



# Electrolux

## Instruction Book

EBR3216/  
EBR3416/  
EBR3416A/  
EBR3526/  
EBR3546/  
EBR3646  
Blender



EN INSTRUCTION BOOK

CNS 说明书

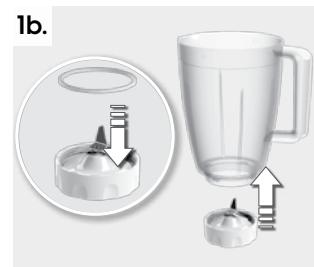
CNT 說明手冊

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.

## COMPONENTS

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| A. Measuring cup               | I. Cord storage device (underside of appliance) |
| B. Lid with filler hole        | J. Anti-slip feet                               |
| C. Spout                       | K. Filter*                                      |
| D. Jug*                        | L. Grinder bowl*                                |
| E. Rubber seal                 | M. Blade assembly, detachable*                  |
| F. Blade assembly, detachable* | N. Spatula                                      |

\* Specifications vary by model

## SAFETY ADVICE

- Remove and safely discard any packaging materials before using the appliance.
- 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 Electrolux or its service agent in order to avoid hazard.  
 Do not immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not use or place the appliance near the 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.
- 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 jug or grinder from the motor base.
- Do not operate the appliance without food or liquid in the jug.
- Never operate the appliance without the lid or grinder cup.
- Do not use the appliance continuously for more than 2 minutes when processing heavy load. After using continuously for 2 minute with heavy loads, the appliance should be left to cool for at least 10 minutes before restarting.
- When using the grinder, do not use the appliance continuously for more than 30 seconds at any one time. After using the grinder for 3 times without interruption, the appliance should be left to cool for at least 60 minutes before restarting.
- The jug cannot be used for blending or grinding hard and dry substances, except for ice cubes. Use the grinder to grind hard and dry substances (Eg. nuts, candy, rice etc..)
- Never process hot liquids with this appliance (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.
- 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.

## GETTING STARTED

1. **Before using the blender for the first time**, make sure all the packaging has been removed before operating the appliance. Wash all parts except for the motor base (G).
  - 1a. For glass jug model: Ensure that the rubber seal (E) is properly placed on the blade assembly (F). Invert the jug (D) to have its base facing upward. Turn the blade assembly over and insert it into the jug base by aligning its slots with the catches on the jug base. Turn the blade assembly anti-clockwise to lock it securely.
  - 1b. For plastic jug model: Attach the blade assembly (M) to the bottom of the jug (D). Fix it firmly by turning it anti-clockwise.
- Caution! The blades are very sharp!**
2. **Place the motor housing on a flat surface.** Ensure the speed selector (H) is set to "OFF" before placing the jug (D) on the motor base (G). Place the jug on the motor base. There are 2 possible positions, handle on the right or on the left. Rotate clockwise until it locks. The blender is designed with a safety locking system. When the arrow on the jug (▼) is aligned with the arrow (▲) on the motor base, the jug is locked in position. The blender will operate only if the jug or the grinder is locked correctly. Put the ingredients in the jug. (Do not exceed the maximum capacity indicated on the jug)  
**Processing hot liquids:** allow hot liquids to cool down until lukewarm before filling the jug. Fill the jug only half full and start processing on low speed.  
**For Glass Jug:** For best result when processing diluted liquids, the maximum processing volume shall be 1.25L.
3. **Close the lid** and insert the measuring cup (A) in the filler hole and lock into position. Do not operate the blender if the lid is not locked in.
4. **Start the blender** by turning the speed selector (H) clockwise. Start at low speed, then progress to a higher speed if required. To use the PULSE function, turn the speed selector to PULSE position and release. For heavy load, please remove half of the contents and process them in 2 batches.
5. Ice crushing: Turn the speed selector (H) to PULSE position and hold for 3-5 seconds several times until you obtain a satisfactory result. You can add more ice through the filler hole while the blender is running. **The PULSE function allows greater control when blending, e.g. when chopping nuts or chocolates, or crushing ice.**
6. To make juice: Insert the filter (K)\* as illustrated. Make sure it fits correctly. Add fruits in the filter\*, close the lid (B) and process as usual. **Caution!** Always remove the seed from stone fruits such as plums, peaches, apricots, avocados before processing them in the blender.

## USING THE GRINDER\*

The grinder\* consists of a grinder bowl (L) and a blade assembly (M). It can be used to chop nuts, dried fruit, bread crumbs, garlic, onions etc.

7. Make sure the unit is unplugged and the speed selector (H) is set to "OFF" before placing the grinder on the motor base (G). Turn the grinder upside down and carefully remove the blade assembly (M) by turning it anti-clockwise. Fill the grinder bowl with the desired ingredients. Do not fill more than half full.
8. Attached the blade assembly (M) to the grinder bowl (L) by turning the blade assembly clockwise.  
**NOTE:** If it is not tightly attached together the blender will not work due to a safety mechanism.
9. Turn the grinder the right way up and lock into place on the motor base (G) by turning clockwise. Plug in the appliance and select the desired speed setting. **Caution!** Do not operate the grinder continuously for more than 30 seconds. For better results, use the PULSE setting.

\* Specifications vary by model

10. When the ingredients have been ground/chopped to the desired consistency, unplug the appliance, and remove the grinder from the appliance. NOTE: Do not remove the grinder bowl directly from the motor base as this will cause the ingredients to spill out and expose the blade assembly.
11. Turn the grinder upside down and carefully remove the blade assembly by turning it anti-clockwise. Remove the ingredients and wash the grinder bowl (L) and blade assembly (M) in soapy water immediately after use.

## CLEANING AND CARE

12. **Quick cleaning:** Pour warm water into the jug (D) up to 750ml, add a few drops of detergent. Replace the lid and operate the blender for a few seconds by turning the speed selector (H) to the PULSE position briefly. Finally, remove the jug and rinse it under running water.
13. **Thorough cleaning:** Switch off the blender and unplug the power cord. Remove the jug (D) from the motor base (G).
  - 13a. **Cleaning the motor base:** Wipe the motor base with a damp cloth. **Never immerse the motor base in water or clean it under running water!**
  - 13b. **Cleaning the jug:** Remove the lid (B) and jug (D). Turn the blade assembly (F) clockwise and remove it by pulling it down. Rinse the blade assembly in water and detergent. **Caution!** Handle carefully, the blades are very sharp!

The lid, jug and measuring cup can be washed in the dishwasher. Be careful when re-assembling the blade assembly. Please see "Getting started" section, no. 1 for instructions on blade assembly.

## TROUBLESHOOTING

Symptom	Cause	Solution
The blender does not start	The components are not fixed properly.	Check if all the components are properly locked into position.
	The speed selector (H) is not on the right position.	Choose the appropriate speed. To use PULSE function, make sure the speed selector (H) is on PULSE position.
	The jug (D) is overfilled.	Reduce the content in the jug (D) so you do not exceed the maximum level.
	The plug is not properly connected to the power outlet.	Check the connection of the plug to the outlet or try another outlet.
	Power outage.	Wait until power outage is over.
	Functional problem.	Contact authorized service center.
	Check the circuit breaker*. When the electric current is over the setting value of the current restorer, it will disconnect immediately. This is a safety feature.	To restart, switch off the blender and unplug the power cord, allow the appliance to cool down, and then press the red salient point. Then put the plug back into the wall socket and switch the appliance on again. (Refer to Fig. 14)
Contents leaks from the lid (B).	The jug (D) is overfilled.	Reduce the content in the jug (D) so you do not exceed the maximum level.
	The lid (B) is not correctly positioned.	Lock the lid (B) correctly on the blender jug (D).
Leak from the base of the blender jug (D).	The rubber seal (E) is not positioned correctly or is missing.	Reposition the rubber seal (E) on the blade assembly (F) and lock it correctly onto the jug (D).
The blade does not turn easily.	Pieces of food too large or too hard.	Reduce the size or quantity of ingredients and add some liquid.

\* Specifications vary by model

**BLENDING QUANTITIES AND PROCESSING TIMES**

Maximum Processing time with heavy load	2 min	Whisking/Whipping quantities and Processing Times			
		Ingredients	Quantity	Time	Speed
		Cream	200-400 g	50-60 sec	1
Note: The temperature of the cream should be between 4 and 8 Degree Celsius.					

Recommended blending speed				
Recipe	Ingredients	Quantity	Time	Speed
Pureeing raw vegetables	Carrots	20-80 g	20-30 sec	3
	Potatoes	20-80 g		
	Onions	20-80 g		
	Water	60-160 g		
Strawberry margaritas (Cocktail)	Tequila	240 ml	≤2 min	3
	Triple sec	60 ml		
	Frozen strawberries	225 g		
	Frozen lemonade concentrate	145 g		
	Ice cubes	150 g		
Fruits smoothie	Fruits in slices	200 g	≤2 min	3
	Ice	50 g		
	Yoghurt/milk	100 g		
Milkshake	Milk	150 - 300 ml	20-30 sec	2
	Vanilla Ice cream	200-400 g		
	Banana	1/4-1/2 pcs		
	Chocolate syrup	30-60 g		
Potato leek soup	Cooked potatoes	150 g	50-60 sec	2
	Cooked leek	150 g		
	Warm water	300 g		
Pancake (Batter)	Wheat flour	150 g	40-50 sec	2
	Salt	1 Pinch		
	Eggs	3 pcs		
	Milk	250 ml		
	Water	140 ml		
	Butter	50 g		

Chopping quantities and Processing Times				
Ingredients	Quantity	Time	Speed	Remarks
Bread crumbs	10-30 g	"ON for 3 sec, OFF for 3 sec Repeat for 3 to 5 times"	PULSE	Coarseness of ingredients may vary. Repeat the steps if necessary until the desired result is achieved.
Almonds	60-120 g			
Pepper	20-100 g			

## 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 office.

## 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。

首次使用本产品前，请仔细阅读所有的使用说明。

保留此说明书以便将来参考。

## 组件图示

- A. 量杯
- B. 杯盖（含进料孔）
- C. 杯口
- D. 搅拌杯\*
- E. 橡胶密封件
- F. 可拆卸式刀盘\*
- G. 底座
- H. 速度调节旋钮

- I. 电缆收纳设备（位于产品下方）
- J. 防滑吸盘式底脚
- K. 滤网\*
- L. 研磨碗\*
- M. 可拆卸式刀盘\*（与组件F类似）
- N. 抹刀

\*具体规格可能因型号而异

## 安全建议

- 在使用本产品前，请拆除并妥善丢弃所有包装材料。
- 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，请看管儿童以防将本产品当作玩具。
- 除非在有人监管的情况下，否则儿童不应清洁或维护本产品。
- 本产品只能连接电压和频率均符合铭牌上规定的电源。
- 切勿使用或者拿起本器具
  - 如果电源线受损
  - 和/或外壳受损
- 如果本产品或电源线受损，必须由 Electrolux 或维修代理进行更换，以免发生危险。
 
-  切勿将电器、电源线或电源插头浸泡在水中或其他液体中。
- 请勿在靠近桌面边缘或操作台边缘的位置，或靠近热气、火炉、电炉或加热的烤炉的位置使用或放置本产品。
- 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、使用后清洁与维护时请务必小心。
- 本产品通电以及工作时，请勿用手或任何工具接触刀片或内嵌件。
- 本产品工作时，请勿将手或其他工具伸入本产品内，以免造成人员伤害或产品损坏的风险。
- 从底座移除搅拌杯或研磨碗之前，确保本产品电源已关闭。
- 请勿在未添加食物或液体进入搅拌杯的情况下运行本产品。
- 请勿在不盖杯盖或未放置研磨碗的情况下运行本产品。
- 处理大量食物时，切勿让本产品持续运作超过2分钟。处理大量食物2分钟后，需冷却本产品至少10分钟后再重新启动。
- 使用研磨机时，请勿单次连续使用超过30秒。连续使用3次后，应至少等待60分钟，让本产品充分冷却。
- 本产品不适用于搅拌或研磨硬质材料或干料，除了冰块。请使用本研磨机研磨坚硬且干燥的物品。（例如：果仁，糖果，米粒等等...）
- 请勿搅拌高温液体（最高 90摄氏度）。
- 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。当心危险，可能引发爆炸。
- 不要让电源线接触到高温表面，不要将电源线挂在桌子或操作台的边缘。
- 请勿使用伊莱克斯（Electrolux）以外的其他制造商制造、推荐或出售的附件或部件，这可能会导致人员受伤。
- 本产品仅供室内使用。
- 本产品仅供家庭使用。因不适当或不正确使用本产品所可能导致的损害，伊莱克斯（Electrolux）不负任何责任。

## 快速入门

- 首次使用搅拌机前，请确保所有包装材料均已移除，方可开始操作本产品。您可清洗除机座 (G) 外的所有零部件。
  - 对于采用玻璃搅拌杯的型号，请将橡胶密封件 (E) 正确放在刀盘 (F) 上。颠倒搅拌杯 (D)，使其底座朝上。翻转刀盘，使其与搅拌杯底座上的槽对齐，并将其插入到搅拌杯底座中。按照逆时针方向旋转刀盘，将其固定。
  - 对于采用塑料搅拌杯的型号，请将刀盘 (M) 装到搅拌杯 (D) 的底部。按照逆时针方向旋转刀盘，将其固定。

