



Electrolux

Sport Blender EMB3500S



EN INSTRUCTION BOOK

CNS 说明书

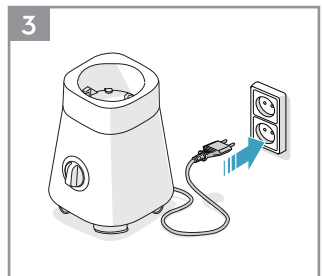
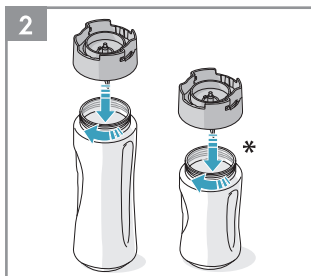
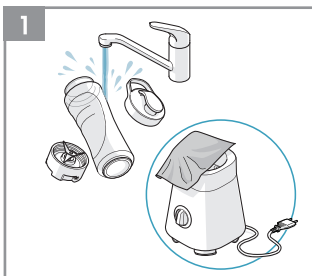
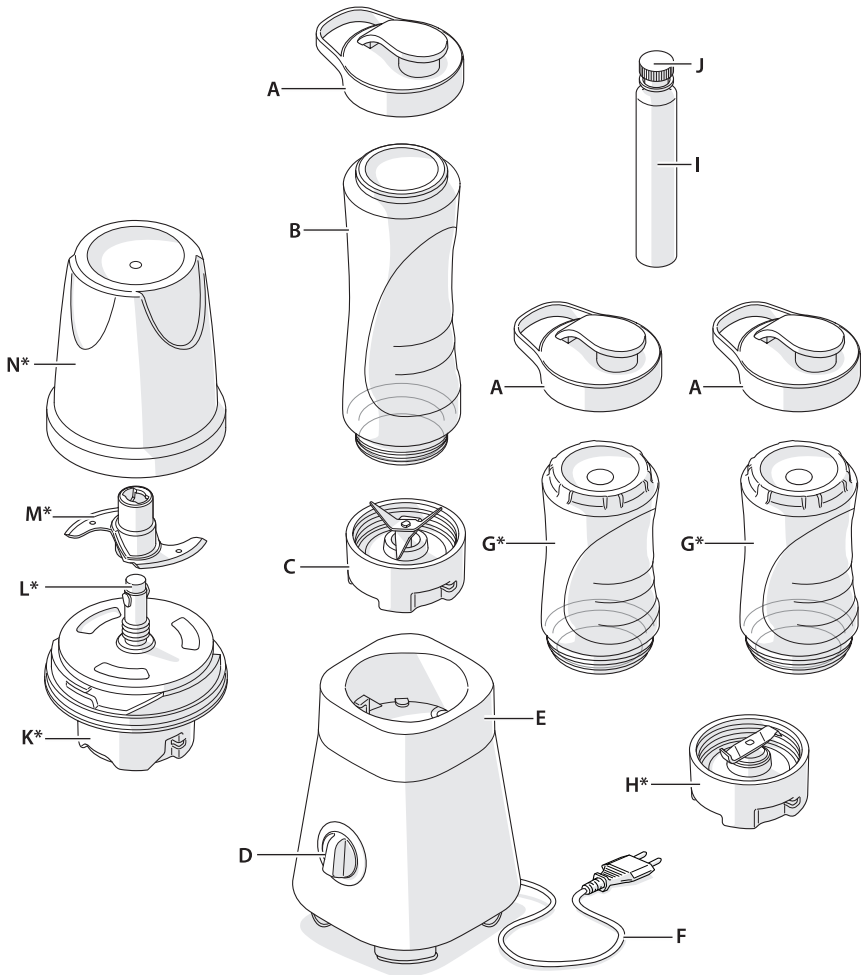
CNT 說明手冊

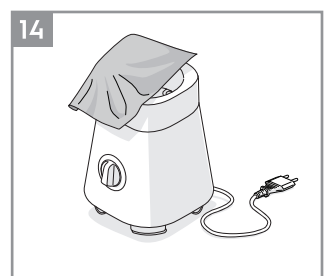
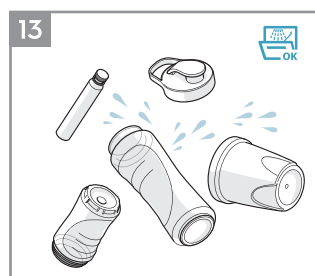
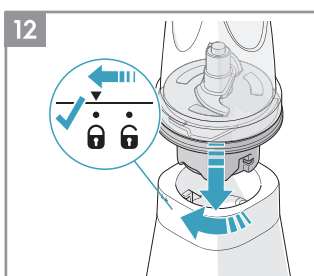
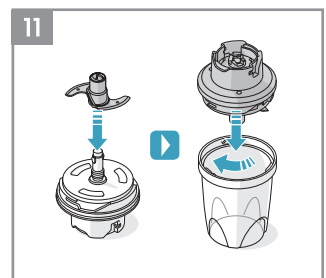
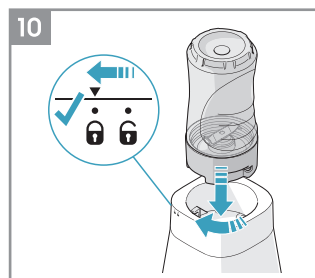
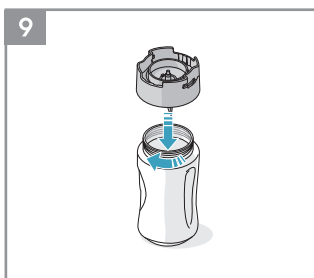
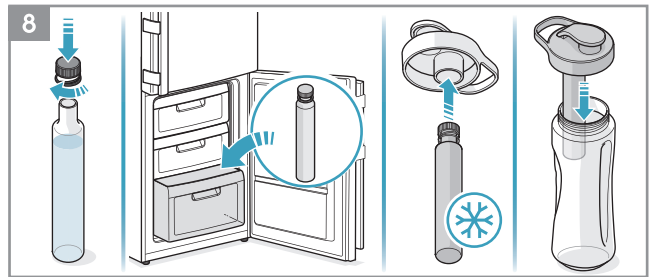
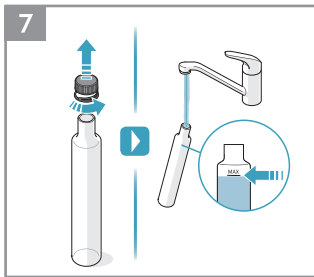
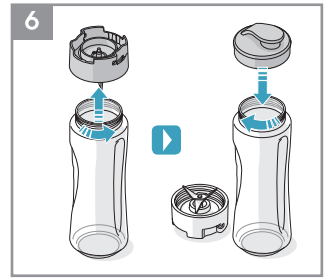
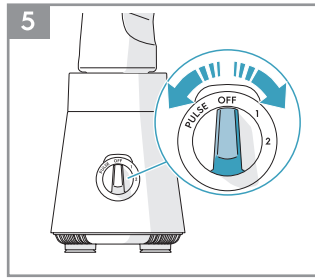
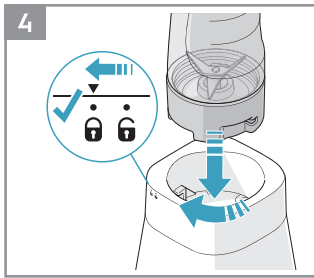
KR 사용 설명서

ID Buku Panduan

TH คู่มือแนะนำการใช้งาน

VN Sách Hướng Dẫn





INSTRUCTION MANUAL

Graphics and drawings in this manual are solely for illustration purposes and are subject to variations from actual product.

Read all instructions carefully before using the appliance for the first time.

Keep this manual for future reference.

SAFETY ADVICE

- This appliance is not intended for use 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 the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
- The appliance can only be connected to a power supply which voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate.
- Never use or pick up the appliance if
 - the power cord is damaged, or
 - the housing is damaged.
- If the appliance or its power cord is damaged, it must be replaced by the Electrolux or its service agent in order to avoid hazard.
- Do not immerse the appliance, its power cord or plug in water or any liquid.
- Do not attempt to bypass the safety interlock system that powers the appliance.
- Do not use or place the appliance near edge of the table or counter, near hot gas, stove, electric burner or heated oven.
- Always place the appliance on a flat, level and dry surface.
- Always switch off the appliance and disconnect it from the supply if it is left unattended and before changing of accessories, cleaning or maintenance.
- The blades and inserts are very sharp. Danger of injury. Care shall be taken when changing accessories, after use and during cleaning and maintenance.
- Never touch the blades or inserts with your hand or with any utensils while the appliance is plugged in and/or during operation.
- Do not attempt to remove the blade assembly.
- Keep hands and utensils away from the appliance during operation to avoid the risk of severe injury to persons or damage to the appliance.
- Ensure that the appliance is switched off before removing the bottle from the motor base.
- Do not operate the appliance without food or liquid in the bottle.
- Never operate the appliance without the lid.
- Do not use the appliance continuously for more than 1 minute when processing heavy load. After using for 1 minute with heavy loads, the appliance should be left to cool for at least 10 minutes before restarting.
- The appliance cannot be used for crushing ice or blending hard and dry substances, such as nut, candy. Otherwise the blade could be blunt.
- Be careful if hot liquid is poured into the appliance as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Never process boiling liquids (max 90°C).
- Do not exceed the maximum filling volume as indicated on the appliances.
- Do not use this appliance to stir paint. Danger, could result in an explosion.
- Do not let the power cord come into contact with hot surfaces or hang over the edge of a table or counter.

- Never use accessories or parts made by other manufacturers not recommended or sold by Electrolux as it may cause a risk of injury to persons.
- Do not use the appliance for other purpose than its intended use.
- This appliance is for indoor use only.
- This appliance is intended for domestic use only. Electrolux will not accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.

COMPONENTS

- | | | |
|--|------------------------------------|-------------------------------|
| A. Spill-proof drinking lid with carry handle | F. Power cord | L. Chopper base shaft* |
| B. Blend bottle | G. Mini bottle/grinder jar* | M. Chopper blades* |
| C. Blender blade assembly | H. Grinder blade assembly* | N. Chopper jar* |
| D. Speed selector | I. Cooling stick | |
| E. Blender base | J. Cooling stick cap | |
| | K. Chopper base* | <i>* Certain models only</i> |

GETTING STARTED* (* CERTAIN MODELS ONLY)

- 1 Before first use:** Clean the blender according to the instructions in “Cleaning and Care”. Fill the bottle with ingredients.
Caution! Do not exceed the maximum filling volume: 600 ml for the blend bottle (B) and 300 ml for the mini bottle/grinder jar (G*). Do not mix dough, mashed potatoes, meat etc.
- 2 Fill the ingredients in either bottle.** Fasten the blender blade assembly (C) on the open end of the bottle by turning it clockwise.
Caution! The blades and inserts are very sharp!
- 3 Place the blender base on a flat, level surface.** Plug into a power outlet
- 4 Turn the bottle upside down.** Push down the bottle into the blender base (E) and rotate it clockwise to lock.
Note: When locked, the symbol ▼ on the blender blade assembly should be aligned with the symbol ⬆ on the blender base.
Caution! To reduce risk of injury, never place the blade assembly on the base without the bottle properly attached.
- 5 Turn the speed selector (D) to 1 or 2 according to the recipe/preference.** Turn the speed selector to “PULSE” for short bursts of power.
Caution! If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the appliance and let it cool for at least 10 minutes.
- 6 When the ingredients are fully mixed:** Turn the speed selector to “OFF” to stop mixing. Make sure the motor has stopped completely, then press the bottle down and turn it counter-clockwise to release it. Remove the bottle from the blender base and turn it upside down. Replace the blade assembly with the drinking lid (A).

USING THE COOLING STICK (* CERTAIN MODELS ONLY)

- 7 Unscrew the cap (J) of the cooling stick (I) and fill it with tap water until the MAX mark.** Screw the cap back on the cooling stick and place it in the freezer until the water freezes.
- 8 Screw the frozen cooling stick on the drinking lid with carry handle (A).** Attach it on the blend bottle (B). The cooling stick can be cleaned in a dishwasher.
Note! The cooling stick does not fit the mini bottle (G*).

USING THE GRINDER* (* CERTAIN MODELS ONLY)

- 9 Fill the ingredients in the mini bottle/grinder jar (G*).** Fasten the grinder blade assembly (H*) on the open end of the bottle by turning it clockwise.
Caution! The blades and inserts are very sharp!

- 10 Turn the bottle upside down.** Push down the bottle into the blender base (E) and rotate it clockwise to lock.

Note: When locked, the symbol ▼ on the grinder blade assembly should be aligned with the symbol ⚙ on the blender base.

Caution! To reduce risk of injury, never place the blade assembly on the base without the bottle properly attached.

USING THE CHOPPER* (* CERTAIN MODELS ONLY)

- 11 Attach the chopper blades (M*) on the chopper base shaft (L*)** by pushing it down until the blades click into position. Fill the ingredients in the chopper jar (N*). Attach the chopper base (K*) on the chopper jar by turning it clockwise until the chopper jar clicks into position.

- 12 Turn the chopper upside down.** Push down the chopper into the blender base (E) and rotate it clockwise to lock.

Note: When locked, the symbol ▼ on the chopper base should be aligned with the symbol ⚙ on the blender base.

Caution! To reduce risk of injury, never place the blade assembly on the base without the chopper jar properly attached.

CLEANING AND CARE (* CERTAIN MODELS ONLY)

- 13 Unplug the appliance.** Accessories are dishwasher safe, except for the blender blade assembly (C), the grinder blade assembly (H*) and the chopper base (K*). Let all parts dry thoroughly.

Caution! The blades and inserts are very sharp!

- 14 Clean the blender base with a damp cloth.**

Caution! Never immerse the blender base in water!

Do not use abrasive cleaners or scouring pads when cleaning the appliance.

Enjoy your new Electrolux product!

