
| 7. Cho hỗn hợp cà chua cùng các loại gia vị và hạt điều vào cối xay. |
| 8. Xay khoảng 10 giây rồi dừng lại, lặp lại cho đến khi hỗn hợp mịn đều. |



Sốt Paneer Butter Masala

Nguyên liệu

- 2 muỗng canh dầu ăn
- 75g quả bạch đậu khấu (Elaichi)
- 3 củ hành tây cỡ vừa
- 3 quả cà chua lớn
- 3/4 muỗng cà phê muối
- 3/4 muỗng cà phê đường
- 2 muỗng canh bơ
- 12 đến 14 hạt điều
- 1 muỗng cà phê bột ớt
- 1 muỗng cà phê bột Garam Masala
- 1 muỗng cà phê bột rau mùi (dhania)
- 1 lá nguyên quả (gatta)
- 1/2 inch quả (sáchnin)
- 3 đĩnh hương (laung)

Hướng dẫn

- 1. Làm nóng dầu trong chảo và cho 2 quả bạch đậu khấu (elaichi) vào.
- 2. Tiếp theo, cho hành tây băm vào và xào đến khi chuyển màu hồng.
- 3. Thêm cà chua và muối, đảo đều trong khoảng 3 phút.
- 4. Đậy nắp và nấu cho đến khi các nguyên liệu mềm nhuyễn.
- 5. Thêm bột Garam Masala, bột rau mùi (dhania powder), hạt điều bột ớt đỏ và đường.
- 6. Xào hỗn hợp masala trong 2-3 phút cho đến khi dậy mùi thơm.
- 7. Tắt bếp và để nguội hoàn toàn.
- 8. Chuyển hỗn hợp masala vào máy xay, thêm 1 cốc nước và xay cho đến khi mịn như kem.



Sốt Coconut Chutney

Nguyên liệu

- 3/4 cốc dừa nạo
- 2 muỗng canh dầu chana hoặc đậu phộng
- 1 tép tỏi
- 2 quả ớt xanh

Hướng dẫn

- 1. Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay.
- 2. Xay đến khi hỗn hợp mịn.
- 3. Thêm nước để điều chỉnh độ sệt tùy ý.
- 4. Múc ra chén để dùng.
- 5. Phết (táp) bằng đầu ăn với hạt mù tạt, ớt khô và lá cà ri, sau đó nướ lên trên.
- 6. Dùng ngay cùng với bánh Dosa hoặc Idli.

Sốt Pudina Chutney

Nguyên liệu

- 2 cốc rau mùi (Dhania)
- 1 cốc lá bạc hà (Lá Pudina)
- 1 muỗng cà phê hạt thì là (jeera)
- 4 quả ớt xanh
- 2 tép tỏi
- 1/2 ớt gừng
- 1 muỗng canh nước cốt chanh
- Muối (tùy khẩu vị)

Hướng dẫn

- 1. Xắt một ít giấm lên lá rau mùi và lá bạc hà, giữ trong 10 phút.
- 2. Cho tất cả nguyên liệu vào máy xay và xay nhuyễn.
- 3. Thêm nước từ từ để tạo thành hỗn hợp sệt.
- 4. Dùng kèm với các món ăn nhẹ kiểu Ấn, bánh mì sandwich hoặc các món chaat.



Sốt Cà Chua

Nguyên liệu

- 2 quả cà chua
- 5 tép tỏi (Lehsun)
- 2 lát gừng (Adrak)
- 5 quả ớt đỏ khô
- 1/2 cốc nhỏ khô vàng (Kashmir)
- 3 muỗng cà phê giấm trắng
- 1 muỗng canh muối
- 6 muỗng canh đường
- 1/4 muỗng cà phê Sodium Benzoate (chất bảo quản thực phẩm) hòa tan trong 1 muỗng cà phê nước nóng

Hướng dẫn

- 1. Lược cà chua.
- 2. Thêm gừng, tỏi, ớt khô, nhỏ khô, giấm, muối và đường.
- 3. Trộn đều và đun ở lửa nhỏ đến với trên bếp.
- 4. Khi hỗn hợp nguội, xay nhuyễn trong máy xay.
- 5. Đun lại hỗn hợp đã xay ở lửa nhỏ đến vừa.
- 6. Đổ dung dịch sodium benzoate vào hỗn hợp cà chua đang nóng.
- 7. Để sốt nguội rồi để sang một bên trong vài giờ hoặc một ngày.