### 小心！刀片非常锋利！

- 将电机外壳放在平坦的台面上。在将搅拌杯 (D) 放在机座 (G) 之前，确保速度调节旋钮 (H) 设为“OFF”。将搅拌杯放在机座上。本产品的把手位置可能有两种：左侧或右侧。按照顺时针方向旋转将其固定。每个搅拌机都设有一个安全锁。当搅拌杯上的箭头 (▼) 与机座上的箭头 (▲) 对齐时，搅拌杯锁定就位。本搅拌机只能在搅拌杯或研磨机正确锁定的情况下使用。将食材放入搅拌杯。（请勿超过搅拌杯上标注的最大容量。）**处理高温液体：**在将高温液体倒入搅拌杯之前，请先等待其冷却至温热。将液体注入搅拌杯直至半满后，开始进行低速处理。

**玻璃搅拌杯：**为了达到最好的搅拌效果，建议玻璃壶身的最大盛装容积为1.25公升。

- 盖上杯盖，在滤网孔内插入量杯 (A) 并锁定就位。请勿在杯盖未盖好的情况下操作搅拌机。
- 顺时针旋转速度调节旋钮 (H) 以启动搅拌机。先在低速下启动，然后根据需要升至高速档位。如要使用脉动 (PULSE) 功能，可将速度调节旋钮旋转至脉动 (PULSE) 位置然后放开。

如负载较重，请先将食材减半分2批进行处理。

- 碎冰：**将速度调节旋钮(H)旋转至脉动 (PULSE) 位置，拧住开关持续3-5秒钟，如此反复多次尝试，直至获得令您满意的效果。在搅拌机运行时，您可以通过滤网孔继续加冰块。

**脉动 (PULSE) 功能可实现更佳的搅拌控制，适合用于切碎坚果或巧克力豆，或者碎冰。**

- 制作果汁时：按照图示插入滤网 (K)\*。确认其安装正确。在滤网“内加入水果，盖上杯盖(B)后按照正常步骤处理。注意！对于李子、梨、杏、牛油果等核果，在将其放入搅拌机之前请务必去除果核。

## 使用研磨机\*

本研磨机\*包括研磨碗 (L) 和刀盘 (M)。本产品可用于切碎坚果、干果、面包屑、蒜头、洋葱等。

- 在将研磨机放上机座 (G) 之前，请确认未将电源插头插入插座，并且速度调节旋钮已设为“OFF”。将研磨机颠倒过来，小心地逆时针旋转刀盘，将其拆除。在研磨碗中放入所需的食材。请勿加注超过半满。
- 顺时针旋转刀盘 (M)，将其安装到研磨碗 (L) 上。**注意：**如果二者未牢靠地安装在一起，由于自身的安全机制限制，搅拌机不会启动。
- 将研磨机顺时针旋转至合适的位置，并锁定到机座 (G) 上。插入本产品的电源插头，然后选择所需的速度档位。注意！请勿连续运行研磨机超过30秒。为获得最佳的研磨效果，请使用脉动 (PULSE) 设置。
- 当食材研磨/切碎到所需的均匀度时，拔下电源插头，将研磨机从本产品上移除。**注意：**请勿直接从机座上移除研磨碗，否则会造成食材溢出或接触到刀盘。
- 上下颠倒研磨机，小心地逆时针旋转刀盘，将其拆下。使用之后，立即移除食材，并用肥皂水清洗研磨碗 (L) 和刀盘 (M)。

\*具体规格可能因型号而异

## 清洁和保养

12. **简单清洗：**将至多750ml的温水倒入搅拌杯 (D) 中，然后加入几滴清洁剂。重新盖上杯盖，将速度调节旋钮(H) 旋至脉动 ( PULSE ) 位置片刻，让搅拌机运行几秒钟。最后，取下搅拌杯并用清水冲洗。

13. **彻底清洗：**关闭搅拌机并拔下电源线插头。从机座 (G) 上移除搅拌杯 (D)。

13a. **清洗机座：**用一块湿布擦拭机座。**请勿将机座浸入水中或采用清水进行冲洗。**

13b. **清洗搅拌杯：**移除杯盖 (B) 和搅拌杯 (D)。顺时针旋转刀盘 (F)，向下轻轻一拉将其拆下。用水和清洁剂冲洗刀盘。**注意！刀片极为锋利，请小心操作！**

杯盖、搅拌杯和量杯可放入洗碗机清洗。重新装配刀盘时请谨慎操作。如需了解刀盘装配说明，请参阅第1部分“快速入门”。

## 故障排除

故障	原因	解决方法
搅拌机无法启动。	组件未正确固定。	检查所有组件是否均已正确锁定就位。
	速度调节旋钮 (H) 未处于正确的档位。	检查速度是否适当。如需使用脉动 ( PULSE ) 功能，请确保速度调节旋钮(H)处于脉动 ( PULSE ) 位置。
	搅拌杯 (D) 过满。	适当清空搅拌杯 (D) 里的食材，确保未超过最大刻度标示。
	电源插头未正确插入电源插座。	检查电源插头是否正确接入插座，或换一个插座再试。
	停电。	等待电力恢复。
	功能问题。	与授权维修服务点联系
食材溢出盖子(B)。	检查断路器*。当电流超出电压恢复器的设定值时，本产品的电流连接会马上断开，以确保您的安全。	欲重启，请将本产品电源关上，拔下电源插头，待本产品充分冷却后，按下黑色凸点。之后，将电源插头插入插座，再启动本产品即可。 (参照图表 14)
	搅拌杯 (D) 过满。	适当清空搅拌杯 (D) 里的食材，确保未超过最大刻度标示。
食材从搅拌杯(D)底部流出。	盖子 (B) 未正确盖好。	将搅拌杯 (D) 上的盖子 (B) 正确盖好锁上。
	橡胶密封件 (E) 未正确放置或缺失。	重新调整好刀盘 (F) 上橡胶密封件 (E) 的位置，并将刀盘正确锁定在搅拌杯 (D) 上。
刀片无法轻易转动。	食材过于大块或过于坚硬。	将食材切成小块状，或减少食材数量并加入少许水份。

**搅拌量与搅拌时间**

搅拌大量配料最 多需要	2 分钟	建议搅拌份量及处理时间			
		原料	体积	时间	速度
奶油		200-400 克	50~60 秒	1	

注意：奶油的温度应介于4-8摄氏度之间。

建议的搅拌速度				
食谱	原料	体积	时间	速度
生蔬泥	胡萝卜	20~80克	20~30 秒	3
	土豆	20~80克		
	洋葱	20~80克		
	水	60~160克		
草莓玛格丽特 ( 鸡尾酒 )	龙舌兰酒	240毫升	≤2 分钟	3
	橙皮酒	60毫升		
	速冻草莓	225克		
	速冻浓缩柠檬汁	145克		
	冰块	150克		
水果思慕雪	水果切片	200克	≤2 分钟	3
	冰块	50克		
	酸奶/牛奶	100克		
奶昔	牛奶	150 - 300毫升	20~30 秒	2
	香草冰激凌	200-400克		
	香蕉	1/4-1/2 pcs		
	巧克力糖浆	30-60克		
韭葱土豆汤	土豆	150克	50~60 秒	2
	韭葱	150克		
	水	300克		
薄烤饼 ( 面糊 )	面粉	150克	40~50 秒	2
	食盐	1撮		
	鸡蛋	3个		
	牛奶	250毫升		
	水	140毫升		
	黄油	50克		

建议切碎量及处理时间				
材料	用量	时间	速度	标注
面包屑	10-30克	开启3秒, 关闭3秒 重复3 到 5 次	脉动 ( PULSE )	材料的粗细可能不同。 必要时会重复步驟直到 要求的效果。
杏仁	60-120克			
胡椒	20-100克			

## 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。

## 說明書

手冊內的插圖僅做說明使用，可能與實際產品不同。  
首次使用本產品前，請仔細閱讀所有使用說明。  
保留此說明書以備日後參考。

## 組件圖示

- A. 量杯
- B. 杯蓋（含進料孔）
- C. 杯口
- D. 攪拌杯\*
- E. 橡膠密封條
- F. 可拆卸式刀組\*
- G. 機座
- H. 速度調節旋鈕

- I. 電源線收納設備（位於產品下方）
- J. 防滑吸盤式底腳
- K. 濾網\*
- L. 研磨杯\*
- M. 可拆卸式刀組\*（與組件F類似）
- N. 刮刀

\*具體規格可能因型號而異

## 安全建議

- 在使用本產品前，請拆除並妥善丟棄所有包裝材料。
- 本產品不可由肢體傷殘、感官或精神障礙以及缺乏相關經驗和知識的人員（包括兒童）使用，除非有負責其安全的人員對其進行看管或指導。
- 將本產品及其電源線放在兒童拿不到的地方。應對兒童加以看管，請看管兒童確保不會將本產品當作玩具。
- 除非在有人監督的情況下，否則兒童不應使用或清潔本產品。
- 本產品只能連接電壓和頻率均符合額定規格的電源供應器。
- 若發生以下狀況切勿使用或者拿起本產品：
  - 電源線受損
  - 外殼受損
- 如果本產品或電源線受損，則應由伊萊克斯（Electrolux）或與經銷商聯絡協助更換，以免發生危險。  
切勿將電器、電源線或電源插頭浸泡在水中或其他液體中。
- 請勿在靠近桌面邊緣或檯面邊緣的位置使用或放置本機，請勿靠近熱氣、爐灶、電爐或加熱的烤爐的位置使用或放置本產品。
- 務必將本產品放置在一個平坦且平穩的乾燥檯面上。
- 本產品在無人看管時，或在更換附件、清潔或保養前，務必關閉本產品開關並中斷其電源。
- 刀片與刀組非常鋒利。小心割傷。更換附件、使用後清潔與保養時請務必小心。
- 本產品插上電源以及操作時，請勿用手或任何工具接觸刀片或刀組。
- 本產品操作時，請勿將手或其他器具伸入本產品內，以免造成人員傷害或產品損壞的風險。
- 從機座移除攪拌杯或研磨杯之前，確保本產品電源已關閉。
- 請勿在未添加食物或液體進入攪拌杯的情況下運作本產品。
- 請勿在不蓋杯蓋或未放置研磨杯的情況下運作本產品。
- 處理大量食物時，切勿讓本產品持續運作超過2分鐘。處理大量食物2分鐘後，需冷卻本產品至少10分鐘後再重新啟動。
- 使用研磨機時，請勿單次連續使用超過30秒。連續使用3次後，應至少等待60分鐘，讓本產品充分冷卻。
- 本產品攪拌杯除了冰塊外，不適用於攪拌或研磨堅硬質材料或乾料。請使用研磨機附件研磨堅硬且乾燥的物品。（例如：果仁，糖果，米粒等等...）
- 請勿攪拌高溫液體（最高不超過攝氏90度）。
- 不得注入超過本產品上所示的最大容量。
- 請勿使用本產品攪拌油漆。當心危險，可能導致爆炸。
- 不要讓電源線接觸到高溫表面，不要將電源線掛在桌子或操作檯的邊緣。
- 請勿使用非伊萊克斯（Electrolux）原廠零配件，這可能會導致人員受傷。
- 本產品僅供室內使用。
- 本產品僅供家庭使用。因不適當或不正確使用本產品所可能導致的損害，伊萊克斯（Electrolux）不負任何責任。

## 快速入門

1. 首次使用果汁機前，請確保所有包裝材料均已移除，方可開始操作本產品。您可清�除機座 (G) 外的所有零配件。

1a. 對於採用玻璃攪拌杯的型號，請將橡膠密封條 (E) 正確放在刀組 (F) 上。顛倒攪拌杯 (D)，使其底座朝上。翻轉刀組，使其與攪拌杯底座上的槽對齊，並將其插入到攪拌杯底座中。按照逆時針方向旋轉刀組，將其固定。

1b. 對於採用塑膠攪拌杯的型號，請將刀組 (M) 裝到攪拌杯 (D) 的底部。按照逆時針方向旋轉刀組，將其固定。

### 小心！刀片非常鋒利！

2. 將電機外殼放在平坦的檯面上。確保速度調節旋鈕 (H) 設為“OFF”後，再將攪拌杯 (D) 放在機座 (G) 上。本產品的把手位置有兩種：左側或右側。按照順時針方向旋轉將其固定。每個果汁機都設有安全鎖功能。當攪拌杯上的箭頭 (▼) 與機座上的箭頭 (▲) 對齊時，攪拌杯鎖定就位。本果汁機只能在攪拌杯或研磨機正確鎖定的情況下使用。將食材放入攪拌杯。（請勿超過攪拌杯上標注的最大容量。）

**處理高溫液體：**在將高溫液體倒入攪拌杯之前，請先等待其冷卻至溫熱。將液體注入攪拌杯直至半滿後，使用低速進行處理。

**玻璃攪拌杯：**為了達到最好的攪拌效果，建議玻璃壺身的最大盛裝容量為1.25公升。

3. 蓋上杯蓋，在濾網孔內插入量杯 (A) 並鎖定就位。請勿在杯蓋未蓋好的情況下操作果汁機。

4. 順時針旋轉速度調節旋鈕 (H) 以啟動果汁機。先在低速下啟動，然後根據需要逐漸升至高速檔。若要使用瞬速 (PULSE) 功能，可將速度調節旋鈕旋轉至瞬速 (PULSE) 位置然後放開。

