



Electrolux

Love Your Day Collection

Kitchen Machine

EKM3407K

EKM3407R

EKM3437W



EN INSTRUCTION BOOK

CNS 说明书

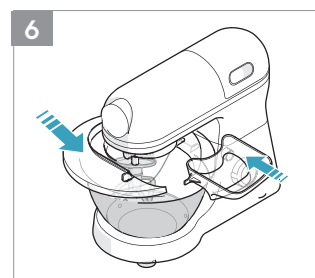
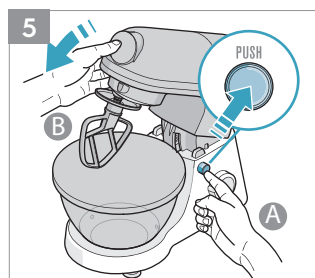
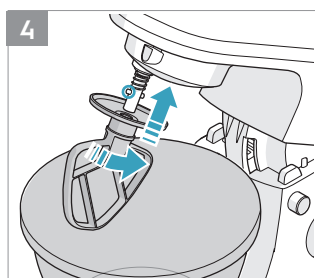
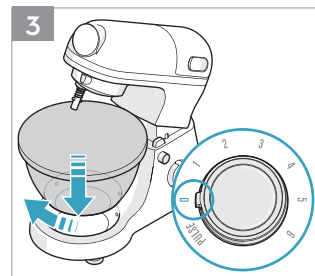
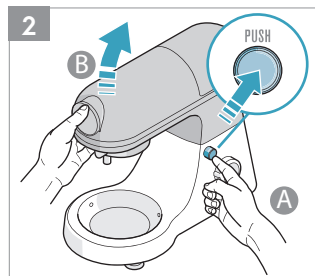
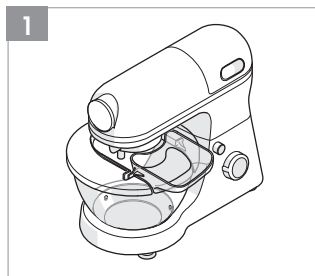
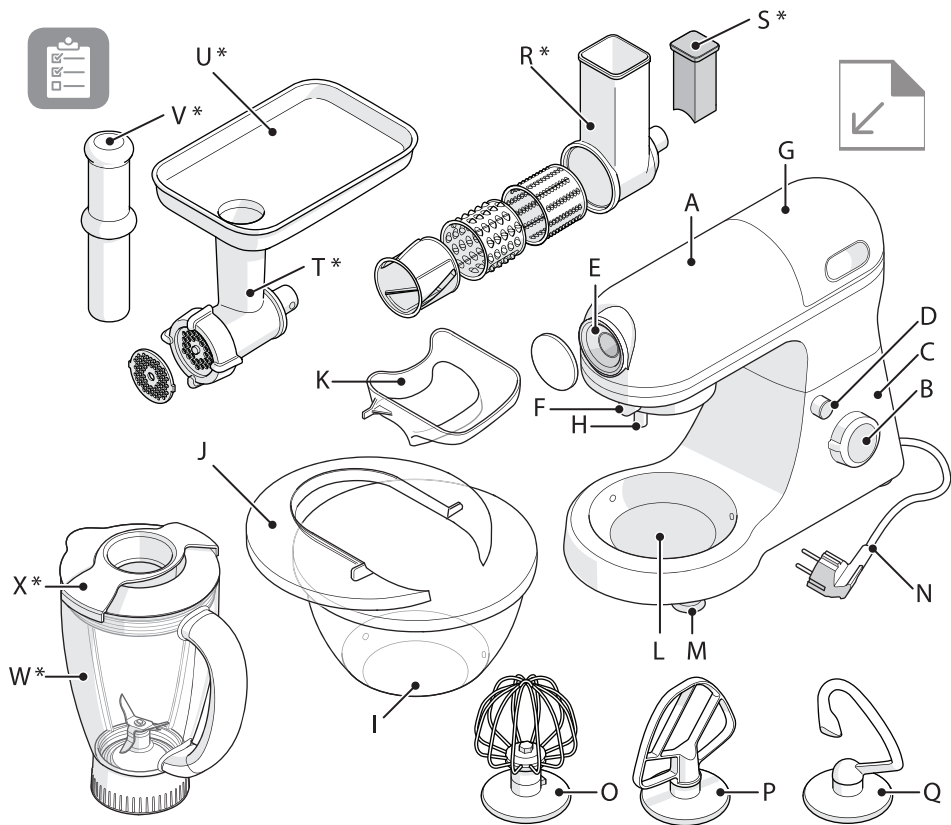
CNT 說明手冊

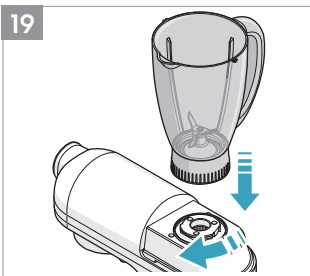
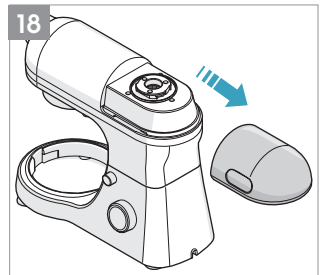
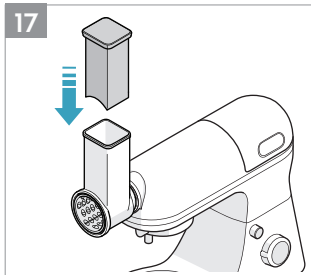
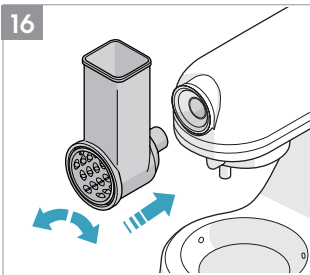
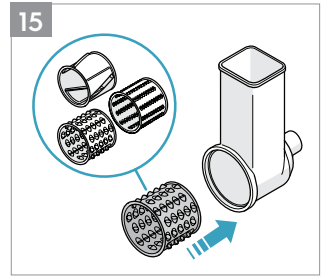
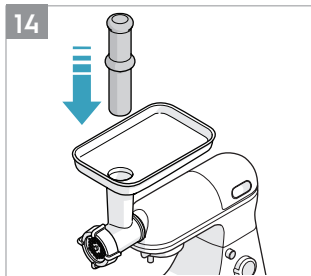
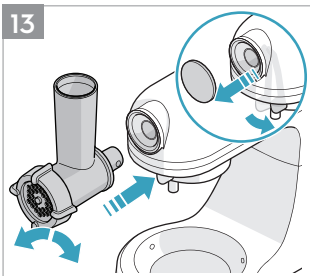
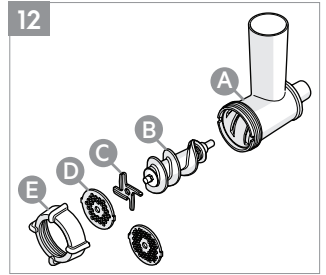
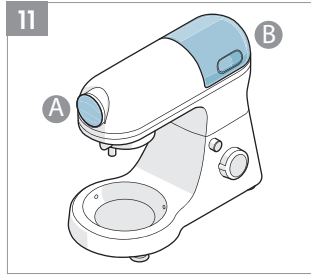
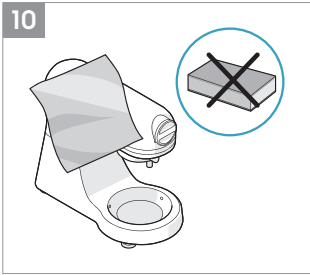
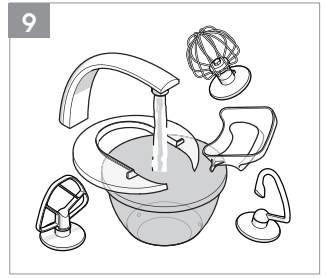
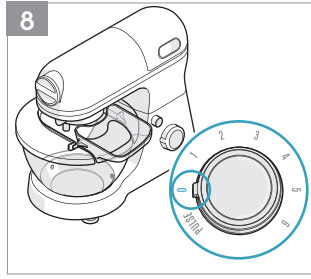
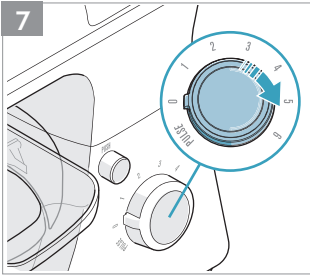
KR 사용 설명서

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

- 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. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance must only be connected to an earthed mains socket.
- 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 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 power supply if it is left unattended and before changing of accessories, cleaning or maintenance.
- Ensure that the motor has completely stopped and the appliance is switched off before changing of accessories, cleaning or maintenance.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands and utensils away from the appliance during operation to avoid the risk of severe injury to persons or damage to the appliance.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Never operate appliance with the accessory attachments without the bowl is in place.
- Ensure that all loose matters and your clothes/accessories are kept away while using this product.
- Do not leave this product out of your sight when it is running.
- 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 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.

COMPONENTS

- | | | |
|--|------------------------------|---|
| A. Motor head (tiltable) | J. Pouring shield | S. Food pusher (salad maker)* |
| B. Speed selector | K. Pouring hole | T. Meat grinder * |
| C. Main body | L. Bowl locking plate | U. Food tray* |
| D. Tilt head locking button | M. Non-slip feet | V. Food pusher (meat grinder)* |
| E. Front attachment hub | N. Power cord | W. Blender* |
| F. Front attachment hub release lever | O. Whisk | X. Blender lid with measuring cup* |
| G. Rear attachment hub cover | P. Flat beater | |
| H. Attachment shaft | Q. Dough hook | |
| I. Stainless steel bowl | R. Salad maker * | |

* Certain models only

GETTING STARTED

- 1 Before using your appliance for the first time:** Remove all packing material such as plastics, labels, stickers or tags that may be attached to the main body, bowl or attachments. Clean the appliance and accessories, see instructions: "Cleaning and Care".
- 2 Place the appliance on a dry, level, stable surface. Keep it away from the countertop edge.** Push the tilt head locking lever with one hand and tilt the motor head up with the other hand. Once in up position, it is locked with a "click".
Caution! Ensure that the power cord is unplugged.
Warning: Keep fingers and hands away from areas with movable parts.
- 3 Set the speed selector to "0". Place the stainless steel bowl on the bowl locking plate.** Rotate the bowl clockwise to lock it into position.
Warning: Never operate the appliance with the whisk, flat beater or dough hook unless the bowl is in place.
- 4 Place an attachment on the attachment shaft:** Align the slot at the top of the attachment with the pin on the attachment shaft. Push the attachment up and turn it anti-clockwise until the pin is locked into position. To remove the attachment, push the attachment upwards, move it clockwise and pull down and out
- 5 Tilting the motor head down:** Push the tilt head locking button with one hand and tilt the motor head down with the other hand. Plug in and switch on the appliance.
Warning: Keep fingers and hands away from areas with movable parts.
- 6 Gently place the pouring shield on top of the bowl. Attach the pouring hole by hooking it to the catch of the pouring shield. Only add ingredients using the pouring hole.**
- 7 Move the speed selector from "0" to desired speed (1-6).**
Note: Always start on the slowest speed to avoid splashing ingredients out of the bowl. Once mixing is complete, turn the speed selector to "0" and unplug the appliance.
- 8 If the speed selector is left in speed mode (1-6) before the appliance is plugged in and, the appliance will not start automatically. Turn the speed selector to "0", then turn it to the desired speed.**

CLEANING AND CARE

- 9 Switch off the appliance,** remove the plug from the wall socket and wait until the appliance stopped completely. Wash all parts, except for the motor head and main body, in warm soapy water. Dry each part thoroughly before the next use.



The bowl, flat beater and dough hook are dishwasher-safe. If using the dishwasher, place parts only on the top rack of the dishwasher.



Warning! Never immerse the motor head, main body, plug, or cord in water or any other fluid.

- 10** The motor head and main body should only be cleaned with a soft damp cloth, then dried with a cloth.

Note: Do not use abrasive cleansers or scouring pads to clean the surfaces of your appliance.

OTHER FUNCTIONS

- 11** **Attachment hub:** The appliance comes with two built in multi-purpose attachment hubs, one in front (A) and one at the back (B). The front attachment hub is designed for the meat grinder and salad maker accessories. The rear attachment hub is designed for blender jar accessory. It is possible to purchase meat grinder, salad maker and blender jar as additional accessories, please contact your local sales office for more details. Read and carefully follow the instructions that comes with each attachment for correct and safe use.

HOW TO USE THE MEAT GRINDER*

- 12** **Insert the grind screw (B) into the grinder housing (A).** Place the knife (C) over the square shaft at the end of the grind screw. Place the grinding plate (D) (medium or coarse) over the knife. Tighten the ring (E) by hand until the meat grinder is secured.

Note: Do not over tighten the ring.

- 13** **Push the front attachment hub release lever to the right and remove the front attachment hub cover.** Continue pushing the lever while fitting the power shaft of the meat grinder in the front attachment hub socket. Once the meat grinder is securely attached, release the front attachment hub lever.

Note: The lever will click into position once the attachment is securely attached.

- 14** **Place the food tray over the grinder housing.** Cut raw meat into small pieces and place it on the food tray. Plug in the appliance and turn the speed selector to desired speed (recommended speed: 3-4). Feed the meat into the feed chute by using the pusher.

Caution: Do not put your fingers or other utensils in the feed chute.

Note: Meat should not contain bones, muscles or skin.

After using the attachment, push the front attachment hub release lever to the right, remove the attachment from the front attachment hub socket, then fit the front attachment hub cover into the front attachment hub socket

Caution: Switch off and unplug the appliance before removing the accessories.

How to clean: Loosen the ring to remove the grinding plate, knife and grind screw from the grind housing. All parts of the meat grinder should only be washed by hand in warm soapy water.

HOW TO USE THE SALAD MAKER*

- 15** **Choose a cylindrical slicer (medium or course) or a shredder knife.** Insert the attachment by turning it clockwise into the salad maker housing. Make sure the attachment is fully inserted.

Caution: The blades and inserts are very sharp!

- 16** **Push the front attachment hub release lever to the right and remove the front attachment hub cover.** Continue pushing the lever while fitting the power shaft of the salad maker in the front attachment hub socket. Once the salad maker is securely attached, release the front attachment hub lever.

Note: The lever will click into position once the attachment is securely attached.

Place a container under the salad maker.

Caution: Switch off and unplug the appliance before attaching the accessories.

- 17** **Feed the food into the feed chute by using the pusher.** Cut the food into small pieces. Plug in and switch on the appliance and turn the speed selector to desired speed (recommended speed: 4).

Feed the food into the feed chute by using the pusher.

Caution: Do not put your fingers or other utensils in the feed chute.

* Certain models only

After using the attachment, push the front attachment hub release lever to the right, remove the attachment from the front attachment hub socket, then fit the front attachment hub cover into the front attachment hub socket.

Caution: Switch off and unplug the appliance before removing the accessories.

How to clean: Remove the slicer or shredder knife from the salad maker housing. All parts of the salad maker should only be washed by hand in warm soapy water.

Caution: The blades and inserts are very sharp!

HOW TO USE THE BLENDER*

18 Remove the rear attachment hub cover by pulling it straight backwards. Place the bottom of the blender on the three rubber rings. Align the arrows on the blender to the arrows on the main body.
Caution: Switch off and unplug the appliance before attaching the accessories.

19 Rotate the blender clockwise to lock it in position. The blender handle should point towards the back of the machine when properly fixed. Place the blender lid and measuring cup. Insert the plug in the mains socket. Adjust the speed selector to the desired speed (recommended speed: 6), mix until the right consistency of the blend is reached.
Caution: Never operate blender without ingredients.

Rotate the blender anti-clockwise to unlock and remove it from the rear attachment hub. Take off the lid and pour the mixture from the blender into a container.

Put the rear attachment hub cover back after removing the blender from the appliance.

20 How to clean:

Add a drop of dishwashing soap and one litre of warm water. Attach the blender on the appliance (see point 18 and 19). Adjust the speed selector to speed 6 and let it run for half a minute, then pour out the water. Rinse the blender and dry it thoroughly before the next use.

Caution! The blades and inserts are very sharp and can cause injury.

RECIPES

Accessory: Whisk			
Ingredients	Quantity	Time	Speed setting
Cream	200 - 400 g	2 - 2.5 min	5 - 6
Egg- white	60 -240 g (2- 8eggs)	At least 2 min	5 - 6

Note: The temperature of the cream should be between 4 and 8 Degree Celsius.

