



Electrolux

Instruction Book

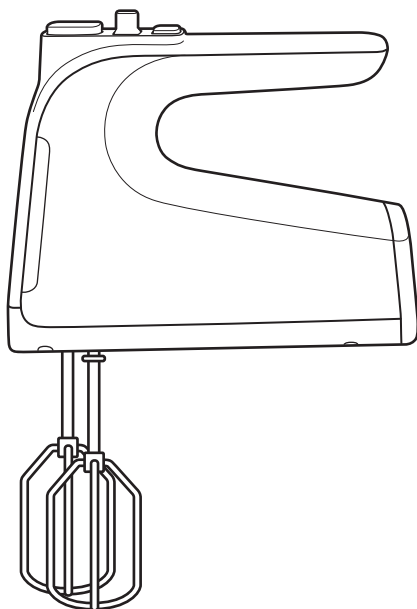
UltimateTaste 300 Hand Mixer

E3HM1-100W

E3HM1-100B

E3HM1-110W

E3HM1-110B

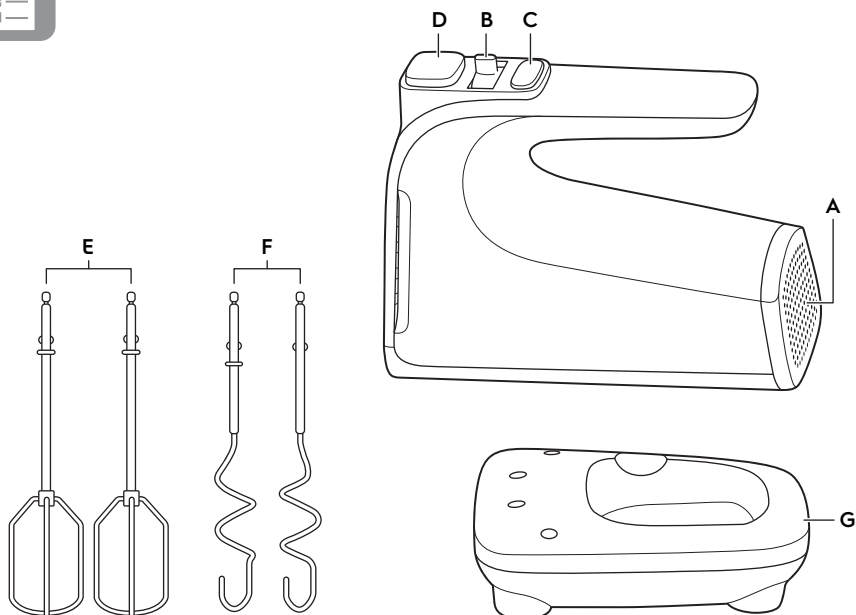


EN INSTRUCTION BOOK

CNT 說明手冊

ID Buku Panduan

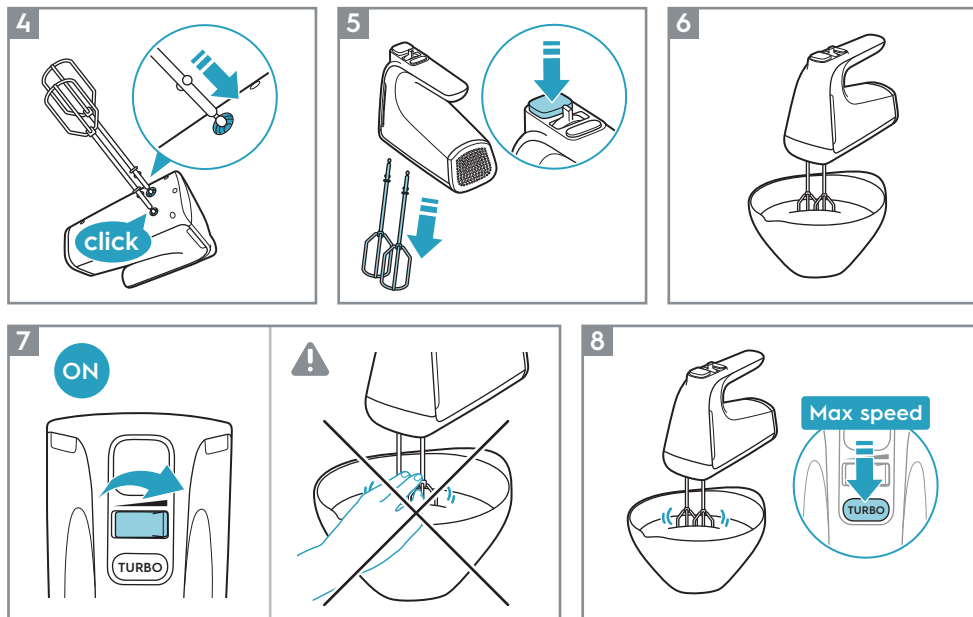
TH คู่มือแนะนำการใช้งาน



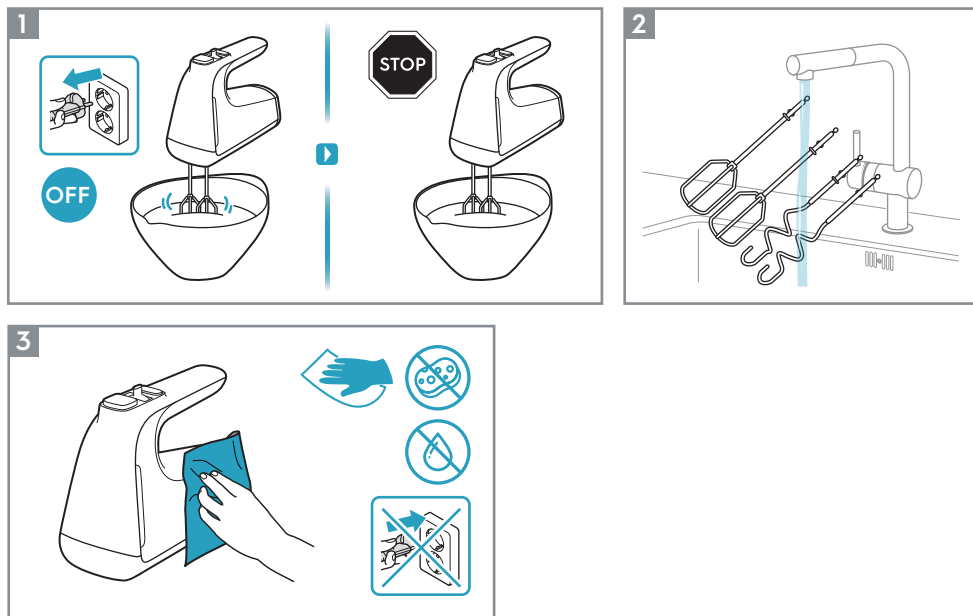
BEFORE FIRST USE



OPERATING INSTRUCTIONS



CLEANING AND CARE



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. Hand mixer | E. Whisks |
| B. Speed selector | F. Dough hooks |
| C. Turbo button | G. Accessory stand |
| D. Eject button | |

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 instructions 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 maintenance should not be performed by children unless they are supervised.
- 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 and/or housing is damaged.
- If the appliance or the 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.
- Always switch off the appliance and disconnect it from the power supply if it is left unattended and before changing of the accessories, cleaning or maintenance.
- Care shall be taken when changing accessories, after use and during cleaning and maintenance.
- Never touch the accessories with your hand or any utensils while the appliance is connected with power supply 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.
- The appliance and accessories may become hot during operation. It is recommended that the appliance be allowed to cool down before cleaning or storage.
- Do not use the appliance continuously for more than 30 seconds when processing heavy load. Do not use the appliance continuously for more than 5 minutes in normal use. Allow the appliance to cool down for at least 20 minutes before restarting.
- 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 intended for normal household use only. Electrolux will not accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.
- **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.

BEFORE FIRST USE

1. Before using your appliance, remove and discard all packing material, bags, or tags attached to the hand mixer, housing or accessories.
NOTE: Do not connect the product from the mains outlet before removing packing materials.
2. Clean the accessories before using it for the first time. Please refer to "CLEANING AND CARE" section for cleaning instructions.
3. Clean the hand mixer with a soft damp cloth then dry it with another cloth.
NOTE: Make sure you disconnect the product from the mains outlet during cleaning.

OPERATING INSTRUCTIONS

4. Push whisks or dough hooks into accessory slots underneath the hand mixer until they click into place.
5. To remove the accessories, press the "Eject" button.
NOTE: The whisks or hooks can only be removed or inserted when the speed selector is positioned all the way to the far left.
6. Put ingredients in a mixing container. Make sure the ingredient loading not exceed 1.75 liters.