RECIPES

MAXIMUM PROCESSING TIME WITH HEAVY LOAD	MAXIMUM CAPACITY
1 min	600 ml (Blend bottle) 300 ml (Mini bottle)

RECOMMENDED BLENDING SPEED				
Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time/Speed
Pureeing raw vegetables	Carrots	40	g	10 sec x (2-3) times Speed: 2
	Potatos	40	g	
	Onions	40	g	
	Water	80	ml	
Pureeing cooked vegetables	Onions	25	g	10 sec x (2-3) times Speed: 1
	Carrots	50	g	
	Potato	50	g	
	Zucchini	50	g	
	Water	100	ml	
Dragon fruit and cauliflower	Water	120	ml	10 sec x (4-6) times Speed: 2
	Dragon fruit	¼ - ½	pcs	
	Carrots	¼ - ½	pcs	
	Cauliflower	30	g	

RECOMMENDED BLENDING SPEED

Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time/Speed
Pineapple-apricots Smoothie	Pineapple in slices	60	g	10 sec x (4-6) times Speed: 1
	Dried Apricots	10	g	
	Yoghurt	75	g	
Banana Smoothie	Fresh banana	240	g	30 sec/Speed: 2
	Milk	330	ml	
	Water	30	ml	
Apple and cauliflower	Apple	¼ - ½	ml	10 sec x (4-6) times Speed: 2
	Cauliflower	30-50	g	
	Lemon	¼	pcs	
	Water	120	ml	
Vitamine	Apple	40	g	10 sec x (4-6) times Speed: 2
	Banana	50	g	
	Papaya	100	g	
	Milk	150	ml	
Celery and tomato	Celery	200	g	10 sec x (4-6) times Speed: 1
	Tomato	½	pcs	
	Water	120	ml	

RECOMMENDED CHOPPING SPEED*

Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time/Speed
Chopped onions	Onions	200	g	10 sec/Speed: 2
Dry shrimp		30	g	20 sec/Speed: 1
Garlic		60	g	5 sec/Speed: 1
Chopped almonds	Almonds	100	g	10 sec/Speed: 2
Chopped beef	Beef	250	ml	Max 20 sec/Speed: 2
Dry pepper		30	g	20 sec/Speed: 1
Fresh red small pepper		30	g	20 sec/Speed: 1

The rated power of the chopper is 185W.

Pesto	Grated parmesan	½	cup	90 sec Speed: 1
	Fresh basil leaves	2	cup	
	Garlic	3	cloves	
	Pine nuts	1/3	cup	
	Extra virgin olive oil	½	cup	
	Salt			
	Black pepper			
	Method 1. Grate parmesan in chopper. 2. Add basil, garlic cloves and pine nuts. Chop and mix in with parmesan. 3. Add 1/3 of the olive oil and mix until even. Gradually add the rest of the oil until the texture becomes creamy. 4. Add salt and pepper to taste.			

* Recommendation: Juicy fruits and vegetable should be processed in the blender instead of the chopper.

Note: Maximum capacity for chopping beef: 250ml and indicated on the cup.

RECOMMENDED GRINDING SPEED*

Recipe	Ingredients	Quantity	Unit	Time/Speed
Coffee	Coffee beans	Min 20	g	20-30 sec/Speed: 2
Nuts	Nuts	100	g	20-30 sec/Speed: 2


* Recommendation: Juicy fruits and vegetable should be processed in the blender instead of the chopper.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The appliance does not turn on.	The appliance is not connected to a power source.	Connect the appliance to a power source.
	The bottle and blade assembly is not installed correctly in the blender base. The safety interlock system prevents the machine to power on.	Install the bottle and according to instructions in "Operating instructions".
The motor stalls during operation.		If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the appliance and let it cool for at least 10 minutes.
	Ingredients are too large.	Cut all firm fruits and vegetables into pieces no larger than 1.8 cm ² to 2.5 cm ² .
	Wrong ingredients.	The appliance intended use is production of beverages. Add fruits, vegetables or similar. Never mix ingredients such as dough, mashed potatoes, meat or similar.

For any further problems, contact an authorized Electrolux service centre.

DISPOSAL

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances.

Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal minice.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting Service, ensure that you have the following data available: **Model, PNC, Serial Number**. The information can be found on the rating plate.

Due to the Electrolux policy of continual product development; specifications, colours, and details of our products and those mentioned in this manual are subject to change without notice.

说明书

手册内的插图仅做说明使用，可能与实际产品不同。

首次使用本电器前，请仔细阅读下列说明。

保留此说明书以便将来参考。

安全建议

- 本产品不可由肢体伤残、感觉或精神障碍以及缺乏相关经验和知识的人员（包括儿童）使用，除非有负责其安全的人员对其进行看管或指导。
- 将本产品及其电源线放在儿童够不到的地方。应对儿童加以看管，确保他们不将本产品作为玩具。
- 儿童不应在没有监管的情况下清洁和维护本产品。
- 本产品只能连接电压和频率均符合铭牌上规定的电源。
- 下列情况下，切勿使用或者拿起本产品
 - 电源线受损，或
 - 外壳受损。
- 如果本产品或电源线受损，必须由伊莱克斯或维修代理进行更换，以免发生危险。
- 不得将本产品、电源线或插头浸入水中或任何液体中。
- 请勿试图绕过负责启动本产品的安全联锁系统。
- 不可在桌子或操作台的边缘，也不要热气体、火炉、电炉或加热的烤炉附近使用或放置本产品。
- 务必将本产品放置在一个平坦、水平且干燥的台面上。
- 本产品在无人看管时，或在更换附件、清洁及维护前，务必关闭本产品开关并断开其电源。
- 刀片与内嵌件非常锋利。小心割伤。更换附件、使用后清洁和维护时请务必小心。
- 本产品接通电源时以及操作时，请勿用手或任何器具接触刀片或内嵌件。
- 请勿试图拆卸刀片组。
- 本产品操作时，请勿将手或其他器具放置在本产品周围，以避免对人员造成严重伤害或损坏本产品的风险。
- 从机座上移除搅拌壶之前，确保本产品电源已关闭。
- 请勿在未注入食物或液体的情况下运行本产品。
- 请勿在不盖盖子的情况下操作本产品。
- 在负荷大的情况下，不得持续操作本产品超过1分钟。在负荷大的情况下运行1分钟之后，应让本产品冷却至少10分钟才可重新使用。
- 本产品不适用于搅碎冰块或搅拌硬质材料或干料，例如坚果或干果。否则刀片可能会变钝。
- 在将高温液体注入本产品时请小心，液体可能会因蒸汽而从本产品中喷出。
- 请勿搅拌高温液体（最高90度）。
- 不得注入超过本产品上所示的最大容量。
- 请勿使用本产品搅拌油漆。危险，可能引发爆炸。
- 不得让电源线接触到高温表面，或悬挂在桌子或操作台边缘。

- 请勿使用伊莱克斯不推荐的其他制造商制造的附件或部件，或并非由伊莱克斯出售的附件或部件，这可能会导致人员受伤。
- 除了其预定用途之外，请勿将本产品用于其他用途。
- 本产品仅供室内使用。
- 本产品仅供家庭使用。伊莱克斯对因不适当或不正确使用本产品所可能导致的损害不负任何责任。

组件图标

- | | | |
|--------------|-------------|--------------|
| A. 带把手的防溢出瓶盖 | F. 电源线 | K. 切碎机机座* |
| B. 搅拌壶 | G. 迷你瓶/研磨罐* | L. 切碎机机座传动轴* |
| C. 搅拌机刀片组 | H. 研磨器刀片组* | M. 切碎机刀片* |
| D. 调速器 | I. 冷却棒 | N. 切碎机储物罐* |
| E. 搅拌机机座 | J. 冷却棒盖子 | * 仅限特定型号 |

开始使用* (* 仅限部分机型)

- 首次使用前：**按照“清洁与养护”指南清洗搅拌器。把食材放入搅拌瓶中。
注意！ 不要超过最大装填量：搅拌壶容量600ml (B)，迷你壶/研磨罐容量300ml (G*)。不要混合装填面团、土豆泥、肉类等食材。
- 把食材放入其中一个搅拌壶中。**顺时针拧紧瓶口的搅拌机刀片组 (C)。
注意！ 刀片或内嵌件非常锋利！
- 将机座放置在一个平坦的水平表面。**插入电源插座。
- 把搅拌壶倒置。**将搅拌壶向下推入搅拌机机座 (E) 并顺时针旋转锁紧。
注意： 锁紧后，搅拌机刀片组上的 ▼ 符号应当与搅拌机机座上的 ⚙ 符号对齐。
注意！ 为减少受伤风险，请勿在没有正确安装搅拌壶的情况下将刀片组放在机座上。
- 根据食谱/偏好调节调速器 (D) 至1或2。**调节调速器至“PULSE”可以短暂停止供电。
注意！ 如果电动机失速，请立即将搅拌机关闭，拔下产品的电源插头并让其冷却至少10分钟。
- 食材充分混合后：**调节调速器至“OFF”停止搅拌。确认电动机已完全停止，向下压住搅拌壶并逆时针转动以释放搅拌壶。从搅拌机机座上取下搅拌壶并倒置过来。用防溢喝瓶盖替换刀片组 (A)。

冷却棒的使用 (* 仅限部分机型)

冷却棒可以让新鲜制作的食物冷却下来并维持低温。

- 拧开冷却棒 (I) 上的盖子 (J) 并灌入自来水至最高位。**盖上冷却棒的盖子并拧紧，放入冰箱直到里面的水冷冻成冰。
- 把冷冻后的冷却棒拧在带把手的防溢出盖子上 (A)。**将其放入搅拌壶 (B)。冷却棒可以用洗碗机清洗。
注意！ 冷却棒不适用于迷你壶 (G*)。

研磨器的使用* (* 仅限部分机型)

- 把食材放入迷你壶/研磨罐 (G*)。**顺时针拧紧瓶口的研磨器刀片组 (H*)。
注意！ 刀片或内嵌件非常锋利！
- 把搅拌壶倒置。**把搅拌壶向下推入搅拌机机座 (E) 并顺时针旋转锁紧。
注意： 锁紧后，研磨器刀片组上的符号 ▼ 应当与搅拌机机座上的符号 ⚙ 对齐。
注意！ 为减少受伤风险，请勿在没有搅拌壶的情况下将刀片组放在机座上。

切碎机的使用* (* 仅限部分机型)

- 11 把切碎机刀片(N*)装在切碎机机座传动轴上(L*)并向下按压直到刀片入位。把食材放入切碎机储物罐(N*)。把切碎机机座装在切碎机储物罐上并顺时针旋转直到储物罐入位。**
- 12 把切碎机倒置。**把切碎机推入搅拌机机座(E)并顺时针旋转锁紧。
注意：锁紧后，切碎机机座上的符号 ▼ 应当与搅拌机机座上的符号 ⚙ 对齐。
注意！为减少受伤风险，请勿在没有正确安装切碎机储物罐的情况下将刀片组放在机座上。

清洁与养护 (* 仅限部分机型)

- 13 拔下产品电源插头。**配件可以使用洗碗机清洗，但是搅拌机刀片组(C)、研磨机刀片组(H*)和切碎机基座(K*)除外。所有部件应在清洗后充分干燥。
注意！刀片或内嵌件非常锋利！
- 14 用湿抹布清洗搅拌机机座。**
注意！切勿将机座浸入水中！
 不要使用磨蚀性的清洁剂或百洁布来清洁本产品。

祝您愉快地使用全新伊莱克斯产品！

食谱

搅拌大量配料最多需时	最大容量
1 分钟	600毫升(搅拌壶) 300毫升(迷你壶)

推荐的搅拌速度				
食谱	食材	数量	单位	时间/速度
生蔬泥	胡萝卜	40	克	10秒 x (2-3) 次 速度: 2
	土豆	40	克	
	洋葱	40	克	
	水	80	毫升	
熟蔬泥	洋葱	25	克	10秒 x (2-3) 次 速度: 1
	胡萝卜	50	克	
	土豆	50	克	
	西葫芦	50	克	
	水	100	毫升	
火龙果花椰菜汁	水	120	毫升	10秒 x (4-6) 次 速度: 2
	火龙果	¼ - ½	个	
	胡萝卜	¼ - ½	个	
	花椰菜	30	克	
菠萝-杏脯奶昔	切片菠萝	60	克	10秒 x (4-6) 次 速度: 1
	杏脯	10	克	
	酸奶	75	克	

推荐的搅拌速度				
食谱	食材	数量	单位	时间/速度
香蕉奶昔	新鲜香蕉	240	克	30秒/速度：2
	牛奶	330	毫升	
	水	30	毫升	
苹果花椰菜汁	苹果	¼ - ½	毫升	10秒 x (4-6) 次 速度：2
	花椰菜	30-50	克	
	柠檬	¼	个	
	水	120	毫升	
多维奶	苹果	40	克	10秒 x (4-6) 次 速度：2
	香蕉	50	克	
	木瓜	100	克	
	牛奶	150	毫升	
番芹汁	芹菜	200	克	10秒 x (4-6) 次 速度：1
	番茄	½	个	
	水	120	毫升	

建议的切碎速度				
食谱	食材	数量	单位	时间/速度
碎洋葱	洋葱	200	克	10秒/速度：2
干虾		30	克	20秒/速度：1
大蒜		60	克	5秒/速度：1
碎杏仁	杏仁	100	克	10秒/速度：2
碎牛肉	牛肉	250	毫升	最长20秒/速度：2
干胡椒		30	克	20秒/速度：1
新鲜的红色小胡椒		30	克	20秒/速度：1

切碎机的额定功率是185W。

香蒜沙司	磨碎的帕玛森奶酪	½	杯子	90秒 速度：1
	新鲜罗勒叶	2	杯子	
	大蒜	3	手套	
	松子	1/3	杯子	
	特级初榨橄榄油	½	杯子	
	盐			
	黑胡椒			

方法

1. 把磨碎的帕玛森奶酪放入切碎机。
2. 加入罗勒叶、大蒜瓣和松子。切碎并与帕玛森奶酪混合。
3. 加入1/3橄榄油并搅拌直到充分混合。逐步加入剩下的橄榄油直到混合物成为奶油状。
4. 加盐和胡椒调味。

* 建议：应当用搅拌机而不是切碎机处理多汁水果和蔬菜。

注意：一次最多切碎牛肉量：250ml 并已在杯子上标注。

建议的研磨速度*


食谱	食材	数量	单位	时间/速度
咖啡	咖啡豆	最少20	克	20-30秒/速度: 2
坚果	坚果	100	克	20-30秒/速度: 2


* 建议: 应当用搅拌机而不是切碎机处理多汁水果和蔬菜。

故障排除

问题	可能的原因	处理方法
产品无法启动。	产品没有连接电源。	将产品连接至电源。
	搅拌瓶以及刀片组未正确安装在搅拌机机座。安全联锁系统将防止搅拌机启动。	根据“入门指南”节处内的指示安装搅拌瓶。
电动机在操作过程中停转。		如果电动机停转, 立即将搅拌机关闭, 拔下产品的电源插头并让其冷却至少10 分钟。
	食材尺寸过大。	将所有坚硬的水果与蔬菜切片, 尺寸不可超过 1.8 cm ² 至 2.5 cm ² 。
	不适当的食材。	本产品仅适用于制作饮料。放入水果、蔬菜或类似食材。 不可搅拌例如面团、土豆泥、肉或类似的食材。
如果问题依然存在, 请联系伊莱克斯客户服务。		

