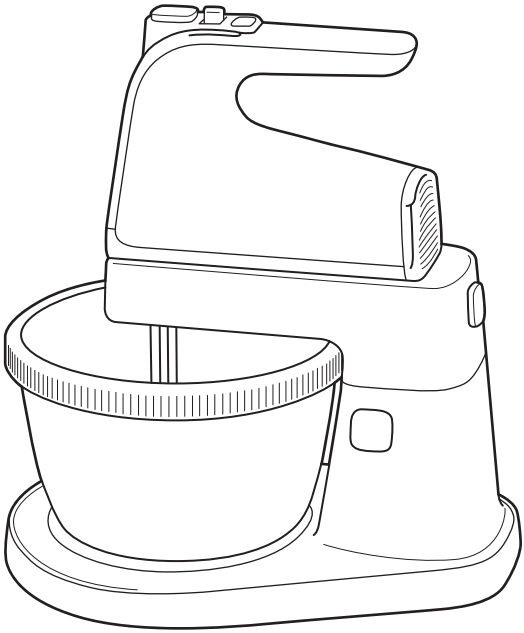
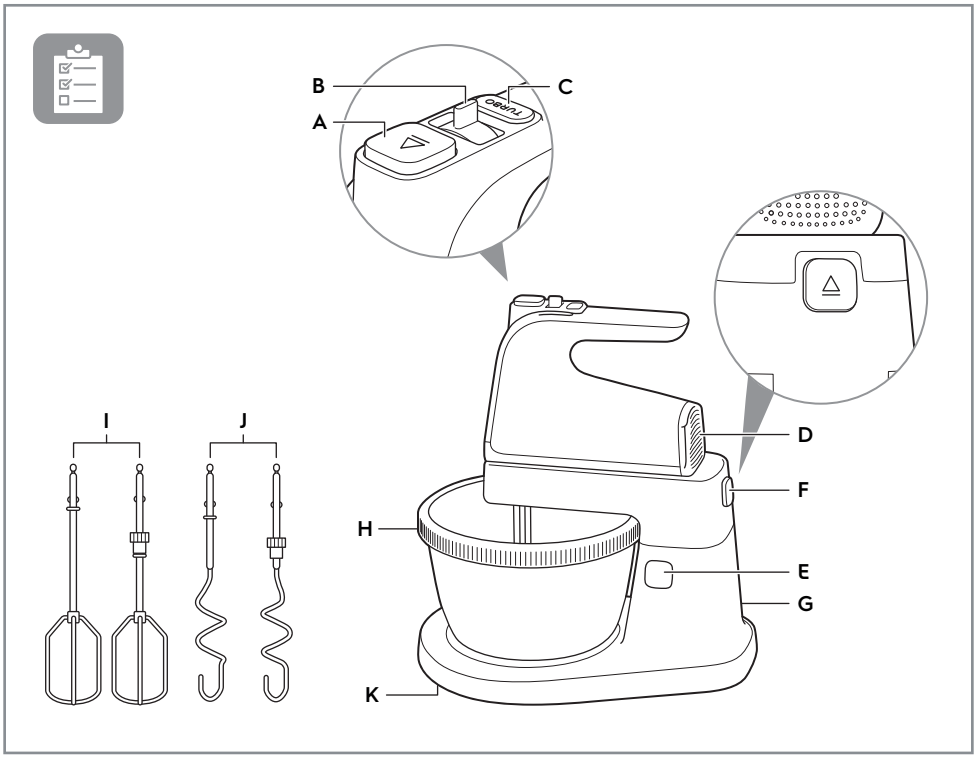
Instruction book