7. Connect the hand mixer to the power supply. Increase speed by moving the speed selector from left to right.
TIPS: Suggest to start mixing at a low speed, then increase.
Warning: Due to risk of injury, never touch running whisks or hooks with your hand or any utensils.
8. If max speed is needed during mixing, press and hold the "TURBO" button. After mixing completes, release the "TURBO" button and turn the speed selector to the far left.
NOTE: The mixer can be used continuously for up to 5 minutes in normal use. Then allow to cool at least 20 minutes.

CLEANING AND CARE

1. Before cleaning, switch off the appliance and wait till the appliance have stopped completely before unplugging from the mains outlet.
2. Wash all parts, except for the hand mixer, in warm soapy water. Dry each part thoroughly before use.
 **Warning! Never immerse the hand mixer, plug or cord in water or any other fluid.**
 **Whisks and dough hooks can be cleaned with a brush under running water or in the dishwasher.**
3. The hand mixer 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. Ensure that all parts of the appliance are clean and completely dry before storage.

RECIPES

Recipe	Ingredient	Max Quantity
Yeast dough (Pizza dough)	Wheat flour	950 g
	Water	600 ml
	Oil	100 ml
	Salt	3 tsp
	Sugar	2 tsp
	Dry Yeast	1 tbs

1. Place yeast, sugar and warm water in a container, and let it stand until creamy.
2. Add flour, salt and oil to the mixture.
3. Mix at lower speed for 30 sec.
4. When the dough is formed homogeneously, increase speed to speed 5 for 3 min and 30 sec.
5. The dough is ready when it does not stick to the side of the bowl, neither to the tool.
6. Spread the dough with a rolling pin to the desired thickness on a lightly floured surface.
7. Place the dough in a lightly greased pan and spread with toppings.

SETTINGS

Setting	Speed
Kneading, Mixing	Start with low speed, then increase to high speed
Folding in	Medium speed
Stirring	Start with medium speed, then increase to high speed
Whisking, Frothing	Medium or high speed
Start processing at low speed to avoid powdery foods and liquids from splashing out.	

Speed	Tools	Type of Mixture		Suggested minimum capacity	Suggested maximum capacity	Remark
Min - Max	Dough hooks	Heavy mixture of dough (e.g bread, pizza, pastry dough)	75% hydration	100g flour (or 175g dough)	920g flour (or 1620g dough)	Mix at the lowest speed for 30 secs first until the dough is formed homogeneously. Then increase speed to max speed for 4,5 mins.
			57% hydration	170g flour (or 290g dough)	875g flour (or 1450g dough)	
			47% hydration	200g flour (or 300g dough)	750g flour (or 1260g dough)	
Min - Max	Whisks	Medium-heavy mixture (e.g crepes, sponge mixture)		1 eggs 200g cake dough	9 eggs 1800g cake dough	
Max	Whisks	Light mixtures (e.g egg white, cream, blanchmange)		1 eggs 100g cream	12 eggs 600g cream	
Turbo	Whisks	For mixing a mixture (e.g sponge cake dough, egg white) which hasn't reached the desired consistency.				