Accessory: Flat beater

Recipe	Ingredients	Quantity	Time	Speed setting	Method
Chocolate cake	Flour	300 g	5 - 6 min	3 - 4	The butter should be soft not hard. Stir the soft butter with sugar until creamy. Add the eggs one after another. While stirring, add the sour cream and vanilla sugar. Finally stir in the flour together with baking soda.
	Egg	3 pcs			
	Butter	150 g			
	Sugar	150 g			
	Vanilla sugar	2 tsp			
	Sour cream	100 g			
	Nougat raw mixture	100 g			
Baking soda	3 tsp				
Butter cake	Flour	150 g	3.5 - 4 min	3 - 4	Place all ingredients in the bowl, and mix them, till it is ready.
	Margarine	150 g			
	Sugar	150 g			
	Egg	3 pcs			
	Baking powder	1 tsp			

Accessory: Dough hook

Recipe	Ingredients	Quantity	Time	Speed setting	Method
Yeast dough (bread)	Flour	750 g	5 - 6 min	1 - 2	Place all the ingredients into the bowl and knead until satisfactory.
	Warm water	400 ml			
	Sugar	20 g			
	Margarine	20 g			
	Salt	10 g			
	Dry yeast	3 g			
Yeast dough (pizza dough)	Flour	700 g	At least 6 min	1 - 2	<ol style="list-style-type: none"> In a container mix the half of yeast with the salt and the sugar and set aside; In the bowl of stand mixer put the remaining yeast, the water and the oil; This dough should be mixed with common beaters, at minimum speed until obtain a smooth mixture; After, add the egg and the yeast mixed with salt and sugar; The speed should be increased to medium and the flour should be added gradually; After realizing that the mass tends to rise by the beaters, they must be changed by the beaters for heavy mass; Put all the flour and mix until obtain a homogenous mixture; At this point you will need to monitor the input power of stand mixer, so that it not exceed the maximum value determined by the manufacturer; The mass reaches the point when no more paste in the hand.
	Warm water	300 ml			
	Oil	75 ml			
	Egg	1 pc			
	Salt	3 tsp			
	Sugar	1 tsp			
Dry yeast	10 g				

* Do not exceed Speed 2 when preparing yeast dough. This may damage the appliance.
Maximum dough mass should not exceed 1.2 kg.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible	Solution
The motor slows down during operation.	Amount of dough may exceed maximum capacity.	Remove half and process in two batches.
	Dough may be too wet, it sticks onto the side of the bowl.	Add more flour, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the side of the bowl.
The appliance does not work.	The appliance is not connected to the mains.	Make sure to plug in the appliance before operation.
	The speed selector was not in "0" position when the machine was unplugged.	Turn to speed selector to "0" position, and then to the desired speed.
	The rear attachment hub cover is not in place.	Make sure that the rear attachment hub cover is securely attached.
The appliance vibrates/moves during operation.	The suction feet are not fixed to the surface properly.	Make sure the suction feet are clean. Place the machine on a smooth and shiny surface.
	It is normal for heavy loads (e.g heavy dough, cheese).	Remove half and process in two batches.


Disposal

Packaging materials

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.

Old appliance



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product


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

- 本电器不可由肢体伤残、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。
- 把电器及其电源线放在儿童接触不到的地方。应对儿童加以看管，确保他们不将本产品作为玩具。
- 除非在有人监管的情况下，否则儿童不应清洁或维护本电器。
- 本电器只能连接电压和频率均符合铭牌上规定的电源。**注意：**为了避免由于热断路器意外复位而引起的伤害，不得通过外部开关装置（例如定时器）向本电器供电，或将本电器连接到供电公司定时通断的线路。
- 本产品仅可连接接地电源插座。
- 在下列情况下，请勿使用或者拿起本电器：
 - 电源线受损，或
 - 外壳受损。
- 如果本电器或电源线受损，必须由 Electrolux 或维修代理进行更换，以免发生危险。
-  请勿将本电器、其电源线或插头浸泡在水中或任何其他液体中。
- 请勿于靠近桌面边缘或操作台边缘的位置使用或放置本电器，请勿于靠近热气体、火炉、电炉或加热的烤炉的位置使用或放置本电器。
- 务必将本电器放置在一个平坦、平稳的干燥水平表面上。
- 如果没有人看管本电器以及在更换附件、清洁或维护之前，务必关闭本电器电源并断开其电源供应。
- 在更换附件或进行清洗或维修前，应确保电机已完全停下，且电源已被切断。
- 应避免接触任何运动部件。电器工作过程中，请勿把手或其他器具伸进本电器内，以避免对人员造成严重伤害或损坏本电器的风险。
- 接触锋利的刀片、倒空搅拌杯和清洗本电器时应格外小心。
- 当不锈钢搅拌杯没有正确放置时，切勿在本电器上使用任何附件。
- 在使用本电器的过程中，应确保一切松散的东西和您的衣物/首饰均远离本电器。
- 电器工作时，请确保其位于您的视线范围之内。
- 将沸腾液体倒入本电器时，请务必小心，液体可能会因突然冒出的蒸汽而从本电器喷出。
- 请勿搅拌沸腾液体（最高 90 度）。
- 请勿使用本电器搅拌油漆。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。
- 请勿使用除 Electrolux 以外的其他制造商制造、推荐或出售的附件或部件；否则可能会导致人员受伤。
- 本电器仅供室内使用。
- 本电器仅供家庭使用。Electrolux 对因不适当或不正确使用本电器所可能导致的损害和损失不负任何责任。

组件图标



- | | | |
|--------------|-----------|----------------|
| A. 电机头（可倾斜） | J. 导流罩 | S. 推料棒(沙拉制作器)* |
| B. 调速旋钮 | K. 防滑底脚 | T. 绞肉器 * |
| C. 机身 | L. 搅拌杯固定盘 | U. 食品托盘* |
| D. 倾斜头锁定按钮 | M. 防滑底脚 | V. 推料棒(绞肉器)* |
| E. 前附件套筒 | N. 电源线 | W. 搅拌器* |
| F. 前附件套筒解锁按钮 | O. 搅打器 | X. 搅拌盖（带量杯）* |
| G. 后附件套筒盖 | P. 平搅器 | |
| H. 附件安装轴 | Q. 搅面钩 | |
| I. 不锈钢搅拌杯 | R. 沙拉制作器* | |

* 仅限特定型号

使用说明

- 首次使用本产品前：**去除塑料、卷标、贴纸或标记等可能黏附在外壳、搅拌杯或附件上的所有包装材料。清洁本产品及配件，详见“清洁和保养”说明。
- 将本产品放在平坦、平稳的干燥水平表面上。请勿于靠近桌面边缘或操作台边缘的位置使用或放置本电器。**用一只手按住倾斜头锁定按钮，用另一只手使电机机头向上倾斜。到达指定位置后，它便会锁扣就位。
注意！务必拔下电源线插头。
注意！手和手指应远离本电器的活动部件。
- 将速度旋钮转至“0”。将不锈钢搅拌杯放到搅拌杯夹板上。**顺时针旋转搅拌杯，使其锁定就位。
警告：除非放好搅拌杯，否则禁止透过打蛋器、平搅棒或面团钩操作本产品。
- 将相关附件装在附件轴上：**将附件顶部的槽与附件轴上的销钉对齐。向上推附件并逆时针旋转，直至销钉锁定就位。如要拆下附件，可向上推动附件，并顺时针移动以卸除附件。
- 向下倾斜电机头：**用一只手按住倾斜头锁定按钮，用另一只手使电机机头向下倾斜。将插头插入到电源插座中。
注意！手指和手掌远离活动部件。
- 轻轻地盖上防泼溅透明罩，将进料口安装在防泼溅透明罩上，仅能通过进料口放入食材。
- 将速度旋钮从“0”转到所需的挡位(1-6)。**混合完成后，立即将速度旋钮旋转至“0”，然后拔下电源插头。
- 如果拔下电源插头后速度旋钮仍处于挡位(1-6)上：**本产品不会自动启动。请将速度旋钮旋转至“0”，然后再旋转至所需的速度文件位。

清洁与保养

- 关闭本产品并拔下本产品的插头，**等机器完全停止动作后，再开始清洁的步骤。除了马达及主机不能清洗外，其他配件可以在温肥皂水中冲洗。下次使用前请彻底晾干各个配件。
 搅拌盆、平搅器和面团钩可采用洗碗机清洗。如果使用洗碗机，仅可将这些部件放在顶架上。
 **警告！**切勿将马达、主机、插头或电源线浸入水或其他任何液体中。
- 仅可采用软湿布清洁主机，然后用布擦干。**
注意：请勿使用摩擦性清洁剂或菜瓜布清洁本产品表面。

其他功能

- 11 附件套筒：**本产品具有两个内置的多功能附件套筒，一个位于正面(A)，一个位于背面(B)。正面套筒适用于绞肉器及切丝切片器，背面套筒则适用于果汁壶。如有需要购买配件，请咨询您当地售卖产品的零售商。为安全正确使用，请阅读并认真遵守有关各个附件的说明。

如何使用绞肉器*

- 12 将绞肉器固定螺丝(B)装入到绞肉器外壳(A)内。**将刀片(C)装到绞肉器螺丝一端的方轴上。将绞肉板(D)（中度或粗糙）装到刀片上。手动拧紧垫圈(E)，直至绞肉器固定牢靠。

注意：切勿将垫圈拧得过紧。

- 13 向下右方的前附件套筒解锁按钮，取下套筒盖。**透过持续按压附件套筒解锁按钮，将附件驱动轴装在前附件套筒座上。绞肉器安装牢固后，附件解锁按钮会自动卡扣到位。将所需容器放在附件下。

注意：安装附件前，关闭本产品并拔出电源插头。

- 14 将食物托盘放在绞肉器外壳上方。**将生肉切成小块，并放到食物托盘上。插上电源插头，将速度旋钮旋转至所需的速度文件位（建议挡位：3-4）。使用推杆将肉喂入进料槽。

注意：切勿将手指或任何其他餐具放入进料槽。

注意：所选的肉不可含有骨骼、肌腱或肉皮。

当绞肉器使用完毕之后，向右按压前附件套筒解锁按钮，移除绞肉器后，将前附件套筒盖子上盖。

注意：移除配件时，请先关闭本产品并拔出电源插头。

如何清洁：松动固定螺母来移除绞肉刀网、刀片跟固定螺丝。所有绞肉器的配件仅可用手在温肥皂水中冲洗。

如何使用色拉制作器*

- 15 选择圆柱形切片器（中等或粗）或切碎刀片。**顺时针旋转附件，将其插入色拉制作器外壳。确保附件已完全插入。

注意：刀片和插片非常锋利。

- 16 向右按下前附件套筒的解锁按钮，取下套筒盖。**透过持续按压附件套筒解锁按钮，将附件驱动轴装载在前附件套筒座上。将色拉制作器装到附件套筒内。色拉制作器安装牢固后，附件套筒解锁按钮会自动卡扣到位。将所需容器放在附件下方。

备注：一旦连接牢固后，附件将卡入到位。在色拉制作器的下方放一个容器。

注意：在链接附件前，请记得先关闭电源并拔出电源插头。

- 17 使用推杆向进料槽推送食物。**附件使用完毕后，关闭本产品并拔出电源插头。透过附件套筒解锁按钮装上前附件套筒盖。将食物切成小块。插上电源插头，将速度旋钮旋转至所需的速度文件位（建议文件位：4）。使用推杆向进料槽推送食物。

注意：切勿将手指或任何其他餐具放入进料槽。

使用完色拉制作器后，向右按压附件套筒解锁按钮，移除色拉制作器，将前附件套筒盖回。

注意：卸除配件时，请先关闭并拔出电源插头。

如何清洁：将切丝/切片刀片从色拉制作器中移除。所有色拉制作器的配件需在温肥皂水中清洗。

注意：刀片和插片非常锋利。

* 仅限特定型号

如何使用搅拌器*

18 直接向后拉附件套筒盖，将其取下。将搅拌器放到三片橡胶垫圈上。将搅拌器上的箭头与主体上的箭头对齐。

注意：安装任何附件前，关闭本产品并拔出电源插头。

19 顺时针旋转搅拌器，使其锁定就位。搅拌器把手正确固定后应朝向机器后方。装上搅拌盖和量杯。将电源插头插入到电源插座中。调节速度旋钮至所需的速度（建议速度档位：6），搅拌至合适的均匀度。

注意：切勿空机运行搅拌器。

逆时针旋转果汁壶，将其从后附件套筒取下。除去果汁壶盖，在容器中倒出果汁壶内的混合物。当果汁壶取下后，请将后附件套筒盖盖回。

20 清洁果汁壶*：

加一滴洗碗液和一升温水，将果汁壶安装到本产品上（参照第18及第19点）。在6文件速度下运行机器半分钟，然后将水倒出。冲洗果汁壶并晾干，方便下次使用。

注意！刀片和插片非常锋利，可能引起人身伤害。

食譜

配件：打蛋器

配料	数量	时间	速度
奶油	200 - 400 公克	2 - 2.5 分钟	5 - 6
蛋清	60 - 240 公克(2-8颗鸡蛋)	至少2 分钟	5 - 6

注意：奶油的温度应该在4 到 8度之间。

配件：平搅器

食谱	配料	数量	时间	速度设定	方法
巧克力蛋糕	面粉	300 公克	5 - 6 分钟	3 - 4	黄油宜软不宜硬。将软黄油与糖一起搅拌至乳状。逐个打入鸡蛋。一边搅拌，一边加入酸奶油和香草糖。最后加入到面粉中和小苏打一起搅拌。
	鸡蛋	3 颗			
	牛油	150 公克			
	糖	150 公克			
	香草糖	2 茶匙			
	酸奶油	100 公克			
	牛乳糖原料混合物	100 公克			
黄油蛋糕	小苏打	3 茶匙	3.5 - 4 分钟	3 - 4	将所有配料放入搅拌杯中，搅拌至适宜状态。
	面粉	150 公克			
	人造奶油	150 公克			
	糖	150 公克			
	新鲜鸡蛋	3 颗			
发酵粉	1 汤匙				

* 仅限特定型号

配件：面团钩					
配料	配料	数量	时间	速度	方法
酵母面团* (面包)	面粉	750 公克	5 - 6 分钟	1 - 2	将所有配料倒入搅拌杯中，揉合至满意的状态。
	温水	400 毫升			
	糖	20 公克			
	人造奶油	20 公克			
	盐	10 公克			
	干酵母	3 公克			
酵母面团* (披萨面团)	面粉	700 公克	至少 6 分钟	1 - 2	<ol style="list-style-type: none"> 1.在容器之中混合一半量酵母及糖和盐，然后静置； 2.在台式搅拌机的搅拌杯里放入余下的酵母，水和油； 3.该面团应采用通用平搅棒，以最小速度搅拌，直至获得均匀的混合物； 4.之后，加入鸡蛋及掺入糖和盐的酵母； 5.转速应升高到中速，并逐渐加入面粉； 6.当面粉因搅棒棒的搅动而扬起时，必须更换面团专用的平搅棒； 7.倒入所有的面粉并混合，直至获得均匀的混合物； 8.此时需要监测台式搅拌机的输入功率，确保其未超过厂商决定的最大值。 9.当面团不粘手时，即达到要求。
	温水	300 毫升			
	植物油	75 毫升			
	鸡蛋	1 颗			
	盐	3 大匙			
	糖	1 大匙			
	干酵母	10 公克			
* 揉搅酵母面团时速度勿超过2档。使用过高的速度文件位搅拌可能会造成机器的损坏。 面团总量最多不应该超过1.2公斤。					

故障排除


故障现象	可能原因	解决方法
在运行过程中马达变慢。	加入的面团量可能超过最大容量。	拿出一半，分两次处理。
	面团太湿，黏在搅拌杯一侧。	多加一些面粉，1次加1汤匙，直至马达速度变快。将黏在盆侧的面团清理干净后再进行处理。
本产品无法启动。	本产品未连接电源。	开机前确保本电器的电源插头已插入插座。
	拔下电源插座时本产品速度旋钮未处于“0”挡位。	将速度旋钮旋转至“0”挡位，然后再旋转至所需的速度挡位。
	后附件套筒并不在正确位置上。	请确定后附件套筒盖安全附着。
本电器在使用过程中出现震动/移动。	吸力底脚未正确固定到底面上。	确保吸力底脚洁净。将机器放在平坦、光滑的表面上。
	在处理体积较重的食物（例如大块面团、吉士）时，这属于正常现象。	拿出一半，分两次处理。

报废处置

包装材料

本产品所用包装材料为环保材料，可做回收处理。塑料部件上均有相应处理类别标记，如>PE<、>PS<等。请将包装材料弃置在社区废物回收中心的相应回收箱中。

废旧产品

本产品或其包装上的符号标明 ，本产品不可作为一般家用废物处理，而应交由适当的电气、电子设备回收点处理。确保本产品正确报废和处理，可帮助避免因处理不当而引起的环境及人体健康危害。有关本产品回收处理的更多详情，请联络您所在地的主管机构、家庭废品处理商或您购买本产品的经销商。