弃置

标有  标识的产品均可以回收。您可将产品所有部件放入适当的容器内再回收。为了营造健康宜人的生活环境, 请配合并回收废弃的电器用品。

请勿将标有  记号的产品当作家庭垃圾丢弃。回收时, 请将产品交由当地回收服务厂商处理, 或联络当地政府机构寻求协助。

客户服务

联系客服部门时, 请确保您已掌握了以下信息: **型号、PNC、序列号**。此类信息可在铭牌上找到。

由于伊莱克斯(Electrolux)坚持持续开发产品的政策, 本手册之中提及的产品规格、颜色、详细信息等等均可能随时更改, 恕不另行通知。

說明手冊

手冊內的插圖僅做說明使用，可能與實際產品不同。

首次使用本機時，請詳閱下列說明。

保留此說明書以備日後參考。

安全建議

- 本機設計不適合體格、感官或精神能力不健全，或者是缺少經驗和知識的人士（包括兒童）使用，除非他們已透過負責他們安全的人士獲得有關使用本機的監督或說明。
- 請將本機及其電源線放在兒童拿不到的地方。請監督兒童確保他們不會玩耍本機。
- 若無人監督，不可由兒童執行清潔與使用者保養。
- 本機僅可連接至電壓及頻率符合定額牌規格的電源供應器。
- 發生下列情況時，切勿使用或拿起本機
 - 電源線損壞，或
 - 本機外殼損壞。
- 如果本機或電源線已損壞，則應由伊萊克斯或其服務代理商更換，以避免發生危險。
- 請勿將本機、電源線或插頭浸入水中或其他液體中。
- 請勿試圖將本機供電安全聯鎖系統切換至旁路模式。
- 本機操作時，請勿在桌子或檯面邊緣使用或放置本機，也不得在熱氣體、瓦斯爐、電爐或加熱的烤爐旁使用或放置本機。
- 請務必將本機放置在平坦且平穩的乾燥表面上。
- 本機無人看管時，以及在更換附件、進行清潔或保養前，請務必關閉本機並斷其電源供應。
- 刀片與墊片非常鋒利！可能會有受傷危險。在更換附件、使用後拆解，以及進行清潔或保養時，請務必小心。
- 當本機插上電源和/或操作期間，切勿以手或任何器具碰觸刀片或墊片。
- 請勿試圖拆下刀片組。
- 本機操作時，請勿將手或其他器具伸進本機內，以避免對人員造成嚴重傷害或損壞本機的風險。
- 從底座取下攪拌壺之前，請確保本機電源已關閉。
- 攪拌壺內無食物或液體時，請勿操作本機。
- 請勿在沒有裝蓋的情況下操作本機。
- 在重負載的情況下，請勿持續使用本機超過 1 分鐘。在重負載的狀態下使用 1 分鐘之後，應讓本機冷卻至少 10 分鐘才能重新啟動。
- 本機不適用於碎冰及攪拌較硬/較乾的材料，例如堅果和糖果，否則刀片會變鈍。
- 將高溫液體倒入本機時請小心，液體可能會因為突然冒出的蒸氣而從本機噴出。
- 請勿攪拌滾燙液體（最高 90 度）。
- 請勿超出本機上標注的最大注入量。
- 請勿使用本機來攪拌油漆。這是危險的操作，並可能會導致爆炸。
- 請勿讓電源線接觸灼熱表面，或懸掛在桌子或檯面邊緣。
- 請勿使用伊萊克斯不建議使用的、由其他製造商收益製造的附件或零件，請勿使用非由伊萊克斯出售的附件或零件，這可能會造成人員傷害。

- 請勿超出本機設計目的使用本機。
- 本機僅供室內使用。
- 本機僅供家庭使用。任何不當使用所導致的損壞，伊萊克斯將不負任何責任。

零配件圖示

- | | | |
|--------------|-------------|------------|
| A. 帶把手的防溢出瓶蓋 | G. 迷你瓶/研磨罐* | M. 切碎機刀片* |
| B. 攪拌壺 | H. 研磨器刀片組* | N. 切碎機儲物罐* |
| C. 攪拌刀片組 | I. 冷卻棒 | |
| D. 調速器 | J. 冷卻棒蓋子 | |
| E. 攪拌機座 | K. 切碎機座* | |
| F. 電源線 | L. 切碎機座傳動軸* | * 僅限特定型號 |

入門 (* 僅限特定型號)

- 首次使用前：**按照“清潔與維護”指南清洗攪拌器。把食材放入攪拌瓶中。
注意！不要超過最大裝填量：攪拌壺容量600ml (B)，迷你壺/研磨罐容量300ml (G*)。不要混合裝填麵團、土豆泥、肉類等食材。
- 把食材放入其中一個攪拌壺中。**順時針擰緊瓶口的攪拌機刀片組 (C)。
注意！刀片與墊片非常鋒利！
- 將馬達底座放置在平坦且平穩的表面上。**將電源插頭插入電源插座。
- 把攪拌壺倒放。**將攪拌壺向下推入攪拌機機座 (E) 並順時針旋轉鎖緊。
注意：鎖緊後，攪拌機刀片組上的 ▼ 符號應當與攪拌機機座上的 ⚙ 符號對齊。
注意！未正確安裝攪拌壺之前，請勿將刀片組安置在馬達底座上，以免發生人員受傷。
- 根據菜譜/備好調節調速器 (D) 至1或2。**調節調速器至“PULSE”可以短暫停止供電。
注意！如果電動機失速，請立即將攪拌機關閉，拔下產品的電源插頭並讓其冷卻至少10分鐘。
- 食材充分混合後：**調節調速器至“OFF”停止攪拌。確認電動機已完全停止，向下壓住攪拌壺並逆時針轉動以釋放攪拌壺。從攪拌機座上取下攪拌壺並倒放過來。用防溢出瓶蓋來替換刀片組 (A)。

冷卻棒的使用 (* 僅限部分機型)

冷卻棒可以讓新鮮製作的食物冷卻下來並維持低溫。

- 擰開冷卻棒 (I) 上的蓋子 (J) 並灌入自來水至最高位。**蓋上冷卻棒的蓋子並擰緊，放入冰箱直到裡面的水冷凍成冰。
- 把冷凍後的冷卻棒擰在帶把手的防溢出蓋子上 (A)。**將其放入攪拌壺 (B)。冷卻棒可以用洗碗機清洗。
注意！冷卻棒不適用於迷你壺 (G*)。

研磨器的使用* (* 僅限部分機型)

- 把食材放入迷你壺/研磨罐 (G*)。**順時針擰緊瓶口的研磨器刀片組 (H*)。
注意！刀片與墊片非常鋒利！

- 10 把攪拌壺倒放。**把攪拌壺向下推入攪拌機機座 (E) 並順時針旋轉鎖緊。
注意：鎖緊後，研磨器刀片組上的符號 ▼ 應當與攪拌機機座上的符號 ⚙ 對齊。
注意！為減少受傷風險，請勿在沒有攪拌壺的情況下將刀片組放在機座上。

切碎機的使用* (*僅限部分機型)

- 11 把切碎機刀片 (M*) 裝在切碎機機座傳動軸上 (L*) 並向下按壓直到刀片入位。**把食材放入切碎機儲物罐 (N*)。把切碎機機座裝在切碎機儲物罐上並順時針旋轉直到儲物罐入位。
- 12 把切碎機倒放。**把切碎機推入攪拌機機座(E) 並順時針旋轉鎖緊。
注意：鎖緊後，切碎機機座上的符號 ▼ 應當與攪拌機機座上的符號 ⚙ 對齊。
注意！為減少受傷風險，請勿在沒有正確安裝切碎機儲物罐的情況下將刀片組放在機座上。

清潔與維護 (*僅限部分機型)

- 13 拔下產品電源插頭。**配件可以使用洗碗機清洗，但是攪拌機刀片組 (C)、研磨機刀片組 (H*) 和切碎機基座 (K*)除外。所有部件應在清洗後充分乾燥。
注意！刀片與墊片非常鋒利！
- 14 用濕抹布清洗攪拌機的底座。**
注意！切勿將機座浸入水中！
 不要使用磨蝕性的清潔劑或百潔布來清潔本產品。

祝您愉快地使用全新伊萊克斯產品！

菜譜

重負荷的狀態下的最長攪拌時間	最大容量
1 分鐘	600毫升 (攪拌壺) 300毫升 (迷你壺)

推薦的攪拌速度				
菜譜	食材	數量	單位	時間/速度
生蔬菜糊	紅蘿蔔	40	克	10秒 x (2-3) 次 速度：2
	馬鈴薯	40	克	
	洋蔥	40	克	
	水	80	毫升	
熟蔬菜糊	洋蔥	25	克	10秒 x (2-3) 次 速度：1
	紅蘿蔔	50	克	
	馬鈴薯	50	克	
	節瓜	50	克	
火龍果和白花椰菜汁	水	100	毫升	10秒 x (4-6) 次 速度：2
	火龍果	¼ - ½	個	
	紅蘿蔔	¼ - ½	個	
	白花椰菜	30	克	

推薦的攪拌速度

菜譜	食材	數量	單位	時間/速度
鳳梨杏仁奶昔	切片鳳梨	60	克	10秒 x (4-6) 次 速度：1
	乾杏仁	10	克	
	優格	75	克	
香蕉奶昔	新鮮香蕉	240	克	30秒/速度：2
	牛奶	330	毫升	
	水	30	毫升	
蘋果和白花椰菜汁	蘋果	¼ - ½	毫升	10秒 x (4-6) 次 速度：2
	白花椰菜	30-50	克	
	檸檬	¼	個	
	水	120	毫升	
維他命汁	蘋果	40	克	10秒 x (4-6) 次 速度：2
	香蕉	50	克	
	木瓜	100	克	
	牛奶	150	毫升	
芹菜和番茄汁	芹菜	200	克	10秒 x (4-6) 次 速度：1
	番茄	½	個	
	水	120	毫升	

建議的切碎速度

菜譜	食材	數量	單位	時間/速度
碎洋蔥	洋蔥	200	克	10秒/速度：2
乾蝦米		30	克	20秒/速度：1
大蒜		60	克	5秒/速度：1
杏仁碎	杏仁	100	克	10秒/速度：2
碎牛肉	牛肉	250	毫升	最長20秒/速度：2
乾胡椒粒		30	克	20秒/速度：1
新鮮的紅色小胡椒		30	克	20秒/速度：1

切碎機的限定功率是185W。

香蒜沙司	磨碎的帕瑪森起司	½	杯子	90秒 速度：1
	新鮮羅勒葉	2	杯子	
	大蒜	3	手套	
	松子	1/3	杯子	
	特級初榨橄欖油	½	杯子	
	鹽			
	黑胡椒			
方法				
1. 把磨碎的帕瑪森起司放入切碎機。				
2. 加入羅勒葉、大蒜瓣和松子。切碎並與帕瑪森起司混合。				
3. 加入1/3橄欖油並攪拌直到充分混合。逐步加入剩下的橄欖油直到混合物成為奶油狀。				
4. 加鹽和胡椒調味。				

* 建議：應當用攪拌機而不是切碎機處理多汁水果和蔬菜。
注意：一次最多切碎牛肉量：250ml並已在杯子上標注。

建議的研磨速度*				
菜譜	食材	數量	單位	時間/速度
咖啡	咖啡豆	最少20	克	20-30秒/速度：2
堅果	堅果	100	克	20-30秒/速度：2


* 建議：應當用攪拌機而不是切碎機處理多汁水果和蔬菜。

疑難排解


常見問題	可能原因	解決方法
無法開啟本機。	本機未連上電源。	將本機接上電源。
	未將攪拌壺與刀片組正確安裝到馬達底座內。本機的安全聯鎖系統將切斷電源供應。	請根據「入門」部份所示安裝攪拌壺。
馬達操作時突然停擺。		如果馬達停擺，請立即關閉電源，拔出本機插頭並冷卻至少 10 分鐘。
	食材太大。	將所有硬蔬果切片再放入攪拌壺內，大小不得超出 1.8 cm ² 至 2.5 cm ² 。
	食材不當。	本機設計目的為飲料攪拌機。僅可攪拌蔬果及其類似食材。請勿攪拌麵團、薯泥、肉等類似食材。

如果問題未解決，請聯繫伊萊克斯服務中心尋求幫助。

棄置

標有  標識的產品均可以回收。您可將產品所有附件放入適當的容器內再回收。為了保護環境並營造更健康宜人的生活環境，請配合並回收廢棄的電器用品。



請勿將標有  記號的產品當作家庭垃圾丟棄。回收時，請將產品交由當地回收服務廠商處理，或聯絡當地政府機構尋求協助。

客戶服務

聯繫客服部門時，請確保您已掌握了以下資訊：**型號、PNC、序號**。此類資訊可在產品機身標籤上找到。

由於Electrolux堅持永續開發的政策，本手冊之中提及的產品規格、顏色、詳細資訊等等均可能隨時更改，恕不另行通知。

有鑒於世界各國對綠色環保意識的重視，伊萊克斯依循RoHS「危害性限制物質指令」誠實標示產品化學物質含量，關於本產品的RoHS聲明書，請上伊萊克斯官網 ->「支援服務」->「RoHS聲明書」，依產品類別及型號檢索。
<http://www.electrolux.com.tw/Support/Customer-Care/>

사용 설명서

사용설명서 내 이미지는 실제 제품 이미지와 다소 차이가 있을 수 있습니다.

제품을 처음 사용하기 전에 모든 지시 사항을 주의 깊게 읽으십시오.

나중에 참고할 수 있도록 이 설명서를 보관해 두시기 바랍니다.