*Hydration percentage means the weight proportion of water relative to the flour used in the dough recipe. Example: if a dough recipe uses 400 gr of water and 1000gr of flour, means it has 40 % hydration.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	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 motor does not work.	The appliance is not connected to the mains.	Make sure to plug in the appliance before operation.
If the appliance is still not working, please contact Electrolux customer service.		

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling 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.

說明書

本手冊中的圖片及插圖僅供說明指示用途，與實際產品可能存在差異。

首次使用本產品前，請仔細閱讀所有指示說明。

請保存本手冊以備將來參考之用。

組件圖示

- A. 手持式攪拌器
- B. 速度調整桿
- C. TURBO (瞬速) 按鍵
- D. 彈出按鍵
- E. 打蛋器
- F. 攪麵鉤
- G. 配件收納座

安全建議

- 在使用本產品前，請先去除並安全丟棄所有包裝材料。
- 本機設計不適合體格、感官或精神能力不健全，或者是缺少經驗和知識的人士（包括兒童）使用，除非他們已透過負責他們安全的人士獲得有關使用本機的監督或說明。
- 請務必確保本產品及其電源線遠離兒童可觸及範圍。應適當監護兒童，確保其不會將本產品當成玩具。
- 除非在有人可協助監督指導的情況下，否則不可由兒童對此產品進行清潔和保養工作。
- 本產品僅可連接電壓和頻率符合額定規格的電源供應器。
- 如果電源線損壞和/或外殼出現破損，不可使用或接觸本產品。
- 如果本產品或其電源線出現損壞，為避免出現危險，則應與伊萊克斯（Electrolux）或其經銷商聯絡協助更換，以避免發生危險。
-  請勿將本產品、電源線或電源插頭浸入水或其它液體中。
- 本產品無人看管時，或者在更換配件、清潔和保養之前，請務必關閉本產品，並中斷其電源連接。
- 在更換配件、使用之後及清潔和保養期間，請務必謹慎小心。
- 為避免造成嚴重的人身傷害或產品損壞，在本產品接通電源和/或運作期間，請勿用手或任何器具接觸產品運轉處及其配件。
- 產品運轉期間，本產品及其配件可能發熱。在進行清潔或收納本機前，建議等待本產品充分冷卻。
- 在處理較重的負載時，請勿連續使用本產品超過30秒。正常使用時，請勿連續使用本產品超過5分鐘。重新開機前，請至少讓本產品冷卻20分鐘以上。
- 請勿使用本產品攪動漆料。這種操作非常危險，可能會引起爆炸。
- 請勿讓電源線接觸灼熱的表面，或者懸吊在桌櫃的邊緣處。
- 請勿使用非伊萊克斯（Electrolux）出售的配件或零件，可能造成人身傷害風險。
- 本產品僅限於室內使用。
- 本產品僅限於家用。對於由於不當或錯誤使用造成的任何可能的損失或損壞，伊萊克斯（Electrolux）一概不予負責。
- 警告：為防止因意外復位熱熔斷路器造成的危險，本產品不得透過外部開關裝置控制，例如計時器，或連接到由公共設施定期打開和關閉的線路。

首次使用前

1. 在使用本產品前，請先去除附著在攪拌器、外殼或其配件上的所有包裝或吊牌。
注意：在去除所有包裝前，請勿將產品接上電源。
2. 首次使用前，請先清潔本產品。請參閱“清潔和保養”章節。
3. 使用軟濕布稍微擦拭攪拌器機身，接著使用乾布擦乾。
注意：在清潔時，請勿將產品接上電源。

操作說明

- 將打蛋器或攪麵鉤放入手持式攪拌器的配件插槽中，直至聽到“喀”一聲安裝就位。
- 欲移除打蛋器或攪麵鉤時，按下彈出按鍵(D)。
注意: 移除或更換攪拌配件時，請確保速度調整桿的位置在最左邊。
- 將食材放進攪拌容器中準備攪拌。請確保攪拌容器內的食材量不超過1.75公升。
- 將攪拌器接上電源。從左向右移動速度調整桿，直到達到您需要的速度。
提示: 建議先以低速攪拌，接著再逐漸提高攪拌轉速。
注意: 請勿用手或任何器具接觸運轉中的打蛋器或攪麵鉤，因為這存在人身傷害的風險。
- 如需使用最高速度，可於攪拌過程中長按TURBO瞬速鍵。攪拌完成時，釋放TURBO瞬速鍵並將速度調整桿移動到最左方的位置。
注意: 攪拌器在正常使用情況下可連續運作最多5分鐘，然後請至少冷卻20分鐘。

清潔和保養

- 進行清潔工作之前，請關閉本產品，待本產品完全停止後，從電源插座上拔下插頭。
- 用微溫的肥皂水洗滌攪拌配件(攪拌器主機除外)。再次使用前請等待其完全陰乾。



警告！請勿將攪拌器主機、電源插頭或電源線浸入到水或其他液體之中。



打蛋器和攪麵鉤可在自來水下用刷子清洗，或者放入洗碗機清洗。

- 攪拌器主機僅可使用軟濕布清潔，然後用另一塊布擦乾。
注意: 請勿使用腐蝕性清潔劑或鋼絲菜瓜布清潔產品表面。在收納前，請確保本產品的所有配件均已清潔乾淨並徹底晾乾。

食譜

食譜	配料	最大用量
發酵麵團 (披薩麵團)	全麥麵粉	950 克
	水	600 毫升
	油	100 毫升
	鹽	3 茶匙
	糖	2 茶匙
	乾酵母	1 湯匙
- 將酵母、糖和溫水混合放入適當的容器中，靜置等待其形成乳霜狀。 - 向混合物中加入麵粉、鹽和油。 - 低速混合30秒鐘。 - 待麵團均勻成形後，將轉速升至第五段速再混合3分30秒。 - 當麵團與攪拌容器壁面和攪拌工具不再沾黏時，和麵即完成。 - 在撒上少許麵粉的檯面上，用擀麵棍將麵團擀至所需的厚度。 - 將麵團放入塗少許油脂的鍋中，鋪上餡料。		