Sốt salsa làm tại nhà

Nguyên liệu

- 2 quả cà chua
- 1 củ hành tây
- 1 muỗng cà phê ớt xanh băm nhỏ
- 1/4 muỗng cà phê bột thì là (bột jeera)
- 1/4 muỗng cà phê bột tiêu đen
- 2 muỗng cà phê nước cốt chanh
- 2 muỗng canh lá rau mùi (Dhania) băm nhỏ

Hướng dẫn

- 1. Loại bỏ hạt của cà chua và ớt xanh.
- 2. Cho các nguyên liệu đã cắt nhỏ vào máy xay sinh tố Kuving's.
- 3. Xay nhuyễn đến khi đạt độ sánh mịn vào phù, vẫn còn chút lợn cợn.
- 4. Dùng salsa ngay sau khi làm hoặc bảo quản trong hộp kín trong tủ lạnh để dùng sau.



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Sản phẩm	Máy xay sinh tố cá nhân chuyên nghiệp Kuving's
Model	KNB-250B
Điện áp định mức	AC220-240V, 50-60Hz
Công suất tiêu thụ	1,000W
Thời gian hoạt động khuyến nghị	ít hơn 1 phút.
Trọng lượng	2.4Kg
Kích thước sản phẩm	135 X 135 X 375(mm)

TRAM BẢO HÀNH ĐẠI PHÚC LỘC THO
Địa chỉ : X12G Hương Giang, Phường Hòa Hưng, TP.HCM
Điện thoại: +84 (08) 38652021 Fax: +84 (08) 39708863
Ngày làm việc : Thứ hai - Thứ bảy từ 8:00 - 17:00

SHOWROOM
Địa chỉ : 27 Hồ Bá Kiện, Phường Hòa Hưng, TP.HCM
Điện thoại: 0938 301 719

IMPORTANT SAFEGUARDS

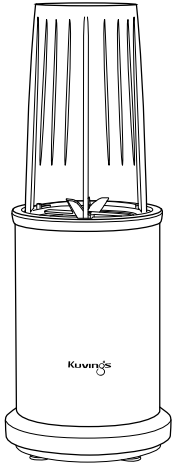
* When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions:

- 1. Read all instructions before using this blender.
- 2. To protect against risk of electrical shock do not put cord, plug, or base in water or other liquid.
- 3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 4. Avoid contacting moving parts.
- 5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or After the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
- 6. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- 7. Do not blend hot liquids.
- 8. Do not use outdoors.
- 9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface including stove.
- 10. Keep hands and utensils away from moving blades while processing food.



NUTRI BLENDER

User Guide



* The product should not be used in countries using different voltage.
*HOUSEHOLD USE ONLY

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	39
SAFETY WARNING	42
TIPS ON OPERATING	44
PARTS	45
RECOMMENDED CAPACITY OF CONTAINER BY INGREDIENTS	46
HOW TO ASSEMBLE AND OPERATE	48
CLEANING AND CARE	49
BEFORE REQUESTING SERVICE	50
RECIPE GUIDE	51
SPECIFICATION	71

11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. This appliance is intended for processing small quantities of food for blending. It is not available large quantities of food at one time.
13. To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base.
14. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
15. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
18. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of children.
19. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
20. Children shall not play with the appliance.
21. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use:

1. The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
2. If the product is of the grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
3. Arrange the longer cord so that it will not drape over a counter-top or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).

SAFETY WARNING

※ The contents are for user safety and preventing property damage. Read the details on the next page and use the product correctly.
- Warning - Failure to comply with the Guide may result in death or injury.

- ⚠ This indicates prohibition. ⚠ This indicates that you should perform.
⚠ This indicates that you should not separate. ⚠ This indicates that you should separate the power plug from the outlet.

※ Please use the product after completing the checklist for safe use of the product.

- Do not touch the power plug with wet hands.
→ Otherwise, it might cause electric shock.
- Do not pull the plug by holding the cable.
→ Otherwise, it might cause damage in the cable, resulting in electric shock or fire.
- Do not plug multiple cords into one outlet at the same time.
→ Otherwise, it might cause heat or fire.
- Do not use on a slope or unstable place.
→ If the product falls, it may result in damage or safety accidents.
- Do not put other parts or tools aside from components in the container before using the product.
→ It may cause safety accidents.
- When not in use, pull the power plug from the outlet.
→ Otherwise, a short circuit may cause fire due to insulation aging.
- Store away from children or infants' reach.
→ Otherwise, safety accidents might occur involving injury.

- Do not hold blades with hands when using or cleaning the product.
→ Otherwise, the blades might injure your hands.
- Do not use or store near heat or open flame.
→ It might cause deformation or discoloration of the product.
- Never dismantle, repair or remodel base.
→ Fire or injury might occur due to abnormal operation.
- Do not bend the power cord excessively or put a heavy object on it to prevent damage.
→ It might cause a short circuit or fire.
- Do not clean with inflammable materials or chemicals.
→ It might cause electric shock, fire or explosion.
- Do not clean dust or water on the contact part of the power plug and pin with a wet cloth.
→ It might cause electric shock or fire.
- When cleaning the product, be sure to pull the power plug from the outlet and wipe with a dry cloth.
→ It might cause electric shock or fire.
- Do not wash each part using a dishwasher, and do not clean the Parts(Extractor Container, Grinding Container, Grinding Blade, Extractor Blade, Lid) with hot water.
→ Otherwise, it may shorten the lifespan or degrade functions.
→ Do not put parts in the dishwasher to clean and dry.