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。
- 把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。
- 除非在有人監督的情況下，否則兒童不應清潔和保養本機。
- 本機僅可連接到電壓及頻率均符合額定規定的電源供應器。**注意：**為了避免由於熱斷路器意外復位而引起的傷害，不得通過外部開關裝置（例如計時器）向本電器供電，或將本電器連接到電力公司定時通斷的線路。
- 本產品僅可以連接接地電源的插座。
- 發生下列情況時，切勿使用或提取本機：
 - 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（Electrolux）或與經銷商聯絡協助更換，以避免發生危險。
-  切勿將本機浸泡在水中或任何液體中。
- 請勿在靠近桌子邊緣或檯面邊緣的位置使用或放置本機，請勿在靠近熱氣體、爐灶、電爐、或加熱的烤爐的位置使用或放置本機。
- 請務必將本機放置在平坦且平穩的乾燥表面上。
- 當本機無人看管，以及在更換附件，清潔或保養之前，務必關閉本機電源並中斷其電源供應。
- 在更換附件，清洗或保養之前，應確保機器完全停下，且電源已被切斷。
- 應避免接觸任何運轉中部件。電器運作過程中，請勿把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。
- 接觸鋒利的刀片、倒空攪拌盆和清洗本機時應格外小心。
- 當不銹鋼攪拌盆沒有處於正確位置時，切勿在本機上使用任何附件。
- 在使用本機時，應確保一切寬鬆的東西和您的衣物/首飾均遠離本機。
- 切勿讓正在運轉的電器離開您的視線範圍。
- 將滾燙液體倒入本機時，請務必小心，液體可能會因突然冒出的蒸汽而從本機噴出。
- 請勿攪拌滾燙液體（最高攝氏90度）。
- 請勿使用本機攪拌油漆。這是危險操作，可能導致爆炸。
- 請勿將電源線懸掛在桌子或檯面邊緣，或接觸熱的表面。
- 請勿使用伊萊克斯（Electrolux）之外其他製造商製造、或並非由伊萊克斯（Electrolux）及其經銷商出售的附件或零件；因為可能會造成人員傷害。
- 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（Electrolux）將不負任何責任。

零配件圖示

- | | | |
|--------------|------------|------------------|
| A. 電機頭 (可傾斜) | J. 防潑濺透明罩 | S. 食物推桿 (切絲切片器)* |
| B. 調速旋鈕 | K. 進料口 | T. 絞肉器* |
| C. 主機 | L. 攪拌盆固定盤 | U. 食物托盤* |
| D. 傾斜頭鎖定按鈕 | M. 防滑底腳 | V. 食物推桿(絞肉器)* |
| E. 前附件接頭 | N. 電源線 | W. 果汁壺* |
| F. 前附件接頭解鎖按鈕 | O. 打蛋器 | X. 果汁壺蓋 (帶量杯)* |
| G. 後附件接頭蓋 | P. 平攪器 | |
| H. 附件安裝軸 | Q. 麵團鉤 | |
| I. 不銹鋼攪拌盆 | R. 切片/切絲組* | |

* 僅限特定型號

入門

- 首次使用本產品前：**去除塑膠、標籤、貼紙或標記等可能黏附在主機、攪拌盆或附件上的所有包裝材料。清潔本產品及附件，詳見“清潔和保養”說明。
- 將產品放在乾燥、平坦、穩固的表面。遠離櫃面邊緣。**用一隻手按住傾斜頭鎖定按鈕，用另一隻手使電機機頭向上傾斜。到達指定位置後，它便會鎖定就位。
注意！務必拔下電源線插頭。
注意！手指和手掌遠離活動部件。
- 將速度旋鈕轉至“0”。**將不銹鋼攪拌盆放到攪拌盆固定盤上。**順時針旋轉攪拌盆，使其鎖定就位。
警告：除非放好攪拌盆，否則禁止透過打蛋器、平攪器或麵團鉤操作本產品。
- 將相關附件裝在附件軸上：**將附件頂部的槽與附件軸上的銷釘對齊。向上推附件並逆時針旋轉，直至銷釘鎖定就位。如要拆下附件，可向上推動附件，並順時針移動以卸除附件。
- 向下傾斜電機機頭：**用一隻手按住傾斜頭鎖定按鈕，用另一隻手使電機機頭向下傾斜。將插頭插入到電源插座中。
- 輕輕地蓋上防潑濺透明罩，將進料口安裝在防潑濺透明罩上，僅能通過進料口放入食材。
- 將速度旋鈕從“0”轉到所需的擋位(1-6)。**混合完成後，立即將速度旋鈕旋轉至“0”，然後拔下電源插頭。
小秘訣：混合食材時請從最慢的速度開始，再慢慢調整至所需的速度，避免混合物潑濺出來。
- 如果拔下電源插頭後速度旋鈕仍處於擋位(1-6)上：**
本產品不會自動啟動。請將速度旋鈕旋轉至“0”，然後再旋轉至所需的速度檔位。

清潔與保養

- 關閉本產品並拔下本產品的插頭，等機器完全停止動作後，再開始清潔的步驟。除了馬達及主機不能清洗外，其他配件可以在溫肥皂水中沖洗。下次使用前請徹底晾乾各個配件。



攪拌盆、平攪器和麵團鉤可採用洗碗機清洗。如果使用洗碗機，僅可將這些部件放在頂架上。



警告！切勿將馬達、主機、插頭或電源線浸入水或其他任何液體中。

- 僅可採用軟濕布清潔主機，然後用布擦乾。

注意：請勿使用摩擦性清潔劑或菜瓜布清潔本產品表面。

其他功能

- 11 附件接頭：**本產品具有兩個內置的多功能附件接頭，一個位於正面 (A)，一個位於背面 (B)。正面接頭適用於絞肉器及切絲切片器，背面接頭適用於果汁壺。配件如有需要購買，請洽客服電話0800-888-259。為安全正確使用，請閱讀並認真遵守有關各個附件的說明。

如何使用絞肉器*

- 12 將絞肉器固定螺絲 (B) 裝入到絞肉器外殼(A)內。**將刀片 (C) 裝到絞肉器固定螺絲 (B) 一端的方軸上。將絞肉刀網 (D) (中孔或粗孔) 裝到刀片上。手動擰緊固定螺母 (E)，直至絞肉器固定牢靠。

注意：切勿將固定螺母擰得過緊。

- 13 按下右方的前附件接頭解鎖按鈕，取下接頭蓋。**透過持續按壓附件接頭解鎖按鈕，將附件驅動軸裝在前附件接頭座上。絞肉器安裝牢靠後，附件解鎖按鈕會自動卡扣到位。放置盛裝容器於附件下方。

注意：安裝附件前，關閉本產品並拔下電源插頭。

- 14 將食品托盤放在絞肉器外殼上方。**將生肉切成小塊，並放到食物托盤上。插上電源插頭，將速度旋鈕旋轉至所需的速度檔位 (建議檔位：3-4)。使用推杆將肉推入進料槽。

注意：切勿將手指或任何其他餐具放入進料槽。

注意：所選的肉不可含有骨骼、肌腱或肉皮。

當絞肉器使用完畢之後，向右按壓前附件接頭解鎖按鈕，移除絞肉器後，將前附件接頭蓋子蓋上。

注意：移除配件時，請先關閉本產品並拔下電源插頭。

如何清潔：鬆動固定螺母來移除絞肉刀網、刀片跟固定螺絲。所有絞肉器的配件僅可用手在溫肥皂水中沖洗。

如何使用切絲/切片器*

- 15 選擇圓柱形切絲器 (中等或粗) 或切片器。**將切絲/切片刀片插入切絲/切片器外殼。確保附件已完全插入。

注意：刀片和插片非常鋒利。

- 16 向右按下前附件接頭的解鎖按鈕，取下接頭蓋。**透過持續按壓附件接頭解鎖按鈕，將附件驅動軸裝載在前附件接頭座上。將切絲/切片器裝到附件接頭內。切絲/切片器安裝牢固後，附件接頭解鎖按鈕會自動卡扣到位。將所需容器放在附件下方。

注意：在連結附件前，請記得先關閉電源並拔下電源插頭。

- 17 使用推桿向進料槽推送食物：**將食物切成小塊。插上電源插頭，將速度旋鈕旋轉至所需的速度檔位 (建議檔位：4)，使用推杆向進料槽推送食物。

注意：切勿將手指或任何其他餐具放入進料槽。

使用完切絲/切片器後，向右按壓附件接頭解鎖按鈕，移除切絲/切片器，將前附件接頭蓋回。

注意：卸除配件時，請先關閉並拔下電源插頭。

如何清潔：將切絲/切片刀片從切絲/切片外殼移除。所有切絲/切片器的配件需在溫肥皂水中清洗。

注意：刀片和插片非常鋒利，可能造成人身傷害。

* 僅限特定型號

如何使用果汁壺*

18 直接向後拉附件接頭蓋，將其取下。將果汁壺放到三片橡膠墊圈上。將果汁壺上的箭頭與主體上的箭頭對齊。

注意：安裝任何附件前，關閉本產品並拔下電源插頭。

19 順時針旋轉果汁壺，使其鎖定就位。果汁壺把手正確固定後應朝向機器後方。裝上果汁壺蓋和量杯。將電源插頭插入到電源插座中。調節速度旋鈕至所需的速度（建議速度擋位：6），攪拌至合適的均勻度。

注意：切勿空轉果汁壺。

逆時針旋轉果汁壺，將其從後附件接頭取下。除去果汁壺蓋，在容器中倒出果汁壺內的混合物。當果汁壺取下後，請將後附件接頭蓋蓋回。

20 清潔果汁壺*：

逆時針旋轉果汁壺，將其取下。除去果汁壺蓋，倒出果汁壺內的混合物。加一滴洗碗液和一升溫水。將果汁壺安裝到本產品上。在6檔速度下運行機器半分鐘，然後將水倒出。沖洗果汁壺並晾乾。

注意！刀片和插片非常鋒利，可能引起人身傷害。

食譜

配件：打蛋器

食材	數量	時間	速度
鮮奶油	200 - 400 公克	2 - 2.5 分鐘	5 - 6
蛋白	60 - 240 公克 (2-8顆蛋)	至少2分鐘	5 - 6

注意：鮮奶油在打發時，溫度應該介於攝氏4~8度C之間。

配件：平攪器

食譜	食材	數量	時間	速度	方法
巧克力蛋糕	麵粉	300公克	5 - 6 分鐘	3 - 4	奶油宜軟不宜硬。將軟化的奶油與糖一起攪拌至乳化。逐個打入雞蛋。一邊攪拌，一邊加入酸奶油和香草糖。最後加入到麵粉中和小蘇打一起攪拌。
	蛋	3 顆			
	奶油	150公克			
	糖	150公克			
	香草糖	2 大匙			
	酸奶油	100公克			
	牛軋糖原料混合物	100公克			
奶油蛋糕	小蘇打	3 大匙	3.5 - 4 分鐘	3 - 4	將所有配料放入攪拌盆中，攪拌至適宜狀態。
	麵粉	150公克			
	奶油	150公克			
	糖	150公克			
	蛋	3 顆			
泡打粉	1 大匙				

* 僅限特定型號

配件：麵團鈎					
食譜	食材	數量	時間	速度	方法
酵母麵糰 (麵包)	麵粉	750公克	5 - 6 分鐘	1 - 2	將所有配料倒入攪拌盆中，揉合至滿意的狀態。
	溫水	400 毫升			
	糖	20公克			
	奶油	20公克			
	鹽	10公克			
	乾酵母	3公克			
酵母麵糰 (披薩)	麵粉	700公克	至少 6 分鐘	1 - 2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 在容器之中混合一半量酵母及糖和鹽，然後靜置； 2. 在攪拌機的攪拌盆裡放入餘下的酵母，水和油； 3. 該麵團應採用通用平攪器，以最小速度攪拌，直至獲得均勻的混合物； 4. 之後，加入雞蛋及摻入糖和鹽的酵母； 5. 轉速應升高到中速，並逐漸加入麵粉； 6. 當麵粉因平攪拌器的攪動而揚起時，必須更換稠麵團專用的麵團鈎； 7. 倒入所有的麵粉並混合，直至獲得均勻的混合物； 8. 此時需要監測攪拌機的輸入功率，確保其未超過廠商決定的最大值。 9. 當麵團不黏手時，即達到要求。
	溫水	300 毫升			
	油	75 毫升			
	蛋	1 顆			
	鹽	3 大匙			
	糖	1 大匙			
	乾酵母	10公克			

* 在攪拌酵母麵團時，速度檔位建議在2以下。使用過高的速度檔位攪拌可能會造成機器的損壞。
麵團總量最多不應該超過1.2公斤。

故障排除

故障現象	可能原因	解決方法
在運行過程中馬達變慢。	加入的麵團量可能超過最大容量。	拿出一半，分兩次處理。
	麵團太濕，黏在攪拌盆一側。	多加一些麵粉，1次加1湯匙，直至馬達速度變快。攪拌至攪拌盆內側的麵團清理乾淨。
本產品無法啟動。	本產品未連接電源。	開機前確保本電器的電源插頭已插入座。
	拔下電源插座時本產品速度旋鈕未處“0”擋位。	將速度旋鈕旋轉至“0”擋位，然後再旋轉至所需的擋位。
	背面附件接頭的蓋子沒有蓋上。	將背面附件接頭的蓋子蓋上，即可順利啟動。
本電器在使用過程中出現震動/移動。	吸力底腳未正確固定到底面上。	確保吸力底腳潔淨。將機器放在平坦、光滑的表面上。
	在處理體積較重的食物（例如大塊麵團、起士）時，這屬於正常現象。	拿出一半，分兩次處理。


廢棄物處置

包裝材料

本產品採用可以回收的環保包裝材料。塑膠零組件可由標誌識別，例如 >PE<、>PS< 等。請將包裝材料丟棄在社區廢棄物處置設施的適當容器內。

老舊裝置



產品上或其包裝上的符號  標明本產品不可當作一般家庭廢棄物處理。它必須被送至適當的電氣及電子設備回收站。正確回收處理本產品，將有助於避免因廢棄物的不當處理而對環境及人體健康產生的危害。有關本產品回收的詳細資料，請聯絡您當地的主管機關、住家廢棄物回收服務單位或您購買本產品的商店。

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.
- 기기와 전원 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오. 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 해야 합니다.
- 어린이가 감독 없이 청소 및 정비를 수행해서는 안 됩니다.
- 기기는 전압 및 주파수가 명판의 규격과 일치하는 전원 장치에만 연결할 수 있습니다. 주의: 온도 과열 방지 장치를 실수로 재설정하여 발생하는 위험을 피하기 위해, 본 기기는 타이머와 같은 외부 스위치 장치를 통해 공급되어서는 안 되며, 또는 유틸리티에 의해 켜짐 및 꺼짐 상태가 정기적으로 전환되는 회로에 연결되어야 합니다.
- 장치는 접지된 메인 소켓에만 연결되어야 합니다.
- 다음과 같은 경우에는 제품을 사용하거나 집지 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 다른 액체에 제품을 담그지 마십시오.
- 제품을 탁자 또는 카운터 가장자리, 가스레인지, 스토브, 전기 버너 및 가열된 오븐 근처에 두거나 이러한 곳에서 사용하지 마십시오.
- 항상 제품을 평평하고 안정된 건조한 표면에 놓으십시오.
- 지켜 보는 사람이 없거나 액세서리를 교체하거나 청소 또는 정비를 수행하기 전에는 항상 제품 전원을 끄고 전원 공급장치에서 연결을 끊으십시오.
- 부속품을 교체하거나, 청소하거나, 유지보수를 하기 전에는 모터가 완전히 정지하였고 제품의 전원이 꺼져 있는지 확인하십시오.
- 움직이는 부품과의 접촉을 피하십시오. 심각한 부상 또는 제품 손상 위험을 줄일 수 있도록 작동 중에는 제품 가까이 손이나 식기를 대지 마십시오.
- 날카로운 날을 취급하고, 용기를 비우고, 청소를 할 때는 주의를 기울여야 합니다.
- 용기이 제자리에 있지 않은 상태에서 액세서리 부착물과 함께 제품을 작동하지 마십시오.
- 이 제품을 사용하는 동안 모든 느슨한 물체와 옷/액세서리가 제품으로부터 떨어져 있는지 확인합니다.
- 작동하는 동안 본 제품을 안 보이는 곳에 두지 마십시오.
- 제품에 뜨거운 액체를 부을 경우 갑작스러운 증기 발생으로 제품에서 액체가 튀어나올 수 있으므로 주의해야 합니다.
- 너무 뜨거운 액체(최대 90도)를 조리하지 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.
- 이 기기는 실내 전용입니다.
- 이 제품은 가정용으로만 만들어진 것입니다. Electrolux는 부적절하거나 부정확한 사용으로 인해 발생 가능한 손상에 대해 책임을 지지 않습니다.