設定

設定	速度
揉捏，混合	請先以低速啟動，然後逐漸升高至高轉速
切拌	中速
攪拌	請先以中速啟動，然後逐漸升高至高轉速
打發，發泡	中高速
請先以低速開始處理，以免粉類食材和液體食材飛出。	

速度	配件	食材類型		最小建議容量	最大建議容量	備註
低速~ 高速	攪麵鉤	質地較濃稠或厚實的麵團 (例如: 麵包、披薩、油酥麵團)	75% 水合	麵粉 100克 (或麵團 175 克)	麵粉 920克 (或麵團 1620 克)	先使用最低速攪拌約30秒直到均勻成團。 接著調整至最高速攪拌約4分鐘30秒。
			57% 水合	麵粉 170克 (或麵團 290 克)	麵粉 875克 (或麵團 1450 克)	
			47% 水合	麵粉 200克 (或麵團 300 克)	麵粉 750克 (或麵團 1260 克)	
低速~ 高速	打蛋器	質地中等或微濃稠的麵糊(例如: 可麗餅、海綿蛋糕麵糊)		雞蛋 1個; 蛋糕糊 200克	雞蛋 9個; 蛋糕糊 1800克	
高速	打蛋器	質地輕盈或偏稀的麵糊(例如: 蛋白霜、鮮奶油、奶酪)		雞蛋 1個; 鮮奶油 100克	雞蛋 12個; 鮮奶油 600克	
瞬速	打蛋器	間歇攪拌 (用於快速攪拌未成形的麵糊或蛋白霜等)				

*水合比例指的是麵團配方中水相對於麵粉的重量比例。
舉例: 如果麵團配方中包括400克水和1000克麵粉，則表示40%水合。

故障排除

問題	可能的原因	解決方法
在運行過程中馬達速度減慢	麵團總量超出機器最大承載量	移除一半份量的食材，分兩次加工處理
	麵團太濕，黏在攪拌缸一側	添加麵粉，1次添加1湯匙，直至馬達開始加速。持續運作直到麵團不再沾黏於攪拌缸側面
馬達不運轉	本產品未連接到電源裝置	開機前，確認本產品電源已插上電源插頭
如果本產品仍無法恢復運轉，請與伊萊克斯(Electrolux)客服中心聯繫。		

環境關懷

回收有標誌  的材料。請將包裝材料放到適當的容器中予以回收。回收電子和電氣器具廢棄物有利於保護環境及人類健康。

請勿將有標誌  的器具與家用廢棄物一同處理。請將產品送至當地回收廠或聯絡市政府辦公室。

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、製造號碼。此類資訊可在產品機身標籤上找到。

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

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

<https://www.electrolux.com.tw/support/rohs/#/>

PENCAMPUR GENGAM BUKU PANDUAN

Grafis dan gambar dalam manual ini adalah semata-mata untuk tujuan ilustrasi dan mengacu pada variasi dari produk yang sebenarnya.

Baca semua instruksi dengan seksama sebelum menggunakan peralatan untuk pertama kalinya.

Pegang manual ini untuk referensi mendatang.

KOMPONEN

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| A. Pencampur genggam | E. Pengocok |
| B. Tombol pilihan kecepatan | F. Kait adonan |
| C. Tombol turbo | G. Kaki anti selip |
| D. Tombol pelepas | |

ANJURAN KESELAMATAN

- Lepas dan buang dengan aman semua bahan kemasan sebelum menggunakan perabot.
- Perabot ini tidak boleh digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) yang menderita cacat fisik, indera atau keterbelakangan mental, atau orang yang tidak memiliki pengalaman atau pengetahuan, kecuali pengguna diawasi atau telah diajarkan tentang petunjuk penggunaan perabot oleh orang yang bertanggung jawab terhadap keselamatan mereka.
- Jauhkan perabot dan kabelnya dari jangkauan anak-anak. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan perabot ini.
- Membersihkan dan merawat perabot tidak boleh dilakukan oleh anak-anak jika tanpa pengawasan.
- Perabot ini harus dihubungkan ke sumber listrik dengan tegangan dan frekuensi seperti yang tertera pada pelat spesifikasi.
- Jangan sekali-kali menggunakan atau mengangkat perabot jika kabelnya rusak dan/atau rumah motornya rusak.
-  Jangan merendam perabot, kabel atau steker di dalam air atau cairan apa pun.
- Selalu matikan dan cabut perabot dari sumber listrik jika ditinggalkan tanpa pengawasan dan sebelum mengganti aksesoris, membersihkan, atau melakukan perawatan.
- Hati-hati ketika mengganti aksesoris, setelah menggunakan atau saat membersihkan dan merawat perabot.
- Jangan sekali-kali menyentuh aksesoris dengan tangan atau alat apa pun selagi perabot teraliri daya listrik dan/atau selama dioperasikan.
- Jauhkan tangan dan perkakas dari perabot selama menggunakannya untuk menghindari risiko cedera parah pada orang atau kerusakan pada perabot.
- Perabot ini dan aksesorinya bisa menjadi panas selama digunakan. Dianjurkan agar perabot dibiarkan mendingin sebelum membersihkan atau menyimpannya.
- Ketika mengolah muatan banyak, jangan gunakan perabot secara terus-menerus selama lebih dari 30 detik. Dalam penggunaan normal, jangan gunakan perabot secara terus-menerus selama lebih dari 5 menit. Biarkan perabot mendingin selama minimal 20 menit sebelum dihidupkan kembali.
- Jangan gunakan perabot ini untuk mengaduk cat. Bahaya, dapat mengakibatkan ledakan.
- Jangan biarkan kabel menyentuh permukaan yang panas atau menjuntai dari 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 untuk digunakan di dalam ruangan.
- Perabot ini hanya untuk digunakan dalam skala rumah tangga. Electrolux tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang disebabkan oleh penggunaan yang tidak sesuai atau tidak benar.

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

1. Sebelum menggunakan alat, lepas dan buang semua bahan pembungkus, kantung, atau tanda yang menempel di pencampur-genggam, wadah, atau aksesoris.