TIPS ON OPERATING

Before use

1. Please clean the Container, Blade with a mild detergent before first use.
2. Check that the Container, Blade, and Base all fit into each other well.
The blender will not operate if the Container is not placed on the base properly.
3. For safety, keep it away from using near children.

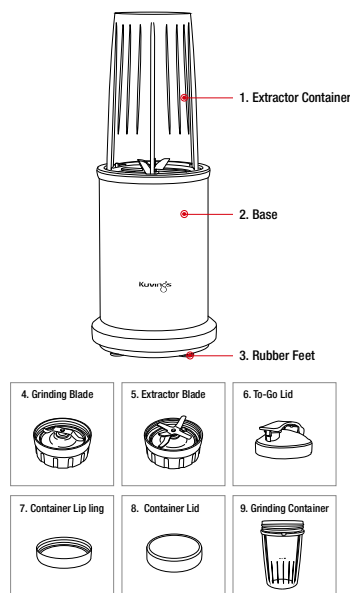
Blending Tips

1. Do not run the product without any ingredients in the container for a long time. It may cause the product damage and/or shorten product life.
2. Use on a dry and flat surface. Do not move or shake the blender while it is operating.
3. Only put food ingredients. Do not put spoon, fork, spatula, etc in to the container.
4. Do not shake or move while operating (It might cause safety accidents or shortening of lifespan).
5. For grinding dry ingredients such as grains and coffee beans, make sure to completely dry the ingredients and wipe off any moisture in the Grinding Container. If ingredients are wet, the blade will not process ingredient efficiently.
6. For best Results, Cut ingredients below 1-3cm before putting them in the Container.
- Use ice cubes made at home.
- Follow the loading guide: Liquid (milk, water, etc.) → Wet ingredients (tomatoes, fruits, etc.)
→ Soft ingredients (leafy vegetables) → Hard ingredients (carrots, ice, etc.)
7. This blender is equipped with motor overheating protection. If the motor stops due to overheating protection, allow the blender to cool for at least 30 minutes before beginning another cycle.

Maintenance Tips

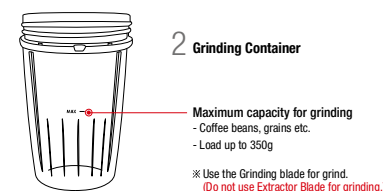
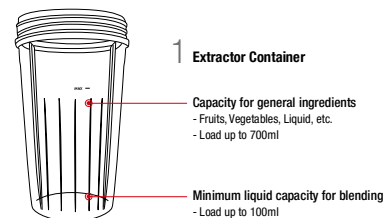
1. Clean the Container immediately after use. For best results, fill the Container halfway with warm soapy water and run for 15-20 seconds.
2. Do not place the base in water. Always use a damp or dry cloth.
3. Do not use dishwasher for clean the blade.

PARTS



RECOMMENDED CAPACITY OF CONTAINER BY INGREDIENTS

- ! Add some liquid or high moisture food on the bottom of the container for the best result. It helps the blade catch the ingredients and makes it consistently blended.
- Not enough liquid will make the blade spin without processing ingredients in the container.



Precautions

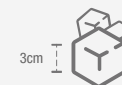
Add liquid

When there isn't much moisture in the ingredients, it helps to add some liquid to help blending.

100ml

Recommended ice

Use home made ice cubes no larger than 3cm.



Grinding dry ingredients

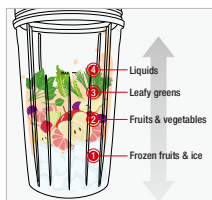
When grinding any ingredients like coffee beans, always completely dry the ingredients and wipe off any moisture in the container.

Use the Grinding blade for grind.



HOW TO ASSEMBLE AND OPERATE

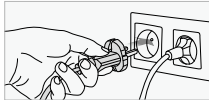
- 1 Put ingredients in the Container.**
- Ingredients should be cut to 3cm or smaller pieces.
 - Place liquid and soft food first then solid food and ice.
- Do not exceed the max line in the Container.



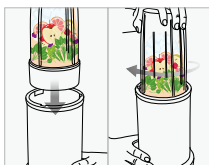
- 2 Lock the Blade into the Container by turning it clockwise.**
- Be sure to correctly fasten the Blade on to the container.
- If the Blade is not properly fastened, the blending function may not work and ingredients in the container may spill.