안전 주의 사항

- 이 제품은 안전에 관하여 책임이 있는 사람이 제품 사용에 관한 감독 또는 지시를 하는 경우를 제외하면 신체, 감각 또는 지적 능력이 낮거나 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 사용할 수 없습니다.
- 제품과 전원 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오. 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 해야 합니다.
- 감독 없이 어린이가 청소 및 사용자 정비를 수행해서는 안 됩니다.
- 제품은 전압 및 주파수가 명판의 규격과 일치하는 전원 장치에만 연결할 수 있습니다.
- 다음과 같은 경우 제품을 사용하거나 붙들지 마십시오.
 - 전원 코드가 손상된 경우 또는
 - 하우징이 손상된 경우.
- 제품 또는 전원 코드가 손상된 경우 위험 방지를 위해 Electrolux 또는 서비스 대리점을 통해 교체해야 합니다.
- 물이나 액체에 제품, 전원 코드 또는 플러그를 담그지 마십시오.
- 제품에 전원을 공급하는 안전 잠금 장치를 우회하려 하지 마십시오.
- 제품을 탁자나 카운터 가장자리, 가스레인지, 스토브, 전기 버너 및 가열된 오븐 근처에 두거나 이런 장소에서 사용하지 마십시오.
- 항상 제품을 평평하고 건조한 곳에 두십시오.
- 자리를 비울 때 또는 액세서리를 변경하거나 청소 또는 유지보수 할 때는 항상 제품을 끄고 전원에서 분리하십시오.
- 칼날과 부속품은 매우 날카롭습니다. 부상 위험이 있습니다. 액세서리를 변경하거나 사용 후 청소 또는 유지보수 할 때는 주의해야 합니다.
- 제품이 전원에 연결되어 있을 때 또는 작동 중에 손이나 식기로 칼날 또는 부속품을 만지지 마십시오.
- 칼날 조립부를 분리하려 하지 마십시오.
- 심각한 부상 또는 제품 손상 위험을 피하기 위해 제품 작동 중에는 손이나 기구를 넣지 마십시오.
- 모터 베이스에서 통을 분리하기 전에 반드시 제품의 전원을 끄십시오.
- 통에 식품이나 액체를 넣지 않은 채 작동시키지 마십시오.
- 뚜껑을 닫지 않은 채 제품을 작동시키지 마십시오.
- 많은 양을 조리할 때는 제품을 1분 이상 연속 사용하지 마십시오. 많은 양의 재료를 넣은 상태로 1분 동안 작동시킨 후에는 다시 시작하기 전에 최소 10분 간 식혀야 합니다.
- 본 제품은 얼음을 분쇄하거나 너트, 사탕과 같이 딱딱하고 마른 재료를 혼합하는 데는 사용할 수 없습니다. 그렇지 않을 경우 칼날이 무뎠을 수 있습니다.
- 제품에 뜨거운 액체를 부을 때는 갑작스러운 증기 발생으로 액체가 튀어 나올 수 있으므로 주의하십시오.

- 끓고 있는 액체(최대 90°C)는 절대 처리하지 마십시오.
- 제품에 표시된 최대 주입량을 초과하지 마십시오.
- 본 제품을 사용하여 페인트를 섞지 마십시오. 위험합니다. 폭발할 수 있습니다.
- 전원 코드가 뜨거운 면에 닿거나 탁자 또는 카운터 모서리에 걸려 있지 않게 하십시오.
- Electrolux에서 권장하거나 판매하지 않는 타 제조업체에서 만든 액세서리나 부품은 사용하지 마십시오. 부상 위험이 있습니다.
- 원래의 용도 이외로는 본 제품을 사용하지 마십시오.
- 이 제품은 실내 전용입니다.
- 이 제품은 가정용으로만 만들어진 것입니다. Electrolux는 부적절하거나 부정확한 사용으로 인해 발생 가능한 손상에 대해 책임을 지지 않습니다.

구성 부품

- | | | |
|--------------------------------------|--------------------------|--------------------|
| A. 휴대용 손잡이가 있는 홀링 방
지음료 뚜껑 | F. 전원 코드 | L. 초퍼 받침축* |
| B. 블렌더 용기 | G. 미니 옹기/그라인더 옹기* | M. 초퍼 칼날* |
| C. 블렌더 칼날 조립품 | H. 그라인더 칼날 조립품* | N. 초퍼 옹기* |
| D. 속도 선택기 | I. 쿨링 스틱 | |
| E. 블렌더 받침 | J. 쿨링 스틱 뚜껑 | |
| | K. 초퍼 받침* | * 특정 모델만 해당 |

시작하기 (* 특정 모델만 해당)

- 1 사용하기 전에:** "세척 및 관리" 지침에 따라 블렌더를 세척합니다. 병에 내용물을 채웁니다.
주의! 최대 채움 용량을 초과하지 마십시오. 블렌더 용기(B)는 600 ml, 미니 옹기/그라인더 옹기(G*)는 300 ml입니다. 반죽, 으깬 감자, 고기 등을 섞지 마십시오
- 2 하나의 병에 내용물을 채우십시오.** 블렌더 칼날 조립품(C)은 옹기의 개구부 끝을 시계 방향으로 돌려 조입니다.
주의! 칼날과 삽입부가 매우 날카롭습니다!
- 3 블렌더 받침을 평평한 수평면 위에 놓습니다.** 콘센트에 플러그를 꽂습니다.
- 4 옹기를 뒤집습니다.** 옹기를 블렌더 받침(E)에 눌러 끼우고 시계 방향으로 돌려 잠급니다.
참고: 잠기면 블렌더 칼날 조립품의 기호 ▼가 블렌더 받침의 기호 Ⓔ와 일치선이 되어야 합니다.
주의! 부상 위험을 줄이기 위해, 옹기를 적절히 부착시키지 않은 채로는 칼날 조립품을 받침 위에 절대로 놓지 마십시오.
- 5 속도 선택기(D)를 레시피/선호도에 따라 1~2로 돌립니다.** 잠깐씩 작동하려면 속도 선택기를 "펄스(PULSE)"로 돌립니다.
주의! 모터가 갑자기 멈추면, 즉시 블렌더를 끄고 제품 플러그를 뽑고 10분 이상 그대로 두어 식힙니다.
- 6 내용물이 완전히 혼합된 경우:** 속도 선택기를 "꺼짐(OFF)"으로 돌려 혼합을 중지합니다. 모터가 완전히 꺼졌는지 확인한 후에 옹기를 누르며 반 시계 방향으로 돌려 분리합니다. 블렌더 받침에서 옹기를 빼내서 뒤집습니다. 음료 칼날 조립품을 음료 뚜껑(A)으로 교체합니다.

쿨링 스틱 사용하기 (* 특정 모델만 해당)

쿨링 스틱은 방금 준비한 블렌드(혼합물)의 온도를 시원하게 유지합니다.

- 7 **쿨링 스틱(I)의 뚜껑(J)을 열고 수돗물을 최대(MAX) 표시까지 채웁니다.** 쿨링 스틱의 뚜껑을 다시 잠그고 물이 얼 때까지 냉동고에 넣어둡니다.
- 8 **냉동된 쿨링 스틱을 휴대용 손잡이가 달린 음로 뚜껑(A)에 연결하여 잠급니다.** 이것을 블렌더 용기(B)에 부착합니다. 쿨링 스틱은 식기세척기로 세척할 수 있습니다.
주의! 쿨링 스틱은 미니 용기(G*)에는 맞지 않습니다.

그라인더 사용하기* (* 특정 모델만 해당)

- 9 **미니 용기(그라인더 용기(G*))에 내용물을 채웁니다.** 그라인더 칼날 조립품(H*)을 용기 개구부 끝에 놓고 시계방향으로 돌려 조입니다.
주의! 칼날과 삼입부가 매우 날카롭습니다!
- 10 **용기를 뒤집습니다.** 용기를 블렌더 받침(E)에 밀어 넣고 시계 방향으로 돌려 잠급니다.
참고: 잠기면 그라인더 칼날 조립품의 기호 ▼가 블렌더 받침의 기호 Ⓜ와 정렬해야 합니다.
주의! 부상 위험을 줄이기 위해, 용기를 적절히 부착시키지 않은 채로는 칼날 조립품을 받침 위에 절대로 놓지 마십시오.

칼(초퍼) 사용하기* (* 특정 모델만 해당)

- 11 **초퍼 칼날(M*)을 초퍼 받침(L*) 위에 칼날이 제자리에 딱딱하고 잠길 때까지 눌러서 부착합니다.** 내용물로 초퍼 용기(N*)를 채웁니다. 초퍼 받침(K*)을 초퍼 용기 위에 초퍼 용기가 제자리에 잠길 때까지 시계 방향으로 돌려 부착합니다.
- 12 **초퍼를 뒤집습니다.** 초퍼를 블렌더 받침(E)에 눌러서 밀어 넣고 시계 방향으로 돌려 잠급니다.
참고: 잠기면 초퍼 받침의 기호 ▼가 블렌더 받침의 기호 Ⓜ와 일치선이 되어야 합니다.
주의! 부상 위험을 줄이기 위해, 용기를 적절히 부착시키지 않은 채로는 칼날 조립품을 받침 위에 절대로 놓지 마십시오.

세척 및 관리 (* 특정 모델만 해당)

- 13 **전기제품의 플러그를 뽑습니다.** 블렌더 받침 조립품 (C), 그라인더 칼날 조립품(H*) 및 초퍼 받침(K*)을 제외한 부속품은 식기 세척기에 사용 가능합니다. 모든 부품을 완전히 건조시킵니다.
주의! 칼날과 삼입부가 매우 날카롭습니다!
- 14 **블렌더 받침을 물에 적신 천으로 닦아 청소합니다.**
주의! 블렌더 받침을 절대로 물 속에 담그지 마십시오!
전기제품을 청소할 때 마모성 클리너 또는 수세미를 사용하지 마십시오.

새로운 Electrolux 제품을 즐기십시오!

레시피

고용량의 최대 처리 시간	최대 용량
1분	600 ml (블렌더 용기) 300 ml (미니 용기)

권장되는 블렌딩 속도				
레시피	내용물	수량	단위	시간/속도
생야채 푸레	당근	40	g	10초 x (2-3)회 속도: 2
	감자	40	g	
	양파	40	g	
	물	80	ml	
조리한 야채 푸레	양파	25	g	10초 x (2-3)회 속도: 1
	당근	50	g	
	감자	50	g	
	호박	50	g	
	물	100	ml	
옹과와 콜리플라워	물	120	ml	10초 x (4-6)회 속도: 2
	옹과	¼ - ½	개(pcs)	
	당근	¼ - ½	개(pcs)	
	콜리플라워	30	g	
파인애플-살구 스무디	파인애플 슬라이스	60	g	10초 x (4-6)회 속도: 1
	건살구	10	g	
	요거트	75	g	
바나나 스무디	신선한 바나나	240	g	30초/속도: 2
	우유	330	ml	
	물	30	ml	
사과와 콜리플라워	사과	¼ - ½	ml	10초 x (4-6)회 속도: 2
	콜리플라워	30-50	g	
	레몬	¼	개(pcs)	
	물	120	ml	
비타민	사과	40	g	10초 x (4-6)회 속도: 2
	바나나	50	g	
	파파야	100	g	
	우유	150	ml	
셀러리와 토마토	셀러리	200	g	10초 x (4-6)회 속도: 1
	토마토	½	개(pcs)	
	물	120	ml	

권장 다지기 속도*				
레시피	내용물	수량	단위	시간/속도
다진 양파	양파	200	g	10초/속도: 2
건새우		30	g	20초/속도: 1
마늘		60	g	5초/속도: 1
다진 아몬드	아몬드	100	g	10초/속도: 2
다진 쇠고기	쇠고기	250	ml	최대 20 초/속도: 2
다진 피망		30	g	20 초/속도: 1
빨간 소형 생피망		30	g	20 초/속도: 1

초퍼의 정격 전원은 185W입니다.

페스토	그레이티드 파마산 치즈	½	컵	90초 속도: 1
	생바질잎	2	컵	
	마늘	3	정향	
	잣	1/3	컵	
	엑스트라 버진 올리브유	½	컵	
	소금			
	검은 후추			
조리법 1. 파마산 치즈를 초퍼로 다집니다. 2. 바질, 마늘 정향, 잣을 첨가합니다. 다져서 파마산 치즈와 혼합합니다. 3. 올리브 오일 1/3을 넣고 균일하게 혼합합니다. 혼합물이 크림처럼 될 때까지 나머지 오일을 천천히 넣습니다. 4. 맛을 내기 위해 소금과 후추를 넣습니다.				
* 권장: 즙이 많은 과일과 야채는 초퍼 대신 블렌더로 처리해야 합니다. 참고: 다진 쇠고기의 최대 용량: 250ml 및 컵에 표시됨.				

권장되는 다지기 속도*				
레시피	내용물	수량	단위	시간/속도
커피	커피 콩	최소 20	g	20-30초/속도: 2
견과류	견과류	100	g	20-30초/속도: 2
* 권장: 즙이 많은 과일과 야채는 초퍼 대신 블렌더로 처리해야 합니다.				

문제 해결

문제	가능한 원인	해법
제품이 켜지지 않습니다.	제품이 전원 연결되지 않았습니니다. 용기와 칼날 조립품이 블렌더 받침에 올바르게 설치되지 않았습니니다. 안전 인터록 시스템으로 장치가 켜지는 것을 방지합니다.	제품을 전원 연결합니다. “시작하기(Getting Started)” 절의 지침에 따라 용기를 설치합니다.
모터가 작동 중에 멈춥니다.	내용물이 너무 큼니다.	모터가 멈추면 즉시 블렌더를 끄고 제품의 플러그를 뽑고 10분 이상 식힙니다. 단단한 과일과 야채를 모두 1.8 cm ² -2.5 cm ² 로 자릅니다.
	잘못된 내용물입니다.	제품 용도는 음료 제조입니다. 과일, 야채 또는 비슷한 내용물을 넣으십시오. 반죽, 으깬 감자, 고기 등의 내용물을 혼합하지 마십시오.
문제가 계속되면 Electrolux 고객 서비스로 연락하십시오.		

폐기 처분



기호가 있는 재질은 재활용하십시오. 포장재는 분리 수거하여 재활용하십시오.
환경 및 건강을 보호하고 전기 및 전자 제품 폐기물을 재활용하도록 도움을 부탁드립니다.



기호가 있는 제품은 가정용 쓰레기와 함께 폐기하지 마십시오. 제품을 현지의 재활용 시설에 돌려주거나 담당 기관에 연락하십시오.

고객 관리 및 서비스

서비스 센터에 연락할 때는 **모델, PNC, 일련번호**를 준비해 주십시오. 이 정보는 제품에 부착된 라벨에서 볼 수 있습니다.

지속적인 제품 개발을 위한 *Electrolux*의 정책으로 인해 당사 제품의 사양, 색상 및 세부사항 그리고 본 설명서에서 언급된 내용은 **통보 없이 변경될 수 있습니다.**

PETUNJUK PENGOPERASIAN

Grafik dan gambar di dalam buku petunjuk hanya sebagai ilustrasi dan produk di gambar bisa berbeda dari aslinya.

Bacalah semua petunjuk dengan cermat sebelum menggunakan perabot ini untuk pertama kalinya.

Simpanlah buku petunjuk ini untuk acuan di masa mendatang.