구성 부품

- | | | |
|--------------------------|---------------------|----------------------------|
| A. 모터 헤드(기울임 가능) | J. 푸어링 실드 | S. 푸드 푸셔 (샐러드 메이커)* |
| B. 속도 선택기 | K. 푸어링 홀 | T. 고기 분쇄기 * |
| C. 본체 | L. 볼 잠금판 | U. 식판* |
| D. 틸트 헤드 잠금 버튼 | M. 미끄럼 방지 받침 | V. 푸드 푸셔 (고기 분쇄기)* |
| E. 전면 부착 허브 | N. 전원 코드 | W. 블렌더* |
| F. 전면 부착 허브 해제 버튼 | O. 거품기 | X. 블렌더 뚜껑(측정 컵 포함)* |
| G. 후면 부착 허브 커버 | P. 플랫 비터 | |
| H. 부착물 연결 회전 축 | Q. 도우 후크 | |
| I. 스테인리스 스틸 용기 | R. 샐러드 메이커* | |
- * 특정 모델만 해당

시작하기

- 1 처음 장치를 사용하기 전에:** 본체, 볼 또는 부착물에 부착되어 있을 수 있는 플라스틱, 라벨, 스티커 또는 태그 등 모든 포장재를 제거하십시오.
장치와 부속품을 청소할 때 "청소 및 관리" 지침을 참조하십시오.
- 2 장치를 건조하고 평평한 안정된 면 위에 놓으십시오. 싱크대 상판 모서리의 평평한 면에 두지 마십시오.**
틸트 헤드 잠금 레버를 한 손으로 밀고 모터 헤드를 다른 손으로 올리십시오. 위로 올라가면 '딸깍' 소리가 나며 잠깁니다.
주의 전원 코드가 뽑혀 있는지 반드시 확인하세요.
경고: 움직이는 부품이 있는 구역에서 손가락과 손을 멀리 유지하세요.
- 3 속도 선택기를 "0"으로 설정하세요. 스테인리스 스틸 볼을 볼 잠금판 위에 놓으세요.** 볼을 시계 방향으로 돌려 제자리에 고정합니다.
경고: 볼이 배치되지 않은 상태에서는 장치를 거품기, 플랫 비터 또는 도우 후크와 함께 절대로 작동하지 마십시오.
- 4 부착물을 부착물 연결 회전 축 위에 놓습니다.** 부착물 맨 위의 슬롯을 부착물 연결 회전 축 위의 핀과 정렬합니다. 부착물을 밀어 올리고 핀이 제자리에 잠길 때까지 반시계방향으로 돌립니다. 부착물을 제거하려면 부착물을 위로 밀고 시계 방향으로 돌려 당겨 빼냅니다.
- 5 모터 헤드를 아래로 기울이십시오.** 틸트 헤드 잠금 버튼을 한 손으로 밀고 다른 손으로 모터 헤드를 아래로 기울입니다. 장치에 플러그를 꽂고 스위치를 켭니다.
경고: 움직이는 부품이 있는 구역에서 손가락과 손을 멀리 유지하세요.
- 6 볼 위에 푸어링 실드를 가볍게 놓습니다.** 푸어링 홀을 푸어링 실드 고리에 걸어 연결합니다. 푸어링 홀을 통해서만 재료를 추가합니다.
- 7 속도 선택기를 "0"에서 원하는 속도(1-6)로 변경합니다.**
주의: 재료가 볼 밖으로 튀지 않도록 항상 가장 느린 속도에서 시작하십시오. 일단 혼합이 완료되면 속도 선택기를 "0"으로 돌리고 장치의 플러그를 뽑습니다.
- 8 장치의 속도 선택기가 속도 모드(1-6)에 그대로 있는 경우:**
장치 플러그를 꽂지 않으면 장치는 자동으로 시작되지 않습니다. 속도 선택기를 "0"으로 돌리고 원하는 속도로 돌립니다.

청소 및 관리

- 9 장치 스위치를 끄고** 콘센트에서 플러그를 뺀 다음 장치가 완전히 정지할 때까지 기다리십시오. 모터 헤드와 본체를 제외한 모든 부품을 따뜻한 비눗물로 씻으십시오. 다시 사용하기 전에 각 부품을 잘 말리십시오.
-  볼, 플랫 비터 및 도우 후크는 식기세척기에 사용해도 안전합니다. 식기세척기를 사용하는 경우 상단 선반에만 부품을 놓으세요.
-  **경고!** 절대로 모터 헤드, 본체, 플러그 또는 코드를 물이나 다른 어떤 액체에도 담그지 마십시오.

- 10 모터 헤드와 본체는 부드러운 천을 적셔 청소한 다음** 천으로 말려야 합니다.

주: 연마성 세척제나 수세미를 이용하여 장치 표면을 닦지 마십시오.

기타 기능

- 11 부착 허브:** 장치에는 2개의 내장된 다용도 부착 허브가 하나는 전면(A)에, 다른 하나는 후면(B)에 있습니다. 전면 부착 허브는 고기 분쇄기와 샐러드 메이커 부속품으로 설계되었습니다. 후면 부착 허브는 블렌더 병 부속품으로 설계되었습니다. 고기 분쇄기, 샐러드 메이커, 블렌더 병을 추가 부속품으로 구입하실 수 있습니다. 자세한 사항은 지역 내 판매점에 문의해주시고, 안전하고 올바른 사용을 위해 각 부착물에 해당하는 지침을 읽고 주의하여 따르세요.

고기 분쇄기* 사용법

- 12 분쇄 나사(B)를 분쇄기 하우징(A)에 삽입합니다.** 칼(C)을 분쇄 나사 끝에 있는 정사각형 축 위에 놓습니다. 분쇄 판(D)(중간(medium) 또는 굵음(coarse))을 칼 위에 놓습니다. 고기 분쇄기가 고정될 때까지 링(E)을 손으로 조입니다.

참고: 링을 과도하게 조이지 마십시오.

- 13 전면 부착 허브의 해제 레버를 오른쪽으로 누르고 전면 부착 허브 커버를 제거합니다.** 전면 부착 허브 소켓에 샐러드 메이커의 동력 축을 장착하는 동안 계속 레버를 누르십시오. 샐러드 메이커가 안정적으로 연결되면 전면 부착 허브 레버를 놓으십시오.

주: 부착물이 안정적으로 연결되면 레버가 딸깍 소리를 내며 고정됩니다.

- 14 분쇄기 하우징 위에 식판을 놓습니다.** 생고기를 작은 부분으로 잘라서 식판 위에 놓습니다. 장치의 플러그를 꽂고 속도 선택기를 원하는 속도(권장 속도: 3-4)로 돌립니다. 푸셔(pushers)를 이용하여 고기를 활송 장치(feed chute)로 공급합니다.

주의: 활송 장치에 손가락이나 다른 기구를 놓지 마세요.

주의: 고기는 뼈, 근육 또는 껍질이 없어야 합니다.

부착물 사용 후, 전면 부착 허브 해제 레버를 오른쪽으로 누르고 전면 부착 허브 소켓에서 부착물을 분리한 다음 전면 부착 허브 소켓에 전면 부착 허브 커버를 장착하십시오.

주의: 부속품을 분리하기 전에 장치 스위치를 끄고 플러그를 빼십시오.

청소 방법: 링을 풀어 분쇄판과 칼, 분쇄 나사를 분쇄 하우징에서 분리합니다. 고기 분쇄기의 모든 부품은 따뜻한 비눗물에 손으로 세척해야 합니다.

샐러드 메이커* 사용법

- 15 원통형 슬라이서(중간(medium) 또는 굵음(coarse)) 또는 강판 칼을 선택합니다.** 부착물을 시계 방향으로 돌려 샐러드 메이커 하우징에 삽입합니다. 부착물이 완전히 삽입되었는지 확인합니다.

주의: 칼날과 인서트가 매우 날카롭습니다!

* 특정 모델만 해당

16 전면 부착 허브 해제 레버를 오른쪽으로 누르고 전면 부착 허브 커버를 떼어냅니다. 전면 부착 허브 소켓에 샐러드 메이커의 동력 축을 장착하는 동안 계속 레버를 누르십시오. 샐러드 메이커가 안정적으로 연결되면 전면 부착 허브 레버를 놓으십시오.

주: 부착물이 안정적으로 연결되면 레버가 딸깍 소리를 내며 고정됩니다. 샐러드 메이커 아래에 용기를 놓으십시오.

주의: 부속품을 장착하기 전에 장치를 끄고 플러그를 빼십시오.

17 음식물을 푸셔를 이용하여 활송장치로 공급합니다. 음식물을 작은 조각으로 자릅니다. 장치 플러그를 연결하고 스위치를 켜 다음 속도 선택기를 원하는 속도로 설정합니다 (권장 속도: 4) 음식물을 푸셔를 이용하여 활송장치로 공급합니다.

주의: 활송장치에 손가락이나 다른 기구를 넣지 않도록 하십시오.

부착물 사용 후, 전면 부착 허브 해제 레버를 오른쪽으로 누르고 전면 부착 허브 소켓에서 부착물을 분리한 다음 전면 부착 허브 소켓에 전면 부착 허브 커버를 장착하십시오.

주의: 부속품을 분리하기 전에 장치 스위치를 끄고 플러그를 빼십시오.

청소 방법: 링을 풀어 분쇄판과 칼, 분쇄 나사를 분쇄 하우징에서 분리합니다. 고기 분쇄기의 모든 부품은 따뜻한 비눗물에서 손으로 세척해야 합니다.

주의: 날과 삽입물이 매우 날카롭습니다.

블렌더 사용법*

18 후면 부착 허브 커버를 뒤로 똑바로 당겨서 제거합니다. 블렌더 바닥을 3개의 고무 링 위에 놓습니다.

블렌더의 화살표를 본체의 화살표와 맞춥니다.

주의: 부속품을 부착하기 전에 장치를 끄고 플러그를 뽑으세요.

19 블렌더를 시계 방향으로 돌려 제자리에 잠급니다. 제대로 고정했을 때 블렌더 손잡이는 기계의 뒷부분을 향해야 합니다. 블렌더 뚜껑과 측정 컵을 놓습니다. 플러그를 메인 소켓에 끼웁니다. 속도 선택기를 원하는 속도(권장 속도: 6)로 조절하고 올바르게 균일하게 혼합될 때까지 혼합합니다.

주의: 제대로 재료를 넣지 않은 상태로 블렌더를 작동하지 마세요.

블렌더를 반시계 방향으로 돌려 잠금을 해제하고 후면 부착 허브에서 분리합니다. 뚜껑을 벗기고 블렌더 혼합물을 용기에 붓습니다.

장치에서 블렌더를 분리한 다음 후면 부착 허브 커버를 다시 장착합니다.

20 청소 방법:

식기 세제 한 방울과 따뜻한 물 1 리터를 넣습니다. 블렌더를 장치에 장착합니다 (18 및 19항). 속도 선택기를 속도 6으로 조정하고 30초 동안 작동시킨 다음 물을 따라냅니다. 블렌더를 헹구고 다음에 사용하기 전에 잘 말립니다.

주의: 날과 삽입물이 매우 날카로우며 상해를 일으킬 수 있습니다.

조리법

액세서리: 거품기			
재료	양	시간	속도
크림	200 - 400 g	2 - 2.5 분	5 - 6
난백	60 -240 g (달걀 2-8 개)	2분 이상	5 - 6

주: 크림 온도는 4 °C~8 °C 사이여야 합니다.

* 특정 모델만 해당

액세서리: 플랫폼 비터					
조리법	재료	양	시간	속도 설정	방법
초콜릿 케이크	밀가루	300 g	5 - 6분	3 - 4	버터는 딱딱하지 않고 부드러워야 합니다. 부드러운 버터에 크림이 생길 때까지 설탕을 혼합하여 섞어 주십시오. 혼합하는 동안 사워 크림과 바닐라 설탕을 추가하십시오. 마지막으로 베이킹 소다와 함께 밀가루를 혼합해 주십시오.
	달걀	3 개			
	버터	150 g			
	설탕	150 g			
	바닐라 슈거	2 티스푼			
	사워 크림	100 g			
	미가공 누가	100 g			
베이킹소다	3 티스푼				
버터 케이크	밀가루	150 g	3.5 - 4 분	3 - 4	용기에 모든 재료를 넣고 준비가 될 때까지 혼합하십시오.
	마가린	150 g			
	설탕	150 g			
	달걀	3 개			
	베이킹 파우더	1 티스푼			

액세서리: 반죽기					
조리법	재료	양	시간	속도 설정	방법
이스트 도우* (빵)	밀가루	750 g	5 - 6 분	1 - 2	모든 재료를 볼에 넣고 만족스러울 때까지 반죽합니다.
	온수	400 ml			
	설탕	20 g			
	마가린	20 g			
	소금	10 g			
	건조 이스트	3 g			
이스트 도우* (피자 도우)	밀가루	700 g	최소 6분	1 - 2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 이스트의 반을 용기에 넣어 소금, 설탕과 함께 혼합하고 옆에 둡니다. 2. 스탠드 믹서 볼에 남은 이스트, 물과 오일을 넣습니다. 3. 이 도우는 일반 비터를 이용하여 최소 속도로 부드러운 혼합물이 될 때까지 혼합해야 합니다. 4. 이후에 소금과 설탕을 혼합한 이스트와 달걀을 첨가합니다. 5. 속도를 중간으로 높여야 하며 밀가루를 서서히 첨가해야 합니다. 6. 반죽이 비터에 의해 증가하는 경향이 있는 것으로 보이면 무거운 반죽용 비터로 바꾸어야 합니다. 7. 균질한 혼합물이 될 때까지 밀가루와 믹스를 모두 넣습니다. 8. 이때 스탠드 믹서의 입력 전력을 모니터링하여 제조업체에서 판별하는 최대 값을 초과하지 않도록 해야 합니다. 9. 더 이상 페이스트가 손에 남지 않을 정도로 반죽이 됩니다.
	온수	300 ml			
	오일	75 ml			
	달걀	1 개			
	소금	3 티스푼			
	설탕	1 티스푼			
	건조 이스트	10 g			

* 이스트 도우를 만들 때 속도 2를 초과하지 마십시오. 장치가 손상될 수 있습니다. 최대 도우 질량은 1.2 kg을 초과하지 않아야 합니다.

문제 해결

증상	가능한 원인	해결책
작동 중 모터의 속도가 느려집니다.	반죽의 양이 최대 용량을 초과했을 수 있습니다.	반죽의 절반을 떼어내고 두 번으로 나눠 처리합니다.
	반죽에 수분이 너무 많아 보울 측면에 늘어붙습니다.	모터가 가속될 때까지 한 번에 1 큰술씩 밀가루를 추가합니다. 보울의 측면에 반죽이 없을 때까지 처리합니다.
장치가 작동하지 않습니다.	장치가 본체에 연결되지 않았습니다.	작업 전에 기기의 전원이 연결되어 있는지 확인합니다.
	장치의 플러그를 뽑았을 때 속도 선택기가 "0" 위치가 아니었습니다.	속도 선택기를 "0" 위치로 돌린 후에 원하는 속도로 돌립니다.
	후면 부착 허브 커버가 제자리에 있지 않습니다.	후면 부착 허브 커버가 잘 장착되었는지 확인하십시오.
작동 중 기기가 진동/이동합니다.	흡입 받침(suction feet)이 표면에 제대로 고정되지 않았습니다.	흡입 받침(suction feet)이 깨끗한지 확인하세요. 부드럽고 매끄러운 표면 위에 장치를 놓으세요.
	무거운 하중(예: 무거운 반죽, 치즈)의 경우 정상입니다.	반죽의 절반을 떼어내고 두 번으로 나눠 처리합니다.


폐기 처분

포장재

포장재는 환경 친화적인 것을 사용하였기 때문에 재활용이 가능합니다. 플라스틱 부품에 >PE<, >PS< 등의 표시가 되어 있습니다. 포장재는 적합한 용기에 넣어 각 지역의 폐기물 처리 장소에 버립니다.

오래된 제품




제품이나 포장 박스에 있는  표시는 이 제품을 일반 가정용 폐기물로 처리해서는 안됨을 나타냅니다. 그 대신 전기 및 전자 장비 재활용을 담당하는 해당 수집소에 보내서 처리하도록 해야 합니다. 제품을 올바르게 폐기 처분하면 제품을 적절하게 처리하지 못해서 발생할 수 있는 환경과 인류에 미치는 잠재적인 부정적 영향을 방지할 수 있습니다. 이 제품의 재활용에 관한 자세한 설명은 가까운 당사무소, 가정용 폐기물 서비스 센터 또는 제품 구입처로 문의하시기 바랍니다. 방지할 수 있습니다. 이 제품의 재활용에 관한 자세한 설명은 가까운 당사무소, 가정용 폐기물 서비스 센터 또는 제품 구입처로 문의하시기 바랍니다.