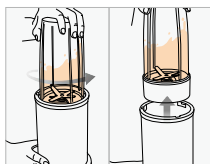
- 3 Plug in the power cord.**
- Do not touch the power plug with wet hands.



- 4 Properly place the Container with Blade onto the base. Then apply pressure clockwise for blending start.**
- If the Container is not seated properly on the base, the blending function will not work.
 - Maximum Capacity of ingredient: Extractor Container : 700ml / Grinding Container : 300g
- The grinding of dry ingredients limits the continuous use, and when you use the product continuously, it should be cool completely the ingredients inside the container before operating. (Continuous use cause quality deterioration of the product because of the frictional heat of the ingredients, and it has to charge for A/S.)



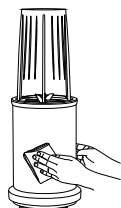
- 5 When blending is completed, turn the Container counterclockwise and separate from Base.**
- There is no automatically stop function. You should separate Container from the Base if you want to stop the blending.
- Recommended blending time : 60 seconds per cycle
- If you blending more than 60 seconds per cycle, may cause damage the product.



CLEANING AND CARE

- 1 Container, Blade**
- ✳ When cleaning, do not leave the Blade in water or it can rust.
 - ✳ Do not put the Blade in the dishwasher.
 - ✳ Fill the Container half full with water and add a drop liquid dish soap, and blending for about 15-20 seconds. Then, rinse and dry.
 - ✳ Clean the Container, Blade with a mild detergent before first use.

- 2 Base**
- Unplug the blender before cleaning.
 - Wipe the base with a dry or damp cloth.



BEFORE REQUESTING SERVICE

- 1 If blender does not turn on.**
- Check the Container properly place on to the base.
 - Check if the power cord is plugged into the outlet properly.
- 2 If hearing abnormal noise.**
- Check rotating condition (bearing) of the Blade.
 - After stopping the product, check if the Container and Blade are properly combined.
 - Check size (less than 3cm) and amount of an ingredient.
- 3 Blending does not stop.**
- There is no automatic stop function. When complete the blending, turn the Container counterclockwise then, separate from base.
- 4 Base moves slightly during operation.**
- Wipe off any water, oil or dust from the rubber feet and from the table.
- 5 There is smoke or burning smell when using the blender for the first time.**
- When using the blender for the first time, there may be some smoke and/or a burning smell. It is normal, and it will gradually disappear.
- 6 Normal wear and tear of container and blade are not covered under warranty and may need to be replaced as needed.**

Recipe Guide

CONTENTS

Carrot and Cocoa Juice	16	Mocha Frappuccino	24
Grapefruit Green Juice	16	Cashew Butter	25
Power-Up Purple Juice	17	Peanut Butter	25
Mind Calming Apple Berry Lush	17	Almond Butter	26
ABC Juice	18	Guacamole	26
Yellow Tango	18	Hummus	27
Citrus Energy Smoothie	19	Roti	27
Green Tea Smoothie	19	Sambhar masala	28
Pear Berry Smoothie	20	Garam masala	28
Summer Breeze	20	Biryani masala	29
Cucumber and Melon Smoothie	21	Pav bhaji masala	30
Triple Berry Smoothie	21	Chicken Tikka Masala (Gravy)	31
Avocado Cacao Smoothie	22	Paneer Butter Masala (Gravy)	32
Cloudy Smoothie	22	Coconut Chutney	33
Citrus Circle Smoothie	23	Pudina Chutney	33
Strawberry Spinach Smoothie	23	Tomato Sauce	34
Iced Cappuccino	24	Home made salsa	34

Carrot and Cocoa Juice

This carrot and cocoa juice is recommended for those who want to lower the blood cholesterol.

Ingredients

1/2 Carrot 1 tsp Cacao powder
1/3 Apple 3/4 C. Water

Tip

Carrots with deep orange color and thin skin tend to have sweet and strong flavors.

Nutritional Information

Pectin in carrot alleviates arterial stiffness to improve blood circulation. Polyphenol in cacao powder is also very helpful for smooth blood circulation.



Power-Up Purple Juice

Purple Juice has the power to keep you young. The red cabbage has the effect of alleviating stress and strengthening the immune system.

Ingredients

1/4 Pear 1/8 C. Lemon juice
1/8 Red cabbage 3/4 C. Water
1/3 Cucumber

Tip

If the raw red cabbage is too tough to eat, blanch them to reduce bitterness and it will soothe an upset stomach.

Nutritional Information

Among phytochemical substances, purple-colored foods are known as excellent antioxidants. We recommend to increase the portion of cabbage for the juice gradually.



Mind Calming Apple Berry Lush

Start your day peacefully with this calming pink juice.