SARAN UNTUK KESELAMATAN

- Perangkat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, indera, atau mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka telah diberi petunjuk atau diawasi dalam menggunakan perangkat ini oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Jauhkan perangkat dan kabel dayanya dari jangkauan anak-anak. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan perangkat ini.
- Pembersihan dan perawatan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
- Perangkat ini hanya boleh dihubungkan ke catu daya yang tegangan dan frekuensinya sesuai dengan spesifikasi pada pelat rating-nya.
- Jangan sekali-kali menggunakan atau mengangkat perangkat jika
 - kabel dayanya rusak, atau
 - rumah perangkat rusak.
- Jika perangkat atau kabel dayanya rusak, penggantianannya harus dilakukan oleh Electrolux atau agen servisnya untuk menghindari bahaya.
- Jangan merendam perangkat, kabel dayanya, atau stekernya di dalam air atau cairan apa pun.
- Jangan berupaya memintasi (mem-bypass) sistem interlock keamanan yang menyalurkan daya ke perangkat ini.
- Jangan menggunakan atau menempatkan perangkat di dekat pinggir meja atau konter, di dekat kompor gas, kompor minyak, kompor listrik, atau oven yang panas.
- Selalu tempatkan perangkat di atas permukaan yang datar, rata, dan kering.
- Selalu matikan perangkat dan lepaskan dari catu daya jika akan ditinggal tanpa diawasi dan sebelum mengganti aksesori, membersihkan, atau merawatnya.
- Pisau dan sisipan sangat tajam. Bahaya cedera. Berhati-hatilah saat mengganti aksesori, setelah menggunakan, dan selama membersihkan serta merawat.
- Jangan sekali-kali menyentuh pisau atau sisipan dengan tangan atau alat apa pun selagi blender ditancapkan dan/atau selama mengoperasikannya.
- Jangan mencoba melepaskan rangkaian pisau.
- Jauhkan tangan dan perkakas dari perangkat selama digunakan untuk menghindari risiko cedera parah atau kerusakan pada perangkat.
- Pastikan bahwa perangkat sudah dimatikan sebelum melepaskan botol dari alas motor.
- Jangan mengoperasikan perangkat ini tanpa makanan atau cairan di dalam botol.
- Jangan sekali-kali mengoperasikan perangkat tanpa tutupnya.
- Jangan gunakan perangkat secara terus-menerus selama lebih dari 1 menit saat mengolah muatan banyak. Setelah digunakan selama 1 menit dengan muatan banyak, perangkat harus dibiarkan mendingin selama setidaknya 10 menit sebelum dihidupkan kembali.
- Perangkat ini tidak dapat digunakan untuk meremukkan es atau memblender bahan keras dan kering seperti kacang, permen. Jika ini dilakukan, pisanya bisa menjadi tumpul.
- Berhati-hatilah jika menuangkan cairan panas ke dalam perangkat karena cairan panas ini dapat dimuncratkan keluar oleh perangkat akibat penguapan tiba-tiba.
- Jangan sekali-kali memproses cairan mendidih (maks. 90°C).
- Jangan melebihi volume pengisian maksimum seperti yang tertera pada perangkat.
- Jangan gunakan blender ini untuk mengaduk cat. Bahaya, dapat mengakibatkan ledakan.
- Jangan biarkan kabel listriknya bersentuhan dengan permukaan panas atau tergantung di tepi meja atau konter.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesori atau komponen yang dibuat oleh produsen lain yang tidak disarankan atau dijual oleh Electrolux karena dapat menimbulkan risiko cedera.

- Jangan gunakan perangkat untuk tujuan lain selain maksud penggunaannya.
- Perangkat ini hanya untuk penggunaan dalam ruangan.
- Perangkat ini dimaksudkan hanya untuk penggunaan dalam rumah tangga. Electrolux tidak bertanggung jawab atas kemungkinan kerusakan yang disebabkan oleh penggunaan yang tidak sesuai atau tidak benar.

KOMPONEN

- | | | |
|--|--|--------------------------------|
| A. Tutup botol antitumpah dengan gagang jinjing | F. Kabel | L. Poros motor penyacah |
| B. Botol blender | G. Botol mini/gelas penggiling* | M. Pisau penyacah |
| C. Komponen pisau blender | H. Komponen pisau penggiling* | N. Gelas penyacah* |
| D. Kenop pilihan kecepatan | I. Stik pendingin | |
| E. Motor blender | J. Tutup stik pendingin | |
| | K. Motor penyacah* | |

* Hanya model tertentu

MULAI MENGGUNAKAN* (* HANYA MODEL TERTENTU)

- 1 Sebelum penggunaan pertama:** Bersihkan blender sesuai petunjuk di bagian "Pembersihan dan Perawatan". Masukkan bahan makanan ke dalam botol.
Awat! Jangan mengisi melebihi volume maksimal: 600 ml untuk botol blender (B) dan 300 ml untuk botol mini/gelas penggiling (G*). Jangan memasukkan adonan kue, kentang tumbuk, daging, dsb.
- 2 Masukkan bahan makanan ke salah satu botol.** Pasang komponen pisau blender (C) pada botol lalu putar ke kanan untuk mengencangkannya.
Awat! Pisau dan sisipan sangat tajam!
- 3 Letakkan motor blender pada permukaan yang datar.** Tancapkan steker ke stopkontak listrik.
- 4 Balikkan posisi botol sehingga pisau berada di bagian bawah.** Tekan botol untuk memasangnya pada motor blender (E) lalu putar ke kanan untuk mengunci posisinya.
Catatan: Dalam posisi terkunci, simbol ▼ pada komponen pisau blender akan sejajar dengan simbol ⚙ pada motor blender.
Awat! Untuk mengurangi risiko cedera, jangan sekali-kali memasang komponen pisau pada motor jika botol tidak terpasang dengan benar.
- 5 Putar kenop pilihan kecepatan (D) ke posisi 1 atau 2 sesuai arahan resep atau sesuai yang diinginkan.** Putar kenop pilihan kecepatan ke posisi "PULSE" untuk menambah kecepatan dalam durasi waktu yang singkat.
Awat! Jika putaran motor melambat, segera matikan blender, cabut stekernya dan biarkan hingga dingin selama minimal 10 menit.
- 6 Setelah bahan makanan selesai diblender:** Putar kenop pilihan kecepatan ke posisi "OFF" untuk menghentikan motor. Pastikan motor telah benar-benar berhenti, lalu tekan botol dan putar ke kiri untuk melepaskannya. Angkat botol dari motor blender dan balikkan posisinya. Lepaskan komponen pisau dan pasang tutup botol sebagai gantinya (A).

MENGGUNAKAN STIK PENDINGIN (* HANYA MODEL TERTENTU)

- Stik pendingin dapat mendinginkan dan menjaga suhu bahan makanan segar yang telah diblender.
- 7 Putar tutup (J) stik pendingin (I) untuk membukanya, lalu isi stik dengan air keran hingga mencapai tanda MAX.** Pasang kembali tutup stik pendingin dan masukkan ke dalam freezer sampai air di dalamnya membeku.
 - 8 Pasang stik pendingin yang telah dibekukan pada tutup botol dengan gagang jinjing (A).** Pasang tutup pada botol blender (B). Stik pendingin dapat dicuci dengan mesin pencuci piring.
Catatan! Stik pendingin tidak untuk dipasang pada botol mini (G*).

MENGGUNAKAN PENGGILING* (* HANYA MODEL TERTENTU)

- 9 Masukkan bahan makanan ke dalam botol mini/gelas penggiling (G*).** Pasang komponen pisau penggiling (H*) pada botol lalu putar ke kanan untuk mengencangkannya.
Awat! Pisau dan sisipan sangat tajam!
- 10 Balikkan posisi botol sehingga pisau berada di bagian bawah.** Tekan botol untuk memasangnya pada motor blender (E) lalu putar ke kanan untuk mengunci posisinya.

Catatan: Dalam posisi terkunci, simbol ▼ pada komponen pisau blender akan sejajar dengan simbol ⚙ pada motor blender.

Awasi! Untuk mengurangi risiko cedera, jangan sekali-kali memasang komponen pisau pada motor jika botol tidak terpasang dengan benar.

MENGGUNAKAN PENYACAH* (* HANYA MODEL TERTENTU)

- 11 **Pasang pisau penyacah (M*) ke poros motor penyacah (L*)** dengan cara menekannya ke bawah sampai pisau terpasang pada posisinya (berbunyi klik). Masukkan bahan makanan ke dalam gelas penyacah (N*). Pasang motor penyacah (K*) pada gelas pemotong dengan cara memutarinya ke kanan sampai gelas penyacah terpasang pada posisinya (berbunyi klik).
- 12 **Balikkan posisi gelas penyacah sehingga pisau berada di bagian bawah.** Tekan gelas penyacah untuk memasangnya pada motor blender (E) lalu putar ke kanan untuk mengunci posisinya.
Catatan: Dalam posisi terkunci, simbol ▼ pada motor penyacah akan sejajar dengan simbol ⚙ pada motor blender.
Awasi! Untuk mengurangi risiko cedera, jangan sekali-kali memasang komponen pisau pada motor jika gelas penyacah tidak terpasang dengan benar.

PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN (* HANYA MODEL TERTENTU)

- 13 **Cabut steker perabot.** Aksesori dapat dicuci dengan mesin pencuci piring, kecuali komponen pisau blender (C), komponen pisau penggiling (H*), dan motor penyacah (K*). Keringkan semua komponen.
- Awasi!** Pisau dan sisipan sangat tajam!
- 14 **Lap motor blender dengan kain basah.**
Awasi! Jangan sekali-kali merendam motor blender di dalam air!
 Jangan menggunakan pembersih yang abrasif atau sabut gosok saat membersihkan perabot.

Selamat menggunakan produk Electrolux baru Anda!

RESEP

WAKTU PENGOLAHAN MAKSIMUM DENGAN MUATAN BANYAK	KAPASITAS MAKSIMUM
1 menit	600 ml (Botol blender) 300 ml (Botol mini)

KECEPATAN BLENDER YANG DISARANKAN				
Resep	Bahan makanan	Banyaknya	Satuan	Durasi/Kecepatan
Puree sayuran mentah	Wortel	40	g	10 detik x (2-3) kali Kecepatan: 2
	Kentang	40	g	
	Bawang merah	40	g	
	Air	80	ml	
Puree sayuran matang	Bawang merah	25	g	10 detik x (2-3) kali Kecepatan: 1
	Wortel	50	g	
	Kentang	50	g	
	Zucchini	50	g	
Buah naga dan kembang kol	Air	120	ml	10 detik x (4-6) kali Kecepatan: 2
	Buah naga	¼ - ½	Buah	
	Wortel	¼ - ½	Buah	
	Kembang kol	30	g	

KECEPATAN BLENDER YANG DISARANKAN				
Resep	Bahan makanan	Banyaknya	Satuan	Durasi/Kecepatan
Smoothie nanas-aprikot	Irisan nanas	60	g	10 detik x (4-6) kali Kecepatan: 1
	Aprikot kering	10	g	
	Yoghurt	75	g	
Smoothie Pisang	Pisang segar	240	g	30 detik/Kecepatan: 2
	Susu	330	ml	
	Air	30	ml	
Apel dan kembang kol	Apel	¼ - ½	ml	10 detik x (4-6) kali Kecepatan: 2
	Kembang kol	30-50	g	
	Lemon	¼	Buah	
	Air	120	ml	
Vitamina	Apel	40	g	10 detik x (4-6) kali Kecepatan: 2
	Pisang	50	g	
	Pepaya	100	g	
	Susu	150	ml	
Seledri dan tomat	Seledri	200	g	10 detik x (4-6) kali Kecepatan: 1
	Tomat	½	Buah	
	Air	120	ml	

KECEPATAN PENYACAH YANG DISARANKAN				
Resep	Bahan makanan	Banyaknya	Satuan	Durasi/Kecepatan
Menyacah bawang merah	Bawang merah	200	g	10 detik/Kecepatan: 2
Ebi cacah		30	g	20 detik/Kecepatan: 1
Menyacah bawang putih		60	g	5 detik/Kecepatan: 1
Almond cacah	Almond	100	g	10 detik/Kecepatan: 2
Daging cacah	Daging sapi	250	ml	Maks 20 detik/Kecepatan: 2
Cabai kering		30	g	20 detik/Kecepatan: 1
Cabai rawit merah segar		30	g	20 detik/Kecepatan: 1

Rating daya motor penyacah adalah 185W.

Pesto	Parmesan parut	½	cup	90 detik Kecepatan: 1
	Kemangi segar	2	cup	
	Bawang putih	3	Butir	
	Kacang pinus	1/3	cup	
	Minyak zaitun	½	cup	
	Garam			
	Lada hitam			
Cara membuat				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Parut parmesan dengan pisau pemotong. 2. Masukkan kemangi, bawang putih, dan kacang pinus. Giling semua bahan dan campur dengan parmesan. 3. Tambahkan 1/3 bagian minyak zaitun dan cacah lagi sampai merata. Tambahkan minyak zaitun secara bertahap sampai diperoleh tekstur yang lembut 4. Tambahkan garam dan lada secukupnya. 				

* Anjuran: Buah dan sayuran berair sebaiknya diolah menggunakan blender, bukan dengan pisau penyacah.
Catatan: Kapasitas maksimum untuk menyacah daging adalah 250 ml dan tercantum pada cup.

KECEPATAN MENGGILING YANG DISARANKAN				
Resep	Bahan makanan	Banyaknya	Satuan	Durasi/Kecepatan
Kopi	Biji kopi	min 20	g	20-30 detik/Kecepatan: 2
Kacang-kacangan	Kacang-kacangan	100	g	20-30 detik/Kecepatan: 2


* Anjuran: Buah dan sayuran berair sebaiknya diolah menggunakan blender, bukan dengan pisau penyacah.

PEMECAHAN MASALAH

MASALAH	KEMUNGKINAN PENYEBAB	SOLUSI
Perabot tidak mau hidup.	Steker perabot belum ditancapkan ke sumber listrik.	Tancapkan steker perabot ke sumber listrik.
	Botol dan komponen pisau tidak terpasang dengan benar pada motor blender. Sistem penguncian internal otomatis mendeteksi dan perabot tidak akan hidup.	Pasang botol sesuai petunjuk di bagian "Mulai Menggunakan".
Motor melambat selama dioperasikan.		Jika putaran motor melambat, segera matikan blender, cabut stekernya dan biarkan hingga dingin selama minimal 10 menit
	Bahan makanan terlalu banyak.	Potong-potong buah dan sayuran yang bertekstur keras dengan ukuran tidak lebih dari 1,8 cm ² hingga 2,5 cm ² .
	Bahan makanan yang dimasukkan salah.	Perabot ini ditujukan untuk membuat minuman jus. Tambahkan buah, sayuran, atau bahan makanan sejenis lainnya. Jangan sekali-kali mengolah bahan makanan yang liat seperti adonan kue, kentang tumbuk, daging, dsb.