UltimateTaste 300 Stand Mixer

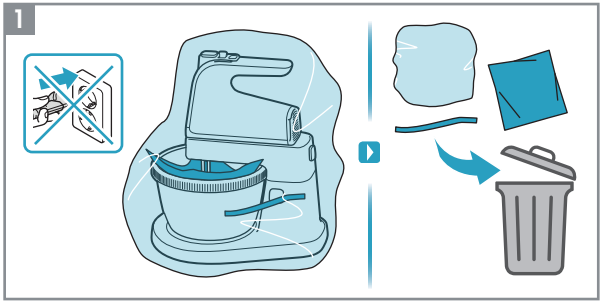
E3SM1-100W
E3SM1-100B
E3SM1-110W

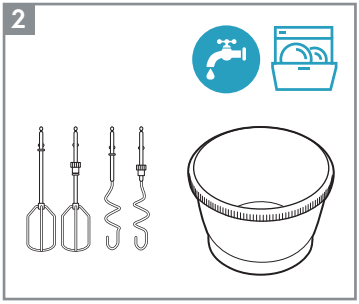


EN INSTRUCTION BOOK
CNT 說明手冊
ID Buku Panduan
TH คู่มือแนะนำการใช้งาน

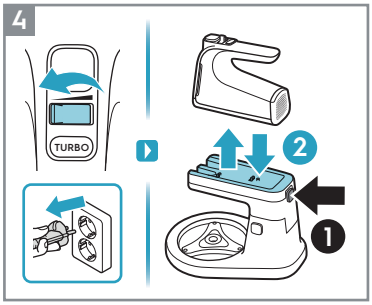


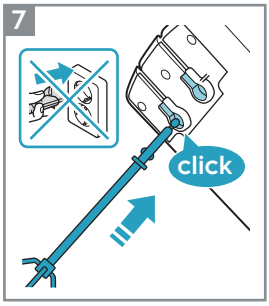
BEFORE FIRST USE

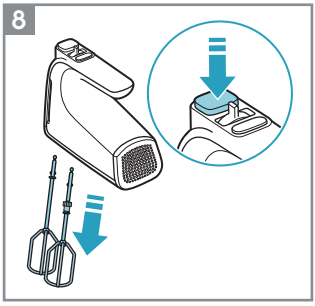


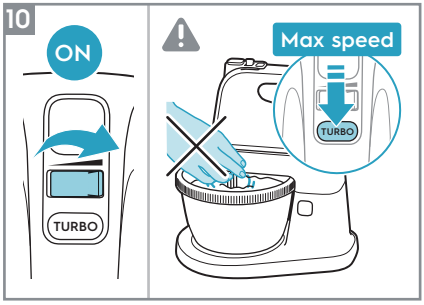


OPERATING INSTRUCTIONS

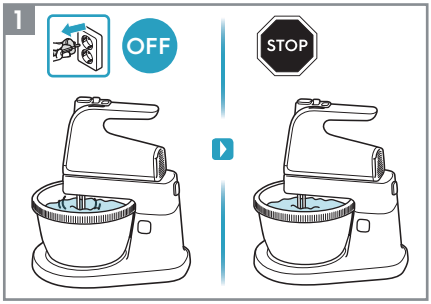


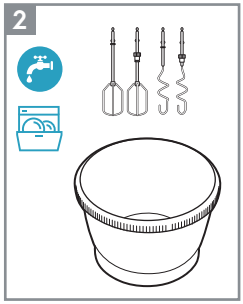






CLEANING AND CARE





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. Eject button
B. Speed selector
C. Turbo button
D. Hand Mixer
E. Raise/lower button
F. Lock/release button
G. Processor stand
H. Steel mixing bowl
I. Whisks
J. Dough hooks
K. Non-slip feet

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.
- Do not use or place the appliance near the edge of the table or counter, near hot gas, stove, electric burner or heated oven.
- Always place the appliance on a flat, level and dry surface.
- Always switch off the appliance and disconnect it from the 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.
- 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 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 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 stand 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. Before using the product, make sure the speed range selector is positioned at the far left before connect the product from the mains outlet.
   NOTE: The mixer can be detached from the processor stand by pressing "Lock/release" button.

5. Press the "Raise/lower" button to raise or lower the tilt arm until it clicks in place.
   NOTE: Always ensure that the mixer is switched off before raising/lowering.
   Warning: Keep fingers and hands away from areas with movable parts.

6. Place the mixing bowl on the bottom plate. Make sure that the bottom of the bowl is fitted correctly on the plate.
   NOTE: It is easier to attach and remove the bowl and the accessories when the mixer is raised.

7. Push whisks or dough hooks into accessory slots underneath the hand mixer until they click into place.
   NOTE: Disconnect the product when inserting the accessories.

8. 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.

9. Put ingredients in the mixing bowl. Make sure the ingredient loading must not exceed 2.5 liters.
   NOTE: To ensure proper mixing, the suggested capacity of ingredients is 0.3L at least.

10. Plug into mains. Turn the speed range selector to the desired speed. 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.
    TIPS: Suggest to start mixing at a low speed, then increase.
    NOTE: Due to risk of injury, never touch running accessories with your hand or any utensils.
    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 and processor stand, 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 and processor stand 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 the mixing bowl, 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 4 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

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	150g flour (or 263g 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. If flour sticked on the bowl sides, scrapping down during dough kneading by a spatula.
			57% hydration	350g flour (or 580g dough)	875g flour (or 1450g dough)	
			47% hydration	300g flour (or 500g dough)	750g flour (or 1260g dough)	
Min - Max	Whisks	Medium-heavy mixture (e.g crepes, sponge mixture)		3 eggs 450g cake dough	9 eggs 1800g cake dough	
Max	Whisks	Light mixtures (e.g egg white, cream, blancmange)		3 eggs 200g 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.