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

- Perabot ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) yang memiliki kekurangan fisik, indera, atau cacat mental, 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 daya 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 sumber listrik dengan tegangan dan frekuensi sesuai spesifikasi yang tertera pada pelat rating. **PERHATIAN:** Untuk menghindari bahaya akibat tidak sengaja mereset pemutus sirkuit termal, dilarang mencolokkan perabot ini ke perangkat penghubung eksternal, seperti timer, atau disambungkan ke sirkuit yang sering dihidupkan dan dimatikan dari PLN.
- Perabot hanya boleh dihubungkan ke stopkontak yang diardekan.
- Jangan sekali-kali menggunakan atau mengangkat perabot jika
 - kabelnya rusak, atau
 - bodi perabot rusak.
- Jika perabot atau kabel rusak, penggantian harus dilakukan oleh Electrolux atau agen servisnya untuk menghindari bahaya.
-  Jangan merendam perabot atau kabel ke dalam air atau cairan apa pun.
- Jangan menggunakan atau menempatkan perabot di dekat tepi meja, di dekat kompor gas, kompor minyak, kompor listrik, atau oven yang panas.
- Selalu letakkan perabot di atas permukaan yang datar, rata, dan kering.
- Matikan dan cabut kabel dari stopkontak listrik jika perabot ditinggalkan tanpa pengawasan, sebelum mengganti aksesoris, membersihkan, atau melakukan perawatan.
- Pastikan motor sudah benar-benar berhenti dan perabot sudah dimatikan sebelum Anda mengganti aksesoris, membersihkan atau melakukan perawatan.
- Jangan sekali-kali menyentuh komponen yang berputar. Jauhkan tangan dan perkakas lain selama perabot dioperasikan untuk menghindari risiko cedera parah atau kerusakan pada perabot.
- Berhati-hatilah ketika memegang pisau, mengosongkan mangkuk dan ketika membersihkan, karena pisau pemotong sangat tajam.
- Jangan mengoperasikan perabot dengan aksesoris terpasang tanpa memasang mangkuknya.
- Jauhkan semua benda yang ringan dan pakaian/ aksesoris Anda ketika menggunakan produk ini.
- Jangan meninggalkan dan membiarkan perabot beroperasi tanpa pengawasan.
- Berhati-hatilah ketika menuangkan cairan panas ke dalam mangkuk karena cairan panas tersebut dapat tiba-tiba terpercik keluar dari mangkuk akibat penguapan secara tiba-tiba.
- Jangan sekali-kali memproses cairan mendidih (maks. 90°C).
- Jangan sekali-kali menggunakan perabot untuk mengaduk cat. Berbahaya, dapat menimbulkan ledakan!
- Jangan sampai kabel bersentuhan dengan permukaan panas atau menjuntai di tepi meja.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesoris atau komponen yang dibuat oleh produsen lain yang tidak disarankan atau dijual oleh Electrolux karena dapat menimbulkan risiko cedera.
- Perabot ini hanya ditujukan untuk digunakan di dalam ruangan.
- Perabot ini dimaksudkan hanya untuk penggunaan skala rumah tangga. Electrolux tidak bertanggung jawab atas kemungkinan kerusakan yang disebabkan oleh penggunaan yang tidak semestinya atau tidak benar.

KOMPONEN

- | | | |
|--|---------------------------------|---|
| A. Badan motor (dapat diangkat) | J. Tudung tuang | S. Unit pendorong (pengiris salad)* |
| B. Kenop pilihan kecepatan | K. Corong tuang | T. Penggiling daging |
| C. Bodi utama | L. Pelat dudukan mangkuk | U. Baki makanan* |
| D. Tombol pengunci kemiringan | M. Kaki antiselip | V. Unit pendorong (penggiling daging)* |
| E. Poros aksesoris depan | N. Kabel listrik | W. Blender |
| F. Tombol pelepas aksesoris depan | O. Pengocok bulat | X. Tutup blender dengan cangkir ukur* |
| G. Tutup poros aksesoris belakang | P. Pengocok pipih | |
| H. Poros pemasangan aksesoris | Q. Kait uleni adonan | |
| I. Mangkuk baja tahan karat | R. Pengiris salad* | |

* Hanya model tertentu

PENGGUNAAN

- 1 **Sebelum menggunakan perabot untuk pertama kalinya:** Buang semua bahan pembungkus seperti plastik, label, stiker, atau kartu gantung yang mungkin menempel pada bodi utama, mangkuk, atau aksesoris. Bersihkan perabot dan aksesorinya, lihat instruksi di bagian: "Pembersihan dan Perawatan".
- 2 **Letakkan perabot pada permukaan yang kering, datar, dan stabil. Jauhkan dari tepi meja.** Tekan tombol pengunci kemiringan dengan satu tangan, lalu angkat badan motor dengan tangan yang lain. Bodi akan terkunci dalam posisi terangkat setelah terdengar bunyi 'klik'.
Perhatian! Pastikan kabel sudah dicabut dari stopkontak.
Peringatan: Jauhkan jari dan tangan Anda dari area dengan komponen yang bergerak.
- 3 **Putar kenop pilihan kecepatan ke posisi "0". Letakkan mangkuk baja tahan karat pada pelat dudukan.** Putar mangkuk ke kanan hingga ke posisi terkunci.
Peringatan: Jangan sekali-kali mengoperasikan perabot dengan pengocok kawat, pengaduk pipih, atau kait adonan jika mangkuk tidak dipasang di tempatnya.
- 4 **Pasang aksesoris pada poros pemasangan aksesoris:** Sejajarkan slot pada bagian atas aksesoris dengan pin pada poros pemasangan aksesoris. Dorong aksesoris ke atas dan putar ke kiri sampai posisi pin terkunci. Untuk melepas aksesoris, tekan gagang aksesoris ke atas, lalu putar ke kanan dan tarik ke bawah hingga terlepas.
- 5 **Mengembalikan posisi badan motor:** Tekan tombol pengunci kemiringan dengan satu tangan lalu dorong badan motor ke bawah dengan yang lain. Tancapkan steker ke stopkontak, lalu hidupkan perabot.
Peringatan: Jauhkan jari dan tangan Anda dari area dengan komponen yang bergerak.
- 6 **Pasang tudung tuang dengan hati-hati ke bagian atas mangkuk.** Pasang corong tuang dengan cara mengaitkannya pada takik di tudung tuang. Tambahkan bahan makanan lain dengan memasukkannya melalui corong tuang.
- 7 **Putar kenop pilihan kecepatan dari posisi "0" ke kecepatan yang diinginkan (1-6).**
Catatan: Selalu gunakan kecepatan paling rendah ketika mulai menggunakan perabot agar bahan makanan tidak terciprat ke luar mangkuk. Setelah selesai menggunakan, putar kembali kenop pilihan kecepatan ke posisi "0" dan cabut steker perabot dari stopkontak.
- 8 **Jika kenop pilihan kecepatan tidak berada di posisi 0 (masih menunjuk ke kecepatan 1-6):** perabot tidak akan langsung hidup ketika steker ditancapkan. Putar kenop pilihan kecepatan ke posisi "0" terlebih dulu, kemudian putar lagi untuk memilih kecepatan yang diinginkan.

PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

- 9 **Matikan perabot,** cabutstekernya dari stopkontak dan tunggu hingga perabot berhenti berputar. Cuci semua komponen, kecuali bodi motor dan bodi utama, dengan air sabun hangat. Biarkan hingga komponen benar-benar kering sebelum digunakan kembali.



Mangkuk, pengocok pipih, dan kait uleni adonan dapat dicuci dengan mesin pencuci piring. Letakkan komponen tersebut pada rak paling atas di mesin pencuci piring.



Peringatan! Jangan sekali-kali merendam bodi motor, bodi utama, steker, atau kabel di dalam air atau cairan lainnya.

- 10 Bodi motor dan bodi utama hanya boleh dibersihkan dengan kain lembut yang sedikit dibasahi,** kemudian dikeringkan dengan lap.

Catatan: Jangan menggunakan pembersih yang bersifat abrasif atau sabut gosok untuk membersihkan permukaan perabot.

FUNGSI LAIN

- 11 Poros aksesoris:** Perabot memiliki dua poros aksesoris multiguna, satu di bagian depan (A) dan satu lagi di belakang (B). Poros aksesoris depan digunakan untuk memasang penggiling daging dan pengiris salad. Poros aksesoris belakang digunakan untuk memasang gelas blender. Penggiling daging, pengiris salad, dan gelas blender dapat dibeli sebagai aksesoris terpisah. Hubungi dealer setempat untuk informasi lebih lanjut. Baca dan ikuti instruksi pada masing-masing aksesoris dengan seksama untuk penggunaan yang benar dan aman.

CARA MENGGUNAKAN PENGGILING DAGING*

- 12 Masukkan sekrup penggiling (B) ke dalam bodi penggiling (A).** Pasang pisau (C) ke tonjolan persegi di ujung sekrup penggiling. Pasang pelat penggiling (D) (sedang atau kasar) setelah pisau. Kencangkan ring (E) dengan tangan sampai posisi penggiling daging tidak goyah.

Catatan: Jangan memutar ring terlalu kencang.

- 13 Tekan tombol pelepas pada poros aksesoris depan dan putar ke kanan untuk melepaskan tutup poros aksesoris.** Tekan terus tombol sembari memasang poros sambungan penggiling daging ke lubang poros aksesoris depan. Setelah penggiling daging terpasang dengan benar, lepaskan tombol poros aksesoris depan.

Catatan: Tombol akan terkunci pada posisinya setelah aksesoris terpasang dengan benar.

- 14 Letakkan baki di atas bodi penggiling.** Potong daging mentah dengan ukuran kecil dan taruh pada baki. Tancapkan steker perabot dan putar kenop pilihan kecepatan ke kecepatan yang diinginkan (disarankan: 3-4). Masukkan daging ke dalam corong dengan bantuan pendorong.

Perhatian: Jangan memasukkan jari tangan atau alat lain ke dalam corong.

Catatan: Daging harus bebas dari otot yang liat, tulang, atau kulit.

Setelah selesai menggunakan aksesoris, tekan tombol pelepas aksesoris depan dan putar ke kanan, lepaskan aksesoris dari lubang poros aksesoris depan, lalu pasang tutup poros aksesoris depan untuk menutupnya.

Perhatian: Matikan perabot dan cabut steker dari stopkontak sebelum melepas aksesoris.

Cara membersihkan: Longgarkan ring untuk melepas pelat penggiling, pisau, dan sekrup dari bodi penggiling daging. Semua komponen penggiling daging hanya boleh dicuci manual dengan tangan dalam air sabun hangat.

CARA MENGGUNAKAN PENGIRIS SALAD

- 15 Pilih pengiris berbentuk silinder (sedang atau kasar) atau pisau perajang.** Masukkan aksesoris dengan memutarkannya ke kanan pada bodi pengiris salad. Pastikan aksesoris terpasang dengan benar.

Perhatian: Pisau dan sisipan sangat tajam!

- 16 Tekan tombol pelepas pada poros aksesoris depan dan putar ke kanan untuk melepaskan tutup poros aksesoris.** Tekan terus tombol sembari memasang poros sambungan pengiris salad ke lubang poros aksesoris depan. Setelah pengiris salad terpasang dengan benar, lepaskan tombol poros aksesoris depan.

Catatan: Tombol akan terkunci pada posisinya setelah aksesoris terpasang dengan benar. Letakkan wadah di bawah pengiris salad untuk menampung hasil irisan.

Perhatian: Matikan perabot dan cabut steker dari stopkontak sebelum melepas aksesoris.

* Hanya model tertentu

- 17 Memasukkan makanan ke dalam corong dengan pendorong.** Potong-potong makanan dengan ukuran kecil. Tancapkan steker dan hidupkan perabot, putar kenop pilihan kecepatan ke pengaturan yang diinginkan (disarankan kecepatan: 4). Masukkan makanan ke dalam corong dengan bantuan unit pendorong.

Perhatian: Jangan memasukkan jari tangan atau benda-benda lain ke dalam corong.

Setelah selesai menggunakan aksesoris, tekan tombol pelepas aksesoris depan dan putar ke kanan, lepaskan aksesoris dari lubang poros aksesoris depan, lalu pasang tutup poros aksesoris depan untuk menutupnya.

Perhatian: Matikan perabot dan cabut steker dari stopkontak sebelum melepaskan aksesoris.

Cara membersihkan: Lepaskan pengiris atau pisau perajang dari bodi pengiris salad. Semua komponen pengiris salad hanya boleh dicuci manual dengan tangan dalam air sabun hangat.

Perhatian: Pisau dan sisipan sangat tajam!

CARA MENGGUNAKAN BLENDER*

- 18 Lepaskan tutup poros aksesoris belakang** dengan cara menariknya ke belakang. Letakkan alas blender dengan tepat pada tiga ring karet. Sejajarkan tanda panah pada blender dengan tanda panah yang terdapat pada bodi utama.

Perhatian: Matikan perabot dan cabut steker sebelum memasang aksesoris.

- 19 Putar blender ke kanan hingga terkunci ke posisinya.** Jika terpasang dengan benar, pegangan blender akan menghadap ke bagian belakang mesin. Pasang tutup blender dan cangkir ukur. Tancapkan steker ke stopkontak listrik. Setel kenop pilihan kecepatan ke kecepatan yang diinginkan (disarankan: 6), proses bahan makanan hingga diperoleh konsistensi campuran yang diinginkan.

Perhatian: Jangan sekali-kali mengoperasikan blender tanpa memasukkan bahan makanan.

Putar blender ke kiri untuk melepaskannya dari poros aksesoris belakang. Buka tutupnya kemudian tuang cairan dari gelas blender ke dalam wadah.

Pasang kembali tutup poros aksesoris belakang setelah selesai menggunakan dan melepas blender dari perabot.

- 20 Cara membersihkan:**

Tambahkan setetes cairan pencuci piring dan satu liter air hangat. Pasang blender pada perabot (lihat poin 18 dan 19). Putar kenop pilihan kecepatan ke posisi 6 dan biarkan blender berputar selama setengah menit. Tuang dan kosongkan air sabun, bilas blender dan keringkan dengan seksama sebelum digunakan kembali.

Perhatian! Pisau dan sisipan sangat tajam dan dapat menyebabkan cedera.

RESEP

Aksesoris: Pengocok			
Bahan-bahan	Banyaknya	Durasi	Kecepatan
Krim	200 - 400 g	2 - 2,5 menit	5 - 6
Putih telur	60 -240 g (2-8 buah telur)	Minimal 2 menit	5 - 6

Catatan: Suhu krim harus antara 4 hingga 8 Derajat Celcius.

Aksesori: Pengocok datar					
Resep	Bahan-bahan	Banyaknya	Durasi	Kecepatan	Cara membuat
Chocolate cake	Terigu	300 g	5 - 6 menit	3 - 4	Mentega harus lunak dan tidak keras. Kocok mentega dengan gula pasir hingga mengembang. Masukkan telur satu per satu. Sambil dikocok, tambahkan krim asam dan vanila. Terakhir, masukkan tepung terigu dan soda kue.
	Telur	3 butir			
	Mentega	150 g			
	Gula	150 g			
	Vanila	2 sdt			
	Krim asam	100 g			
	Nougat mentah	100 g			
	Soda kue	3 dst			
Butter cake	Terigu	150 g	3,5 - 4 menit	3 - 4	Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk lalu kocok dan uleni dengan mixer hingga adonan siap.
	Margarin	150 g			
	Gula	150 g			
	Telur	3 butir			
	Baking powder	1 sdt			

Aksesori: Pengaduk adonan					
Resep	Bahan-bahan	Banyaknya	Durasi	Kecepatan	Cara membuat
Adonan ragi* (roti)	Terigu	750 g	5 - 6 menit	1 - 2	Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk dan uleni hingga kalis.
	Air hangat	400 ml			
	Gula	20 g			
	Margarin	20 g			
	Garam	10 g			
	Ragi bubuk	3 g			
Adonan ragi* (Adonan pizza)	Terigu	700 g	Minimal 6 menit	1 - 2	<ol style="list-style-type: none"> Di dalam wadah, campurkan setengah bagian ragi dengan garam dan gula, kemudian sisihkan; Di dalam mangkuk mixer, masukkan sisa ragi, air, dan minyak sayur; Adonan harus diaduk dengan pengaduk biasa, pada kecepatan minimal hingga diperoleh tekstur adonan yang lembut Setelah itu, tambahkan telur dan ragi yang dicampur dengan garam dan gula; Tambah kecepatan ke sedang, kemudian masukkan terigu secara bertahap; Setelah adonan terlihat agak mengembang, ganti pengaduk untuk volume yang lebih berat; Masukkan semua terigu dan aduk terus hingga diperoleh hasil akhir yang merata; Anda harus selalu mengawasi input daya listrik pada mixer sehingga tidak melebihi rating maksimal yang ditentukan oleh produsen. Tekstur adonan kalis dan tidak lengket di tangan.
	Air hangat	300 ml			
	Minyak sayur	75 ml			
	Telur	1 butir			
	Garam	3 sdt			
	Gula	1 sdt			
	Ragi bubuk	10 g			

* Jangan gunakan lebih dari kecepatan 2 ketika menguleni adonan, karena dapat merusak perabot
 Massa maksimal adonan tidak boleh lebih dari 1,2 kg.