Jika masih timbul masalah, hubungi Layanan Pelanggan Electrolux.

MEMBUANG PRODUK

Daur ulang bahan yang bertanda . Masukkan kemasan ke tempat sampah yang sesuai untuk didaur ulang. Bantu lestarikan lingkungan dan menjaga kesehatan dengan mendaur ulang limbah perabot listrik dan elektronik.

Jangan membuang perabot yang bertanda  sebagai limbah rumah tangga biasa. Bawa produk bekas ke fasilitas daur ulang setempat atau hubungi layanan pembuangan sampah di kota Anda.

LAYANAN KONSUMEN DAN SERVIS

Sebelum menghubungi Pusat Servis, persiapkan data berikut ini: **Model, PNC, Nomor Seri**. Informasi tersebut dapat ditemukan pada pelat spesifikasi.

Sesuai kebijakan pengembangan produk Electrolux secara berkelanjutan; spesifikasi, warna, dan detail produk dan rincian yang tercantum dalam buku panduan ini dapat diubah tanpa pemberitahuan sebelumnya.

คำแนะนำการใช้งาน

ภาพประกอบต่างๆในคู่มือการใช้ อาจมีความแตกต่างจากสินค้าจริง ทั้งนี้เพื่อความเข้าใจง่ายในการอธิบายวิธีการใช้งาน
อ่านคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดก่อนเริ่มต้นการใช้งาน
โปรดเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงต่อไป

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- เครื่องปิ้งนี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัส หรือทางจิต รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะอยู่ภายใต้การดูแลหรือการแนะนำการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าโดย ผู้ที่รับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น
- เก็บเครื่องปิ้งและสายไฟให้พ้นมือเด็ก ผู้ใหญ่ควรดูแลไม่ให้เด็กเล่นเครื่องปิ้งนี้
- อย่าปล่อยให้เด็กทำความสะอาดและซ่อมบำรุงเครื่องปิ้งด้วยตนเองโดยไม่อยู่ในความดูแลของผู้ใหญ่
- เครื่องปิ้งต้องต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟที่มีแรงดันไฟฟ้าและความถี่สอดคล้องกับค่าที่ระบุบนป้ายแสดงข้อมูลทางเทคนิค เท่านั้น
- ห้ามใช้หรือจับเครื่องปิ้งถ้า
 - สายไฟชำรุด หรือ
 - ตัวเครื่องชำรุด
- หากเครื่องปิ้งหรือสายไฟชำรุด ต้องให้อิเลคโตรลิกซ์หรือตัวแทนด้านการซ่อมบำรุงของบริษัทเป็นผู้เปลี่ยนชิ้นส่วน ทั้งนี้ เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ห้ามจุ่มเครื่องปิ้ง สายไฟหรือปลั๊กไฟลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ
- อย่าพยายามลัดการทำงานของระบบอินเทอร์ล็อกนรภัยซึ่งจ่ายกระแสไฟฟ้าให้เครื่องปิ้ง
- ห้ามใช้งานหรือวางเครื่องปิ้งใกล้กับขอบโต๊ะหรือขอบเคาน์เตอร์ ใกล้กับไอร้อน เตาไฟ เตาไฟฟ้าหรือเตาอบที่ร้อนอยู่
- วางเครื่องปิ้งบนพื้นราบและแห้งเสมอ
- ปิดสวิตช์เครื่องปิ้งและถอดปลั๊กเครื่องปิ้งทุกครั้งที่ไม่ใช้งาน รวมทั้งก่อนการเปลี่ยนชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริม การทำความสะอาดหรือการซ่อมบำรุง
- ไขมิดและชิ้นส่วนสำหรับปิ้งแหลมคมมาก อาจทำให้ได้รับบาดเจ็บได้ ใช้ความระมัดระวังในขณะที่เปลี่ยนอุปกรณ์เสริม หลังการใช้งานและในระหว่างทำความสะอาดและบำรุงรักษา
- ห้ามใช้มือหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวใดๆ ไปสัมผัสกับไขมิดหรือชิ้นส่วนสำหรับปิ้ง ในขณะที่เครื่องปิ้งยังเสียบปลั๊กอยู่ และ/หรือระหว่างการใช้งาน
- ห้ามพยายามถอดชุดไขมิดออกจากเครื่องปิ้ง
- ห้ามสอดมือหรือเครื่องใช้ในครัวลงไปขณะเครื่องปิ้งกำลังทำงาน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากการได้รับบาดเจ็บรุนแรงหรือ เกิดความเสียหายต่อเครื่องปิ้ง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดเครื่องปิ้งแล้ว ก่อนที่จะถอดกระบอกร้อนออกจากตัวเรือนมอเตอร์
- ห้ามใช้งานเครื่องปิ้งโดย ไม่มีอาหารหรือของเหลวอยู่ในกระบอกร้อน
- ห้ามใช้งานเครื่องปิ้งโดย ไม่มีฝาปิด
- ห้ามใช้งานเครื่องปิ้งต่อเนื่องนานกว่า 1 นาทีในขณะที่ใช้งานหนัก และหลังจากใช้งานหนักมา 1 นาที ควรปล่อยให้เครื่องปิ้งเย็นลงอย่างน้อย 10 นาทีก่อนเริ่มทำงานอีกครั้ง
- เครื่องปิ้ง ไม่สามารถใช้ ปั่นของแข็งหรือบดของแข็งและแข็งได้ เช่น เมล็ดพืชเปลือกแข็ง ลูกกวาด มิฉะนั้นอาจทำให้ไขมิดที่อืด
- ใช้ความระมัดระวังในการเทของเหลวร้อนลงในเครื่องปิ้ง เพราะของเหลวอาจจะเด็นออกจากเครื่องเนื่องจากไอน้ำที่เกิดขึ้นอย่างฉับพลัน
- ห้ามใส่ของเหลวที่มีความร้อนสูง (สูงสุด 90°C)
- ห้ามใส่ของที่ต้องการปิ้งเกินขีดสูงสุดที่ระบุไว้บนเครื่องปิ้ง
- ห้ามใช้เครื่องปิ้งในการผสมสี เพราะอาจเกิดอันตราย ทำให้เครื่องระเบิดได้

- อย่าให้สายไฟสัมผัสกับพื้นผิวที่ร้อน หรือปล่อยให้สายไฟห้อยจากขอบโต๊ะหรือเคาน์เตอร์
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยบริษัทผู้ผลิตรายอื่นที่ไม่ได้แนะนำหรือจำหน่ายโดยอิเล็กทรอนิกส์ เพราะอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงทำให้อายุการใช้งานได้รับบาดเจ็บ
- ห้ามใช้เครื่องปั่นในวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่ได้กำหนดไว้ในคู่มือ
- เครื่องปั่นนี้สำหรับใช้งานในร่มเท่านั้น
- เครื่องปั่นนี้ออกแบบมาเพื่อการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น อิเล็กทรอนิกส์จะไม่รับประกันความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

ส่วนประกอบ

- | | | |
|-----------------------------------|----------------------|-------------------|
| A. ฝาปิดหม้อสำหรับต้ม พร้อมมือจับ | G. ขวดใบเล็ก/โถบด* | M. ใบมีดลับ |
| B. ขวดผสมอาหาร | H. ชุดใบมีดบด* | N. โถสับ* |
| C. ชุดใบมีดผสม | I. แท่งทำความเย็น | |
| D. แป้นเลือกความเร็ว | J. ฝาแท่งทำความเย็น | |
| E. ฐานเครื่องผสม | K. ฐานเครื่องสับ* | |
| F. สายไฟ | L. ก้านฐานเครื่องสับ | * บางรุ่นเท่านั้น |

เริ่มต้นใช้งาน (* บางรุ่นเท่านั้น)

- ก่อนใช้งานครั้งแรก:** ล้างเครื่องผสมอาหารตามคำแนะนำในหัวข้อ "การทำความสะอาดและการดูแลรักษา" จากนั้นเติมน้ำส่วนผสมลงในขวด
คำเตือน! ห้ามเติมน้ำผสมมากเกินไปกว่าปริมาณที่กำหนด: 600 มล. สำหรับขวดผสมอาหาร (B) และ 300 มล. สำหรับขวดใบเล็ก/โถบด (G*) ห้ามใช้ขวดแบ่ง บดมันฝรั่ง บดเนื้อ ฯลฯ
- เติมน้ำผสมลงในขวด** ติดตั้งชุดใบมีดผสม (C) เข้ากับปากขวด โดยหมุนตามเข็มนาฬิกา
คำเตือน! ใบมีดและส่วนประกอบด้านในคมมาก!
- วางฐานเครื่องผสมบนพื้นราบ** แล้วเสียบปลั๊ก
- คว่ำขวดลง** จากนั้นดันขวดเข้ากับฐานเครื่องผสม (E) และหมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อล็อกให้เข้าที่
หมายเหตุ: หลังจากล็อกเข้าที่แล้ว เครื่องหมาย ▼ บนชุดใบมีดผสมจะขนานกับเครื่องหมาย 0 ที่อยู่บนฐานเครื่องผสม
คำเตือน! เพื่อลดความเสี่ยงในการบาดเจ็บ ห้ามวางชุดใบมีดลงบนฐานโดยไม่ได้ติดตั้งเข้ากับขวดอย่างถูกต้อง
- หมุนแป้นเลือกความเร็ว (D) ไปที่เลข 1 หรือ 2 ขึ้นอยู่กับ สูตรอาหาร/ความชอบ** หมุนแป้นเลือกความเร็วไปยัง "PULSE" หากต้องการผสมเป็นช่วงสั้น ๆ
คำเตือน! หากมอเตอร์ดับกลางคัน ให้ปิดเครื่องผสมทันที จากนั้นถอดปลั๊กออก แล้วปล่อยให้เย็นอย่างน้อย 10 นาที
- เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว:** หมุนแป้นเลือกความเร็วไปที่ตำแหน่ง "OFF" เพื่อหยุดการผสมอาหาร ตรวจสอบดูให้แน่ใจว่ามอเตอร์หยุดการทำงานสนิทแล้ว จากนั้นถอดขวดออกโดยการกดขดลง แล้วหมุนขวดทวนเข็มนาฬิกา ถอดขวดออกจากฐานเครื่องผสม แล้ววางขวดขึ้น ถอดชุดใบมีดออก แล้วปิดฝาสำหรับต้ม (A) ลงไปแทน

การใช้แท่งทำความเย็น (* บางรุ่นเท่านั้น)

- แท่งทำความเย็นจะทำความเย็นและรักษาอุณหภูมิของเครื่องดื่มที่เตรียมเสร็จใหม่ ๆ
- เปิดฝา (J) แท่งทำความเย็น (I) แล้วเติมน้ำก๊อกลงไปจนระดับน้ำถึงเครื่องหมาย MAX** ปิดฝา จากนั้นนำแท่งทำความเย็นไปแช่ในช่องฟรีซจนกว่าน้ำภายในแท่งจะกลายเป็นน้ำแข็ง
 - สอดแท่งทำความเย็นผ่านฝาสำหรับต้มที่มีมือจับ (A) แล้วติดตั้งเข้ากับขวดผสม (B)** แท่งทำความเย็นสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้

คำเตือน! แท่งทำความเย็นไม่สามารถใช้กับขวดใบเล็ก (G*) ได้

การใช้เครื่องบด* (* บางรุ่นเท่านั้น)

- 9 **เติมส่วนผสมลงในขวดใบเล็กโพลบ (G*)** ติดตั้งชุดใบมีดบด (H*) เข้ากับปากขวด โดยหมุนตามเข็มนาฬิกา
คำเตือน! ใบมีดและส่วนประกอบด้านในคมมาก!
- 10 **คว่ำขวดลง** ดันขวดเข้ากับฐานเครื่องผสม (E) และหมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อล็อกให้เข้าที่
หมายเหตุ: หลังจากล็อกเข้าที่แล้ว เครื่องหมาย ▼ บนชุดใบมีดบดจะขนานกับเครื่องหมาย **อ** ที่อยู่บนฐานเครื่องผสม
คำเตือน! เพื่อลดความเสี่ยงในการบาดเจ็บ ห้ามวางชุดใบมีดลงบนฐานโดยไม่ได้ติดตั้งเข้ากับขวดอย่างถูกต้อง

การใช้เครื่องสับ* (* บางรุ่นเท่านั้น)

- 11 **ติดตั้งใบมีดสับ (M*) เข้ากับก้านฐานเครื่องสับ (L*)** โดยกดลงจนกระทั่งใบมีดส่งเสียงคลิกเมื่อล็อกเข้าที่ เติมส่วนผสมลงในโถสับ (N*) ติดตั้งฐานเครื่องสับ (K*) ลงบนโถสับ โดยหมุนตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งโถสับส่งเสียงคลิกเมื่อล็อกเข้าที่
- 12 **คว่ำเครื่องสับลง** ดันเครื่องสับลงไปที่บนฐานเครื่องผสม (E) และหมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อล็อกให้เข้าที่
หมายเหตุ: หลังจากล็อกเข้าที่แล้ว เครื่องหมาย ▼ บนฐานเครื่องสับจะขนานกับเครื่องหมาย **อ** ที่อยู่บนฐานเครื่องผสม
คำเตือน! เพื่อลดความเสี่ยงในการบาดเจ็บ ห้ามวางชุดใบมีดลงบนฐานโดยไม่ได้ติดตั้งเข้ากับโถสับอย่างถูกต้อง

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา* (* บางรุ่นเท่านั้น)

- 13 **ถอดปลั๊กออก** อุปกรณ์เสริมสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้ ยกเว้นชุดใบมีดผสม (C) ชุดใบมีดบด (H*) และฐานใบมีดสับ (K*) จากนั้นฝั่งส่วนประกอบทั้งหมดให้แห้งสนิท
คำเตือน! ใบมีดและส่วนประกอบด้านในคมมาก!
- 14 **เช็ดทำความสะอาดฐานเครื่องผสมด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ**
คำเตือน! ห้ามจุ่มฐานเครื่องผสมลงในน้ำเดือดขาด!
ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือแผ่นขัดแข็งในการทำความสะอาดเครื่อง

สูตรอาหาร

เวลาทำงานสูงสุดเมื่อใส่ส่วนผสมจำนวนมาก	ความจุสูงสุด
1 นาที	600 มล. (ขวดผสมอาหาร) 300 มล. (ขวดใบเล็ก)

ความเร็วในการผสมที่แนะนำ*				
สูตรอาหาร	ส่วนผสม	ปริมาณ	หน่วย	เวลา/ความเร็ว
ผักสดปั่น	แครอท	40	กรัม	10 วินาที x (2-3) ครั้ง ความเร็ว: 2
	มันฝรั่ง	40	กรัม	
	หัวหอมใหญ่	40	กรัม	
	น้ำ	80	มล.	
ผักสับปั่น	หัวหอมใหญ่	25	กรัม	10 วินาที x (2-3) ครั้ง ความเร็ว: 1
	แครอท	50	กรัม	
	มันฝรั่ง	50	กรัม	
	ซูกินี	50	กรัม	
	น้ำ	100	มล.	