若負載較重狀態下，請先將食材減半分兩批進行處理。

5. 碎冰：將速度調節旋鈕 (H) 旋轉至瞬速 (PULSE) 位置，按著開關持續3-5秒鐘，如此反覆多次，直至獲得令您滿意的攪拌效果。在果汁機運行時，您可以透過量杯孔繼續加冰塊。

使用瞬速 (PULSE) 功能可得到更佳的攪拌效果，適合用於切碎堅果、巧克力或碎冰。

6. **製作果汁時：**按照圖示裝入濾網 (K)\*。確認其安裝正確。在濾網\*內加入水果，蓋上杯蓋 (B) 後按正常步驟操作。注意！針對李子、桃子、梨子、酪梨等核果類，將其放入果汁機之前請務必去除果核。

## 使用研磨機\*

本研磨機\*包括研磨杯 (L) 和刀組 (M)。本產品可用於切碎堅果、乾果、麵包屑、蒜頭、洋蔥等。

7. 將研磨機放上機座 (G) 之前，請確認未將電源插頭插入插座，並且速度調節旋鈕設為“OFF”。將研磨杯顛倒過來，小心地逆時針旋轉刀盤，將其拆除。在研磨杯中放入所需的食材。請勿加注超過半滿。

8. 順時針旋轉刀組 (M)，將其安裝到研磨杯 (L) 上。**注意：**如果二者未穩固地安裝在一起，由於安全機制限制，果汁機將不會啟動。

9. 將研磨機順時針旋轉至合適位置，並鎖定到機座 (G) 上。插入本產品的電源插頭，然後選擇所需的速度檔。**注意！**請勿連續運行研磨機超過30秒。為獲得最佳的研磨效果，請使用瞬速 (PULSE) 設置。

10. 當食材研磨/切碎到所需的均勻度時，拔下電源插頭，將研磨機從本產品上移除。**注意：**請勿直接從機座上移除研磨杯，否則會造成食材溢出或接觸到刀組。

11. 上下顛倒研磨機，小心地逆時針旋轉刀組，將其拆下。使用之後，立即移除食材，並用清潔液清洗研磨杯 (L) 和刀組 (M)。

\*具體規格可能因型號而異

## 清潔和保養

12. 簡單清洗：將至多750ml的溫水倒入攪拌杯 (D) 中，然後加入幾滴清潔劑。重新蓋上杯蓋，將速度調節旋鈕 (H) 旋轉至瞬速 (PULSE) 位置片刻，讓果汁機運行幾秒鐘。最後，取下攪拌杯並用清水沖洗。
13. **徹底清洗**：關閉果汁機並拔下電源線插頭。從機座 (G) 上移除攪拌杯 (D)。
- 13a. **清洗機座**：用一塊濕布擦拭機座。請勿將機座浸入水中或採用清水進行沖洗。
  - 13b. **清洗攪拌杯**：移除杯蓋 (B) 和攪拌杯 (D)。順時針旋轉刀組 (F)，向下輕輕一拉將其拆下。用水和清潔劑沖洗刀組。**注意！刀片極為鋒利，請小心操作！**
- 杯蓋、攪拌杯和量杯可放入洗碗機清洗。重新裝置刀組時請謹慎操作。如需瞭解刀組組裝說明，請參閱第1部分“快速入門”。

## 故障排除

故障	可能原因	解決方法
果汁機無法啟動。	組件未正確固定。	檢查所有組件是否均已正確鎖定就位。
	速度調節旋鈕 (H) 未處於正確的檔位。	檢查速度是否適當。如需使用瞬速 (PULSE) 功能，請確保速度調節旋鈕 (H) 處於瞬速 (PULSE) 位置。
	攪拌杯 (D) 過滿。	清空攪拌杯 (D) 裡的食材，確保未超過最大刻度標示。
	電源插頭未正確插入電源插座。	檢查電源插頭是否正確接入插座，或換一個插座再試。
	停電。	等待電力恢復。
	功能問題。	與伊萊克斯客服中心聯繫
食材溢出杯蓋 (B)。	檢查斷路器*。當電流超出電壓恢復器的設定值時，本產品的電流連接會馬上斷開，以確保您的安全。	欲重新啟動，請將本產品電源關上，拔下電源插頭，待本產品充分冷卻後，按下紅色凸點。之後，將電源插頭插入插座，再啟動本產品即可。(參照圖表 14)
	攪拌杯 (D) 過滿。	清空攪拌杯 (D) 裡的食材，確保未超過最大刻度標示。
食材從攪拌杯 (D) 底部流出。	杯蓋 (B) 未正確蓋好。	將攪拌杯 (D) 上的蓋子 (B) 正確蓋好鎖上。
	橡膠密封條 (E) 未正確放置或遺漏。	重新調整好刀組 (F) 上橡膠密封條 (E) 的位置，並將刀盤正確鎖定在攪拌杯 (D) 上。
刀片無法輕易轉動。	食材過於大塊或過於堅硬。	將食材切成小塊狀，或減少食材數量並加入少許液體。

## 攪拌量與攪拌時間

攪拌大量配料最 多需要	2分鐘	建議攪拌份量及處理時間			
		配料	份量	時間	速度
		鮮奶油	200-400 克	50~60 秒	1
		注意：奶油的溫度應介於攝氏4-8度之間。			

EN  
CNS  
CNT  
  
KR  
ID  
TH  
VN

建議的攪拌速度				
食譜	材料	份量	時間	速度
生蔬菜泥	紅蘿蔔	20~80克	20~30 秒	3
	馬鈴薯	20~80克		
	洋蔥	20~80克	≤2 分鐘	3
	水	60~160克		
草莓 瑪格麗特 ( 雞尾酒 )	龍舌蘭酒	240毫升	≤2 分鐘	3
	橙皮酒	60毫升		
	冷凍草莓	225克		
	冷凍濃縮檸檬汁	145克		
	冰塊	150克		
水果果昔	切片水果	200克	≤2 分鐘	3
	冰塊	50克		
	優格/牛奶	100克		
奶昔	牛奶	150 - 300毫升	20~30 秒	2
	香草冰淇淋	200-400克		
	香蕉	1/4-1/2 支		
	巧克力糖漿	30-60克		
韭薑 馬鈴薯湯	馬鈴薯	150克	50~60 秒	2
	韭薑	150克		
	水	300克		
鬆餅 ( 麵糊 )	全麥麵粉	150克	40~50 秒	2
	鹽	1小撮		
	雞蛋	3個		
	牛奶	250毫升		
	水	140毫升		
	奶油	50克		

建議切碎量及處理時間				
配料	份量	時間	速度	標注
麵包屑	10-30克	開啟3秒, 關閉3秒 重複3 到 5 次	瞬速 ( PULSE )	配料的粗細可能不同。 必要時會重複步驟直到 要求的效果。
杏仁	60-120克			
胡椒	20-100克			

## 棄置

標有  標識的產品均可以回收。您可將產品所有部件放入適當的容器內再回收。為了營造環保永續的生活環境，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**。此類資訊可在機身上產品標籤上找到。

由於Electrolux堅持持續開發產品的政策，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。

## 설명서

본 설명서 내의 이미지는 이해를 돋기 위한 것으로, 실제 제품 이미지와는 다소 상이할 수 있습니다.  
제품을 처음 사용하기 전에 모든 지시 사항을 주의 깊게 읽으십시오.  
나중에 참고할 수 있도록 이 설명서를 보관해 두시기 바랍니다.

## 구성 부품

- A. 계량 컵
- B. 보조 투입구가 있는 뚜껑
- C. 주입구
- D. 용기\*
- E. 고무 씰
- F. 착탈식 칼날 부분\*
- G. 모터 베이스
- H. 속도 조절ダイ얼

- I. 코드 보관 장치 (제품 밑면)
- J. 미끄럼 방지판
- K. 필터\*
- L. 소형 분쇄기 용기\*
- M. 착탈식 칼날 부분\*
- N. 주걱

\* 사양과 구성은 모델에 따라 다릅니다

## 안전 주의 사항

- 제품을 사용하기 전에 모든 포장재를 제거한 다음 안전하게 폐기하십시오.
- 이 제품은 안전에 관하여 책임이 있는 사람이 제품 사용에 관한 감독 또는 지시를 하는 경우를 제외하면 신체, 감각 또는 지적 능력이 낫거나 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 사용할 수 없습니다.
- 기기와 전원 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오. 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 하십시오.
- 어린이가 감독 없이 청소 및 정비를 수행해서는 안됩니다.
- 기기는 전압 및 주파수가 명판의 규격과 일치하는 전원 장치에만 연결할 수 있습니다.
- 다음과 같은 경우에는 절대로 기기를 사용하거나 들어올리지 마십시오
  - 전원 코드가 손상된 경우
  - 하우징이 손상된 경우
- 제품 또는 전원 코드가 손상된 경우 위험 방지를 위해 Electrolux 또는 서비스 대리점을 통해 교체해야 합니다.
-  장치, 전선, 플러그를 물이나 다른 액체에 담그지 마십시오.
- 제품을 탁자 또는 카운터 가장자리, 가스레인지, 스토브, 전기 버너 및 가열된 오븐 근처에 두거나 이러한 곳에서 사용하지 마십시오.
- 항상 제품을 평평하고 안정된 견조한 표면에 놓으십시오.
- 지켜 보는 사람이 없거나 액세서리를 교체하거나 청소 또는 정비를 수행하기 전에는 항상 제품 전원을 끄고 전원공급장치에서 연결을 끊으십시오.
- 칼날과 부속품은 매우 날카롭습니다. 부상 위험이 있습니다. 액세서리를 교체하거나 사용 후, 그리고 청소 및 정비할 때는 주의하십시오.
- 제품이 전원에 연결되어 있을 때 또는 작동 중에 절대로 칼날을 만지지 마시고, 손이나 식기류를 절대 넣지 마십시오.
- 심각한 부상 또는 제품 손상 위험을 줄일 수 있도록 작동 중에는 제품 가까이 손이나 식기를 대지 마십시오.
- 용기 또는 소형 분쇄기를 모터 베이스에서 분리하기 전에 기기가 거저 있는지 확인하십시오.
- 용기에 음식물이나 액체가 없는 상태에서 기기를 작동하지 마십시오.
- 뚜껑이나 소형 분쇄기 용기 없이 절대로 기기를 작동하지 마십시오.
- 많은 양을 조리할 때는 제품을 2분 이상 연속 사용하지 마십시오. 많은 양의 재료를 넣은 상태로 2분 동안 작동 시킨 후에는 제품을 최소 10분간 식힌 후 다시 사용하십시오.
- 소형 분쇄기를 사용하는 경우에는 한 번에 30초 이상 지속적으로 기기를 사용하지 마십시오. 종단 없이 기기를 3회 사용한 후에는 기기를 다시 시작하기 전에 60분 동안 식혀야 합니다.
- 본 제품은 각 얼음을 제외한 단단하고 견조한 재료의 혼합 또는 분쇄에는 사용할 수 없습니다. 소형 분쇄기는 소형분쇄기는 단단하고 견조한 재료를 분쇄하는데 사용하십시오. (예: 호두, 캔디, 쌀 등)
- 너무 뜨거운 액체(최대 90도)를 조리하지 마십시오.
- 제품에 표시된 최대 채움 양을 초과하지 마십시오.
- 본 제품을 사용하여 페인트를 섞지 마십시오. 매우 위험하며, 폭발을 야기할 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.
- 이 기기는 실내 전용입니다.
- 이 제품은 가정용으로만 만들어진 것입니다. Electrolux는 부적절하거나 부정확한 사용으로 인해 발생 가능한 손상에 대해 책임을 지지 않습니다.

## 시작하는 방법

- 블렌더를 맨 처음 사용하기 전:** 제품을 작동하기 전에 모든 포장이 제거되었는지 확인합니다. 모터 베이스(G)를 제외한 모든 부품을 세척합니다.

1a. 유리 용기모델: 고무 씰링(E)이 칼날 어셈블리(F)에 적절하게 놓여 있는지 확인합니다. 용기(D) 밑면이 위를 향하게 하여 용기를 뒤집습니다. 칼날 어셈블리를 뒤집고 캐치와 용기 밑면에 있는 슬롯을 조정하여 용기 밑면에 어셈블리를 집어 넣습니다. 칼날 어셈블리를 시계 반대 방향으로 돌려 고정합니다.

1b. 플라스틱 용기 모델: 칼날 어셈블리(M)를 용기(D)의 밑면에 부착하고 시계 반대 방향으로 돌려 고정합니다.

**주의! 칼날이 매우 날카롭습니다!**

- 모터 베이스를 평평한 표면 위에 놓습니다.** 용기(D)를 모터 베이스(D)에 놓기 전에 속도 조절 다이얼(H)이 "OFF"으로 설정되어 있는지 확인합니다. 용기를 모터 베이스에 놓습니다. 핸들이 오른쪽 또는 왼쪽에 배치되는 두 가지의 위치가 가능합니다. 잠길 때까지 시계 방향으로 돌립니다. 블렌더는 안전 잠금 시스템으로 설계되었습니다. 용기의 회살표(▼)가 모터 베이스의 회살표(▲)와 정렬되면 용기가 제대로 잠긴 것입니다. 블렌더는 용기 또는 소형 분쇄기 용기 제대로 잠겨 있는 경우에만 작동합니다. 용기에 재료를 넣습니다. (용기에 표시된 최대 용량을 초과하지 마십시오.)