Ingredients

1/3 Apple 1/8 C. Lemon juice
1/2 C. Strawberries 3/4 C. Water

Tip

You can replace water with milk or almond milk.

Nutritional Information

Sweet fragrant strawberry is rich in vitamin C, manganese and potassium.

ABC Juice

Start your day healthy with ABC Juice. It cleanses your blood veins.

Ingredients

1/3 Apple 1 tsp Cinnamon powder
1/6 Beet 1 C. Water
1/3 Carrot

Tip

You can eat cooked or raw beet roots.

Nutritional Information

Apples are perfect ingredients for healthy juice. They're rich in fibers and vitamin C and low calories, fat and sodium.



Yellow Tango

Experience the new taste of the combination of sweet-and-sour fruits like pineapple, mango, orange and coconut milk.

Ingredients

1/2 C. Pineapple chunks 1/3 Orange
1/2 Mango 3/4 C. Coconut milk

Tip

Add more oranges for citrus flavor, or more mangoes for a sweet flavor.

Nutritional Information

Yellow Tango is a juice made with antioxidant fruits like mangoes (vitamin A) and oranges (vitamin C). This juice can help you to beat another tired day.

Citrus Energy Smoothie

Battle your fatigue with this vitamin C packed juice! It will bring your energy back.

Ingredients

1/2 Orange 1/6 C. Spinach
1/2 Lime 3/4 C. Water

Tip

You can replace lime with lime juice or lemon with lemon juice.

Nutritional Information

Orange is rich in fibers, vitamin C, thiamine, folate and antioxidants.



Green Tea Smoothie

A new recipe for the cold smoothie based on green tea that is often enjoyed as a hot tea.

Ingredients

1 tsp Green tea powder 1/2 C. Milk
1 Banana 1/4 C. Ice cube, optional
1/3 Cucumber

Tip

It is recommended to add agave nectar instead of honey for this smoothie.

Nutritional Information

Green tea improves the skin health and the immune system. Instead of having hot green tea, taste the new green tea based smoothie.

Pear Berry Smoothie

Make your day sweet with this lovely pink juice.

Ingredients

1/3 Pear 1/3 C. Strawberries
1/3 C. Blueberries 3/4 C. Water

Tip

You can replace water with milk, coconut water or vegan milk.

Nutritional Information

Pear is rich in vitamins C and K, copper, potassium and fibers with low calories. So, it can lower the blood sugar level effectively.



Summer Breeze

Keep yourself hydrated and full of energy by Summer Breeze in the hot summer.

Ingredients

1 C. Watermelon chunks 1/8 C. Lime juice
1/3 C. Blueberries 3/4 C. Water

Tip

You can use frozen blueberries in the off-season.

Nutritional Information

High-water possessed watermelon and excellent antioxidant blueberry can lighten up your dull skin and boost your energy.



Iced Cappuccino

Ingredients

1 tbsp Instant Coffee Powder 1 C. Milk
1/4 C. Warm Water 6 Ice Cubes
1 tsp of Raw Sugar

Instruction

1. Add instant coffee, raw sugar, warm water in the blender
2. Blend for a minute or until the coffee solution becomes frothy.
3. Add 6 ice cubes.
4. For a thick cold coffee, you can reduce the ice cubes from 2 to 4.
5. Pour 2 cups cold milk, whole milk gives a slightly thicker consistency and is richer.
6. Blend for 1 to 2 minutes or until the milk is mixed evenly with the coffee concoction and you see a frothy layer on top.
7. Pour in glass and serve cold coffee.



Mocha Frappuchino

Ingredients

1 C. Ice Cubes
1/2 C. Coffee (freshly brewed and cooled)
1/3 C. Milk
1 tsp Granulated Sugar
3 tsp Fudge Sauce

Instruction

1. Add all the ingredients in the blender.
2. Blend well till the mixture is smooth.
3. Add more ice for more frothy drink.
4. Feel free to use almond milk for a dairy-free version.
5. Pour it into the glass and enjoy it.
6. You can decorate with whipped cream.



Cucumber and Melon Smoothie

Everyone will love this sweet smoothie. Enjoy the Cucumber and Melon Smoothie that will make your summer cool.

Ingredients

1/4 Melon 1/2 C. Water
1/4 Pear 1/4 C. Ice cube
1/2 Cucumber

Tip

Add syrup or honey if you want sweetness.



Triple Berry Smoothie

A range of berries can delay the aging of your body. Let's blend various berries to make a healthy smoothie.

Ingredients

1/3 C. Raspberries 1/4 Pear
1/3 C. Blueberries 3/4 C. Water
1/3 C. Cranberries

Tip

With fresh blueberries unavailable, use frozen ones. Let them unfreeze before using.



Avocado Cacao Smoothie

Do you feel your skin got rough and your eyesight got poor? This antioxidant cacao smoothie is good for improving skin health and eyesight, and plus makes a strong immune system.