CATATAN: Jangan hubungkan produk ini dengan stopkontak sebelum melepas bahan pembungkus.

- Bersihkan aksesoris sebelum digunakan untuk pertama kali. Baca bagian “PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN” untuk petunjuk pembersihan.
- Bersihkan pencampurr genggam dengan kain basah yang lembut lalu keringkan dengan kain yang lain.
CATATAN: Lepas kabel produk dari stopkontak selama pembersihan.

PETUNJUK PENGOPERASIAN

- Dorong pengocok atau kait adonan ke dalam slot aksesoris di bawah pencampur genggam hingga mengunci.
- Untuk melepas aksesoris, tekan tombol “Eject (Pelepas)”.
CATATAN: Alat pengocok atau pengaduk hanya bisa dilepas atau dipasang ketika selektor kecepatan berada pada posisi paling kiri.
- Masukkan bahan ke dalam wadah pencampur. Pastikan muatan bahan tidak melebihi 1,75 liter.
- Hubungkan pencampur genggam dengan sumber listrik. Tingkatkan kecepatan dengan menggeser selektor kecepatan dari kiri ke kanan.
KIAT: Sebaiknya mulai mengaduk pada kecepatan rendah, lalu percepat.
Peringatan: Karena risiko cedera, jangan sekali-kali menyentuh alat pengocok atau pengaduk yang sedang berputar dengan tangan atau peralatan lain.
- Jika perlu kecepatan maksimum selama pengadukan, tekan dan tahan tombol “TURBO (TURBO)”. Setelah pengadukan selesai, lepas tombol “TURBO (TURBO)” dan geser selektor kecepatan ke posisi kiri.
CATATAN: Pencampur bisa digunakan tanpa henti hingga 5 menit dalam penggunaan normal. Lalu biarkan dingin minimal 20 menit.

PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

- Sebelum membersihkan, matikan perabot dan tunggu hingga benar-benar berhenti sebelum mencabut steker dari stopkontak listrik.
- Cucilah seluruh komponen, kecuali pencampur genggam, dengan air sabun hangat. Keringkan setiap komponen dengan seksama sebelum digunakan.



Peringatan! Jangan sekali-kali merendam pencampur genggam, steker atau kabel di dalam air atau cairan



Pengocok dan kait adonan dapat dibersihkan dengan sikat di bawah air mengalir atau dengan mesin pencuci

- Pencampur genggam sebaiknya hanya dibersihkan dengan kain lembab yang lembut, kemudian dikeringkan dengan lap.
Catatan: Jangan menggunakan pembersih atau tapas penggosok yang kasar untuk membersihkan perabot.

RESEP

Resep	Bahan-bahan	Max Kuantitas
Adonan roti (Adonan pizza)	Terigu	950 g
	Air hangat	600 ml
	Minyak sayur	100 ml
	Garam	3 sdt
	Gula	2 sdt
	Ragi Bubuk	1 sdm
- Masukkan ragi, gula dan air hangat ke dalam mangkuk, biarkan hingga mengembang menjadi krim. - Tambahkan terigu, garam dan minyak sayur. - Uleni dengan pencampur pada kecepatan rendah selama 30 detik. - Setelah adonan tercampur rata, tambah kecepatan ke level 5, aduk selama 3 menit 30 detik. - Setelah adonan kalis dan tidak menempel pada mangkuk atau pencampur, hentikan menguleni. - Letakkan adonan pada permukaan yang rata, lalu lebarkan dengan rol penggulung hingga ketebalan yang diinginkan. - Tata adonan pada loyang yang telah diolesi sedikit minyak dan taburi dengan topping.		

SETTINGS

Pengaturan	Kecepatan
Meremas, Mencampur	Mulai dengan kecepatan rendah, kemudian naikan ke kecepatan tinggi
Menguleni	Kecepatan sedang
Mengaduk	Mulai dengan kecepatan sedang, kemudian naikan hingga kecepatan tinggi
Mengocok	Kecepatan sedang atau tinggi
Mulailah pemrosesan pada kecepatan rendah agar bahan makanan berbentuk bubuk dan cair tidak memercik.	

Kecepatan	Aksesoris	Jenis bahan	Kapasitas minimum	kapasitas maksimum	Pernyataan
Min -Max	Kait Adonan	Campuran adonan yang berat (misalnya: roti, pizza, adonan kue)	75% hidrasi	100g tepung (or 175g adonan)	Aduk dengan kecepatan terendah selama 30 detik terlebih dahulu sampai adonan terbentuk secara homogen. Kemudian tingkatkan kecepatan ke kecepatan maksimal selama 4,5 menit.
			57% hidrasi	170g tepung (or 290g adonan)	
			47% hidrasi	200g tepung (or 300g adonan)	
Min - Max	Pengocok	Campuran sedang-berat (misalnya: crepes, campuran spons)	1 telur 200g adonan kue	9 telur 1800g adonan kue	
Max	Pengocok	Campuran ringan (misalnya: putih telur, kepala susu, blanchmange)	1 telur 100g kepala susu	12 telur 600g kepala susu	
Turbo	Pengocok	Untuk mencampur campuran (misalnya adonan kue balu, putih telur) yang belum mencapai konsistensi yang diinginkan.			

*Persentase hidrasi berarti proporsi berat air relatif terhadap tepung yang digunakan dalam resep adonan. Misalnya: jika resep adonan menggunakan 400 gr air dan 1000gr tepung, berarti memiliki hidrasi 40%.

PEMECAHAN MASALAH

Permasalahan	Penyebab yang mungkin	Solusi
Motor semakin pelan selama beroperasi.	Jumlah adonan mungkin melebihi kapasitas maksimum.	Bagi menjadi setengahnya dan proses dua kali.
	Mungkin adonan terlalu basah, sehingga lengket pada dasar mangkuk.	Tambahkan lebih banyak tepung, sedikit-demi sedikit 1 sendok makan hingga kecepatan meningkat. Lanjutkan hingga adonan kalis dan tidak menempel pada mangkuk.
Motor tidak berfungsi.	Perabot belum ditancapkan ke sumber listrik.	Pastikan perabot sudah ditancapkan sebelum dioperasikan.
Jika perabot tetap tidak berfungsi, hubungi layanan konsumen Electrolux.		