**뜨거운 액체에 대한 기기 사용:** 용기를 채우기 전에 뜨거운 액체가 미지근해질 때까지 식힙니다. 용기를 반만 채우고 저속으로 작동을 시작합니다.

**유리 용기 사용 시:** 뜸은 액체의 경우, 최상의 블렌딩 결과를 얻기 위해, 최대 사용 가능 용량은 1.25L입니다.

- 뚜껑을 닫고 보조 투입구에 계량 컵(A)을 삽입한 다음 제자리에 고정시킵니다.** 뚜껑이 고정되지 않은 경우에는 블렌더를 작동시키지 마십시오.

- 블렌더 시작하기** 속도 조절 다이얼(H)을 시계 방향으로 돌립니다. 저속에서 시작한 다음 필요한 경우 더 높은 속도로 진행합니다. 펄스(PULSE) 기능을 사용하려면, 속도 조절 다이얼(H)을 PULSE 위치로 돌린 다음 놓습니다.

재료의 양이 많은 경우에는, 내용물의 반을 제거하고 두 번에 나누어 작업하거나.

- 얼음 분쇄:** 속도 조절 다이얼(H)을 PULSE 위치로 돌린 다음 만족스러운 결과를 얻을 때까지 3 ~ 5초 동안 잡은 상태를 유지합니다. 블렌더가 작동하는 동안 보조 투입구를 통해 더 많은 얼음을 추가할 수 있습니다.  
**펄스(PULSE) 기능을 사용하여, 견과류 분쇄, 초컬릿 분쇄, 얼음 분쇄 등의 블렌딩 작업을 보다 손쉽게 할 수 있습니다.**

- 주스를 만들려면:** 그림과 같이 필터(K)\*를 삽입합니다. 제대로 맞는지 확인합니다. 필터\*에 과일을 추가하고 평소와 같이 뚜껑(B)을 닫습니다. **주의!** 자두, 복숭아, 살구, 아보카도와 같이 씨 있는 과일은 블렌더에서 작동하기 전에 항상 씨를 제거하십시오.

## 소형 분쇄기의 사용

소형 분쇄기는 소형 분쇄기 용기(L)와 착탈식 칼날 부분(M)으로 구성되어 있습니다. 소형 분쇄기는 견과류, 말린 과일, 빵 부스러기, 마늘, 양파 등을 자르는 데 사용할 수 있습니다.

- 소형 분쇄기를 모터 베이스(G)에 놓기 전에, 기기의 전원 플러그가 뽑혀져 있고 속도 조절 다이얼(H)이 "OFF"으로 설정되어 있는지 확인합니다. 소형 분쇄기를 거꾸로 뒤집고 시계 반대 방향으로 돌려 착탈식 칼날 부분(M)을 조심스럽게 제거합니다. 원하는 재료로 소형 분쇄기 용기를 채웁니다. 절반 이상 채우지 마십시오.

- 착탈식 칼날 부분(M)을 시계 방향으로 돌려 소형 분쇄기 용기(L)에 부착합니다. **주의 사항:** 단단하게 부착되지 않은 경우에는 안전 작동 장치로 인해 블렌더가 작동하지 않습니다.

- 소형 분쇄기를 위쪽으로 돌린 다음 시계 방향으로 돌려 모터 베이스(G)에 제대로 고정합니다. 기기의 플러그를 연결하고 원하는 속도 설정을 선택합니다. 주의! 소형 분쇄기를 30초 이상 연속적으로 작동하지 마십시오. 더 나은 결과를 위해 펄스(PULSE) 설정을 사용하십시오.

\* 사양과 구성은 모델에 따라 다릅니다

10. 재료가 원하는 정도로 일관되게 분쇄되면/잘라지면 기기의 플러그를 뽑고 소형 분쇄기를 기기에서 분리합니다. 주의 사항: 재료가 튀고 착탈식 칼날 부분이 노출될 수 있으므로, 소형 분쇄기 용기를 모터 베이스로부터 직접 제거하지 마십시오.
11. 소형 분쇄기를 거꾸로 돌린 다음 착탈식 칼날 부분을 시계 반대 방향으로 돌려 조심스럽게 제거합니다. 사용 직후에 재료를 제거한 다음 소형 분쇄기 용기(L)와 착탈식 칼날 부분(M)을 비눗물로 세척합니다.

## 세척과 관리

12. **빠른 세척:** 용기(D)에 750ml까지 따뜻한 물을 붓고 세제를 몇 방울 떨어뜨립니다. 뚜껑을 장착하고 속도 조절 다이얼(H)을 PULSE 위치로 돌려 몇 초 동안 블렌더를 작동합니다. 마지막으로, 용기를 분리하여 흐르는 물에 헹굽니다.

13. **철저한 청소:** 블렌더의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑습니다. 모터 베이스(G)에서 용기(D)를 분리합니다.

13a. **모터 베이스 청소:** 모터 베이스를 젖은 천으로 닦습니다. **모터 베이스는 절대로 물에 담그거나 흐르는 물에서 세척하지 마십시오!**

13b. **용기 청소:** 뚜껑(B)과 용기(D)를 제거합니다. 착탈식 칼날 부분(F)을 시계 반대 방향으로 돌린 다음 아래로 당겨 분리합니다. 착탈식 칼날 부분을 물과 세제가 혼합된 용액으로 헹굽니다. **주의!** 주의해서 취급하십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다!

뚜껑, 용기 및 계량 컵은 식기 세척기에서 세척할 수 있습니다. 착탈식 칼날 부분을 다시 조립할 때에는 주의하십시오. 칼날 조립에 대한 지침은 “시작하기” 섹션 1을 참조하십시오.

## 문제 해결

증상	가능한 원인	해결 방안
블렌더가 작동되지 않습니다.	부품이 절대로 고정되어 있지 않습니다.	모든 부품이 제 위치에 고정되어 있는지 확인합니다.
	속도 조절 다이얼(H)이 올바른 위치에 있지 않습니다.	적절한 속도를 선택합니다. 순간작동 (PULSE) 기능을 사용하려면, 속도 조절 다이얼(H)이 PULSE 위치에 있는지 확인합니다.
	용기(D)가 용량을 초과하여 차워졌습니다.	최대 수준을 초과하지 않도록 용기(D)를 비웁니다.
	플러그가 전원 콘센트에 바르게 연결되어 있지 않습니다.	플러그가 콘센트에 꽂혀 있는지 확인하십시오. 아니면 다른 콘센트에 꽂아보십시오.
	정전.	정전이 해결될 때까지 기다리십시오.
	기능상의 문제.	공인 서비스 센터에 문의하십시오.
뚜껑(B)에서 내용물이 샅�니다.	회로 차단기를 확인합니다*. 전류가 전류 재생 장치의 설정 값을 초과하면 전원이 바로 차단됩니다. 이것은 안전 기능입니다.	다시 시작을 하려면, 블렌더의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑은 다음 기기를 식힌 후 검은색 점을 누릅니다. 그런 다음 블렌더의 전원 콘센트에 다시 꽂고 기기의 전원을 다시 켭니다. (그림14 참조)
	용기(D)가 용량을 초과하여 차워졌습니다.	최대 수준을 초과하지 않도록 용기(D)를 비웁니다.
블렌더 용기(D)에서 내용물이 샅니다.	뚜껑(B)이 올바른 위치에 있지 않습니다.	뚜껑(B)을 블렌더 용기(D)의 올바른 위치에 잡습니다.
	고무 씰링(E)이 올바른 위치에 있지 않거나 없습니다.	고무 씰링(E)을 착탈식 칼날 부분(F)에 다시 장착하고 용기(D)에 올바르게 고정합니다.
	칼날이 쉽게 회전하지 않습니다.	재료의 크기나 양을 줄이고 액체를 추가합니다.

## 블렌딩 분량 및 작동 시간

고부하 작동 시 최대 작동 시간	2 분	거품내기 분량 및 작동 시간			
재료	분량	시간	속도	주의 사항: 크림의 온도는 섭씨 4 ~ 8°C 사이여야 합니다.	
크림	200-400 g	50~60초	1		

## 권장 블렌딩 속도

레서피	재료	분량	시간	속도
생야채 푸레	당근	20~80 g	20~30 초	3
	감자	20~80 g		
	양파	20~80 g		
	물	60~160 g		
딸기 마르가리타 (칵테일)	테킬라	240 ml	≤2 분	3
	트리플섹	60 ml		
	냉동 딸기	225 g		
	냉동 레모네이드 농축액	145 g		
	조각 얼음	150 g		
과일 스무디	파일 조각	200 g	≤2 분	3
	얼음	50 g		
	요구르트/우유	100 g		
밀크쉐이크	우유	150 - 300 ml	20~30 초	2
	바닐라 아이스크림	200-400 g		
	바나나	1/4-1/2 pcs		
	초콜릿 시럽	30-60 g		
감자 리크 스프	감자	150 g	50~60 초	2
	리크	150 g		
	물	300 g		
팬케이크 (반죽)	밀가루	150 g	40~50 초	2
	소금	1 Pinch		
	달걀	3 개		
	우유	250 ml		
	물	140 ml		
	버터	50 g		

## 분쇄 분량 및 작동 시간

레서피	분량	시간	속도	비고
빵 부스러기	10-30 g	3초 커짐, 3초 꺼짐, 3~5회 반복	순간작동 (PULSE)	재료의 곱기는 다양할 수 있습니다. 필요할 경 우, 원하는 결과를 얻을 때까지 단계를 반복하 십시오.
아몬드	60-120 g			
후추	20-100 g			

## 폐기 처분



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



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 명판에서 볼 수 있습니다.

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

EN

CNS

CNT

KR

ID

TH

VN

## BUKU PETUNJUK

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.

## KOMPONEN

- A. Gelas ukur
- B. Tutup dengan lubang tuang
- C. Corong
- D. Gelas\*
- E. Karet perapat
- F. Pisau, dapat dilepas\*
- G. Dudukan motor
- H. Tombol pilihan kecepatan

- I. Wadah kabel (di bagian bawah perabot)
- J. Kaki penyungkup antiselip
- K. Filter\*
- L. Mangkuk penggiling \*
- M. Pisau, dapat dilepas\*
- N. Pengaduk

\* Spesifikasi mungkin berbeda-beda tergantung model

## SARAN UNTUK KESELAMATAN

- Lepas dan buang dengan aman semua bahan pembungkus sebelum menggunakan perabot
- Perabot 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 perabot ini oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Jauhkan perabot dan kabel dari jangkauan anak-anak. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan perabot ini.
- Pembersihan dan perawatan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali jika mereka diawasi.
- Perabot ini hanya boleh dihubungkan ke catu daya yang tegangan dan frekuensinya sesuai dengan spesifikasi pada pelat ratingnya.
- Jangan sekali-kali menggunakan atau mengangkat perabot jika
  - kabel rusak, atau
  - rumah motor rusak.
- Jika perabot atau kabel rusak, penggantiannya harus dilakukan oleh Electrolux atau agen servisnya untuk menghindari bahaya.
-  Jangan merendam perabot, steker atau kabelnya di dalam air atau cairan apapun.
- Jangan menggunakan atau menempatkan perabot di dekat pinggir meja atau konter, di dekat kompor gas, kompor minyak, kompor listrik, atau oven yang panas.
- Selalu tempatkan perabot di atas permukaan yang datar, rata, dan kering.
- Selalu matikan dan lepaskan perabot dari sumber listrik jika ditinggalkan tanpa pengawasan dan sebelum mengganti aksesoris, membersihkan, atau merawatnya.
- Pisau dan sisipan sangat tajam. Bahaya cedera. Pengguna harus berhati-hati ketika mengganti aksesoris, setelah menggunakan, dan selama membersihkan dan merawat perabot.
- Jangan sekali-kali menyentuh pisau atau sisipan dengan tangan atau alat apa pun selagi blender ditancapkan dan/atau selama mengoperasikannya.
- Jauhkan tangan dan perkakas dari perabot selama digunakan untuk menghindari risiko cedera parah pada orang atau kerusakan pada perabot.
- Pastikan bahwa perabot sudah dimatikan sebelum melepaskan gelas atau penggiling dari dudukan motor.
- Jangan mengoperasikan perabot ini tanpa makanan atau cairan di dalam gelas.
- Jangan sekali-kali mengoperasikan blender tanpa memasang tutup atau mangkuk penggiling.
- Jangan gunakan perabot secara terus-menerus selama lebih dari 2 menit ketika mengolah muatan banyak. Setelah menggunakan selama 2 menit dengan muatan banyak, perabot harus dibiarkan mendingin selama setidaknya 10 menit sebelum dijalankan kembali.
- Ketika menggunakan penggiling, jangan gunakan perabot terus-menerus selama lebih dari 30 detik. Setelah 3 kali menggunakan penggiling secara terus-menerus, perabot harus dibiarkan mendingin selama minimal 60 menit sebelum dijalankan kembali.
- Perabot ini tidak dapat digunakan untuk memblendir atau menggiling bahan yang keras dan kering, kecuali es batu. Gunakan penggiling untuk menghancurkan bahan makanan yang keras dan kering. (Misalnya kacang, permen, beras dsb.)
- Jangan sekali-kali menuang cairan panas ke dalam perabot (maks 90°C).