ความเร็วในการผสมที่แนะนำ*				
สูตรอาหาร	ส่วนผสม	ปริมาณ	หน่วย	เวลา/ความเร็ว
แก้มังกรและดอกกะหล่ำ	น้ำ	120	มล.	10 วินาที x (4-6) ครั้ง ความเร็ว: 2
	แก้มังกร	¼ - ½	ชิ้น	
	แครอท	¼ - ½	ชิ้น	
	ดอกกะหล่ำ	30	กรัม	
สมูทตี้สับปรืด-แอพริคอต	สับปรืดหั่นแฉ่น	60	กรัม	10 วินาที x (4-6) ครั้ง ความเร็ว: 1
	แอพริคอตแห้ง	10	กรัม	
	โยเกิร์ต	75	กรัม	
สมูทตี้กล้วย	กล้วยสด	240	กรัม	30 วินาที/ความเร็ว: 2
	นม	330	มล.	
	น้ำ	30	มล.	
แอปเปิ้ลและดอกกะหล่ำ	แอปเปิ้ล	¼ - ½	มล.	10 วินาที x (4-6) ครั้ง ความเร็ว: 2
	ดอกกะหล่ำ	30-50	กรัม	
	เลมอน	¼	ชิ้น	
	น้ำ	120	มล.	
วิตามิน	แอปเปิ้ล	40	กรัม	10 วินาที x (4-6) ครั้ง ความเร็ว: 2
	กล้วย	50	กรัม	
	มะละกอ	100	กรัม	
	นม	150	มล.	
เซเลอรี่และมะเขือเทศ	เซเลอรี่	200	กรัม	10 วินาที x (4-6) ครั้ง ความเร็ว: 1
	มะเขือเทศ	½	ชิ้น	
	น้ำ	120	มล.	

ความเร็วในการสับที่แนะนำ*				
สูตรอาหาร	ส่วนผสม	ปริมาณ	หน่วย	เวลา/ความเร็ว
หัวหอมใหญ่สับ	หัวหอมใหญ่	200	กรัม	10 วินาที/ความเร็ว: 2
กุ้งแห้ง		30	กรัม	20 วินาที/ความเร็ว: 1
กระเทียม		60	กรัม	5 วินาที/ความเร็ว: 1
อัลมอนต์สับ	อัลมอนต์	100	กรัม	10 วินาที/ความเร็ว: 2
เนื้อวัวสับ	เนื้อวัว	250	มล.	สูงสุด 20 วินาที/ความเร็ว: 2
พริกแห้ง		30	กรัม	20 วินาที/ความเร็ว: 1
พริกแดงสด		30	กรัม	20 วินาที/ความเร็ว: 1
กำลังไฟฟ้าของเครื่องสับคือ 185 วัตต์				
เพสโด้	ชีสพาร์เมซานขูด	½	ถ้วย	90 วินาที ความเร็ว: 1
	โบโหระพาสด	2	ถ้วย	
	กระเทียม	3	กลีบ	
	เมล็ัดสน	1/3	ถ้วย	
	น้ำมันมะกอก	½	ถ้วย	
	เกลือ			
	พริกไทยดำ			
วิธีทำ 1. ขูดชีสพาร์เมซานด้วยเครื่องสับ 2. เติมน้ำมันมะกอก 1/3 ส่วน จากนั้นผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วค่อย ๆ เติมน้ำมันมะกอกส่วนที่เหลือจนกระทั่งซอสกลายเป็นเนื้อครีม 4. ปรับรสด้วยเกลือและพริกไทย				
* คำแนะนำ: สำหรับผลไม้และผักที่มีความฉ่ำน้ำ แนะนำให้ใช้เครื่องผสมแทนเครื่องสับ หมายเหตุ: ปริมาณสูงสุดสำหรับการสับเนื้อ: 250 มล. และตามที่ระบุไว้บนถ้วย				

ความเร็วในการบดที่แนะนำ*				
สูตรอาหาร	ส่วนผสม	ปริมาณ	หน่วย	เวลา/ความเร็ว
กาแฟ	เมล็ดกาแฟ	20 นาที	กรัม	20-30 วินาที/ความเร็ว: 2
ถั่วเปลือกแข็ง	ถั่วเปลือกแข็ง	100	กรัม	20-30 วินาที/ความเร็ว: 2


* คำแนะนำ: สำหรับผลไม้และผักที่มีความฉ่ำน้ำ แนะนำให้ใช้เครื่องผสมแทนเครื่องสับ

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ไขปัญหา
เปิดเครื่องไม่ได้	ไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่อง ติดตั้งขวดและชุดใบมีดบนฐานเครื่องผสม อย่างไม่ถูกต้อง ระบบล็อกนิรภัยป้องกันไม่ให้เครื่องทำงาน	เสียบปลั๊ก ติดตั้งขวดและ ตามคำแนะนำในหัวข้อ “เริ่มต้นใช้งาน”
มอเตอร์หยุดทำงานระหว่างเตรียมอาหาร	ส่วนผสมชิ้นใหญ่เกินไป	หากมอเตอร์ดับกลางคัน ให้ปิดเครื่องผสมทันที จากนั้นถอดปลั๊กออก แล้วปล่อยทิ้งไว้เย็นอย่างน้อย 10 นาที
	ส่วนผสมไม่เหมาะสม	หั่นผลไม้และผักแข็ง ๆ ทั้งหมดให้เป็นชิ้นขนาดไม่เกิน 1.8 - 2.5 ตารางเซนติเมตร
		ผลิตภัณฑ์ที่นอกแบบมาเพื่อใช้ทำเครื่องดื่ม เติมน้ำผลไม้ ผัก หรือส่วนผสมที่คล้ายคลึงกัน ห้ามใส่เบิงโต มันบด เนื้อสัตว์ หรือส่วนผสมอย่างอื่นที่คล้ายคลึงกัน

หากยังคงมีปัญหาอยู่ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของอีเลคโตรลักซ์

การกำจัดทิ้ง

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์  โดยเก็บอุปกรณ์คืนกล่องบรรจุและทิ้งในจุดที่เก็บรวบรวมเพื่อการรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของเพื่อนร่วมโลก และทำการรีไซเคิลส่วนประกอบทางไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์

ห้ามทิ้งเครื่องที่มีสัญลักษณ์  ร่วมกับขยะในครัวเรือนตามปกติ โดยให้นำไปทิ้ง ณ จุดจัดเก็บที่เหมาะสมหรือติดต่อเจ้าหน้าที่ในพื้นที่

การดูแลและการให้บริการลูกค้า

เมื่อติดต่อฝ่ายบริการ คุณต้องเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ไว้ให้พร้อม: รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง โดยดูข้อมูลเหล่านี้ได้จากแผ่นป้ายระบุ

เนื่องจาก Electrolux มินิโบายที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ส่วนของข้อมูลจำเพาะ สีและรายละเอียดของผลิตภัณฑ์และที่ปรากฏในคู่มือนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

SÁCH HƯỚNG DẪN

Các biểu tượng đồ họa và bản vẽ trong sách hướng dẫn này chỉ nhằm mục đích minh họa và có thể thay đổi theo sản phẩm thực tế.

Đọc kỹ mọi hướng dẫn trước khi sử dụng máy lần đầu.

Giữ lại tài liệu này để tham khảo về sau.

LỜI KHUYÊN VỀ AN TOÀN

- Không cho phép những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm năng lực thể chất, trí tuệ hoặc cảm giác, hay người thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng thiết bị này, trừ khi có sự giám sát hoặc hướng dẫn của người chịu trách nhiệm về vấn đề an toàn của họ.
- Giữ thiết bị và dây điện ngoài tầm tay trẻ em. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch phá thiết bị này.
- Không để trẻ em vệ sinh và bảo trì thiết bị khi không có người giám sát.
- Chỉ được cắm thiết bị vào nguồn điện có điện áp và tần số tuân thủ các thông số kỹ thuật trên biển thông số.
- Tuyệt đối không sử dụng hoặc cầm vào thiết bị nếu
 - dây nguồn bị hỏng hoặc
 - vỏ động cơ bị hỏng.
- Thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng phải được thay bởi Electrolux hoặc đại lý bảo dưỡng của Electrolux để tránh nguy hiểm.
- Không ngâm thiết bị, dây nguồn hoặc phích cắm của thiết bị trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào.
- Không cố gắng bỏ qua hệ thống khóa liên động an toàn cấp nguồn cho thiết bị.
- Không sử dụng hoặc đặt thiết bị gần mép bàn hoặc kệ bếp, nguồn khí nóng, lò sưởi, bếp điện hoặc lò đun nóng.
- Luôn đặt thiết bị trên bề mặt nhẵn, phẳng và khô.
- Luôn ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện nếu không có ai chú ý đến thiết bị và trước khi thay phụ kiện, vệ sinh hoặc bảo trì.
- Lưỡi dao và bộ phận bên trong bình rất sắc. Nguy cơ gây thương tích. Thận trọng khi thay phụ kiện, sau khi sử dụng và trong quá trình vệ sinh cũng như bảo trì.
- Tuyệt đối không được dùng tay hoặc bất kỳ đồ dùng nào để chạm vào lưỡi dao hoặc bất kỳ bộ phận nào trong bình khi thiết bị được cắm điện và/hoặc trong khi hoạt động.
- Không cố gắng tháo bộ lưỡi dao.
- Để tay và các đồ dùng xa máy xay khi máy đang hoạt động để giảm nguy cơ thương tích nặng cho người hoặc làm hỏng máy xay.
- Đảm bảo tắt thiết bị trước khi nhấc bình ra khỏi đế máy.
- Không để thiết bị hoạt động khi không có đồ ăn hoặc nước trong bình.
- Tuyệt đối không để thiết bị hoạt động mà không có nắp.
- Khi xay với khối lượng lớn, không xay liên tục trong thời gian hơn 1 phút. Sau khi xay khối lượng lớn trong thời gian 1 phút, phải để máy xay nguội trong ít nhất 10 phút rồi mới khởi động lại.
- Không sử dụng thiết bị để nghiền đá hoặc xay các vật cứng và khô như hạt, kẹo. Nếu không, lưỡi dao có thể bị cùn.
- Hãy cẩn thận nếu đổ chất lỏng nóng vào thiết bị vì chất lỏng nóng có thể bị đẩy ra khỏi thiết bị do hiện tượng sinh hơi đột ngột.
- Tuyệt đối không được xay chất lỏng đang sôi (tối đa 90°C).
- Không đổ nước quá thể tích tối đa ghi trên thiết bị.

- Không sử dụng thiết bị này để khuấy sơn. Nguy hiểm, có thể gây nổ.
- Không để dây nguồn tiếp xúc với các bề mặt nóng hoặc vắt lên cạnh bàn hoặc kệ bếp.
- Tuyệt đối không sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận của các nhà sản xuất khác mà Electrolux không khuyến nghị hoặc bán vì việc này có thể dẫn đến nguy cơ gây thương tích cho mọi người.
- Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác mục đích sử dụng.
- Chỉ sử dụng thiết bị này trong nhà.
- Thiết bị này chỉ để sử dụng trong gia đình. Electrolux sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm pháp lý nào về hư hỏng có thể xảy ra do sử dụng không đúng cách hoặc sai mục đích.

CÁC BỘ PHẬN

- | | | |
|--|------------------------------|------------------------------------|
| A. Nắp có lỗ uống chống tràn có tay cầm | F. Dây điện | L. Trục bệ đỡ máy băm* |
| B. Bình xay | G. Chai nhỏ/bình xay* | M. Lưỡi băm* |
| C. Bộ lưỡi trộn | H. Bộ lưỡi xay* | N. Bình đựng thực phẩm băm* |
| D. Bộ chỉnh tốc độ | I. Que làm lạnh | |
| E. Bệ đỡ máy trộn | J. Đầu que làm lạnh | |
| | K. Bệ đỡ máy băm* | <i>* Dành riêng cho một số mẫu</i> |

BẮT ĐẦU SỬ DỤNG* (* DÀNH RIÊNG CHO MỘT SỐ MẪU)

- 1 Trước khi sử dụng lần đầu:** Rửa sạch máy trộn theo hướng dẫn trong phần “Rửa Sạch và Bảo Quản”. Đổ đầy các thành phần vào chai.
Cẩn thận! Không vượt quá thể tích đựng tối đa: 600 ml đối với chai đựng hỗn hợp trộn (B) và 300 ml đối với chai nhỏ/bình xay (G*). Không trộn bột nhào, khoai tây nghiền, thịt, v.v.
- 2 Đổ đầy các thành phần vào một trong hai chai.** Vặn chặt bộ lưỡi trộn (C) vào đầu mở của chai bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ.
Cẩn thận! Các lưỡi xay và các bộ phận chèn lắp rất sắc!
- 3 Luôn đặt đế máy (E) trên bề mặt nhẵn, bằng phẳng.** Cắm phích cắm vào ổ cắm.
- 4 Lật ngược chai lại.** Nhấn chai xuống bệ đỡ máy trộn (E) và xoay theo chiều kim đồng hồ để khóa chai lại.
Lưu ý: Khi đã được khóa, biểu tượng ▼ trên bộ lưỡi trộn sẽ thẳng hàng với biểu tượng ⬆️ trên bệ đỡ máy trộn.
Cẩn thận! Để giảm nguy cơ chấn thương, tuyệt đối không đặt bộ lưỡi dao trên đế khi chưa lắp bình đúng cách.
- 5 Xoay bộ chỉnh tốc độ (D) tới mức 1 hoặc 2 theo công thức chế biến/tùy chọn ưu tiên.** Xoay bộ chỉnh tốc độ về chế độ “PULSE” (XUNG) để sử dụng chức năng nhồi.
Cẩn thận! Nếu động cơ bị tắt đột ngột, hãy tắt máy xay sinh tố ngay lập tức, rút phích cắm thiết bị rời để thiết bị nguội trong ít nhất 10 phút.
- 6 Khi các thành phần đã được trộn hoàn toàn:** Xoay bộ chỉnh tốc độ về “OFF” (TẮT) để ngừng trộn. Đảm bảo động cơ đã hoàn toàn ngừng hoạt động rồi mới nhấn chai xuống và xoay theo chiều ngược kim đồng hồ để tháo ra. Lấy chai ra khỏi bệ đỡ máy trộn và lật ngược chai lại. Thay bộ lưỡi trộn bằng nắp có lỗ uống (A).