PEMECAHAN MASALAH

GEJALA	KEMUNGKINAN PENYEBAB	SOLUSI
Putaran motor melambat ketika dioperasikan.	Jumlah adonan mungkin melebihi kapasitas maksimum.	Bagi adonan menjadi dua bagian dan lakukan dua kali proses pengolahan.
	Adonan mungkin terlalu basah sehingga lengket pada dinding mangkuk.	Tambahkan terigu sedikit demi sedikit (1 sendok makan) sampai kecepatan motor stabil. Lanjutkan mengaduk sampai adonan kalis dan tidak menempel ke dinding mangkuk.
Perabot tidak berfungsi.	Perabot belum dihubungkan ke sumber listrik.	Pastikan steker sudah ditancapkan ke stopkontak listrik sebelum mengoperasikan perabot.
	Kenop pilihan kecepatan tidak berada di posisi "0" ketika steker perabot dicabut.	Putar kenop pilihan kecepatan ke posisi "0", kemudian pilih kecepatan yang diinginkan.
	Tutup poros aksesoris belakang tidak dipasang dengan benar.	Pastikan tutup poros aksesoris belakang terpasang dengan benar.
Perabot berguncang/bergerak selama dioperasikan.	Kaki berpenyungkup tidak terpasang dengan sempurna pada permukaan.	Pastikan kaki berpenyungkup bersih. Tempatkan mesin pada permukaan yang halus dan mengkilap.
	Untuk beban yang berat, hal ini wajar terjadi (misalnya untuk adonan kue, keju).	Bagi adonan menjadi dua bagian dan lakukan dua kali proses pengolahan.


PEMBUANGAN

Bahan Pembungkus

Kemasan pembungkus perabot ini terbuat dari bahan-bahan yang ramah lingkungan dan dapat didaur-ulang. Bahan-bahan plastik diberi tanda seperti >PE<, >PS<, dsb. Buanglah semua bahan pembungkus tersebut pada tempat yang benar di fasilitas pembuangan limbah di wilayah Anda.

Perabot yang sudah tidak digunakan.



Simbol  pada perabot atau pada kemasan pembungkusnya menandakan bahwa produk ini bukanlah limbah rumah tangga. Dengan demikian, maka produk yang sudah tidak digunakan sebaiknya dikembalikan ke fasilitas daur ulang alat-alat listrik. Dengan membuang perabot ini secara benar pada tempatnya, Anda telah turut membantu melestarikan lingkungan dan meningkatkan kesehatan umat manusia, yang dapat menjadi rusak oleh penanganan limbah yang salah dari produk ini. Untuk keterangan lebih lanjut mengenai proses daur ulang produk ini, silakan menghubungi pihak berwenang yang menangani daur-ulang di wilayah Anda, departemen penanganan limbah atau toko di tempat Anda membeli produk ini.


คำแนะนำการใช้งาน

ภาพประกอบต่างๆในคู่มือการใช้ อาจมีความแตกต่างจากสินค้าจริง ทั้งนี้เพื่อความเข้าใจง่ายในการอธิบายวิธีการใช้งาน

อ่านคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดก่อนเริ่มต้นการใช้งาน

โปรดเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงต่อไป

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- อุปกรณ์นี้ ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อให้อุปกรณ์ (รวมถึงเด็ก) ต่อไปนี้ใช้งาน กล่าวคือ บุคคลผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัสหรือทางจิต รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะอยู่ภายใต้การดูแลหรือการแนะนำโดยผู้ที่รับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น
- เก็บอุปกรณ์และสายไฟให้พ้นมือเด็ก ผู้ใหญ่ควรดูแลไม่ให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์
- เด็กไม่ควรเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่อง เว้นแต่จะมีผู้ควบคุมดูแล
- อุปกรณ์ต้องต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟที่มีแรงดันไฟฟ้าและความถี่สอดคล้องกับค่าที่ระบุบนป้ายแสดงข้อมูลทางเทคนิคเท่านั้น ข้อควรระวัง: หลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นเมื่อเครื่องเกิดการรีเซ็ตเมื่อตัดความร้อนโดยต้องไม่เสียบปลั๊กเครื่องนี้เข้ากับอุปกรณ์สลับการทำงานภายนอก เช่น เครื่องจับเวลา หรือต่อเข้ากับวงจรที่สลับเปิดและปิดอยู่เป็นประจำ
- ต้องเสียบปลั๊กของเครื่องผสมอาหารกับเต้าเสียบเมนที่ต่อสายดินแล้วเท่านั้น
- ห้ามใช้หรือจับอุปกรณ์ในกรณีที่สายไฟชำรุด หรือ ตัวเครื่องชำรุด
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟชำรุด ต้องส่งให้ Electrolux หรือช่างซ่อมบำรุงจัดการเปลี่ยนใหม่เพื่อป้องกันอันตราย
-  ห้ามจุ่มอุปกรณ์ลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ
- ห้ามใช้งานหรือวางอุปกรณ์ใกล้กับขอบโต๊ะหรือชั้นวาง หรือใกล้กับโอโซน เต้าไฟ เต้าไฟฟ้า หรือเตาอบที่ร้อนอยู่
- วางอุปกรณ์บนพื้นราบที่เรียบเสมอกันและแห้ง
- ต้องปิดอุปกรณ์และถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้งหากไม่ได้ใช้งานรวมถึงก่อนเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม ทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา
- ก่อนถอดอุปกรณ์เสริม ทำความสะอาด หรือบำรุงรักษา ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามอเตอร์หยุดทำงานสนิทและปิดสวิตช์อุปกรณ์เรียบร้อยแล้ว
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับชิ้นส่วนที่กำลังเคลื่อนไหว ห้ามสอดมือหรือเท้าเข้าไปขณะอุปกรณ์กำลังทำงาน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บอย่างรุนแรงหรือเกิดความเสียหายต่ออุปกรณ์
- จัดการกับใบมีด เทส่วนผสมออกจากโถเตรียมอาหาร และทำความสะอาดด้วยความระมัดระวัง
- อย่าใช้งานเครื่องเตรียมอาหารที่ติดตั้งอุปกรณ์เสริมหากโถเตรียมอาหารล็อกไม่เข้าที่
- ไม่นำวัสดุที่หลวมหรือหลุดลุ่ย รวมทั้งเสื้อผ้า/เครื่องประดับเข้าใกล้อุปกรณ์ขณะใช้งาน
- ไม่ควรปล่อยให้อุปกรณ์อยู่ห่างจากสายตาขณะที่อุปกรณ์กำลังทำงาน
- โปรดใช้ความระมัดระวังหากเทของเหลวร้อนลงในอุปกรณ์ เพราะไอน้ำที่เกิดขึ้นกะทันหันอาจทำให้ของเหลวร้อนกระเด็นออกมาจากอุปกรณ์ได้
- ห้ามใส่ของเหลวที่มีความร้อนสูง (สูงสุด 90 องศาเซลเซียส)
- ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ในการผสมสี เพราะอาจเกิดอันตราย ทำให้เครื่องระเบิดได้
- อย่าให้สายไฟสัมผัสกับพื้นผิวส่วนที่ร้อนหรือปล่อยให้สายไฟหย่อนจากขอบโต๊ะหรือชั้นวาง
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยบริษัทผู้ผลิตรายอื่นที่ไม่ได้แนะนำหรือจำหน่ายโดย Electrolux เพราะอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงทำให้ร่างกายได้รับบาดเจ็บ
- อุปกรณ์นี้สำหรับใช้งานภายในอาคารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ออกแบบมาเพื่อการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น Electrolux จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากการใช้งานไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

ส่วนประกอบ



- | | | |
|--|-------------------------|---|
| A. หัวมอเตอร์ (เยื้องได้) | I. ชามสเตนเลส | R. เครื่องทำสลัด* |
| B. ปุ่มเลือกความเร็ว | J. แผ่นรองเท | S. ก้านดิน (เครื่องทำสลัด)* |
| C. ตัวเครื่องหลัก | K. รูสำหรับเท | T. เครื่องบดเนื้อ* |
| D. ปุ่มล็อกหัวเยื้อง | L. แผ่นล็อกชาม | U. ถาดใส่อาหาร* |
| E. ชุดอุปกรณ์ผสมอาหารด้านหน้า | M. แทนวางกันลื่น | V. ก้านดันอาหาร (เครื่องบดเนื้อ)* |
| F. ปุ่มคลายชุดอุปกรณ์ผสมอาหารด้านหน้า | N. สายไฟ | W. เครื่องผสมอาหาร* |
| G. ฝาครอบชุดอุปกรณ์ผสมอาหารด้าน
หลัง | O. ที่ตีไข่ | X. ฝาปิดเครื่องผสมอาหารพร้อมถ้วยตวง* |
| H. เพลาประกอบ | Q. ตะขอ | |

* บางรุ่นเท่านั้น

ทำความเข้าใจ

- ก่อนใช้เครื่องเป็นครั้งแรก:** ให้แกะวัสดุหีบห่อทั้งหมด เช่น พลาสติก ป้ายชื่อ สติกเกอร์หรือเท็กที่อาจติดอยู่ที่ตัวเครื่องหลัก ชามหรือส่วนอื่นๆ
ทำความสะอาดเครื่องและอุปกรณ์เสริมต่างๆ ดูคำแนะนำได้จากหัวข้อ "การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา"
- วางเครื่องบนพื้นที่แห้ง เรียบเสมอกันและมั่นคง เครื่องต้องอยู่ห่างจากขอบของเคาท์เตอร์** ใช้มือข้างหนึ่งดันปุ่มล็อกหัวเยื้อง และใช้มืออีกข้างหนึ่งเอียงหัวมอเตอร์ขึ้น และเครื่องจะล็อกด้วยเสียง "คลิก" เมื่ออยู่ในตำแหน่งขึ้น
ข้อควรระวัง! ต้องไม่เสียบปลั๊กไฟในขั้นตอนนี้
คำเตือน: ต้องระวังไม่ให้นิ้วมือและศีรษะอยู่ใกล้กับชิ้นส่วนที่กำลังหมุน
- ปรับปุ่มเลือกความเร็วมาที่ "0" **วางชามสเตนเลสบนแผ่นล็อกชาม** หมุนชามตามเข็มนาฬิกาเพื่อล็อกชามให้แน่น
คำเตือน: ห้ามใช้ที่ตีไข่ ใบพายผสมแป้ง หรือตะขอของเครื่องเว้นแต่ได้ใส่ชามเรียบร้อยแล้ว
- วางส่วนประกอบอื่นๆ บนเพลารวม:** ช่องที่ด้านบนของส่วนประกอบต้องตรงกับสลักที่อยู่บนเพลารวม ดันส่วนประกอบขึ้นก่อนหมุนทวนเข็มนาฬิกาจนสลักล็อกเข้าที่ และหมุนตามเข็มนาฬิกาและดึงออกหากต้องการนำส่วนประกอบนี้ออกโดยการยกขึ้น
- เอียงหัวมอเตอร์ลง:** กดปุ่มล็อกหัวเยื้องด้วยมือข้างหนึ่ง และใช้มืออีกข้างหนึ่งเอียงหัวมอเตอร์ลง เสียบปลั๊กไฟและสวิตช์ไฟของเครื่อง
คำเตือน: ต้องระวังไม่ให้นิ้วมือและศีรษะอยู่ใกล้กับชิ้นส่วนที่กำลังหมุน
- ค่อยๆ วางแผ่นรองเทปิดทับชาม ก่อนประกอบรูสำหรับเทด้วยการเกี่ยวกับตัวจับแผ่นรองเท และเติมส่วนผสมต่างๆ ผ่านรูสำหรับเท เท่านั้น
- ปรับปุ่มเลือกความเร็วจาก "0" มายังความเร็วที่ต้องการ (1-6)**
หมายเหตุ: ต้องเริ่มจากความเร็วต่ำที่สุดเสมอเพื่อไม่ให้ส่วนผสมกระเด็นออกจากชาม เมื่อใช้เครื่องเสร็จแล้ว ให้ปรับปุ่มเลือกความเร็วมาที่ "0" และดึงปลั๊กออก
- ในกรณีที่ปุ่มเลือกความเร็วยังอยู่ที่โหมดความเร็ว (1-6):** ก่อนเสียบปลั๊กเครื่อง และเครื่องจะไม่เริ่มทำงานเองโดยอัตโนมัติ ต้องปรับปุ่มเลือกความเร็วมาที่ "0" ก่อนหมุนมาที่ความเร็วที่ต้องการ

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

- ปิดสวิตช์เครื่อง** ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบติดผนัง และรองจนกระทั่งเครื่องหยุดสนิท ล้างชิ้นส่วนทั้งหมด ยกเว้นหัวมอเตอร์และตัวเครื่องหลักในน้ำสบู่อุ่น ก่อนวางทิ้งไว้ให้ชิ้นส่วนต่างๆ แห้งสนิทก่อนนำมาใช้ในครั้งต่อไป
 โถ ใบพายผสมแป้งและตะขอใช้กับเครื่องล้างจานได้อย่างปลอดภัย ซึ่งหากใช้เครื่องล้างจาน ต้องวางไว้ที่ตะแกรงด้านบนสุดของเครื่องล้างจาน
 **คำเตือน!** ห้ามจุ่มหัวมอเตอร์ ตัวเครื่องหลัก ปลั๊กไฟหรือสายไฟลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ
- หัวมอเตอร์และตัวเครื่องหลักต้องทำความสะอาดด้วยการใช้ฟ้านุ่มขนน้ำหมาดๆ เช็ดทำความสะอาด** ก่อนใช้ผ้าแห้งเช็ดซ้ำ
หมายเหตุ: ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์แรงหรือฟอยขัดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวของอุปกรณ์

ฟังก์ชันอื่นๆ

- 11 ชุดอุปกรณ์ผสมอาหารด้านหน้า:** เครื่องมาพร้อมกับชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์สองชุด โดยชุดแรกอยู่ที่ด้านหน้า (A) และชุดที่สองอยู่ที่ด้านหลัง (B) ชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าออกแบบมาสำหรับอุปกรณ์เสริมของเครื่องบดเนื้อและเครื่องทำสลัด ส่วนชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหลังออกแบบมาสำหรับอุปกรณ์เสริมของโถผสมอาหาร อาจเลือกซื้อเครื่องบดเนื้อ เครื่องทำสลัดและโถผสมอาหารแยกต่างหากเป็นอุปกรณ์เสริมเพิ่มเติม โปรดติดต่อสำนักงานขายในพื้นที่ของคุณหากต้องการรายละเอียด อ่านคำแนะนำที่มากับอุปกรณ์เสริมของแต่ละอุปกรณ์ให้เข้าใจและทำตามเพื่อการใช้งานได้อย่างปลอดภัยและถูกต้อง

วิธีใช้เครื่องบดเนื้อ*

- 12 สอดสกรูบด (B) ลงในตัวเครื่องบด (A)** วางมีด (C) ไว้เหนือเพลารูปลี่เหลี่ยมจัตุรัสตรงปลายของสกรูบด วางแผ่นบด (D) (เป็นระดับกลางหรือหยาบ) บนมีด ขันวงแหวน (E) ด้วยมือข้างหนึ่งจนกระทั่งเครื่องบดเนื้อแน่น
หมายเหตุ: ห้ามขันแน่นเกินพอดี
- 13 ดันก้านคายชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าไปทางด้านขวา และฝาครอบชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าออก** ดันก้านต่อไปขณะที่ประกอบเพลากำลึงของเครื่องทำสลัดในตัวซ็อกเก็ตของชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าออก เมื่อประกอบเครื่องทำสลัดได้แน่นแล้ว ให้คลายก้านล็อกชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าออก
หมายเหตุ: ก้านจะล็อกเข้าที่เมื่อประกอบชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าได้แน่นแล้ว
- 14 วางภาชนะอาหารไว้เหนือตัวเครื่องบด ตัดเนื้อดิบเป็นชิ้นเล็กๆ** และใส่ลงในภาชนะอาหาร เสียบปลั๊กเครื่องและปรับปุ่มเลือกความเร็วที่ความเร็วที่ต้องการ (ความเร็วที่แนะนำ: 3-4) ค่อยๆ ใช้ก้านดันเนื้อลงในช่อง
ข้อควรระวัง: อย่าเหย่นิ้วหรืออุปกรณ์อื่นลงในช่องนี้
หมายเหตุ: เนื้อต้องไม่มีกระดูกหรือติดหนัง
หลังจากใช้ชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์เสร็จแล้ว ให้ดันก้านชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าไปทางด้านขวา ก่อนนำอุปกรณ์นี้ออกจากตัวซ็อกเก็ตของชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้า และประกอบฝาครอบเข้ากับตัวซ็อกเก็ตของชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้า
ข้อควรระวัง: ปิดสวิตช์ไฟและถอดปลั๊กเครื่องออกก่อนนำอุปกรณ์เสริมออก
วิธีทำความสะอาด: คลายวงแหวนอกเพื่อนำใบมีด มีดและสกรูบด ออกจากเครื่องบด ควรล้างชิ้นส่วนทั้งหมดของเครื่องบดเนื้อด้วยมือในน้ำสบู่อุ่น