- Jangan melebihi volume pengisian maksimum seperti yang tertera pada perabot
- Jangan gunakan blender ini untuk mengaduk cat. Bahaya, dapat mengakibatkan ledakan.
- Jangan biarkan kabel bersentuhan dengan permukaan panas atau tergantung di tepi meja atau konter.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesorai atau komponen yang dibuat oleh produsen lain yang tidak disarankan atau dijual oleh Electrolux karena dapat menimbulkan risiko cedera.
- Perabot ini hanya untuk penggunaan dalam ruangan.
- Perabot 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.

## PENGGUNAAN

1. **Sebelum blender digunakan untuk pertama kalinya**, lepas dan buang bahan pembungkus sebelum mengoperasikannya. Cuciilah semua komponen kecuali dudukan motor (G).

1a. Untuk model gelas kaca: Pastikan perapat karet (E) sudah terpasang erat pada pisau (F). Balikkan gelas (D) sehingga bagian alasnya berada di atas. Balikkan posisi pisau dan sejajarkan dengan slot dudukannya pada alas gelas. Putar pisau ke arah kiri untuk mengencangkannya.

1b. Untuk model gelas plastik: Pasang pisau (M) pada dudukannya di bagian alas gelas (D). Kencangkan dengan cara memutarinya ke arah kiri.

**Awas! Mata pisau sangat tajam!**

2. **Letakkan blender pada permukaan yang datar**. Pastikan tombol pilihan kecepatan (H) disetel ke angka "OFF" sebelum memasang gelas (D) pada dudukan motor (G). Pasang gelas ke dudukan motor. Tersedia 2 posisi pemasangan, yaitu pegangan gelas bisa diletakkan di sisi kanan atau kiri. Putar gelas ke kanan hingga terkunci. Blender ini didesain dengan sistem kunci pengaman. Jika tanda panah pada gelas (▼) sejajar dengan tanda panah (▲) pada dudukan motor, artinya posisi gelas telah dikunci. Blender hanya dapat dioperasikan jika gelas atau penggiling terkunci dengan benar. Selanjutnya, masukkan bahan makanan ke dalam gelas. (Jangan sampai melebihi kapasitas maksimum yang tertera pada gelas). **Memblander cairan panas**: dinginkan cairan panas terlebih dulu hingga mencapai suhu suam-suam kuku sebelum dimasukkan ke dalam gelas. Isi gelas setengahnya dan mulai pengoperasian dengan kecepatan rendah. **Pada model gelas kaca**: Untuk hasil terbaik saat memproses cairan, volume pengolahan maksimum harus sebesar 1.25L.
3. **Pasang tutup** dan pasang gelas ukur (A) pada lubang tuang kemudian kunci dengan rapat. Jangan mengoperasikan blender jika tutup tidak terkunci.

4. **Hidupkan blender** dengan cara memutar tombol pilihan kecepatan (H) ke kanan. Mulailah dengan kecepatan rendah, lalu putar ke kecepatan yang lebih tinggi bila perlu. Untuk menggunakan fungsi PULSE, putar tombol pilihan kecepatan ke posisi PULSE, kemudian lepaskan.

Jika muatan terlalu banyak, bagilah menjadi dua dan lakukan 2 kali pengolahan.

5. **Menghancurkan es**: Putar tombol pilihan kecepatan (H) ke posisi PULSE, operasikan selama 3-5 detik beberapa kali hingga diperoleh hasil yang diinginkan. Es bisa ditambahkan melalui lubang tuang ketika blender sedang dioperasikan.

**Dengan fungsi PULSE Anda dapat mengontrol pengoperasian blender, misalnya ketika menggiling kacang, cokelat, atau menghancurkan es.**

6. Untuk membuat jus: Pasang filter (K)\* seperti pada gambar. Pastikan filter terpasang dengan benar. Masukkan buah-buahan ke dalam filter\*, pasang tutup (B) lalu operasikan blender. **Awas!** Terlebih dulu buang biji yang keras seperti pada buah plum, persik, aprikot, atau alpukat sebelum memasukkannya ke blender.

## MENGGUNAKAN PENGGILING

Penggiling terdiri atas mangkuk gilingan (L) dan pisau (M). Penggiling dapat digunakan untuk menghaluskan kacang, buah kering, tepung panir, mengiris bawang putih, bawang merah, dsb.

7. Pastikan kabel perabot belum ditancapkan ke sumber listrik dan tombol pilihan kecepatan (H) disetel ke angka "OFF" sebelum memasang penggiling pada dudukan motor (G). Balikkan penggiling dan lepaskan pisau dengan hati-hati (M) dengan cara memutarinya ke arah kiri. Isi mangkuk gilingan dengan bahan makanan yang akan diolah. Jangan diisi lebih dari setengah mangkuk.

8. Pasang pisau (M) ke mangkuk gilingan (L) dengan cara memutarnya ke arah kanan. CATATAN: Dengan mekanisme pengaman, jika pisau tidak terpasang kencang maka blender tidak akan dapat dioperasikan.
9. Putar penggiling ke arah kanan hingga terkunci pada dudukan motor (G). Tancapkan kabel ke sumber listrik dan pilih pengaturan kecepatan yang diinginkan. Awas! Jangan mengoperasikan penggiling terus-menerus selama lebih dari 30 detik. Untuk hasil terbaik, gunakan fungsi PULSE.
10. Setelah bahan makanan selesai digiling/diiris sesuai tekstur yang diinginkan, cabut kabel listrik, dan lepaskan penggiling. CATATAN: Jangan langsung melepas mangkuk gilingan dari dudukan motor karena bahan makanan dapat tumpah dan mata pisau yang tajam dapat membahayakan.
11. Balikkan penggiling dan lepaskan pisau dari mangkuk gilingan dengan cara memutarnya ke kiri perlahan-lahan. Keluarkan bahan makanan yang telah diolah lalu cuci mangkuk gilingan (L) dan pisau (M) dalam air sabun setelah selesai digunakan.

## MEMBERSIHKAN DAN MERAWAT PERABOT

12. **Pembersihan cepat:** Tuang air hangat ke dalam gelas (D) hingga batas 750 ml, tambahkan beberapa tetes deterjen. Pasang tutup dan operasikan blender selama beberapa detik dengan memutar tombol pilihan kecepatan (H) ke fungsi PULSE. Lalu lepaskan gelas dan bilas dengan air mengalir!
13. **Pembersihan menyeluruh:** Matikan blender dan cabut kabel dari sumber listrik. Lepaskan gelas (D) dari dudukan motor (G).
  - 13a. **Membersihkan dudukan motor:** Lap dudukan motor dengan kain basah. **Jangan sekali-kali merendam dudukan motor di dalam air atau membersihkannya dengan air mengalir!**
  - 13b. **Membersihkan gelas:** Buka tutup (B) dan lepaskan gelas (D). Putar pisau (F) ke kanan dan lepaskan dengan cara ditekan. Bersihkan pisau dengan deterjen dan bilas dengan air. **Awas!** Hati-hati, mata pisau sangat tajam! Tutup, gelas dan gelas ukur dapat dibersihkan dengan mesin pencuci piring. Hati-hati ketika memasang pisau. Baca bagian "Penggunaan", no. 1 untuk petunjuk tentang cara memasang pisau.

## PEMECAHAN MASALAH

Gejala	Penyebab	Solusi
Blender tidak dapat dioperasikan.	Komponen tidak terpasang dengan benar.	Periksa apakah semua komponen telah terpasang dengan benar dan terkunci.
	Posisi tombol pilihan kecepatan (H) tidak tepat	Pilih kecepatan yang sesuai. Untuk menggunakan fungsi PULSE, putar tombol pilihan kecepatan (H) ke posisi PULSE.
	Gelas (D) diisi terlalu penuh.	Kurangi volume bahan makanan di dalam gelas (D) agar tidak melebihi kapasitas maksimum.
	Steker tidak ditancapkan dengan benar ke sumber listrik.	Periksa apakah steker sudah dihubungkan dengan benar ke stopkontak atau coba tancapkan ke stopkontak lain.
	Listrik mati.	Tunggu sampai listrik hidup kembali.
	Masalah fungsional.	Segara hubungi pusat servis resmi.
Bahan makanan luber dari tutup (B).	Periksa circuit breaker*. Jika arus listrik melampaui rating, maka arus akan diputus. Ini merupakan fungsi pengaman.	Untuk menghidupkan kembali, matikan blender dan cabut kabel listrik, biarkan perabot dingin, lalu tekan tombol berwarna hitam. Tancapkan steker ke sumber listrik dan hidupkan kembali perabot. (Lihat Gbr. 14)
	Gelas (D) diisi terlalu penuh.	Kurangi volume bahan makanan di dalam gelas (D) agar tidak melebihi kapasitas maksimum.
Bahan makanan bocor dari gelas blender (D).	Tutup (B) tidak dipasang dengan benar.	Pasang tutup (B) pada gelas blender (D) hingga terkunci.
Pisau sulit berputar.	Bahan makanan terlalu banyak atau terlalu liat	Kurangi jumlah bahan makanan yang diolah atau tambahkan sedikit cairan.

\* Spesifikasi mungkin berbeda-beda tergantung model

## JUMLAH BAHAN MAKANAN YANG DIOLAH DAN DURASI WAKTU PEMROSESAN

Durasi pemrosesan maksimum dengan muatan banyak	2 menit	Menguleni/mengocok dan durasi waktu pemrosesan			
		Bahan makanan	Banyaknya	Waktu	Kecepatan
		Krim	200-400 g	50-60 detik	1
		Catatan: Suhu krim harus antara 4 - 80 Celsius.			

Kecepatan yang disarankan				
Resep	Bahan-bahan	Banyaknya	Waktu	Kecepatan
Pure sayuran	Wortel	20-80 g	20-30 detik	3
	Kentang	20-80 g		
	Bawang merah	20-80 g		
	Air	60-160 g		
Margarita stroberi (Koktail)	Tequila	240 ml	≤2 menit	3
	Triple sec	60 ml		
	Stroberi beku	225 g		
	Air lemon beku	145 g		
	Es batu	150 g		
Smoothie buah	Irisan buah	200 g	≤2 menit	3
	Es	50 g		
	Yoghurt/susu	100 g		
Milkshake	Susu	150 - 300 ml	20-30 detik	2
	Es Krim Vanila	200-400 g		
	Pisang	1/4-1/2 buah		
	Sirup coklat	30-60 g		
Sup kentang & daun bawang	Kentang	150 g	50-60 detik	2
	Daun bawang	150 g		
	Air	300 g		
Panekuk (Adonan)	Terigu	150 g	40-50 detik	2
	Garam	1 jumput		
	Telur	3 butir		
	Susu	250 ml		
	Air	140 ml		
	Mentega	50 g		

Menggiling dan durasi waktu pemrosesan				
Bahan makanan	Banyaknya	Waktu	Kecepatan	Keterangan
Tepung panir	10-30 g	HIDUPKAN 3 detik, MATIKAN 3 detik, Ulangi 3 sampai 5 kali	PULSE	Tekstur bahan makanan mungkin berbeda-beda. Bila perlu, ulangi pemrosesan hingga diperoleh tekstur yang diinginkan.
Almon	60-120 g			
Merica	20-100 g			

## 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.*

## คำแนะนำในการใช้งาน

ภาพประกอบต่าง ๆ ในสิ่งมือการใช้งานมีความแตกต่างจากสินค้าจริง ทั้งนี้เพื่อความเข้าใจง่ายในการอธิบายวิธีการใช้งาน ผู้อ่านแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดก่อนใช้งานอุปกรณ์เป็นครั้งแรก

โปรดเก็บศูนย์มือฉบับนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงต่อไป

## ส่วนประกอบ

- A. ตัวยึดตัว
- B. ฝาปิดพร้อมช่องเติมอาหาร
- C. ปากโถ
- D. โถปั๊น\*
- E. ช้อนาง
- F. ชุดใบมีด สามารถถอดได้\*
- G. ฐานแม่เหล็ก
- H. บูรณาการความเร็ว

- I. ที่เก็บสายไฟ (อยู่ใต้ตัวเครื่อง)
- J. ปุ่มกันลื่น
- K. ถังกรอง\*
- L. โถดูดอาหาร\*
- M. ชุดใบมีด สามารถถอดได้\*
- N. ไม้พาย