SỬ DỤNG QUE LÀM NGUỘI (* DÀNH RIÊNG CHO MỘT SỐ MẪU)

Que làm lạnh có chức năng làm lạnh và duy trì nhiệt độ cho đồ trộn tươi ngon của quý vị.

- 7 Vận đầu (J) que làm lạnh (I) ra và đổ đầy nước máy vào cho đến khi đến vạch MAX (TỐI ĐA).** Vận đầu que làm lạnh trở lại và đặt que vào tủ lạnh cho đến khi nước đóng băng.
- 8 Vận que làm lạnh đã bị đóng băng vào nắp có lỗ uống có tay cầm (A).** Gắn nó vào chai đựng hỗn hợp trộn (B). Có thể rửa que làm lạnh trong máy rửa chén.
Cẩn thận! Que làm lạnh không vừa chai nhỏ (G*).

SỬ DỤNG MÁY XAY* (* DÀNH RIÊNG CHO MỘT SỐ MẪU)

- 9 Đổ đầy các thành phần vào chai nhỏ/bình xay (G*).** Vận chặt bộ lưới xay (H*) vào đầu mở của chai bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ.
Cẩn thận! Các lưới xay và các bộ phận chèn lắp rất sắc!
- 10 Lật ngược chai lại.** Nhấn chai vào bộ đỡ máy trộn (E) và xoay theo chiều kim đồng hồ để khóa chai lại.
Lưu ý: Khi đã được khóa, biểu tượng ▼ trên bộ lưới xay sẽ thẳng hàng với biểu tượng ̂ trên bộ đỡ máy trộn.
Cẩn thận! Để giảm nguy cơ bị thương, đừng bao giờ đặt bộ lưới xay lên bộ đỡ chưa lắp chai vào đúng cách.

SỬ DỤNG MÁY BĂM* (* DÀNH RIÊNG CHO MỘT SỐ MẪU)

- 11 Gắn các lưới băm (M*) vào trục bộ đỡ máy băm (L*)** bằng cách nhấn xuống đến khi các lưới băm khớp vào vị trí. Đổ các thành phần đầy vào bình đựng thực phẩm băm (N*). Gắn bộ đỡ máy băm (K*) vào bình đựng thực phẩm băm bằng cách vận theo chiều kim đồng hồ đến khi bình đựng thực phẩm băm khớp vào vị trí.
- 12 Lật ngược máy băm lại.** Nhấn máy băm vào bộ đỡ máy trộn (E) và xoay theo chiều kim đồng hồ để khóa lại.
Lưu ý: Khi đã được khóa, biểu tượng ▼ trên bộ đỡ máy băm sẽ thẳng hàng với biểu tượng ̂ trên bộ đỡ máy trộn.
Cẩn thận! Để giảm nguy cơ bị thương, đừng bao giờ đặt bộ lưới băm lên bộ đỡ chưa lắp bình đựng thực phẩm băm vào đúng cách.

RỬA SẠCH VÀ BẢO QUẢN (* DÀNH RIÊNG CHO MỘT SỐ MẪU)

- 13 Rút phích cắm thiết bị.** Các phụ kiện phải an toàn để rửa dưới máy rửa chén, trừ bộ lưới trộn (C), bộ lưới xay (H*) và bộ đỡ máy băm (K*). Hãy để tất cả các bộ phận khô hoàn toàn.
Cẩn thận! Lưỡi dao và bộ phận bên trong bình rất sắc!
- 14 Rửa sạch bộ đỡ máy trộn bằng một miếng vải ẩm.**
Cẩn thận! Tuyệt đối không nhúng đế máy vào nước!
Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn hoặc miếng tẩy rửa khi vệ sinh thiết bị.

Hãy trải nghiệm sản phẩm Electrolux mới của quý vị!

Cách làm

THỜI GIAN XAY TỐI ĐA VỚI KHỐI LƯỢNG LỚN	DUNG TÍCH TỐI ĐA
1 phút	600 ml (Chai đựng hỗn hợp trộn) 300 ml (Chai nhỏ)

TỐC ĐỘ TRỘN KHUYẾN NGHỊ				
Công thức	Nguyên liệu	Khối lượng	Đơn vị	Thời gian/Tốc độ
Rau củ nghiền	Cà rốt	40	g	10 giây x (2-3) lần Tốc độ: 2
	Khoai tây	40	g	
	Hành	40	g	
	Nước	80	ml	
Rau chín nghiền	Hành	25	g	10 giây trong x (2-3) lần Tốc độ: 1
	Cà rốt	50	g	
	Khoai tây	50	g	
	Bí xanh	50	g	
	Nước	100	ml	
Thanh long và súp lơ	Nước	120	ml	10 giây trong x (4-6) lần Tốc độ: 2
	Thanh long	¼ - ½	Cái	
	Cà rốt	¼ - ½	Cái	
	Súp lơ	30	g	
Sinh tố mơ- dứa	Dứa xắt lát	60	g	10 giây trong x (4-6) lần Tốc độ: 1
	Mơ khô	10	g	
	Sữa chua	75	g	
Sinh Tố Chuối	Chuối tươi	240	g	30 giây/Tốc độ: 2
	Sữa	330	ml	
	Nước	30	ml	
Táo và súp lơ	Táo	¼ - ½	ml	10 giây trong x (4-6) lần Tốc độ: 2
	Súp lơ	30-50	g	
	Chanh	¼	Cái	
	Nước	120	ml	
Vitamin	Táo	40	g	10 giây trong x (4-6) lần Tốc độ: 2
	Chuối	50	g	
	Đu đủ	100	g	
	Sữa	150	ml	
Cần tây và cà chua	Cần tây	200	g	10 giây trong x (4-6) lần Tốc độ: 1
	Cà chua	½	Cái	
	Nước	120	ml	

TỐC ĐỘ BĂM KHUYẾN NGHỊ*				
Công thức	Nguyên liệu	Khối lượng	Đơn vị	Thời gian/Tốc độ
Hành đã băm nhỏ	Hành	200	g	10 giây/Tốc độ: 2
Tôm khô		30	g	20 giây/Tốc độ: 1
Tỏi		60	g	5 giây/Tốc độ: 1
Quả hạnh đã băm nhỏ	Quả hạnh	100	g	10 giây/Tốc độ: 2

Thịt bò băm nhỏ	Thịt bò	250	ml	Tối đa 20 giây/Tốc độ: 2
Ớt khô		30	g	20 giây/Tốc độ: 1
Ớt nhỏ đỏ tươi		30	g	20 giây/Tốc độ: 1

Công suất định mức của máy băm là 185W.

Pesto	Pho mát pacma nghiền nhỏ	½	cốc	90 giây Tốc độ: 1
	Lá húng quế tươi	2	cốc	
	Tỏi	3	Tép tỏi	
	Hạt thông	1/3	cốc	
	Dầu ôliu siêu nguyên chất	½	cốc	
	Muối			
	Hạt tiêu đen			
Phương pháp				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Nghiền nhỏ pho mát pacma trong máy băm. 2. Thêm húng quế, các tép tỏi và hạt thông. Băm và trộn vào pho mát pacma. 3. Thêm 1/3 dầu ôliu và trộn đều. Thêm từ từ phần dầu còn lại vào đến khi kết cấu trở thành dạng kem. 4. Thêm muối và tiêu với số lượng tùy ý. 				

* Khuyến nghị: Trái cây mỏng nước và rau cần được chế biến trong máy trộn thay vì máy băm.

Lưu ý: Dung tích băm thịt bò tối đa: 250ml và được ghi trên cốc.

TỐC ĐỘ XAY KHUYẾN NGHỊ*

Công thức	Nguyên liệu	Khối lượng	Đơn vị	Thời gian/Tốc độ
Cà phê	Hạt cà phê	tối thiểu 20	g	20-30 giây/Tốc độ: 2
Quả hạch	Quả hạch	100	g	20-30 giây/Tốc độ: 2


* Khuyến nghị: Trái cây mỏng nước và rau cần được chế biến trong máy trộn thay vì máy băm.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ


SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ CÓ	GIẢI PHÁP
Không bật được thiết bị.	Bạn chưa kết nối thiết bị với nguồn điện.	Kết nối thiết bị với nguồn điện.
	Lắp bình và bộ lưỡi dao vào để máy trộn không đúng cách. Hệ thống khóa liên động an toàn ngăn máy đóng điện.	Lắp bình theo hướng dẫn trong phần "Bắt đầu".
Động cơ tắt đột ngột khi đang vận hành.		Nếu động cơ chết máy, hãy tắt máy xay sinh tố ngay lập tức, rút phích cắm thiết bị rồi để thiết bị nguội trong ít nhất 10 phút.
	Nguyên liệu quá lớn.	Cắt tất cả trái cây và rau cứng thành các miếng nhỏ hơn hoặc nằm trong khoảng từ 1,8 cm ² đến 2,5 cm ² .
	Nguyên liệu không phù hợp.	Mục đích sử dụng của thiết bị là chế biến thức uống. Cho trái cây, rau hoặc nguyên liệu tương tự. Tuyệt đối không trộn các nguyên liệu như bột, khoai tây nghiền, thịt hoặc nguyên liệu tương tự.

Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với Dịch vụ khách hàng Electrolux.

VỨT BỎ

Tái chế các vật liệu có biểu tượng . Cho bao bì vào các thùng chứa thích hợp để tái chế. Góp phần bảo vệ môi trường và sức khỏe con người và tái chế chất thải từ các thiết bị điện và điện tử.



Không vứt các thiết bị có biểu tượng  chung với rác thải sinh hoạt. Gửi sản phẩm cho cơ sở tái chế tại địa phương của quý vị hoặc liên lạc với văn phòng thành phố của quý vị.

BỘ PHẬN CHĂM SÓC VÀ DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG

Khi liên lạc với Bộ Phận Dịch Vụ, hãy đảm bảo rằng quý vị có sẵn các dữ liệu sau đây: **Model, PNC, Số Sê-ri**. Các thông tin này có thể được tìm thấy trên biển thông số.

Theo chính sách phát triển sản phẩm liên tục của Electrolux; các thông số kỹ thuật, màu sắc, và các chi tiết sản phẩm của chúng tôi và những gì được đề cập trong sổ tay hướng dẫn này có thể thay đổi mà không cần thông báo.

中国

伊莱克斯 (中国) 电器有限公司 上海小家电分公司
中国, 上海, 静安区共和新路1968号 大宁国际广场
8号楼606室
办公电话: +86 21 3178 1000
传真: +86 21 3387 0368
售后服务: +86 9510 5801
网站: www.electrolux.com.cn

台湾

新加坡商伊莱克斯股份有限公司 台湾分公司
22065新北市板桥区縣民大道2段68號9F
免付費客服專線: 0800-888-259
傳真: 886-2-8964-5269
電郵: service@electrolux.com.tw
網站: www.electrolux.com.tw

KOREA

Electrolux Korea limited
9F, Pine Avenue B,
100 Euljiro, Jung-gu, Seoul, Korea 04551
Korea
Tel : +82 2 6020-2200
Fax: +82 2 6020-2271-3
Customer Care Services : +82 1566-1238
Email : homecare.kr@electrolux.com
Website: www.electrolux.co.kr

INDONESIA

PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building
Jl.Abdul Muis No. 34,
Petojo Selatan, Gambir
Jakarta Pusat 10160
Indonesia
Tel: 021 - 50817300
Fax: 021 - 50817399
Customer Care Services: 0804 111 999
SMS: 0812 8088 8863
Email: customercare@electrolux.co.id
Website: www.electrolux.co.id

PHILIPPINES

Electrolux Philippines, Inc.
10th Floor. W5th Avenue Building
5th Avenue Corner 32nd Street
Bonifacio Global City,
Taguig Philippines 1634
Trunkline: +63 2 737 4756
Domestic Toll Free: 1 800 10 845 care 2273
Customer Care Services: +63 2 845 care 2273
Email: wecare@electrolux.com
Website: www.electrolux.com.ph

THAILAND

Electrolux Thailand Co Ltd
Electrolux Building
14th Floor 1910 New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok 10310
Thailand
Tel: +66 2 725 9100
Fax: +66 2 725 9299
Customer Care Services: +66 2 725 9000
Email: customercarethai@electrolux.com
Website: www.electrolux.co.th

VIETNAM

Electrolux Vietnam Ltd
Floor 9th, A&B Tower
76 Le Lai Street
Ben Thanh Ward - District 1
Ho Chi Minh City
Vietnam
Tel: +84 8 3910 5465
Fax: +84 8 3910 5470
Customer Care Services: 1800-58-8899
Email: vncare@electrolux.com
Website: www.electrolux.vn

MALAYSIA

Electrolux Home Appliances Sdn Bhd
Lot C6, No. 28, Jalan 15/22,
Taman Perindustrian Tiong Nam,
40200 Shah Alam, Selangor
Malaysia
Customer Care Services Tel: +60 3 5525 0800
Customer Care Services Fax: +60 3 5524 2521
Email: malaysia.customercare@electrolux.com
Website: www.electrolux.com.my

SINGAPORE

Electrolux SEA Pte Ltd
1 Fusionopolis Place, Galaxis
#07-10 (West Lobby)
Singapore 138522
Customer Care Services: +65 6727 3699
Fax: +65 6727 3611
Email: customer-care.sin@electrolux.com
Website: www.electrolux.com.sg

AUSTRALIA

Electrolux Home Products Pty Ltd
ABN 51 004 762 341
163 O'Riordan Street, Mascot, NSW 2020, Australia
Customer Service Phone: 1300 365 305
Website: www.electrolux.com

NEW ZEALAND

Electrolux Small Appliances
A division of Electrolux (NZ) Limited
3-5 Niall Burgess Road, Mt. Wellington, Auckland,
New Zealand
Phone: (09) 9573 2220
Customer Service Phone: 0508 730 730
Website: www.electrolux.com



Share more of our thinking at www.electrolux.com