วิธีใช้เครื่องทำสลัด*

- 15 เลือกเครื่องหันทรงกระบอก (ปานกลางหรือหยาบ) หรือมีดบด** ติดตั้งอุปกรณ์ได้ด้วยการหมุนตามเข็มนาฬิกาลงในเครื่องทำสลัด อุปกรณ์ต้องสอดลงไปจนสุด
ข้อควรระวัง: ใบมีดและใบหันคมมาก!
- 16 ดันก้านชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าไปทางด้านขวา และยกฝาครอบชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าขึ้น** ดันก้านต่อไปขณะที่ประกอบเพลากำลึงของเครื่องทำสลัดในตัวซ็อกเก็ต ของชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าออก เมื่อประกอบเครื่องทำสลัดได้แน่นแล้ว ให้คลายก้านล็อกชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าออก
หมายเหตุ: ก้านจะล็อกเข้าที่เมื่อประกอบชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าได้แน่นแล้ว วางภาชนะใต้เครื่องทำสลัด

* บางรุ่นเท่านั้น

- 17 ค่อยๆ ใช้ก้านดันเทอาหารลงในช่อง** ตัดอาหารออกเป็นชิ้นเล็กๆ เลียบปลั๊กเครื่องและเปิดสวิตช์ และปรับเลือกความเร็วที่ต้องการ (ความเร็วที่แนะนำ : 4) ค่อยๆ ใช้ก้านดันเทอาหารลงในช่อง

ข้อควรระวัง: ห้ามเหยย่นิ้วหรือเครื่องใช้ใดๆ ในครีวอื่นลงในช่องนี้

หลังจากใช้ชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์เสร็จแล้ว ให้ดันก้านชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าไปทางขวา ก่อนนำอุปกรณ์นี้ออกจากตัวช็อกเก็ตของชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้า และประกอบฝาครอบเข้ากับตัวช็อกเก็ตของชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้า

ข้อควรระวัง: ปิดสวิตช์ไฟและถอดปลั๊กเครื่องออกก่อนนำชุดอุปกรณ์ผสมอาหารเอนกประสงค์ด้านหน้าออก

วิธีทำความสะอาด: นำตัวหัน หรือมีดหันออกจากเครื่องทำสลัด ควรล้างชิ้นส่วนทั้งหมดของเครื่องทำสลัดด้วยมือในน้ำสบู่อุ่น

ข้อควรระวัง: ใบบดและส่วนอื่นๆ คมมาก!

วิธีใช้เครื่องผสมอาหาร*

- 18 นำฝาครอบชุดอุปกรณ์ผสมอาหารด้านหลังออก** ด้วยดึงออกตรงๆ วางฐานของเครื่องผสมอาหารลงบนวงแหวนยางสามวง ลูกศรบนเครื่องผสมอาหารต้องตรงกับลูกศรบนตัวเครื่องหลัก

ข้อควรระวัง: ปิดสวิตช์เครื่องและถอดปลั๊กออกก่อนติดตั้งอุปกรณ์เสริม

- 19 หมุนเครื่องผสมอาหารตามเข็มนาฬิกาเพื่อล็อกให้เข้าที่** มือจับเครื่องผสมอาหารควรชี้ไปที่ด้านหลังของเครื่องเมื่อติดตั้งได้อย่างเหมาะสม ปิดฝาและใส่ถ้วยตวงก่อนเลียบปลั๊กไฟ ปรับปุ่มเลือกความเร็วมาที่ความเร็วที่ต้องการ (ความเร็วที่แนะนำ: 6) ผสมอาหารจนได้ระดับความเร็วที่ต้องการ

ข้อควรระวัง: ห้ามกดเครื่องหากไม่มีส่วนผสมอยู่ในเครื่องผสมอาหาร

หมุนเครื่องผสมอาหารทวนเข็มนาฬิกาเพื่อปลดล็อกและนำออกจากฝาครอบชุดอุปกรณ์ผสมอาหารด้านหลัง เปิดฝาและเทส่วนผสมจากเครื่องผสมอาหารลงในภาชนะ

ปิดฝาครอบชุดอุปกรณ์ผสมอาหาร หลังจากนำเครื่องผสมอาหารออกจากตัวเครื่อง

- 20 วิธีทำความสะอาด:**

เทน้ำสบูสำหรับล้างจานลงไปเล็กน้อย พร้อมกับน้ำอุ่นหนึ่งลิตร ต่อเครื่องผสมอาหารเข้ากับตัวเครื่อง (ดูข้อ 18 และ 19) ปรับตัวเลือกความเร็วมาที่ระดับ 6 และปล่อยให้เครื่องทำงานครึ่งนาที ก่อนเทน้ำทิ้งและทิ้งไว้ให้เครื่องแห้งสนิทก่อนนำมาใช้ครั้งต่อไป

ข้อควรระวัง! ใบบดและส่วนอื่นๆ คมมาก ซึ่งอาจทำให้ได้รับบาดเจ็บได้

สูตร

อุปกรณ์เสริม: เครื่องตีไข่			
ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลา	ความเร็ว
ครีม	200 - 400 ก.	2 - 2.5 นาที	5 - 6
ไข่ขาว	60 -240 ก. (ไข่ 2-8 ฟอง)	อย่างน้อย 2 นาที	5 - 6
หมายเหตุ: อุณหภูมิของครีมควรอยู่ระหว่าง 4 ถึง 8 องศาเซลเซียส			

* บางรุ่นเท่านั้น

อุปกรณ์เสริม: ไขพวยผสมแป้ง					
สูตร	ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลา	ความเร็ว	วิธี
เค้กช็อคโกแลต	แป้งสาลี	300ก.	5 – 6 นาที	3 - 4	เนยต้องนุ่ม ไม่แข็ง คนเนยนุ่มรวมกับน้ำตาลจนกระทั่งเป็นครีมชั้น เดิมไขลงไปทีละฟอง เติมครีมเปรี้ยวและน้ำตาลวานิลาลงไปในขณะที่คนก่อนเติมแป้งสาลีและเบกกิ้งโซดา
	ไข่	3 ฟอง			
	เนย	150ก.			
	น้ำตาลทราย	150ก.			
	น้ำตาลวนิลา	2 ช้อนชา			
	ครีมเปรี้ยว	100ก.			
	นูกาที่ดิบ	100ก.			
	เบกกิ้งโซดา	3 ช้อนชา			
เค้กเนย	แป้งสาลี	150ก.	3.5-4 นาที	3 - 4	เทส่วนผสมทั้งหมดลงในชาม และผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน
	เนย	150ก.			
	น้ำตาลทราย	150ก.			
	ไข่	3 ฟอง			
	ผงฟู	1 ช้อนชา			

อุปกรณ์เสริม: ตะขอนวดแป้ง					
สูตร	ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลา	ความเร็ว	วิธี
แป้งโดว์ผสมยีสต์* (ขนมปัง)	แป้งสาลี	750ก.	5 – 6 นาที	1 - 2	เทส่วนผสมทั้งหมดลงในชามและนวดจนพอใจ
	น้ำอุ่น	400 มล.			
	น้ำตาล	20ก.			
	เนยเทียม	20ก.			
	เกลือ	10ก.			
	ยีสต์แห้ง	3ก.			
แป้งโดว์ผสมยีสต์* (พิซซ่าโดว์)	แป้ง	700ก.	อย่างน้อย 6 นาที	1 - 2	<ol style="list-style-type: none"> ผสมยีสต์ครึ่งหนึ่งกับน้ำตาลและเกลือภายในชาม ก่อนพักไว้ เทยีสต์ที่เหลือ น้ำและน้ำมันลงในชามของเครื่องผสม ควรผสมแป้งโดว์ในเครื่องตีแป้งทุกๆ ไปก่อนด้วยความเร็วต่ำจนกว่าแป้งที่ผสมจะนุ่มขึ้น หลังจากนั้นให้เติมไข่และยีสต์ที่ผสมกับเกลือและน้ำตาล ควรเพิ่มความเร็วจนระดับปานกลาง และค่อยๆ เติมแป้งสาลี เมื่อรู้สึกว่ามีขึ้นแล้ว ควรเปลี่ยนระดับการตีให้เร็วขึ้น เติมแป้งสาลีและส่วนผสมทั้งหมดลงไปเพื่อผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ณ จุดนี้คุณจะต้องควบคุมระดับความเร็วของเครื่องผสม เพื่อให้เกินระดับสูงสุดที่ผู้ผลิตกำหนดไว้ ปั่นจนกระทั่งแป้งไม่ติดมือ
	น้ำอุ่น	300 มล.			
	น้ำมัน	75 มล.			
	ไข่	1 ฟอง			
	เกลือ	3 ช้อนชา			
	น้ำตาล	1 ช้อนชา			
	ยีสต์แห้ง	10ก.			

* ห้ามใช้ความเร็วเกินระดับ 2 เมื่อเตรียมแป้งโดว์ผสมยีสต์ เพราะอาจทำให้เครื่องเสียหายได้ แป้งโดว์ต้องหนักไม่เกิน 1.2 กก.

วิธีแก้ไขปัญหา

อาการ	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
มอเตอร์ทำงานช้าในขณะที่กำลังใช้งาน	แปรงโดว์เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดไว้	เทส่วนผสมออกครึ่งหนึ่งและตีหรือนวดเป็นสองส่วน
	แปรงโดว์อาจเปียกเกินไปจึงติดที่ด้านข้างชาม	เพิ่มแป้งสาลีทีละ 1 ช้อนโต๊ะจนกระทั่งมอเตอร์เร็วขึ้น ตีหรือนวดจนกระทั่งแปรงโดว์ไม่ติดด้านข้างของชาม
เครื่องไม่ทำงาน	ยังไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่อง	ต้องเสียบปลั๊กเครื่องก่อนใช้งาน
	ปุ่มเลือกความเร็วไม่ได้อยู่ที่ตำแหน่ง "0" เมื่อถอดปลั๊กเครื่อง	หมุนปุ่มเลือกความเร็วที่ตำแหน่ง "0" และเลือกความเร็วที่ต้องการ
	ยังไม่ได้ปิดฝาครอบชุดอุปกรณ์ผสมอาหารด้านหลัง	ปิดฝาครอบชุดอุปกรณ์ผสมอาหารให้แน่นด้านหลัง
เครื่องสั่น/ขยับในขณะที่ใช้งาน	ยึดฐานติดกับพื้นผิวได้ไม่เหมาะสม	ฐานติดต้องสะอาดและวางเครื่องบนพื้นผิวที่เรียบและวาง
	ถือเป็นเรื่องปกติสำหรับส่วนผสมที่เหนียว (เช่น แป้งโดว์หรือชีส)	เทส่วนผสมออกครึ่งหนึ่งและตีหรือนวดเป็นสองส่วน


การตั้ง

วัสดุบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ไม่มีอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม และสามารถนำรีไซเคิลได้ ชิ้นส่วนพลาสติกมีสัญลักษณ์กำกับ เช่น >PE<,>PS< เป็นต้น โปรดกำจัดวัสดุบรรจุภัณฑ์ทิ้งในภาชนะที่เหมาะสม ตามสถานที่จัดทิ้งขยะของชุมชน

เครื่องใช้เก่า



สัญลักษณ์  ที่ตัวผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์ใช้เพื่อแจ้งว่าห้ามทิ้งแบบขยะในครัวเรือนตามปกติ โดยให้นำไปทิ้ง ณ จุดจัดเก็บที่เหมาะสมเพื่อทำการรีไซเคิลส่วนประกอบทางไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ การทิ้งผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้องถือเป็นการป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของเพื่อนร่วมโลก ผลกระทบเหล่านี้อาจเกิดขึ้นได้เนื่องจากการทิ้งผลิตภัณฑ์อย่างไม่ถูกต้อง สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์ได้จากหน่วยงานในพื้นที่ผู้ให้บริการจัดเก็บขยะประจำพื้นที่ของคุณ หรือร้านค้าที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์นี้


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

- Thiết bị này không được thiết kế để 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 phi 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 cắm thiết bị vào nguồn điện có điện thế và tần số tuân thủ các thông số kỹ thuật trên biển thông số. **CẢN TRỌNG:** Để tránh nguy hiểm do vô ý đặt lại cầu chì nhiệt, không được cấp nguồn cho thiết bị này thông qua một thiết bị chuyển mạch bên ngoài, chẳng hạn như đồng hồ bấm giờ hoặc kết nối với mạch thường xuyên được bật và tắt bằng công cụ vận năng.
- Thiết bị phải được kết nối với một ổ cắm điện được tiếp đất.
- Tuyệt đối không sử dụng hoặc cắm vào thiết bị nếu
 - dây nguồn bị hỏng, hoặc
 - vỏ động cơ 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 điện hoặc phích cắm của thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
- Không sử dụng hoặc đặt máy gần bếp bàn hoặc kệ 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.
- Đảm bảo mô-tơ dừng quay hoàn toàn và thiết bị được tắt trước khi thay phụ kiện, trong khi vệ sinh hoặc bảo trì máy.
- Tránh chạm vào các bộ phận chuyển động. Để tay và đồ dùng cách xa thiết bị trong khi hoạt động để tránh nguy cơ gây thương tích nặng cho người hoặc làm hỏng thiết bị.
- Cần cẩn thận khi xử lý lưỡi dao sắc, đồ bát và trong khi làm vệ sinh.
- Không bao giờ vận hành thiết bị có gắn phụ kiện mà không có bát đặt vào đúng vị trí.
- Đảm bảo rằng các chất lỏng và quần áo/phụ kiện của quý vị được để cách xa khi đang sử dụng sản phẩm.
- Không để máy chạy khi không có người theo dõi.
- Cẩn thận khi đổ nước nóng vào bình máy vì hơi nước nóng có thể bay ra ngoài đột ngột.
- Tuyệt đối không được xay chất lỏng đang sôi (tối đa 90°C).
- 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 kệ 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.