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.	

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.
The appliance vibrates/moves during operation.	The rubber feet are wet	Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry.
	Too high setting on the speed selector.	Lower the speed setting.
	Amount of dough may exceed maximum capacity.	Remove half and process in two batches.
If the appliance is still not working, please contact Electrolux customer service.		

ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable 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. 彈出按鍵
B. 速度調整桿
C. TURBO (瞬速) 按鍵
D. 手持式攪拌器
E. 傾斜桿解鎖按鍵
F. 手持式攪拌器解鎖按鍵
G. 基座
H. 攪拌缸
I. 打蛋器
J. 攪麵鈎
K. 防滑底腳

安全建議

- 在使用本產品前，請去除並安全地丟棄所有外包裝。
- 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。
- 請勿於臨近桌緣或櫃邊使用或放置本產品，也不得將產品放置於臨近灼熱瓦斯、烤爐、電爐或烤箱的位置或在其附近使用。
- 請務必將本產品放置於平坦及乾燥的表面上。
- 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/或運行期間，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。在進行清潔或存放本機前，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。
- 攪拌缸未放置就位之前，**請勿操作本產品及其連接配件**。
- 使用本產品時，請確保所有鬆散的物體和您的衣服/配件遠離本產品。
- 本產品運轉期間，請勿使其超出您的視線範圍。
- 如果要將灼熱的液體倒入本產品攪拌缸中，請務必小心謹慎，突然聚集的蒸汽可能導致缸內液體噴濺。
- 請勿用本產品處理沸騰液體（最高使用溫度為攝氏90°C）。
- 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

4. 在產品連接電源前，請確保速度調整桿的位置在最左邊。
   注意: 最上方的攪拌器可拆卸單獨使用，拆卸時請按下解鎖按鍵 (F)。
5. 按下傾斜桿解鎖按鍵(E)抬起或降低傾斜桿，直到鎖定到位。
   注意: 在抬起/降低傾斜桿之前，請務必確保攪拌器電源未接上。
   注意: 請確保手指和手掌遠離可移動零組件附近區域。
6. 將攪拌缸放在攪拌缸底盤上。確保攪拌缸底部正確安裝到底盤上。
   提示: 當攪拌器抬起時，更容易安裝和移除攪拌缸和配件。
7. 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。
   注意: 安裝配件時，請勿將產品接上電源。
8. 欲移除打蛋器或攪麵鉤時，按下彈出按鍵(A)。
   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。
9. 將食材放進攪拌缸中並確保食材份量不超過2.5升。
   注意: 為了確保良好的攪拌效果，放入的食材量建議至少超過0.3升。
10. 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。攪拌期間如需使用最高速度，可長按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。
    提示: 建議先以低速攪拌，接著再逐漸提高攪拌轉速。
    注意: 請勿用您的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。
    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

1. 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。
2. 用微溫的肥皂水洗滌攪拌配件(攪拌器主機和底盤除外)。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。
3. 攪拌器主機和底盤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

1. 將酵母、糖和溫水混合放入攪拌缸中，靜置等待其形成乳霜狀。
2. 向混合物中加入麵粉、鹽和油。
3. 低速混合30秒鐘。
4. 待麵團均勻成形後，將轉速升至第五段速再混合4分30秒。
5. 當麵團與攪拌缸壁和攪拌工具不再沾黏時，和麵即完成。
6. 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。
7. 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濺出。	

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	質地較濃稠且厚實的麵團 (例如: 麵包、披薩、油酥麵團)	75% 水合	麵粉 150克 (或麵團 263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。 攪拌期間如麵粉殘留在攪拌盆周圍，請適時使用刮刀刮缸確保麵團攪拌均勻。
			57% 水合	麵粉 350克 (或麵團 580克)	麵粉 875克 (或麵團 1450克)	
			47% 水合	麵粉 300克 (或麵團 500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 3個; 蛋糕糊 450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 3個; 鮮奶油 200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
運轉過程中，本產品出現震動/移動。	橡膠底腳濕滑	確認本產品底部的橡膠底腳是否乾淨及乾燥
	轉速設置過高	降低轉速
	麵團總量超出**機器的**最大承載量	移除一半份量的食材，分兩次加工處理
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。