\*ข้อมูลทางเทคนิคแตกต่างกันไปตามแต่ละรุ่น

## คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- แกะและทิ้งสัดส่วนหินท่ออย่างปลอดภัย ก่อนที่จะใช้งานเครื่องปั๊น
- เครื่องปั๊นไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อให้นำบุคคล (รวมถึงเด็ก) ต่อไปนี้ใช้งานกล่าวคือ บุคคลผู้มีความบกพร่องทาง ร่างกาย ทางประสาทสัมผัสหรือทางจิตตรัตนถึงผู้ที่ขาดประสาทและความรู้ เว้นแต่จะอยู่ภายใต้การดูแลหรือการ แนะนำโดยผู้ที่รับผิดชอบควบคุมปั๊นของบุคคลเหล่านี้
- เก็บเครื่องปั๊นและสายไฟให้พ้นมือเด็ก ผู้ใหญ่ควรดูแลในที่เด็กเล่นเครื่องปั๊น
- เด็กไม่ควรเป็นผู้ที่ทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่อง เว้นแต่จะมีผู้ควบคุมดูแล
- เครื่องปั๊นไฟฟ้าต้องต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟที่มีแรงดันไฟฟ้าและความถี่สอดคล้องกับค่าที่ระบุบนป้ายแสดงข้อมูลทาง เทคโนโลยีทั้งนั้น!
- ห้ามใช้หรือจับเครื่องปั๊น ถ้า
  - สายไฟเสียหาย
  - ตัวเครื่องเสียหาย
- หากเครื่องปั๊นหรือสายไฟชำรุด ต้องส่งให้ศูนย์บริการ Electrolux หรือ ซ่อมบำรุงจัดการเปลี่ยนใหม่เพื่อป้องกัน อันตราย
-  ห้ามจุบปั๊ร์ สายไฟ และปลั๊กในน้ำหรือของเหลวชนิดอื่น ๆ
- ห้ามใช้ชานหรือว่างเครื่องปั๊นใกล้กับขอบโต๊ะขณะใช้งาน หรือใกล้กับไอร้อนเตาไฟ เตาไฟฟ้า หรือเตาอบที่ร้อนอยู่
- วางเครื่องปั๊นบนพื้นราบที่เรียบเสมอกันและแห้ง
- ต้องปิดเครื่องปั๊นและถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้งหากไม่ได้ใช้งานรวมถึงก่อนเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม ทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา
- ใบมีดและชิ้นส่วนสำหรับปั๊นเคลมมาก อาจทำให้ได้รับบาดเจ็บได้ ต้องใช้ความระมัดระวังเมื่อทำการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม หลังจากการใช้งาน รวมถึงระหว่างการทำความสะอาดและบำรุงรักษา
- ห้ามใช้มือหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวด้วย ในสิ่งสักขันในมือหรือชิ้นส่วนสำหรับปั๊น ในขณะที่เครื่องปั๊นยังเสียบปลั๊ก อยู่และ/หรือระหว่างการใช้งาน
- ห้ามสอดมือหรือท้าทายปั๊นไปยังเครื่องปั๊นกำลังทำงาน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บอย่างรุนแรงหรือเกิด ความเสียหายต่อเครื่องปั๊น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตซ์เครื่องปั๊นก่อนที่จะกดโหนนหรือเครื่องบดออกจากตัวเรือนแม่เหล็ก
- อย่าใช้งานเครื่องปั๊นโดยไม่มีอาหารหรือของเหลวอยู่ในโคนปั๊น
- ห้ามใช้ชานเครื่องปั๊นโดยไม่มีฝาปิด หรือฝาปิดเครื่องบด
- ห้ามใช้ชานเครื่องต่อเนื่องนานกว่า 2 นาที เมื่อใช้ชานแห้ง หลังจากใช้งานหนักเป็นเวลา 2 นาที ควรปล่อยให้เครื่องเย็น ลงอย่างน้อย 10 นาที ก่อนรีบEGINทำงานอีกครั้ง
- เมื่อต้องใช้ชานร่วมกับเครื่องดึงติดต่อนานกันเกิน 30 วินาทีในคราวเดียว หลังจากใช้งานเครื่องบดเป็นเวลา 3 นาที โคนไม้พัก ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงอย่างน้อย 60 นาที ก่อนรีบEGINทำงานอีกครั้ง
- โคนปั๊นในส่วนกราดใช้ปั๊นหรือบดของแข็งและแห้งได้ ยกเว้นน้ำแข็งก้อนเล็กๆ หากต้องการบดของแห้งและแข็ง ให้ใช้เครื่อง บดแทน (ชิ้น ถ้วงปลอกแข็ง ลูก gwada ช้าๆ ฯลฯ)
- ห้ามใส่ของเหลวที่มีความร้อนสูง (สูงสุด 90°C)
- ห้ามใส่ของที่ต้องการปั๊กเกินขีดสูงสุดที่ระบุไว้บนเครื่องปั๊น
- ห้ามใช้เครื่องปั๊นในการผสมสี เพราะอาจเกิดอันตราย ทำให้เครื่องรอะเบิดได้

- อย่าให้ส่ายไฟส้มผัสดกันพื้นผิวส่วนที่ร้อนหรือปล่อยให้ส่ายไฟห้อยจากขอบโต๊ะหรือชั้นวาง
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยบริษัทผู้ผลิตรายอื่นที่ไม่ได้แนะนำหรือจ้างนายโดย Electrolux เพราะอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงท่าให้ร่างกายได้รับบาดเจ็บ
- เครื่องปั่นน้ำสำหรับใช้งานภายในอาคารเท่านั้น
- เครื่องปั่นน้ำออกแบบมาตราฐานการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น Electrolux จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากการใช้งานในenneam หรือไม่ถูกต้อง

## เริ่มต้นใช้งาน

- ก่อนใช้งานเครื่องปั่นน้ำเป็นครั้งแรก** ให้แกะสัดส่วนรุ่นที่ตั้งหมุดออกจากจะเปิดใช้งานเครื่องปั่น ล้างส่วนประกอบทั้งหมด ยกเว้นฐานนมอเตอร์ (G)

1a. สำหรับเครื่องปั่นรุ่นโถแก้ว ให้หัวช้อนลงในมีด (F) ให้พอติ จำกันคัว่โอลิงให้ฐานหันเข้าด้านบน หมายชุดในมีดชิ้นแล้วสอดเข้าไปในฐานของโถปั่น (D) โดยจัดแนวของร่องให้เข้ากับฐานของโถปั่น จำกันเขมุกด้วยมือทวนเข็มนาฬิกาเพื่อเลือกให้เข้าที่

1b. สำหรับเครื่องปั่นรุ่นโถพลาสติก ให้ติดตั้งชุดใบมีด (M) เข้ากับกันของโถปั่น (D) ให้แน่นหนาโดยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา

### ข้อควรระวัง! ไม่มีความมาก!

- วางแผนเดื่อเครื่องปั่นน้ำรัน** ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้หมุนปุ่มเลือกความเร็ว (H) ไปที่ตำแหน่ง “OFF” ก่อนวางโถปั่น (D) ลงบนฐานนมอเตอร์ (G) วางโถปั่นลงบนฐานนมอเตอร์ ซึ่งจะไถ่ 2 ตำแหน่งด้วยกัน ให้แกะ มือจับอยู่ทางขวาหรือทางซ้าย หมุนโถปั่นตามเข็มนาฬิกาเข้าที่ เครื่องปั่นพร้อมระบบเลือกให้รักษาไว้ เชือกศูนย์โถปั่น (▼) อยู่ในแนวเดียวกันกับลูกศร (▲) บนฐานนมอเตอร์ และถ่วงโถปั่นให้เข้าที่แล้ว เครื่องปั่นจะทำงานถ้าต่อเมืองไฟบ้านหรือเครื่องบดลูกอ่อนยาสูตรท่องเท่านั้น ใส่ส่วนผสมลงไปในโถ (ห้ามใส่ส่วนผสมเกินขีดสุดถ้าระบุไว้บนโถปั่น)

**การปั่นของเหลวร้อน:** ก่อนเติมของเหลวลงในโถปั่น รอให้ของเหลวคลายความร้อนลงอ่อน จำกันเติมของเหลวลงไปครึ่โถและเริ่มปั่นด้วยความเร็วต่ำ

**สำหรับโถใบแก้ว:** เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในการปั่นส่วนผสมที่เป็นของเหลว ปริมาณส่วนผสมสูงสุดควรอยู่ที่ 1.25 ลิตร

- ปิดฝาและสอดถักดูด** (A) ลงไปในช่องเติมอาหาร แล้วล็อกให้เข้าที่ ห้ามใช้งานเครื่องปั่นหากยังไม่ได้ปิดฝาสนิท

- เริ่มปั่นอาหารด้วยการหมุนปุ่มเลือกความเร็ว (H) ตามเข็มนาฬิกา** เริ่มปั่นอาหารด้วยความเร็วต่ำ จำกันจึงเริ่มความเร็วตามที่จำเป็น ในการใช้งานฟังก์ชัน PULSE ให้หมุนปุ่มเลือกความเร็วไปที่ตำแหน่ง “PULSE” แล้วปล่อย

สำหรับการปั่นอาหารในปริมาณมาก ให้นำอาหารออกจากโถปั่นเครื่องปั่นแล้วแบ่งปั่น 2 ครั้ง

- การบดด้านซ้าย:** หมุนปุ่มเลือกความเร็ว (H) ไปที่ตำแหน่ง PULSE แล้วจับค้างไว้ 3-5 วินาที ทำแบบนี้หลาย ๆ ครั้ง จนกว่าคุณจะได้ผลลัพธ์ที่น่าพอใจ คุณสามารถเติมน้ำแข็งระหว่างที่เครื่องปั่นกำลังทำงานช่องเติมอาหารได้

**ฟังก์ชัน PULSE ช่วยให้คุณควบคุมเครื่องปั่นได้ตื้อเริ่น เช่น เมื่อต้องการสับกุ้งหรือซีอิ๊วแคต หรือบดเนื้อเยื่า**

- การทำน้ำผลไม้: ติดตั้งถังกรอง (K)\* ดังภาพ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าถังกรองล็อกเข้าที่ เติมผลไม้ลงไปในถังกรอง\* จากนั้นปิดฝา (B) และปั่นตามปกติ **ข้อควรระวัง!** สำหรับผลไม้ที่มีเมล็ดแข็ง เช่น ลูกพลัม พิช แอบปริคอต อิวิคาโด ให้ agreemelid ออกก่อนปั่นในเสมอ

## การใช้เครื่องบด

เครื่องบดประกอบด้วยโถบด (L) และชุดใบมีด (M) ซึ่งสามารถใช้สับถัว ผลไม้แห้ง เกลือดขามมีปั่น กระเทียม หัวหอม ฯลฯ ได้

- ถอดปลั๊กและหมุนปุ่มเลือกความเร็ว (H) ไปที่ตำแหน่ง “OFF” ก่อนที่จะติดตั้งเครื่องบดบนฐานนมอเตอร์ (G) คัว่เครื่องบดลงแล้วกดชุดใบมีด (M) ออกด้วยความระมัดระวังด้วยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา เติมส่วนผสมที่ต้องการลงไปในโถบด แต่ระวังไม่ให้กินกาวปาร์มานาเครื่องปั่นของโถ

- ติดตั้งชุดใบมีด (M) เข้ากับโถบด (L) โดยการหมุนชุดใบมีดตามเข็มนาฬิกา **หมายเหตุ:** หากติดตั้งไม่แน่นหนา เครื่องปั่นจะไม่ทำงานเนื่องจากมีกลไกไม่รักษาอยู่

\* ข้อมูลทางเทคนิคแตกต่างกันไปตามแต่ละรุ่น

9. พลิกเครื่องบดข้าวแล้วติดตั้งลงบนฐานมอเตอร์ (G) โดยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา เสียงบล๊อกอุปกรณ์และเลือกความเร็วที่ต้องการ **ชื่อความรู้!** ห้ามใช้งานเครื่องบดต่อเนื่องกันนานกว่า 30 วินาที เพื่อผลลัพธ์ที่ดียิ่งขึ้น ให้ใช้ฟังก์ชัน PULSE
10. เมื่อส่วนผสมถูกบด/สับจนละเอียดตามที่ต้องการแล้ว ให้กดคูล์กของอุปกรณ์ แล้วกดเครื่องบดออกจากตัวอุปกรณ์ หมายเหตุ ห้ามกดโดยอุปกรณ์ที่ไม่สะอาดจะทำให้ส่วนผสมหมักและเป็นการเปลี่ยนชุดใบมีดออกมา
11. ครัวเครื่องบดลงแล้วถอดชุดใบมีดออกด้วยความระมัดระวังด้วยการหมุนเข็มนาฬิกา เทส่วนผสมออกจากเสี้ยวล่างโบด (L) และชุดใบมีด (M) ในน้ำผึ้งน้ำยาล้างจานทันทีหลังจากใช้งานเสร็จ

### การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

12. การทำความสะอาดและซ่อมบำรุง: เทเน่าอุ่นในโกลปืน (D) ไม่เกิน 750 มล. จากนั้นเติมน้ำยาทำความสะอาดลงไปสองสามหยด ปิดฝาและเปิดเครื่องบดเพื่อส่งลมวินาทีโดยหมุนปุ่มเลือกความเร็ว (H) ไปที่ตำแหน่ง PULSE เป็นระยะเวลาสั้น ๆ ๆ ถ้าทาย กดโกลปืนออกมาแล้วล้างด้วยน้ำให้หมด
13. การทำความสะอาดอย่างหมัดจด: ปิดเครื่องบดเพื่อส่วนและถอดคลิ๊กออก จากนั้น กดโกลปืน (D) ออกจากฐานมอเตอร์ (G)
  - 13a. การทำความสะอาดฐานมอเตอร์: ใช้ดูดฐานมอเตอร์ด้วยผ้าชุบน้ำหนา ๆ ห้ามจุ่มฐานมอเตอร์ในน้ำหรือทำความสะอาดด้วยน้ำในห้อง!
  - 13b. การทำความสะอาดโกลปืน: ถอนฝา (B) และโกลปืนออก (D) หมุนชุดใบมีด (F) ตามเข็มนาฬิกาแล้วถอดออกโดยดึงลง ด้านล่าง ล้างชุดใบมีดในน้ำและล้างทำความสะอาด **ชื่อความรู้!** จับใบมีดด้วยความระมัดระวัง เพราะใบมีดคมมาก! สามารถล้างฝาปิด โกลปืน และถ่ายตัวด้วยเครื่องล้างจานได้ การแกะส่วนประกอบของชุดใบมีดควรทำด้วยความระมัดระวัง กรุณาดูค่าแนะนำเกี่ยวกับชุดใบมีดในหัวข้อ „เริ่มต้นใช้งาน“ ข้อที่ 1

### การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
เครื่องบดไม่ทำงาน	ติดตั้งส่วนประกอบไม่เหมาะสม	ตรวจสอบว่าส่วนประกอบทั้งหมดถูกต้อง
	หมุนปุ่มเลือกความเร็ว (H) ไม่ยังตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง	เลือกความเร็วที่เหมาะสม ในการเลือกฟังก์ชัน PULSE จะต้องหมุนปุ่มเลือกความเร็ว (H) ไปที่ตำแหน่ง PULSE
	โกลปืน (D) ลัน	เทส่วนผสมออกจากโกลปืน (D) เพื่อไม่ให้มีภาระส่วนผสมเกินกว่าระดับสูงสุดที่กำหนดไว้
	เสียงบล๊อกกับเตาร้อนไม่สนิท	ตรวจสอบการเสียงบล๊อกกับเตาร้อน หรือลองเสียงบล๊อกกับเตาร้อนอื่น
	ไฟดับ	ตรวจสอบทั่งไฟมา
	ปัญหาดำเนินการทำงาน	ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
	ตรวจสอบอุปกรณ์ตัดวงจร* เมื่อได้กิตติมศักดิ์และไฟเกินกว่าค่าที่กำหนดไว้ของอุปกรณ์พื้นฟูกระและไฟฟ้า อุปกรณ์ตัดวงจรจะทำการตัดวงจรทันที นี้เป็นคุณสมบัตินิรภัยอย่างหนึ่ง	หากการรีสตาร์ท ให้ปิดเครื่องบดเพื่อส่วนและถอดคลิ๊กออก จากนั้นเปลี่ยนเครื่องให้เย็นตัวลงแล้วต่อปุ่มสีตัวจากนั้น เสียงบล๊อกขึ้น เสียงบล๊อกขึ้น เต่าเสียงอีกครั้งแล้วเปิดเครื่องบดเพื่อส่วนและถอดคลิ๊กออก (ดูภาพที่ 14)
ส่วนผสมไม่หลอมออกมายากฝาปิด (B)	โกลปืน (D) ลัน	เทส่วนผสมออกจากโกลปืน (D) เพื่อไม่ให้มีภาระส่วนผสมเกินกว่าระดับสูงสุดที่กำหนดไว้
	ฝาปิด (B) ปิดไม่สนิท	ปิดฝา (B) บนโกลปืน (D) ให้สนิท
มีส่วนผสมรั่วไหลออกมาจากโกลปืน (D)	ช่องยาง (E) อยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง หรือหายไป	ติดตั้งช่องยาง (E) บนชุดใบมีด (F) อีกรอบแล้วล็อกบนโกลปืน (D) ให้เข้ากัน
ไม่มีดหมุนได้	อาหารขี้นในถุงหรือแข็งเกินไป	ลดขนาดหรือปริมาณของส่วนผสม และเติมของเหลวลงไป

## ปริมาณสำหรับผสมอาหารและเวลาในการเตรียมอาหาร

		ปริมาณสำหรับการตีไข่/ตีครีมและเวลาในการเตรียมอาหาร			
		ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลา	ความเร็ว
เวลาเตรียมอาหาร สูงสุด สำหรับอาหารปริมาณ มาก		ครีม	200-400 กรัม	50-60 วินาที	1
หมายเหตุ: อุณหภูมิของครีมควรอยู่ระหว่าง 4 และ 8 องศาเซลเซียส					

### ความเร็วในการผสมอาหารที่แนะนำ

สูตรอาหาร	ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลา	ความเร็ว
การปั่นผักดิบ	แครอท	20-80 กรัม	20-30 วินาที	3
	มันฝรั่ง	20-80 กรัม		
	หัวหอม	20-80 กรัม		
	น้ำ	60-160 กรัม		
สตรอเบอร์รี่มาการิต้า (ค็อกเทล)	เดกีลา	240 มล.	≤2 นาที	3
	ทริเปิลเชค	60 มล.		
	สตรอเบอร์รี่แซ็ปปิ้ง	225 กรัม		
	น้ำเลmonนชิมชิมแซ็ปปิ้ง	145 กรัม		
	น้ำเย็นก้อน	150 กรัม		
สมุนไพรไม้	ผลไม้หั่นบาง ๆ	200 กรัม	≤2 นาที	3
	น้ำแข็ง	50 กรัม		
	โยเกิร์ต/นม	100 มก.		
มิลค์เชค	นม	150 - 300 มล.	20-30 วินาที	2
	ไอศกรีมวานิลลา	200-400 กรัม		
	กลิวย์	1/4-1/2 ผล		
	น้ำซื่อมเชคโก้แลต	30-60 กรัม		
ชูปมันฝรั่งและตัน กระเทียม	มันฝรั่ง	150 กรัม	50-60 วินาที	2
	ตันกระเทียม	150 กรัม		
	น้ำ	300 กรัม		
แพนเค้ก (แบง)	แบงสาลี	150 กรัม	40-50 วินาที	2
	เกลือ	1 หยิบมือ		
	ไข่	3 ฟอง		
	นม	250 มล.		
	น้ำ	140 มล.		
	เนย	50 กรัม		

### ปริมาณสำหรับหั่นและเวลาในการเตรียมอาหาร

ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลา	ความเร็ว	หมายเหตุ
เกล็ดขมิ้นปิ้ง	10-30 กรัม	ปี๊ด 3 วินาที ปี๊ด 3 วินาที ทำแบบนี้ซ้ำกัน 3-5 ครั้ง	PULSE	ความหมายของส่วนผสม อาจจะแตกต่างกัน ถ้า จำเป็น ให้ทำซ้ำนกกว่า ส่วนผสมจะละเอียดตาม ความต้องการ.
อัลมอนด์	60-120 กรัม			
พริกไทย	20-100 กรัม			

## การกำจัดทิ้ง

ใช้คิดลักษณะที่มีสัญลักษณ์  โดยเก็บอุปกรณ์สิ่งของบรรจุและทิ้งในจุดที่เก็บรวบรวมเพื่อการรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อม และสุขภาพของเพื่อนร่วมโลก และทำการรีไซเคิลส่วนประกอบทางไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์

ห้ามทิ้งเครื่องที่มีสัญลักษณ์  รวมกับขยะในครัวเรือนตามปกติ โดยให้นำไปทิ้ง ณ จุดเก็บที่เหมาะสมหรือติดต่อเจ้าหน้าที่ในพื้นที่

## การดูแลและการให้บริการลูกค้า

เมื่อติดต่อฝ่ายบริการ คุณต้องเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ไว้ให้พร้อม: รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง โดยดูข้อมูลเหล่านี้ได้จากแผ่นป้ายระบุ

เนื่องจาก Electrolux มีนโยบายที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่อย่างต่อเนื่อง ส่วนของข้อมูลจำเพาะ สีและรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ และที่ปรารถนาในคราวนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

# 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.

## BỘ PHẬN

- A. Chén đo
- B. Nắp có lỗ nắp
- C. Miệng rót
- D. Bình\*
- E. Vòng bít kín bằng cao su
- F. Lưỡi dao, có thể tháo rời\*
- G. Đế động cơ
- H. Núm chọn tốc độ

- I. Thiết bị giữ dây (bên dưới thiết bị)
- J. Chân để chống trượt
- K. Bộ lọc\*
- L. Bát xay\*
- M. Lưỡi dao, có thể tháo rời\* (tương tự với bộ phận F)
- N. Thia khuấy

\* Thông số kỹ thuật có thể thay đổi theo model

## LỜI KHUYÊN VỀ AN TOÀN

- Tháo và vứt bỏ các vật liệu đóng gói một cách an toàn trước khi sử dụng máy.
- Thiết bị này không nên sử dụng bởi các cá nhân (bao gồm trẻ em) có khuyết tật về thể chất, cảm giác hoặc thần kinh hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Giữ thiết bị và dây điện ngoài tầm tay trẻ em. Phải giám sát trẻ em để đảm bảo chúng không nghịch thiết bị này.
- Không nên để trẻ em vệ sinh và bảo trì máy trừ khi được giám sát.
- Chỉ được cầm thiết bị vào nguồn điện có điện thế và tần số tuân thủ các thông số kỹ thuật trên biển thông số.
- Không bao giờ sử dụng hoặc cầm thiết bị lên nếu
  - dây điện bị hỏng, hoặc
  - vỏ máy bị hỏng.
- Nếu thiết bị hoặc dây nguồn bị hỏng việc thay thế phải do Electrolux hoặc trung tâm bảo hành của Electrolux thực hiện để tránh nguy hiểm.
-  Không nhúng thiết bị, dây nguồn hoặc phích cắm vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác.
- Không sử dụng hoặc đặt máy gần mép bàn hoặc kê bếp, nguồn khí nóng, lò sưởi, bếp điện và lò đun nóng.
- Luôn đặt máy trên bề mặt nhẵn, bằng phẳng và khô ráo.
- Luôn tắt máy và ngắt điện khi không sử dụng và trước khi thay phụ kiện, vệ sinh hoặc bảo trì.
- Lưỡi dao hoặc bộ phận bên trong bình rất sắc. Nguy cơ gây thương tích. Hết sức cẩn thận khi thay phụ kiện, sau khi sử dụng hoặc trong khi vệ sinh và bảo trì máy.
- Tuyệt đối không được để tay hoặc bất kỳ đồ dùng nào chạm vào lưỡi dao hoặc bất kỳ bộ phận nào trong bình khi thiết bị được cầm điện và/hoặc trong khi hoạt động.
- Để tay và các đồ dùng cách xa khỏi máy khi máy đang hoạt động để giảm nguy cơ gây thương tích nặng hoặc làm hỏng máy.
- Đảm bảo rằng thiết bị được tắt trước khi tháo bình hoặc máy xay hoặc khởi động cơ.
- Không vận hành thiết bị mà không có thức ăn hoặc chất lỏng trong bình.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị mà không đầy nắp.
- Không để máy chạy liên tục quá 2 phút khi xay với khối lượng lớn. Sau khi xay khối lượng lớn trong thời gian 2 phút, nên để máy xay nguội trong ít nhất là 10 phút rồi khởi động lại.
- Khi sử dụng máy xay, không sử dụng thiết bị liên tục trong hơn 30 giây một lúc. Sau khi sử dụng máy xay 3 lần không gián đoạn, thiết bị cần được để nguội trong ít nhất 60 phút trước khi khởi động lại.
- Không sử dụng thiết bị để xay hoặc nghiền nguyên liệu cứng và khô, trừ nghiên đá. Sử dụng máy xay để xay nguyên liệu cứng và khô. (Ví dụ như: các loại hạt, kẹo, gạo, v.v.)
- Tuyệt đối không được xay chất lỏng đang sôi (tối đa 90°C).
- Không đổ nước quá thể tích đồ dày tối đa được chỉ báo trên thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị này để khuấy sơn. Nguy hiểm, có thể gây nổ.
- Không để dây điện tiếp xúc với các bề mặt nóng hoặc vắt lên cạnh bàn hoặc kê bếp.
- Tuyệt đối không sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận do các nhà sản xuất không được Electrolux khuyến nghị chế tạo hoặc bán; việc này có thể dẫn đến nguy cơ gây thương tích cho mọi người.

- 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.

## BẮT ĐẦU

1. **Trước khi sử dụng máy xay lần đầu tiên**, đảm bảo tất cả bao bì đã được tháo bỏ hết trước khi vận hành thiết bị. Rửa sạch tất cả các bộ phận, ngoại trừ đế động cơ (G).

1a. Đối với model bình thủy tinh: Đảm bảo rằng vòng bít kín bằng cao su (E) được đặt đúng cách trên bộ lưỡi dao (F). Lật ngược bình (D) để để quay lên trên. Xoay bộ lưỡi dao và chèn vào để bình bằng cách căn cho các khe thẳng với móc cài trên đế bình. Xoay bộ lưỡi dao ngược chiều kim đồng hồ để khóa chặt.

1b. Đối với model bình nhựa: Gắn bộ lưỡi dao (M) vào đáy bình (D). Cố định chắc chắn bằng cách xoay nó ngược chiều kim đồng hồ.