KEPEDULIAN LINGKUNGAN

Daur ulang material yang memiliki simbol . Taruh kemasan dalam wadah yang sesuai untuk mendaur-ulang. Bantu melindungi lingkungan dan kesehatan manusia dan untuk mendaur-ulang limbah peralatan listrik dan elektronik.

Jangan membuang peralatan yang memiliki simbol  ini bersama dengan limbah rumah tangga. Kembalikan produk ke fasilitas daur ulang di tempat Anda atau hubungi kantor pemda setempat.

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.

Model No. : E3HM1-100B

Volt., Freq./Tegangan, Frekuensi: 220V-240V- 50/60Hz

Power/Daya: 500W

Importer/Importir: PT. Electrolux Indonesia, Jakarta

Nomor MKG : IMG.336.02.2025

คู่มือการใช้งาน

กราฟิกและภาพที่อยู่ในคู่มือเล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นภาพประกอบเท่านั้น และอาจแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ที่แท้จริง อ่านคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดก่อนใช้งานอุปกรณ์เป็นครั้งแรก โปรดเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงต่อไป

ส่วนประกอบ

- A. เครื่องปั่นอาหารแบบมือถือ
- B. แป้นเลือกความเร็ว
- C. ปุ่มเทอร์โบ
- D. ปุ่มติด
- E. หัวตี
- F. ตะขอนวดแป้ง
- G. ขาตั้งอุปกรณ์เสริม

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- แกะและทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์อย่างปลอดภัย ก่อนที่จะใช้งานเครื่องเตรียมอาหาร
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้กับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ต่อไปนี้ใช้งานบุคคลผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัสหรือทางจิต รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะอยู่ภายใต้การดูแลหรือการแนะนำวิธีการใช้อุปกรณ์โดยผู้ที่รับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น
- เก็บอุปกรณ์และสายไฟให้พ้นมือเด็ก ผู้ใหญ่ควรดูแลไม่ให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์
- เด็กไม่ควรเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่อง เว้นแต่จะมีผู้ควบคุมดูแล
- อุปกรณ์ต้องต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟที่มีแรงดันไฟฟ้าและความถี่สอดคล้องกับค่าที่ระบุบนป้ายแสดงข้อมูลทางเทคนิคเท่านั้น
- ห้ามใช้หรือจับอุปกรณ์ถ้าสายไฟชำรุด และ/หรือตัวเครื่องชำรุด
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟชำรุด ต้องส่งให้ Electrolux หรือช่างซ่อมบำรุงจัดการเปลี่ยนใหม่เพื่อป้องกันอันตราย
-  ห้ามจุ่มอุปกรณ์ สายไฟหรือปลั๊กไฟลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ
- ต้องปิดอุปกรณ์และถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้งหากไม่ได้ใช้งาน รวมถึงก่อนเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม ทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา
- ต้องใช้ความระมัดระวังเมื่อเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม หลังใช้งานและในระหว่างที่ทำความสะอาดและบำรุงรักษา
- หลีกเลี่ยงการใช้มือหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวใดๆ สัมผัสกับอุปกรณ์เสริมขณะที่ยังต่ออุปกรณ์กับแหล่งจ่ายไฟและ/หรือในขณะที่อุปกรณ์กำลังทำงาน
- ห้ามสอดมือและเครื่องใช้ในครัวลงไปในขณะอุปกรณ์กำลังทำงาน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บอย่างรุนแรงหรือเกิดความเสียหายต่ออุปกรณ์
- อุปกรณ์และอุปกรณ์เสริมอาจร้อนได้ในขณะที่กำลังทำงาน ควรรอให้อุปกรณ์เย็นลงก่อนทำความสะอาดหรือจัดเก็บ
- ห้ามใช้อุปกรณ์ต่อเนื่องนานกว่า 30 วินาทีในกรณีที่ต่อใช้งานหนัก ห้ามใช้อุปกรณ์ต่อเนื่องนานกว่า 5 นาทีในกรณีที่ใช้เครื่องปกติ ควรปล่อยให้อุปกรณ์เย็นลงอย่างน้อย 20 นาทีก่อนเริ่มใช้งานอีกครั้ง
- ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ในการผสมสี เพราะอาจเกิดอันตราย ทำให้เครื่องระเบิดได้!
- อย่าให้สายไฟสัมผัสกับพื้นผิวส่วนที่ร้อนหรือปล่อยให้สายไฟห้อยจากขอบโต๊ะหรือชั้นวาง
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยบริษัทผู้ผลิตตรายอื่นที่ไม่ได้แนะนำหรือจำหน่ายโดย Electrolux เพราะอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงทำให้ร่างกายได้รับบาดเจ็บ
- อุปกรณ์นี้สำหรับใช้งานภายในอาคารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ออกแบบมาเพื่อการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น Electrolux จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากการใช้งานไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

ก่อนใช้งานอุปกรณ์เป็นครั้งแรก

1. ก่อนการใช้อุปกรณ์ของคุณ กรุณาถอดและทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์ ถุง หรือป้ายทั้งหมดที่ติดอยู่กับเครื่องปั่นอาหารแบบมือถือ ตัวเครื่อง หรืออุปกรณ์เสริมต่าง ๆ
- หมายเหตุ:** อย่าทำการเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์กับเต้ารับไฟฟ้าก่อนที่จะถอดวัสดุบรรจุภัณฑ์ออก

2. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมก่อนเริ่มต้นการใช้งานเป็นครั้งแรก โปรดอ่านหัวข้อ "การทำความสะอาดและการดูแลรักษา" สำหรับคำแนะนำในการทำทำความสะอาด
3. ทำความสะอาดเครื่องปั่นอาหารแบบมือถือด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าอีกผืนหนึ่ง
หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ถอดผลิตภัณฑ์ออกจากเต้ารับไฟฟ้าขณะทำความสะอาด

เริ่มต้นใช้งาน

4. กดหัวตีหรือตะขอนวดแบ่งลงในช่องอุปกรณ์เสริมด้านใต้เครื่องปั่นอาหารแบบมือถือจนได้ยินเสียงคลิกเพื่อยืนยันว่าเข้าที่แล้ว
5. เมื่อต้องการถอดอุปกรณ์เสริม ให้กดปุ่ม "ติด"
หมายเหตุ: สามารถถอดหรือใส่หัวตีหรือตะขอนวดแบ่งได้เมื่อแป้นเลือกความเร็วอยู่ในตำแหน่งช้าสุดเท่านั้น
6. ใส่ส่วนผสมลงในภาชนะสำหรับการผสม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมที่ใส่ลงไปนั้น ไม่เกินปริมาณ 1.75 ลิตร
7. เชื่อมต่อเครื่องปั่นอาหารแบบมือถือเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ เพิ่มความเร็วโดยการเลื่อนแป้นเลือกความเร็วจากซ้ายไปขวา
เกร็ดความรู้: ขอแนะนำให้เริ่มต้นการปั่นที่ความเร็วระดับต่ำสุด จากนั้นจึงเพิ่มระดับขึ้น
คำเตือน: เนื่องจากความเสี่ยงในการได้รับบาดเจ็บ ห้ามสัมผัสหัวตีหรือตะขอนวดแบ่งที่กำลังหมุนด้วยมือหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารใด ๆ
8. หากต้องการใช้งานการปั่นระดับสูงสุดในช่วงเวลาทำการปั่น ให้กดค้างไว้ที่ปุ่ม "เทอร์โบ" เมื่อทำการปั่นเสร็จสิ้นแล้ว ให้ปล่อยปุ่ม "เทอร์โบ" และให้หมุนแป้นเลือกความเร็วไปที่ด้านซ้ายสุด
หมายเหตุ: ในการใช้งานปกตินั้น สามารถใช้งานเครื่องปั่นได้อย่างต่อเนื่องไม่เกิน 5 นาที จากนั้นปล่อยให้เย็นลงเป็นเวลาอย่างน้อย 20 นาที

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

1. ก่อนทำความสะอาด ให้ปิดสวิตช์อุปกรณ์และรอนอุปกรณ์หยุดสนิทแล้วจึงค่อยถอดปลั๊กออก
2. ล้างชิ้นส่วนทั้งหมด ยกเว้นเครื่องปั่นอาหารแบบมือถือในน้ำสบู่อุ่น ผึ่งส่วนประกอบทุกชิ้นให้แห้งสนิทก่อนนำมาใช้
 คำเตือน ห้ามจุ่มเครื่องปั่นอาหารแบบมือถือ ปลั๊กไฟหรือสายไฟลงในน้ำหรือของเหลว
 ใช้แปรงทำความสะอาดหัวตีหรือตะขอนวดแบ่งขณะใช้น้ำไหลผ่าน หรือทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน
3. ทำความสะอาดตัวเครื่องปั่นด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และเช็ดด้วยผ้าให้แห้งสนิท
หมายเหตุ: ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือแผ่นขัดทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวของอุปกรณ์ ส่วนประกอบทุกชิ้นของอุปกรณ์ต้องสะอาดและแห้งสนิทก่อนจัดเก็บ

สูตร

สูตร	ส่วนผสม	ปริมาณมากที่สุด
ยีสต์โดเนโท (แป้งพิซซา)	แป้งสาลี	950 ก.
	น้ำ	600 มล.
	น้ำมัน	100 มล.
	เกลือ	3 ช้อนชา
	น้ำตาล	2 ช้อนชา
	ยีสต์ผง	1 ช้อนโต๊ะ
1. เทยีสต์ น้ำตาลและน้ำมันลงในชาม ผสมให้เข้ากันจนเป็นครีม 2. เติมแป้งสาลี เกลือและน้ำมันลงในส่วนผสม 3. ผสมด้วยความเร็วต่ำ 30 วินาที 4. เมื่อเนื้อแป้งขึ้นรูปแล้ว ให้เพิ่มความเร็วเป็นระดับ 5 และตีเบี่ยงนาน 3 นาที 30 วินาที 5. เนื้อแป้งได้ที่หากไม่ติดด้านข้างโถปั่น หรือหัวปั่น 6. ใช้ไม้นวดแบ่งกลิ้งแบ่งโดบนพื้นผิวที่โรยแป้งไว้เล็กน้อยจนได้ความหนาที่ต้องการ 7. วางโดนัทลงในกระทะที่ทาเนยเล็กน้อย และราดด้วยท็อปปิ้ง		

การตั้งค่า

การตั้งค่า	ความเร็ว
การวัด, การผสม	เริ่มด้วยความเร็วต่ำ และเพิ่มเป็นความเร็วสูง
การกววน	ความเร็วปานกลาง
การคน	เริ่มต้นด้วยความเร็วปานกลาง และเพิ่มเป็นความเร็วสูง
การตี, การปั่น	ความเร็วปานกลางหรือสูง
เริ่มทำด้วยความเร็วต่ำเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารจำพวกแข็งและของเหลวกระเด็น	