Ingredients

1/2 Avocado 1 tsp Cacao powder
1 Banana 3/4 C. Almond milk
1/6 C. Spinach

Tip

It's convenient to store peeled bananas in the freezer for later use. You can replace almond milk with soy milk, coconut milk or coconut water.



Cloudy Smoothie

The sweet and cool fruit-flavored cloudy Smoothie is perfect for hot summer days.

Ingredients

1/2 C. Green grapes 1/2 Cucumber
1/2 C. Watermelon chunks 1/2 C. Water
1/6 C. Spinach 1/4 C. Ice cube, optional

Tip

Cut a whole grape into small branches with scissors and wash each grape in running water with baking soda.



Citrus Circle Smoothie

Enjoy a refreshingly sweet citrus smoothie.

Ingredients

1/4 Grapefruit 1 tsp Agave syrup
1/3 Orange 1/2 C. Water
1/6 C. Lemon juice 1/4 C. Ice cube

Tip

All types of citrus should be peeled and their seeds must be removed before blending.



Strawberry Spinach Smoothie

Enjoy a new type of soft smoothie of spinach and strawberry.

Ingredients

1/2 C. Strawberries 1 Banana
1/6 C. Spinach 4/3 C. Coconut milk

Tip

You can replace coconut milk with water or ordinary milk.



Cashew Butter

Ingredients

3 cups raw unsalted Cashews 1/4 tsp ground Cinnamon
1 tbsp Oil 1/4 teaspoon Vanilla Extract
1/4 tsp Salt Honey

Instruction

1. Add roasted Cashews in Blender, blend 3 to 4 times, or until the nuts are chopped into very small pieces; then transfer the chopped nuts to a bowl and reserve for later.
2. Add the oil, and then blend another 2 to 3 minutes until the cashew butter is shiny and smooth, as you process them, the cashews will go from whole nuts, to a fine powder, to a clumpy mess, and finally to a creamy smooth texture.
3. Stopping and scraping or breaking up any large clumps will help to quicken the process.
4. When the cashew butter is smooth and creamy, add the salt, cinnamon and vanilla, blend for 10 to 20 seconds.
5. Store in a sealed container, for a few weeks, in a fridge.



Peanut Butter

Ingredients

2 C. Dry Roasted Peanuts
1-2 tbsp Honey
Salt

Instruction

1. Place peanuts in a blender.
2. Blend until smooth and creamy "liquid" peanut butter.
3. Stir in the honey and salt.
4. Store in the fridge or at room temperature if you think you'll go through it fast enough.



Almond Butter

Instead of jam or peanut butter that you eat every day, this almond butter will give you a luxurious taste and aroma.

Ingredients

2 C. Roasted almonds
1 tbsp Olive oil
1/2 tsp Salt

Tip

You can also make peanut butter from roasted peanuts.

Nutritional Information

Almonds are high in essential nutrients and are rich in vitamin E, a powerful antioxidant that prevents aging. Also the fat in the savory almonds also has a high unsaturated fatty acid, which is effective for skin beauty.



Guacamole

Guacamole is the epicenter of Mexican food. It is good to be used on salad and as a dipping sauce for taco or tortilla.

Ingredients

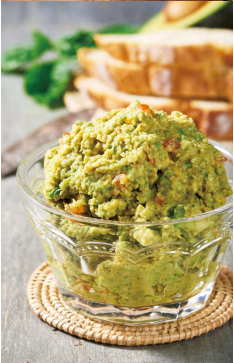
2 Avocado 2 tsp chopped coriander leaves
1/2 Onion 1/2 tsp salt
1/2 Lime 1/2 tsp pepper
2 Jalapeno peppers

Tip

Adjust the portion of jalapeno, depending on your taste. You may add coriander.

Nutritional Information

Even though avocado is high in calories, it is rich in unsaturated fat and gives a full feeling. So, if the sudden crave for creamy food strikes you on a diet, avocado is a perfect choice.



Hummus

Ingredients

1/2 C. Cooked Chickpeas 4 tsp Virgin Olive Oil
1 1/2 C. Water 5 Medium Garlic Cloves (8,shauri)
1 pinch Baking Soda 2 tsp Lemon Juice
2 tsp Sesame Seeds (Til) Salt & Pepper

Instruction

1. Soak the Chickpeas in water overnight.
2. Take Chickpeas, ½ tsp Salt, 1 pinch of baking soda and 1 ½ cups water; pressure cook for 12 mins.
3. Remove the cooked Chickpeas and mash them completely with spoon.
4. Roast Sesame Seeds on Pan.
5. Add roasted Sesame Seeds, cooked Chickpeas and all ingredients into the blender and blend well.
6. Serve it with warm pita bread or with steamed or roasted veggies.