CÁC BỘ PHẬN

- | | | |
|--|--------------------------------|--|
| A. Đầu mô-tơ (có thể xoay nghiêng) | I. Bát thép không gỉ | R. Máy trộn salad* |
| B. Nút điều chỉnh tốc độ | J. Nắp chắn để rót | S. Que nhồi nguyên liệu (trộn salad)* |
| C. Thân máy chính | K. Miệng phễu để rót | T. Dao xay thịt* |
| D. Nút khóa khi nghiêng đầu máy | L. Đế giữ tô trộn | U. Khay đựng thực phẩm* |
| E. Đầu lắp phụ kiện gắn ở phía trước | M. Chân máy chống trượt | V. Que nhồi nguyên liệu (xay thịt)* |
| F. Nút tháo phụ kiện gắn ở phía trước | N. Dây nguồn | W. Cối xay sinh tố* |
| G. Nắp đậy phụ kiện gắn ở phía sau | O. Đầu đánh whisk | X. Nắp máy xay với ly đông* |
| H. Trục gắn phụ kiện | P. Đầu đánh dạng dẹp | |
| | Q. Móc xoắn trộn bột | |


* Chỉ có ở một số loại máy


BẮT ĐẦU

- 1 Trước khi sử dụng thiết bị của bạn lần đầu tiên:** Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói như vật liệu nhựa, nhãn mác, nhãn dán hoặc nhãn giấy dính kèm có thể được gắn vào thân máy chính, tô trộn hoặc các phụ kiện đi kèm.
Làm sạch thiết bị và các phụ kiện, xem hướng dẫn: "Vệ sinh và Bảo dưỡng".
- 2 Đặt thiết bị lên một bề mặt khô, phẳng và ổn định.** Không để thiết bị gần cạnh bàn. Ấn nút khóa khi cần nghiêng đầu máy bằng một tay và nghiêng đầu động cơ bằng tay kia. Khi đã vào vị trí ở trên, nó sẽ khóa lại với một tiếng "click".
Chú ý! Đảm bảo rằng dây nguồn đã được tháo ra.
Cảnh báo: Không để ngón tay và tay ở các vị trí gần các bộ phận cử động được.
- 3 Vận nút chọn tốc độ ở vị trí "0". Đặt tô trộn bằng thép không gỉ vào đế giữ tô trộn.** Xoay tô trộn theo chiều kim đồng hồ để khóa nó vào vị trí.
Cảnh báo: Không bao giờ cho máy chạy với đầu đánh whisk, cây đánh bột dạng dẹp hoặc móc xoắn trộn bột trừ khi đã lắp tô trộn vào.
- 4 Đặt một phụ kiện trên trục gắn phụ kiện:** Lắp khe vào phía trên cùng của phụ kiện với chốt nằm trên trục gắn phụ kiện. Đẩy phụ kiện lên và xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi chốt được khóa vào vị trí. Để tháo phụ kiện ra, đẩy phụ kiện lên, vận theo chiều kim đồng hồ và kéo ra.
- 5 Nghiêng đầu máy động cơ xuống:** Nhấn nút khóa khi cần nghiêng đầu máy bằng một tay và nghiêng đầu động cơ bằng tay kia. Cắm điện và bật thiết bị lên.
Chú ý: Không để ngón tay và tay gần các bộ phận chuyển động được.
- 6 Nhẹ nhàng đặt nắp chắn để rót lên trên tô trộn.** Lắp miệng phễu có lỗ rót bằng cách móc nó vào móc của nắp chắn. Chỉ cho các nguyên liệu vào tô trộn qua miệng phễu.
- 7 Vận nút chỉnh tốc độ từ "0" sang tốc độ mong muốn (1-6). Lưu ý:**
Luôn khởi động máy với vận tốc thấp nhất để ngăn nguyên liệu không bị văng ra khỏi tô trộn. Sau khi đã trộn xong, vận nút chỉnh tốc độ về vị trí "0" và rút phích cắm của thiết bị ra.
- 8 Nếu nút chỉnh tốc độ vẫn ở các vị trí (1-6):**
trước khi cắm điện thiết bị, thiết bị sẽ không tự động khởi động. Hãy vận nút chỉnh tốc độ về vị trí "0", sau đó vận nút lên tốc độ mong muốn.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

- 9 Tắt thiết bị, tháo phích cắm khỏi ổ điện và chờ cho đến khi máy ngừng hoạt động hoàn toàn.** Rửa sạch tất cả các bộ phận, ngoại trừ đầu motor và thân máy chính, bằng nước xà phòng ấm. Để các bộ phận khô hoàn toàn trước khi sử dụng tiếp.

 Tô trộn, cây đánh bột dạng dẹp và móc xoắn trộn bột có thể cho vào máy rửa bát. Nếu vệ sinh bằng máy rửa bát, chỉ đặt các bộ phận trên giá trên cùng của máy rửa bát.

 **Cảnh báo!** Không bao giờ nhúng đầu động cơ, thân máy chính, phích cắm, hoặc dây điện vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.

10 **Đầu motor và thân máy chính chỉ nên được làm sạch bằng vải mềm ẩm**, sau đó lau khô bằng vải.

Lưu ý: Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn hoặc miếng cọ rửa để làm sạch bề mặt của thiết bị.

CÁC CHỨC NĂNG KHÁC

11 **Đầu gắn phụ kiện:** Thiết bị có hai đầu gắn phụ kiện đa chức năng, một ở phía trước (A) và một ở phía sau (B). Đầu gắn phụ kiện phía trước được thiết kế cho máy xay thịt và máy trộn salad. Đầu gắn phụ kiện phía sau được thiết kế cho cối xay sinh tố. Bạn có thể mua máy xay thịt, máy trộn salad và cối xay sinh tố như phụ kiện bổ sung, vui lòng liên hệ với văn phòng bán hàng địa phương của bạn để biết thêm chi tiết. Hãy đọc và thận trọng làm theo các hướng dẫn kèm theo mỗi phụ kiện để sử dụng đúng và an toàn.

CÁCH SỬ DỤNG CỐI XAY THỊT*

12 **Lắp đầu cối xay (B) vào thân máy xay (A).** Đặt dao (C) trên trục hình vuông ở cuối ốc xoắn cối xay. Đặt đĩa gắn dao (D) (vừa hoặc thô) lên trên dao. Vặn chặt vòng (E) bằng tay cho đến khi máy xay khòp hẳn.

Lưu ý: Không vặn vòng quá chặt.

13 **Nhấn cần gạt tháo đầu lắp phụ kiện phía trước sang phải và tháo nắp che đầu gắn phụ kiện ra.** Tiếp tục nhấn cần gạt trong khi lắp trục động cơ của máy trộn salad vào ổ cắm của đầu lắp phụ kiện phía trước. Khi máy trộn salad đã được gắn chặt, buông cần gạt của đầu lắp phụ kiện phía trước ra.

Lưu ý: Cần gạt sẽ click vào đúng vị trí khi phụ kiện đã được gắn chặt.

14 **Đặt khay thức ăn trên thân máy xay.** Cắt thịt sống thành từng miếng nhỏ và để trên khay thức ăn. Cắm phích cắm và vặn nút chọn tốc độ lên tốc độ mong muốn (tốc độ đề nghị: 3-4). Cho thịt vào miệng cối bằng cách sử dụng miếng đẩy thịt.

Chú ý: Không để ngón tay hoặc các vật dụng khác vào miệng cối.

Lưu ý: Thịt không nên có xương, gân hoặc da.

Sau khi sử dụng phụ kiện, đẩy cần gạt sang phải để tháo đầu gắn phụ kiện phía trước ra, tháo phụ kiện ra khỏi ổ cắm của đầu gắn phụ kiện phía trước, sau đó đẩy nắp ổ cắm của đầu gắn phụ kiện phía trước lại.

Chú ý: Tắt và rút phích cắm của thiết bị trước khi tháo các phụ kiện ra.

Vệ sinh làm sạch: Tháo vòng để lấy đế, dao và trục xay ra khỏi máy xay. Chỉ nên rửa tất cả các bộ phận của máy xay thịt bằng tay với nước xà phòng ấm.

CÁCH SỬ DỤNG MÁY TRỘN SALAD*

15 **Chọn một dao cắt lát hình trụ (trung bình hoặc thô) hoặc một dao cắt răng cưa.** Lắp phụ kiện bằng cách vặn chúng theo chiều kim đồng hồ vào thân máy trộn salad. Hãy đảm bảo các phụ kiện được vặn chặt.

Chú ý: Lưỡi dao và các phụ kiện lắp vào rất sắc!

16 **Nhấn cần gạt tháo đầu lắp phụ kiện phía trước sang phải và tháo nắp che đầu gắn phụ kiện ra.** Tiếp tục nhấn cần gạt trong khi lắp trục động cơ của máy trộn salad vào ổ cắm của đầu lắp phụ kiện phía trước. Khi máy trộn salad đã được gắn chặt, buông cần gạt đầu lắp phụ kiện phía trước ra.

* Chỉ có ở một số loại máy

Lưu ý: Cần gạt sẽ click vào đúng vị trí khi phụ kiện đã được gắn chặt.

Đặt một hộp đựng salad dưới máy trộn salad.

Chú ý: Tắt và rút phích cắm của thiết bị trước khi lắp các phụ kiện.

- 17 Cho thực phẩm vào miệng cối bằng que đẩy.** Cắt thực phẩm thành từng miếng nhỏ. Cắm điện và bật máy và chọn tốc độ mong muốn (tốc độ đề nghị: 4). Cho thực phẩm vào miệng cối bằng cách sử dụng que đẩy.

Chú ý: Không để ngón tay hoặc các vật dụng khác vào miệng cối.

Sau khi sử dụng phụ kiện đính kèm, đây cần gạt sang phải để tháo đầu gắn phụ kiện phía trước ra, tháo phụ kiện ra khỏi ổ cắm của đầu gắn phụ kiện phía trước, sau đó đẩy nắp ổ cắm của đầu gắn phụ kiện phía trước lại.

Chú ý: Tắt và rút phích cắm của thiết bị trước khi lấy phụ kiện.

Vệ sinh làm sạch: Tháo các dao cắt lát hoặc dao răng cưa ra khỏi thân máy trộn salad. Chỉ nên rửa tất cả các bộ phận của máy trộn salad bằng tay với nước xà phòng ấm.

Chú ý: Lưỡi dao và các phụ kiện lắp vào rất sắc!

CÁCH SỬ DỤNG MÁY XAY SINH TỐ*

- 18 Tháo nắp của đầu lắp phụ kiện phía sau** bằng cách kéo thẳng theo chiều ngược lại. Đặt đáy máy xay lên ba vòng cao su. Chính các mũi tên trên máy xay ngang với các mũi tên trên thân chính.

Chú ý: Tắt và rút phích cắm của thiết bị trước khi gắn các phụ kiện.

- 19 Xoay máy xay theo chiều kim đồng hồ để khóa máy vào vị trí.** Tay cầm máy xay nên hướng về phía sau của máy khi đã được cố định đúng cách. Đẩy nắp máy xay và ly đo. Lắp phích cắm vào ổ cắm chính. Điều chỉnh nút chọn tốc độ sang tốc độ mong muốn (tốc độ đề nghị: 6), trộn/xay cho đến khi hỗn hợp đạt đến độ mịn đều bạn cần.

Chú ý: Không bao giờ sử dụng máy xay mà không có nguyên liệu nào trong cối.

Xoay máy xay theo chiều kim đồng hồ để mở khóa và tháo nó ra khỏi đầu lắp phụ kiện phía sau. Tháo nắp và đổ hỗn hợp từ máy xay vào bình chứa.

Đẩy nắp đầu gắn phụ kiện phía sau lại sau khi đã tháo máy xay khỏi thiết bị.

- 20 Vệ sinh:**

Thêm một giọt xà phòng rửa bát và một lít nước ấm. Lắp máy xay vào thiết bị (xem điểm 18 và 19). Điều chỉnh tốc độ tăng lên mức 6 và để nó chạy trong nửa phút, sau đó đổ nước ra. Rửa sạch máy xay và lau khô trước khi sử dụng tiếp.

Chú ý! Lưỡi dao và các phụ kiện lắp vào rất sắc và có thể gây thương tích.

CÔNG THỨC

Phụ kiện: Cây khuấy			
Thành phần	Số lượng	Thời gian	Tốc độ
Kem	200 - 400 g	2 – 2.5 phút	5 - 6
Lòng trắng trứng	60 -240 g (2-8 quả trứng)	ít nhất 2 phút	5 - 6

Lưu ý: Nhiệt độ của kem nên từ 4 ° C - 8 ° C.

* Chỉ có ở một số loại máy

Phụ kiện: Bộ phận làm phẳng					
Công thức	Thành phần	Số lượng	Thời gian	Tốc độ	Phương pháp
Bánh sôcôla	Bột	300g	5 – 6 phút	3 - 4	Bơ phải mềm, không được cứng. Khuấy bơ mềm với đường cho đến khi tạo thành kem. Lần lượt thêm từng quả trứng. Trong khi khuấy, thêm kem chua và đường vani. Cuối cùng khuấy trong bột cùng với bột soda.
	Trứng	3 quả			
	Bơ	150g			
	Đường	150g			
	Đường vanilla	2 muỗng cà phê			
	Kem chua	100g			
	Hỗn hợp nougat tự nhiên	100g			
	Baking soda	3 muỗng cà phê			
Bánh bơ	Bột mì	150g	3.5 – 4 phút	3 - 4	Cho tất cả các thành phần vào tô rồi trộn đều cho đến khi sẵn sàng.
	Bơ thực vật	150g			
	Đường	150g			
	Trứng tươi	3 quả			
	Bột nở	1 muỗng cà phê			

Phụ kiện: Móc bột nhào					
Công thức	Thành phần	Số lượng	Thời gian	Tốc độ	Phương pháp
Bột men * (bánh mì)	Bột mì	750g	5 – 6 phút	1 - 2	Cho tất cả các nguyên liệu vào tô và trộn đều cho đến khi đạt yêu cầu.
	Nước ấm	400ml			
	Đường	20g			
	Bơ thực vật	20g			
	Muối	10g			
	Men khô	3g			
Bột men * (bột nhào Pizza)	Bột mì	700g	ít nhất 6 phút	1 - 2	<ol style="list-style-type: none"> Trong một tô trộn, trộn một nửa men với muối và đường và để riêng; Trong một tô trộn của máy đánh trứng, cho phần men còn lại với nước và dầu; Trộn hỗn hợp này với que nhào bột dạng dẹp bình thường, ở tốc độ tối thiểu cho đến khi có được hỗn hợp mịn; Sau đó, thêm trứng và phần men đã được trộn với muối và đường; Tăng tốc độ lên mức trung bình và cho bột vào từ từ; Sau khi thấy khối bột có xu hướng nở ra khi nhào, nhào bột bằng đầu trộn dành cho bột có khối lượng nặng; Cho tất cả bột vào và trộn cho đến khi có được một hỗn hợp đồng nhất; Lúc này, bạn cần giám sát công suất đầu vào của máy trộn đứng, để nó không vượt quá giới hạn mà nhà sản xuất quy định; Khối bột đạt yêu cầu khi sờ vào không bị dính tay.
	Nước ấm	300ml			
	Dầu ăn	75ml			
	Trứng	1 quả			
	Muối	3 muỗng cà phê			
	Đường	1 muỗng cà phê			
	Men khô	10g			

* Không vượt quá tốc độ tối đa ở mức 2 khi chuẩn bị bột men. Nếu không có thể làm hỏng thiết bị. Khối bột trộn tối đa không vượt quá 1.2kg.


KHẮC PHỤC SỰ CỐ

HIỆN TƯỢNG	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
Động cơ chạy chậm lại trong khi hoạt động.	Lượng bột nhào có thể vượt quá dung lượng tối đa.	Bỏ một nửa ra và chế biến thành hai mẻ.
	Bột nhào có thể quá nhão, bột dính lên thành bát.	Thêm bột mỳ vào, mỗi lần 1 thìa xúp đầy cho đến khi mô-tơ tăng tốc. Chế biến cho đến khi bột nhào làm sạch thành bát.
Thiết bị không hoạt động	Thiết bị không kết nối được với nguồn điện.	Đảm bảo cắm phích cắm của thiết bị trước khi vận hành.
	Nút chỉnh tốc độ không ở vị trí "0" khi máy đã được rút ra khỏi ổ cắm điện.	Chuyển nút chỉnh tốc độ sang vị trí "0", và sau đó vận đến tốc độ mong muốn.
	Nắp đậy đầu lắp phụ kiện phía sau không đặt đúng vị trí.	Đảm bảo nắp đậy đầu lắp phụ kiện phía sau được cài chặt.
Thiết bị rung/ di chuyển trong khi hoạt động.	Các chân đế hút không dính chặt vào mặt sàn.	Đảm bảo chân đế hút sạch. Đặt máy trên một bề mặt nhẵn và bóng.
	Là hiện tượng bình thường với lượng tải nặng (ví dụ như bột nhào, pho-mát, v.v... nặng).	Bỏ một nửa ra và chế biến thành hai mẻ.

VỨT BỎ**Vật liệu đóng gói**

Các vật liệu đóng gói không gây ô nhiễm môi trường và có thể tái chế. Các bộ phận nhựa có đánh dấu, ví dụ >PE<, >PS<, v.v. Vui lòng vứt bỏ vật liệu đóng gói trong đồ chứa thích hợp tại cơ sở xử lý chất thải địa phương.

Thiết bị cũ

Biểu tượng  trên sản phẩm hoặc bao bì cho biết rằng không được xử lý sản phẩm này như rác thải gia đình. Thay vào đó, phải chuyển thiết bị đến điểm thu gom tái chế thiết bị điện và điện tử. Bằng cách vứt bỏ sản phẩm này đúng quy cách, bạn sẽ giúp tránh tạo ra hậu quả xấu cho môi trường và sức khỏe con người, mà việc xử lý chất thải sai quy cách đối với sản phẩm này có thể gây ra. Để biết thêm thông tin chi tiết về việc tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ văn phòng thành phố địa phương của bạn, cơ quan phụ trách vứt bỏ rác thải gia đình hoặc cửa hàng nơi bạn đã mua sản phẩm.

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.krh@electrolux.com
Website: www.electrolux.co.kr

INDONESIA

PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building 2nd Floor
Jl. Abdul Muis No 34,
Jakarta Pusat 10160
Indonesia
Tel: +62 21 5081 7303
Fax: +62 21 5081 8069
Customer Care Services: 0804111 9999
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

HONG KONG

大昌貿易行有限公司
電器維修中心
香港九龍灣敬祥道20號
大昌行集團大廈5樓
服務熱線: +(852) 3193 9888
電子郵件: dchead@ead.dch.com.hk
網頁: www.electrolux.com.hk



Share more of our thinking at www.electrolux.com