ความเร็ว	เครื่องมือ	ประเภทของการผสม	ปริมาณน้ำ	ความจุขั้นต่ำของโถ	ความจุสูงสุดของโถ	หมายเหตุ
ต่ำสุด - สูงสุด	หัวตีแบบตะขอ	ส่วนผสมที่มีลักษณะเหนียวข้นของแป้งโดว์ (เช่น ขนมปัง พิซซ่า หรือแป้งโดว์สำหรับทำพาย)	ปริมาณน้ำ 75%	แป้ง 100g (หรือแป้งโดว์ 175g)	แป้ง 920g (หรือแป้งโดว์ 1620g)	ผสมด้วยความเร็วต่ำสุดเป็นเวลา 30 วินาทีก่อน จนกระทั่งแป้งเข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นเพิ่มความเร็วเป็นความเร็วสูงสุดเป็นเวลา 4.5 นาที
			ปริมาณน้ำ 57%	แป้ง 170g (หรือแป้งโดว์ 290g)	แป้ง 875g (หรือแป้งโดว์ 1450g)	
			ปริมาณน้ำ 47%	แป้ง 200g (หรือแป้งโดว์ 300g)	แป้ง 750g (หรือแป้งโดว์ 1260g)	
ต่ำสุด - สูงสุด	หัวตีไข่หรือครีม	ส่วนผสมที่เหนียวข้นปานกลาง (เช่น ส่วนผสมของครีมหรือสปีนจ์เค้ก)		ไข่ 1 ฟอง แป้งโดว์ 200g	ไข่ 9 ฟอง แป้งโดว์ 1800g	
สูงสุด	หัวตีไข่หรือครีม	ส่วนผสมน้ำหนักเบา (เช่น ไข่ขาว ครีมและฟูดดิงน้ำหนักเบา)		ไข่ 1 ฟอง ครีม 100g	ไข่ 12 ฟอง ครีม 600g	
เทอร์โบ	หัวตีไข่หรือครีม	ตีเป็นช่วง ๆ โดยมีการหยุดพัก (เช่น สปีนจ์เค้กโดว์ หรือ ไข่ขาว)				

*ปริมาณน้ำหมายถึงสัดส่วนน้ำหนักของน้ำที่สัมพันธ์กับแป้งที่ใช้ในสูตรทำแป้งโดว์ เช่น หากทำสูตรแป้งโดว์ใช้น้ำ 400 กรัมและแป้ง 1000 กรัม หมายถึงปริมาณน้ำจะอยู่ที่ 40%

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ไข
มอเตอร์หมุนช้าลงระหว่างที่อุปกรณ์กำลังทำงาน	ปริมาณแป้งอาจมากกว่าความจุสูงสุด	นำแป้งออกครึ่งหนึ่งและแบ่งนวดแป้งสองครั้ง
	แป้งอาจเปียกเกินไปและติดด้านข้างของโถ	เติมแป้งคราวละ 1 ช้อนโต๊ะจนกว่ามอเตอร์จะหมุนเร็วขึ้น นวดแป้งจนกระทั่งไม่มีแป้งติดข้างโถ
มอเตอร์ไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กอุปกรณ์กับแหล่งจ่ายไฟ	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เสียบปลั๊กอุปกรณ์ก่อนใช้อุปกรณ์
หากอุปกรณ์ยังไม่ทำงาน โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของ Electrolux		

ข้อมูลเพื่อการรักษาสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์  ใส่บรรจุภัณฑ์ลงใน ภาชนะบรรจุที่เหมาะสมเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วย ปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ และเพื่อ รีไซเคิลขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ อย่า ทิ้งอุปกรณ์ที่มีเครื่องหมายสัญลักษณ์  รวมกับ ขยะในครัวเรือน ส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงาน รีไซเคิลในท้องถิ่น หรือติดต่อสำนักงานเทศบาล ของคุณ

การดูแลและการให้บริการลูกค้า

เมื่อติดต่อฝ่ายบริการ คุณต้องเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ไว้ให้พร้อม: รุ่น, PNC, หมายเลขเครื่อง โดยดูข้อมูลเหล่านี้ได้จากแผ่นป้ายระบุ

เนื่องจาก Electrolux มีนโยบายที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ส่วนของข้อมูลจำเพาะ สีและรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ และที่ปรากฏในคู่มือนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

中国

伊莱克斯 (中国) 电器有限公司
上海市虹口区公平路168号
北外滩来福士广场办公楼30层
售后服务: +86 9510 5801
网站: www.electrolux.com.cn

台灣

新加坡商伊莱克斯股份有限公司 台灣分公司
105408 台北市松山區敦化南路一段3號4樓
免付費客服專線: 0800-888-259
電子信箱: service.tw@electrolux.com
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
Jalan Tanah Abang II No. 42,
Petojo Selatan, Gambir,
Jakarta Pusat 10160,
Indonesia
Tel: +62 21 5081 7303
Fax: +62 21 5081 8069
SMS/WA : 0811-8339-777
Customer Care Services: 0804111 9999
Email: customer-care@electrolux.co.id
Website: www.electrolux.co.id

PHILIPPINES

Electrolux Philippines, Inc.
12th Floor, Cyber Sigma Building
Lawton Avenue, Mckinley West, Fort Bonifacio
Taguig City, Philippines 1634
Domestic Toll Free: 1-800-10-845-CARE (2273)
Customer Care Services: (02) 845-CARE (2273) /
(02)-8845-4663
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: customer-carethai@electrolux.com
Website: www.electrolux.co.th

VIETNAM

Electrolux Vietnam Ltd
Floor 10, Sofic Tower, 10 Mai Chi Tho,
Thu Thiem Ward,
Thu Duc City
Ho Chi Minh City
Vietnam
Tel: +84 8 3910 5465
Fax: +84 8 3910 5470
Customer Care Services: 1800-58-8899
Email: vn-care@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.customer-care@electrolux.com
Website: www.electrolux.com.my

SINGAPORE

Electrolux SEA Pte Ltd
351 Braddell Road #01-04
Singapore 579713
Customer Care Services: +65 6727 3699
Email: customer-care.sin@electrolux.com
Website: www.electrolux.com.sg

UAE

ELECTROLUX APPLIANCES
MIDDLE EAST DMCC,
P.O.BOX 336148, Unit No. 4001,
MAZAYA BUSINESS AVENUE BBI,
JUMEIRAH LAKE TOWERS, Dubai,
United Arab Emirates



Share more of our thinking at www.electrolux.com