Roti

Ingredients

1 1/2 C. Whole wheat flour
1 tsp vegetable oil
1 tsp Salt
3/4 C. Water

Instruction

1. Put all the ingredients in a container and knead slowly until the dough forms.
2. When the ball-shaped dough is complete, knead the dough with your hands for 5 minutes.
3. Cover the dough with wrap. Let the dough in a warm environment until 1 hour.
4. Divide the dough and roll out thinly with a rolling pin.
5. Bake in a pan without oil.



Sambhar masala

Ingredients

- 2 tsp Coconut Oil
- 75 grams Coriander Seeds (Dhania)
- 25 grams Cumin Seeds (Jeera)
- 20 grams Fenugreek Seeds (Methi Seeds)
- 30 grams Urad Dal
- 15 grams Chana Dal
- 10 grams Curry Leaves (Kadi Patta)
- 100 gram Dried Kashmiri Red Chili
- 1 tsp Turmeric Powder (Haldi)

Instruction

- In a pan heat coconut oil and saute Coriander Seeds (Dhania) on low until turns aromatic, keep aside.
- Roast Cumin Seeds (Jeera), Fenugreek Seeds (Methi Seeds), Curry Leaves (Kadi Patta), Urad Dal and Chana Dal on low until the spices turn aromatic.
- In a pan heat coconut oil and saute red chili.
- Allow to cool, transfer to blender and grind till fine powder.



Garam masala

Ingredients

- 35 grams Coriander Seeds (Dhania)
- 30 grams Cumin Seeds (Jeera)
- 2 tbsp Cardamom Seeds (Elaichi)
- 2 tsp Cloves (Laung)
- 1 tsp Black Pepper (Kali Mirch)
- 4 grams Cinnamon (Dalchini)
- 4 Bay Leaves (Tej Patta)

Instruction

- Cleaning spices is an important step as it increases the shelf life of garam masala.
- Heat a pan & add all the spices.
- Roast them on low to medium heat.
- Transfer all the spices to blender and blend till powdered finely.
- Store the masala in an air tight dry glass container.



Paneer Butter Masala (Gravy)

Ingredients

- 2 tbsp Oil
- 75 grams Cardamom (Elaichi)
- 3 Medium Onions
- 3 Large Tomatoes
- 3/4 tsp Salt
- 3/4 tsp Sugar
- 2 tbsp butter
- 12 to 14 Cashew Nuts
- 1 tsp Red Chili Powder
- 1 tsp Garam Masala Powder
- 1 tsp Coriander Powder (Dhania Powder)
- 1 Bay Leaf (Tej Patta)
- 1/2 inch Cinnamon (Dalchini)
- 3 Cloves (Laung)

Instruction

- Heat Oil in pan and add 2 Cardamom (Elaichi).
- Then add chopped Onions and saute until the turn pink.
- Next add Tomatoes & Salt and saute for 3 mins.
- Cover and cook till the ingredients turn soft and mushy.
- Next add Garam Masala Powder, Coriander Powder (Dhania Powder), Cashew Nuts, Red Chili Powder and Sugar.
- Saute the masala for 2 to 3 mins till turns aromatic.
- Take it off and cool it completely.
- Transfer the masala to Blender and add 1 cup water then blend until silky smooth puree.



Biryani masala

Ingredients

- 5 Kashmiri Red Chillies
- 5 Bay Leaves (Tej Patta)
- 3 tsp Coriander Seeds (Dhania)
- 1 tsp Cumin Seeds (Jeera)
- 1 tsp Black Cumin Seeds (Shahjeera)
- 2 tsp Nutmeg (Jaiphal)
- 2 sticks Cinnamon (Dalchini)
- 1 tsp Cloves (Laung)
- 10 Cardamom Seeds (Elaichi)
- 2 Anise (Moti Saunf)
- 1 tsp Black Pepper (Kali Mirch)
- 1 tsp Fennel Seeds (Saunf)
- 1/2 tsp Turmeric Powder (Haldi)
- 1/2 tsp Nutmeg Powder (Jaiphal Powder)

Instruction

- Add all the ingredients except Turmeric Powder (Haldi) and Nutmeg Powder (Jaiphal Powder) in a pan.
- Roast it on medium heat for 2 mins.
- Add Turmeric Powder (Haldi) and Nutmeg Powder (Jaiphal Powder), mix well.
- Cool completely, and grind it till finely powdered.
- Store the home-made Biryani Masala in an air-tight container and use as required.