### Chú ý! Các lưỡi dao rất sắc!

2. **Đặt vỏ động cơ trên bề mặt bằng phẳng**. Đảm bảo rằng núm chọn tốc độ (H) được đặt về "OFF" trước khi đặt bình (D) vào đế động cơ (G). Đặt bình trên đế động cơ. Có 2 vị trí, tay cầm bên phải hoặc bên trái. Xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi khóa vào vị trí. Máy xay được thiết kế với hệ thống khóa an toàn. Khi mũi tên trên bình (▼) thẳng với mũi tên (▲) trên đế động cơ, bình được khóa vào vị trí. Máy xay sẽ chỉ hoạt động nếu bình hoặc máy xay khóa chính xác. Cho thành phần vào bình. (Không vượt quá mức dung lượng tối đa ghi trên bình.)

**Xử lý chất lỏng nóng**: cho phép chất lỏng nóng nguội cho đến khi âm trước khi đổ vào bình. Đổ một nửa bình và bắt đầu xử lý ở tốc độ thấp.

**Đối với cối xay thủy tinh**: Dung tích xay tối đa là 1.25 L khi xay các loại chất lỏng

- 3 **Đóng nắp** và cho chén đo (A) vào lỗ nạo và khóa vào vị trí. Không vận hành máy xay nếu nắp không được khóa vào.

4. **Khởi động máy xay** bằng cách xoay núm chọn tốc độ (H) theo chiều kim đồng hồ. Bắt đầu ở tốc độ thấp, sau đó tiến tới tốc độ cao hơn nếu cần. Để sử dụng chức năng PULSE (Nhồi), xoay núm chọn tốc độ đến vị trí PULSE (Nhồi), và thả ra.

Đối với số lượng lớn, lấy một nửa thành phần ra và xử lý chúng theo 2 mẻ.

5. **Nghiền đá**: Xoay núm chọn tốc độ (H) đến vị trí PULSE PULSE (Đập Nhồi) và giữ nhiều lần trong 3-5 giây cho đến khi bạn có được kết quả hài lòng. Bạn có thể thêm đá thông qua lỗ nạp trong khi máy xay đang hoạt động.

**Chức năng PULSE (Nhồi) cho phép kiểm soát tốt hơn khi xay, ví dụ như khi cắt quả khô hoặc sôcôla, hoặc nghiền đá.**

6. Để làm nước ép: Cho bộ lọc (K)\* vào như minh họa. Chắc chắn rằng nó khớp hoàn toàn. Cho trái cây vào bộ lọc\*, đầy nắp (B) và xử lý như bình thường. **Chú ý!** Luôn loại bỏ hạt khỏi trái cây cứng như mận, đào, mơ, lê tàu trước khi xử lý chúng trong máy xay.

## SỬ DỤNG MÁY XAY

Máy xay bao gồm bát xay (L) và bộ lưỡi dao (M). Nó có thể được sử dụng để cắt các loại quả hạch, trái cây khô, vụn bánh mì, tỏi, hành tây v.v.

7. Hãy chắc chắn rằng thiết bị được cắm điện và núm chọn tốc độ (H) được đặt về "OFF" trước khi đặt máy xay trên đế động cơ (G). Lật ngược máy xay và cẩn thận tháo bộ lưỡi dao (M) ra bằng cách xoay nó ngược chiều kim đồng hồ. Cho thành phần mong muốn vào bát xay. Không cho vào quá một nửa bát.

8. Gắn bộ lưỡi dao (M) vào bát xay (L) bằng cách xoay bộ lưỡi dao theo chiều kim đồng hồ. **LƯU Ý:** Nếu nó không được gắn chặt với nhau, máy xay sẽ không hoạt động do cơ chế an toàn.

9. Đảo máy xay lại và khóa vào vị trí trên đế động cơ (G) bằng cách xoay chiều kim đồng hồ. Cắm điện thiết bị và chọn thiết lập tốc độ mong muốn. **Chú ý!** Không vận hành máy xay liên tục trong hơn 30 giây. Để có kết quả tốt hơn, sử dụng cài đặt PULSE (Nhồi).

\* Thông số kỹ thuật có thể thay đổi theo model

10. Khi thành phần đã được nghiên/cắt nhỏ đến mức đồng nhất mong muốn, rút phích cắm thiết bị và tháo máy xay ra khỏi thiết bị. LƯU Ý: Không tháo bát xay trực tiếp từ đế động cơ vì điều này sẽ khiến các thành phần tràn ra ngoài và tiếp xúc với bộ lưỡi dao.

11. Lộn ngược máy xay và cẩn thận tháo bộ lưỡi dao bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ. Cho các thành phần ra và rửa bát xay (L) và bộ lưỡi dao (M) trong nước xà phòng ngay sau khi sử dụng.

## VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

12. **Vệ sinh nhanh:** Đổ nước ấm vào bình (D) tối đa 750ml, cho một vài giọt chất tẩy rửa vào. Lắp lại nắp và vận hành máy xay trong vài giây bằng cách xoay núm chọn tốc độ (H) đến vị trí PULSE (Nhồi) trong thời gian ngắn. Cuối cùng, lấy bình ra và rửa dưới vòi nước chảy.

13. **Vệ sinh kỹ:** Tắt máy xay và rút dây nguồn ra. Tháo bình (D) ra khỏi đế động cơ (G).

13a. **Vệ sinh đế động cơ:** Dùng giẻ ướt lau sạch đế động cơ. **Không bao giờ nhúng đế động cơ trong nước hay vệ sinh nó dưới vòi nước đang chảy!**

13b. **Vệ sinh bình:** Tháo nắp (B) và bình (D) ra. Xoay bộ lưỡi dao (F) theo chiều kim đồng hồ và tháo ra bằng cách kéo xuống. Rửa sạch bộ lưỡi dao trong nước và chất tẩy rửa. **Chú ý!** Xử lý cẩn thận, các lưỡi dao rất sắc!

Bình, nắp và chén do có thể được rửa trong máy rửa chén. Hãy cẩn thận khi lắp lại bộ lưỡi dao. Vui lòng xem phần "Bắt đầu", số 1 để biết hướng dẫn về bộ lưỡi dao.

## KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Dấu hiệu	Các nguyên nhân có thể có	Giải pháp
Máy xay không bật lên được	Các thành phần không được lắp đúng cách.	Kiểm tra xem tất cả các bộ phận đã đúng vào vị trí chưa.
	Nút chọn tốc độ (H) không ở đúng vị trí.	Chọn tốc độ thích hợp. Để sử dụng chức năng PULSE (Nhồi), đảm bảo núm chọn tốc độ (H) ở vị trí PULSE (Nhồi).
	Bình (D) quá đầy.	Làm rỗng bình (D), như vậy bạn sẽ không vượt quá mức tối đa.
	Phích cắm không được kết nối đúng với ổ cắm điện.	Kiểm tra kết nối của phích cắm với ổ cắm điện hoặc thử cắm vào ổ cắm điện khác.
	Mất điện.	Chờ cho đến khi có điện.
	Vấn đề chức năng.	Liên lạc bộ phận dịch vụ được ủy quyền.
Thành phần tràn ra từ nắp (B).	Kiểm tra bộ ngắt mạch*. Khi dòng điện vượt quá giá trị cài đặt của bộ khôi phục hiện tại, nó sẽ ngắt kết nối ngay lập tức. Đây là tính năng an toàn.	Để khởi động lại, tắt máy xay và rút dây nguồn, để thiết bị nguội và sau đó nhấn điểm nổi bật màu đen. Sau đó cắm phích cắm lại vào ổ điện và bật thiết bị lần nữa. (Xem Hình 14)
	Bình (D) quá đầy.	Làm rỗng bình (D), như vậy bạn sẽ không vượt quá mức tối đa.
Tràn ra từ đế bình máy xay (D).	Nắp (B) không ở đúng vị trí.	Khóa nắp (B) vào đúng vị trí trên bình máy xay (D).
Lưỡi dao không chuyển dễ dàng.	Vòng bít kín bằng cao su (E) không được lắp đúng hay bị thiếu.	Lắp lại vòng bít kín bằng cao su (E) trên bộ lưỡi dao (F) và khóa đúng vị trí trên bình (D).
Thực phẩm quá cứng hay lớn.	Giảm kích cỡ hay lượng thành phần và cho thêm chất lỏng.	

\* Thông số kỹ thuật có thể thay đổi theo model

## SỐ LƯỢNG XAY VÀ THỜI GIAN CHẾ BIẾN

Thời gian Chế Biến Tối Đa với số lượng nhiều	2 phút	Khối Lượng và Thời Gian Chế Biến			
		Thành phần	Số lượng	Thời gian	Tốc độ
		Kem	200-400 g	50-60 giây	1
Lưu ý: Nhiệt độ của kem cần từ 4 đến 8 độ C.					

Thời Gian Chế Biến và tốc độ lựa chọn				
Công thức	Thành phần	Số lượng	Thời gian	Tốc độ
Rau sống nghiên	Cà rốt	20-80 g	20~30 giây	3
	Khoai tây	20-80 g		
	Hành	20-80 g		
	Nước	60-160 g		
Margaritas dâu tây (Rượu Cocktail)	Rượu Tequila	240 ml	≤2 phút	3
	Rượu Triple sec	60 ml		
	Dâu tây đông lạnh	225 g		
	Nước chanh cô đặc đông lạnh	145 g		
	Đá viên	150 g		
Sinh tố trái cây	Miếng trái cây	200 g	≤2 phút	3
	Đá	50 g		
	Sữa chua/ sữa	100 g		
Sữa khuấy	Sữa	150 - 300 ml	20~30 giây	2
	Kem Vani	200-400 g		
	Chuối	1/4-1/2 pcs		
	Sirô sôcôla	30-60 g		
Súp khoai tây tỏi tây	Khoai tây	150 g	50-60 giây	2
	Tỏi tây	150 g		
	Nước	300 g		
Bánh kếp (Bánh Bột Nhào)	Bột mì	150 g	40~50 giây	2
	Muối	1 Nhúm		
	Trứng	3 quả		
	Sữa	250 ml		
	Nước	140 ml		
	Bơ	50 g		

Khối Lượng Cắt Nhỏ và Thời Gian Chế Biến				
Thành phần	Khối Lượng	Thời gian	Tốc độ	Chú thích
Vụn bánh mỳ	10-30 g	BẤT trong 3 giây, TẮT trong 3 giây Lặp lại 3 đến 5 lần	PULSE (Đập)	Độ khô của các thành phần có thể khác nhau. Lặp lại các bước nếu cần cho đến khi đạt được kết quả mong muốn.
Hạnh nhân	60-120 g			
Tiêu	20-100 g			

## 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,闸北区共和新路1968号8号楼  
1107/1108 室  
办公电话: +86 21 6095 8300  
传真: +86 21 2603 5234  
售后服务: +86 800 820 0096  
网站: [www.electrolux.com.cn](http://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新北市板桥区县民大道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](mailto:service@electrolux.com.tw)  
網站: [www.electrolux.com.tw](http://www.electrolux.com.tw)

## **KOREA**

Electrolux Korea limited  
East Tower 11F Signature Towers Seoul,  
99 Supyo-dong, Jung-gu, Seoul, 100-230  
Korea  
Tel : +(82) 2 6020-2200  
Fax: +(82) 2 6020-2271-3  
Customer Care Services : +(82) 1566-1238  
Email : [homecare@electrolux.co.kr](mailto:homecare@electrolux.co.kr)  
Website: [www.electrolux.co.kr](http://www.electrolux.co.kr)

## **INDONESIA**

PT Electrolux Indonesia  
Gedung Plaza Kuningan  
Menara Utara 2nd Floor, Suite 201.  
Jl. HR Rasuna Said kav C 11-14, Karet Setiabudi  
Jakarta Selatan 12940  
Indonesia  
Tel: +(62) 21 522 7099  
Fax: +(62) 21 522 7097  
Customer Care Services: +(62) 21 522 7180  
Email: [customercare@electrolux.co.id](mailto:customercare@electrolux.co.id)  
Website: [www.electrolux.co.id](http://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](mailto:wecare@electrolux.com)  
Website : [www.electrolux.com.ph](http://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](mailto:customercarethai@electrolux.com)  
Website: [www.electrolux.co.th](http://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](mailto:vncare@electrolux.com)  
Website: [www.electrolux.vn](http://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](mailto:malaysia.customercare@electrolux.com)  
Website: [www.electrolux.com.my](http://www.electrolux.com.my)

## **SINGAPORE**

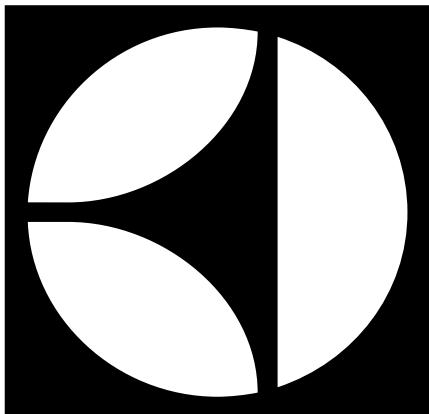
Electrolux SEA Pte Ltd  
1 Fusionopolis Place, Galaxis  
#07-10 (West Lobby)  
Singapore 138522  
Customer Care Services: +(65) 6727 3699  
Fax: +(65) 6727 3611  
Email: [customer-care.sin@electrolux.com](mailto:customer-care.sin@electrolux.com)  
Website: [www.electrolux.com.sg](http://www.electrolux.com.sg)

## **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](http://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](http://www.electrolux.com)



Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)