Pav bhaji masala

Ingredients

- 4 tsp Coriander Seeds (Dhania)
- 2 tsp Cumin Seeds (Jeera)
- 2 Bay Leaves (Tej Patta)
- 10 Cloves (Laung)
- 2 Cardamom Seeds (Elaichi)
- 2 Cinnamon (Dalchini)
- 1 tsp Black Pepper (Kali Mirch)
- 3/4 tsp Fennel Seeds (Saunf)
- 10 Dried Kashmiri Red Chili
- 1 tsp Turmeric Powder (Haldi)
- 1 tsp Dried Mango Powder (Aamchur Powder)

Instruction

- Dry roast Coriander Seeds (Dhania) and Cumin Seeds (Jeera) on low to medium flame till they turn aromatic, keep aside.
- Dry roast Bay Leaves (Tej Patta), Cloves (Laung), Cardamom Seeds (Elaichi), Cinnamon (Dalchini), Black Pepper (Kali Mirch) and Fennel Seeds (Saunf) on low to medium flame till they turn aromatic, keep aside.
- Dry roast dried Kashmiri Red Chili till they puff up.
- Allow to cool, then transfer to blender.
- Add Turmeric Powder (Haldi) and Dried Mango Powder (Aamchur Powder).
- Blend till fine powdered.



Chicken Tikka Masala (Gravy)

Ingredients

- 2 tbsp Butter
- 1 tsp Ginger Garlic Paste
- 1 Cinnamon (Dalchini)
- 2 Cardamom (Elaichi)
- 2 Cloves (Laung)
- 2 Green Chillies
- 4 Tomatoes
- 18 Cashew Nuts
- 1 tsp Red Chili Powder
- 3/4 tsp Garam Masala
- 1/2 tbsp Dried fenugreek leaves (Kasuri Methi)

Instruction

- Heat butter in a pan.
- Add Ginger Garlic Paste.
- Add Green Chillies.
- Add roughly chopped tomatoes.
- Saute them thoroughly.
- Let it heat till tomatoes are completely soft.
- Add the tomato mixture with other spices and cashew nuts in Blender Jar.
- Blend it for 10 seconds and take a pause, repeat till the texture is smooth.



Coconut Chutney

Ingredients

- 3/4 C. Grated Coconut
- 2 tsp Chana Dal or Peanuts
- 1 Garlic Clove
- 2 Green Chillies

Instruction

- Add all ingredients into the blender.
- Blend until smooth.
- Pour water to adjust consistency.
- Take it out in serving bowl.
- Add tadka of Oil, Mustard Seeds, Red Chili and Curry Leaves.
- Serve fresh alongside Dosa or idli.



Pudina Chutney

Ingredients

- 2 C. Coriander Leaves (Dhania)
- 1 C. Mint Leaves (Pudina Leaves)
- 1 tsp Cumin Seeds (Jeera)
- 4 Green Chillies
- 2 Garlic Cloves (Lehsun)
- 1/2 inch Ginger (Adrak)
- 1 tsp Lemon Juice
- Salt

Instruction

- Spray some vinegar on Coriander Leaves (Dhania) and Mint Leaves (Pudina Leaves) and keep for 10 mins.
- Add all ingredients to the blender and blend well.
- Make a thick paste by adding water.
- Serve with Indian Snacks, Sandwiches and Chaats.



Tomato Sauce

Ingredients

- 2 Tomatoes
- 5 Garlic Cloves (Lehsun)
- 2 Ginger (Adrak)
- 5 Dried Red Chillies
- 1/2 cup Golden Raisins (Kishmish)
- 3 tsp White Vinegar
- 1 tsp Salt
- 6 tsp Sugar
- 1/4 tsp Sodium Benzoate dissolved in 1 tsp Hot Water

Instruction

- Boil the tomatoes.
- Add the ginger, garlic, red chillies, raisins, vinegar, salt and sugar.
- Mix well and keep on a low to medium flame on the stove top.
- When the mixture cools down, blend the puree in the blender.
- On a low to medium flame, simmer the puree.
- Pour the sodium benzoate solution to the hot tomato puree.
- Let the sauce cool and be kept aside for some hours or a day.



Home made salsa

Ingredients

- 2 Tomatoes
- 1 Onions
- 1 tsp Chopped Green Chillies
- 1/4 tsp Cumin Powder (Jeera Powder)
- 1/4 tsp Black Pepper Powder (Kali Mirch Powder)
- 2 tsp Lemon Juice
- 2 tsp Chopped Coriander Leaves (Dhania)

Instruction

- Remove the seeds from the tomatoes as well as green chillies.
- Transfer the chopped ingredients to a Kuvings Nutri Blender.
- Blend well into a fine, slightly chunky consistency.
- Serve salsa immediately or refrigerate in a sealed container to enjoy later.



SPECIFICATION

Product	Kuvings Nutri Blender
Model Name	KNB-250B
Rating Voltage	AC220-240V, 50-60Hz
Power Consumption	1,000W
Recommended Rating Time	Less than 1min.
Weight	2.4Kg
Product Size	135 X 135 X 375(mm)