請勿將有標記 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 BERDIRI
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. Tombol pelepas
B. Tombol pilihan kecepatan
C. Tombol turbo
D. Pencampur genggam
E. Tombol penggerak lengan
F. Tombol pelepas pencampur genggam
G. Dudukan
H. Mangkuk pencampur
I. Pengocok
J. Kait adonan
K. Kaki anti selip

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.
- Jika perabot atau kabelnya rusak, maka komponen yang rusak harus diganti oleh Electrolux atau agen servis resminya untuk menghindari bahaya.
- Jangan merendam perabot, kabel atau steker di dalam air atau cairan apa pun..
- Jangan menggunakan atau menempatkan perabot di dekat tepi meja saat menggunakannya, di dekat kompor gas, kompor minyak, kompor listrik, atau oven yang panas.
- Selalu tempatkan perabot pada permukaan yang datar, rata, dan kering.
- Selalu matikan dan cabut perabot dari sumber listrik jika ditinggalkan tanpa pengawasan dan sebelum mengganti aksesori, membersihkan, atau melakukan perawatan.
- Hati-hati ketika mengganti aksesori, setelah menggunakan atau saat membersihkan dan merawat perabot
- Jangan sekali-kali menyentuh aksesori 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 mengoperasikan perabot ini dengan aksesori terpasang tanpa memasang mangkuk.
- Jauhkan benda-benda yang menggantung dan pakaian/aksesori ketika menggunakan produk.
- Jangan membiarkan produk ini tanpa pengawasan ketika sedang beroperasi.
- Hati-hati ketika menuangkan cairan panas ke dalam perabot, risiko terjadi percikan karena pemanasan mendadak.
- Jangan mengolah cairan yang mendidih (maks. 90°C)

- 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 aksesori 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, wadah, atau aksesori.
   CATATAN: jangan hubungkan produk ini dengan stopkontak sebelum melepas bahan pembungkus.

2. Bersihkan aksesori sebelum digunakan untuk pertama kali. Baca bagian "PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN" untuk petunjuk pembersihan.

3. Bersihkan pencampur berdiri dengan kain basah yang lembut lalu keringkan dengan kain yang lain.
   CATATAN: lepas kabel produk dari stopkontak selama pembersihan.

PETUNJUK PENGOPERASIAN

4. Sebelum menggunakan produk, pastikan selektor kisaran kecepatan berada pada posisi kiri sebelum menghubungkan kabel produk ke stopkontak.
   CATATAN: Pencampur bisa dilepas dari dudukan prosesor dengan menekan tombol "Lock/release (Kunci/lepas)".

5. Tekan tombol "Raise/lower (Naikkan/turunkan)" untuk menaikkan atau menurunkan lengan ungkit hingga mengunci.
   CATATAN: Pastikan pencampur selalu mati sebelum menaikkan/menurunkan.
   Peringatan: Jauhkan jari dan tangan dari area pergerakan komponen.

6. Letakkan mangkuk pencampur di pelat bawah. Pastikan dasar mangkuk terpasang kuat di atas pelat.
   CATATAN: Memasang dan melepas mangkuk serta aksesori akan lebih mudah ketika pencampur dinaikkan.

7. Dorong pengocok atau kait adonan ke dalam slot aksesori di bawah pencampur genggam hingga mengunci.
   CATATAN: Lepas kabel produk ketika memasang aksesori.

8. Untuk melepas aksesori, tekan tombol "Eject (Pelepas)".
   CATATAN: Alat pengocok atau pengaduk hanya bisa dilepas atau dipasang ketika selektor kecepatan berada pada posisi paling kiri.

9. Masukkan bahan ke dalam mangkuk pencampur. Pastikan muatan bahan tidak melebihi 2,5 liter.
   CATATAN: Untuk memastikan pengadukan yang benar, kapasitas bahan yang disarankan minimal 0,3L.

10. Colokkan ke stopkontak. Geser selektor kisaran kecepatan ke kecepatan yang diinginkan. 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.
    KIAT: Sebaiknya mulai mengaduk pada kecepatan rendah, lalu percepat.
    CATATAN: Karena risiko cedera, jangan sekali-kali menyentuh aksesori yang sedang berputar dengan tangan atau peralatan lain.
    CATATAN: Pencampur bisa digunakan tanpa henti hingga 5 menit dalam penggunaan normal. Lalu biarkan dingin minimal 20 menit.

PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

1. Sebelum membersihkan, matikan perabot dan tunggu hingga benar-benar berhenti sebelum mencabut steker dari stopkontak listrik.

2. Cucilah seluruh komponen, kecuali mixer genggam dan dudukan, 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 apa pun.

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

3. Pencampur genggam dan dudukan sebaiknya hanya dibersihkan dengan kain lembab yang lembut, kemudian dikeringkan dengan lap.
   Catatan: Jangan menggunakan pembersih atau tapas penggosok yang kasar untuk membersihkan perabot. Pastikan seluruh komponen bersih dan benar-benar kering sebelum disimpan.

RESEP

Resep	Bahan-bahan	Banyaknya
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

1. Masukkan ragi, gula dan air hangat ke dalam mangkuk, biarkan hingga mengembang menjadi krim.
2. Tambahkan terigu, garam dan minyak sayur.
3. Uleni dengan pencampur pada kecepatan rendah selama 30 detik.
4. Setelah adonan tercampur rata, tambah kecepatan ke level 5, aduk selama 4 menit 30 detik.
5. Setelah adonan kalis dan tidak menempel pada mangkuk atau pencampur, hentikan menguleni.
6. Letakkan adonan pada permukaan yang rata, lalu lebarkan dengan rol penggulung hingga ketebalan yang diinginkan.
7. Tata adonan pada loyang yang telah diolesi sedikit minyak dan taburi dengan topping.

SETTINGS

Pengaturan	Kecepatan
Meremas, Mencampur	Mulai dengan kecepatan rendah, kemudian naikkan ke kecepatan tinggi
Menguleni	Kecepatan sedang
Mengaduk	Mulai dengan kecepatan sedang, kemudian naikkan 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	150g tepung (or 263g adonan)	920g tepung (or 1620g 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. Jika tepung menempel di sisi mangkuk, kikis selama adonan diuleni dengan spatula.
			57% hidrasi	350g tepung (or 580g adonan)	875g tepung (or 1450g adonan)	
			47% hidrasi	300g tepung (or 500g adonan)	750g tepung (or 1260g adonan)	
Min ~ Max	Pengocok	Campuran sedang-berat (misalnya: crepes, campuran spons)		3 telur 450g adonan kue	9 telur 1800g adonan kue	
Max	Pengocok	Campuran ringan (misalnya: putih telur, kepala susu, blancmange)		3 telur 200g kepala susu	12 telur 600g kepala susu	
Turbo	Pengocok	Untuk mencampur campuran (misalnya adonan kue bolu, 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.
Perabot bergetar/bergerak selama dioperasikan.	Kaki karet basah.	Pastikan kaki karet sebagai alas perabot bersih dan kering.
	Pilihan kecepatan terlalu tinggi.	Kurangi kecepatan.
	Jumlah adonan mungkin melebihi maksimal.	Bagi menjadi setengahnya dan proses dua kali.
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 lke 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 .: E3SM1-100B
Volt., Freq/Tegangan, Frekuensi: 220V-240V~ 50/60Hz
Power/Daya: 500W
Importer/Importir: PT. Electrolux Indonesia, Jakarta
Nomor MKG : IMKG.336.02.2025

คู่มือการใช้งาน

กราฟิกและภาพที่อยู่ในคู่มือเล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นภาพประกอบเท่านั้น และอาจแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ที่แท้จริง
อ่านคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดก่อนใช้งานอุปกรณ์เป็นครั้งแรก
โปรดเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงต่อไป

ส่วนประกอบ

A. ปุ่มดีด
B. แป้นเลือกความเร็ว
C. ปุ่มเทอร์โบ
D. เครื่องปั่นอาหารแบบมือถือ
E. ปุ่มปล่อยตัวยึด
F. ปุ่มปล่อยเครื่องปั่นอาหารแบบมือถือ
G. แท่นวางฐาน
H. โถผสม
I. หัวตี
J. ตะขอนวดแป้ง
K. ขากันลื่น

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- แกะและทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์อย่างปลอดภัย ก่อนที่จะใช้งานเครื่องเตรียมอาหาร
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อให้บุคคล (รวมถึงเด็ก) ต่อไปนี้ใช้งาน บุคคลผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัสหรือทางจิต รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะอยู่ภายใต้การดูแลหรือการแนะนำ วิธีการใช้อุปกรณ์โดยผู้ที่รับผิดชอบความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น
- เก็บอุปกรณ์และสายไฟให้พ้นมือเด็ก ผู้ใหญ่ควรดูแลไม่ให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์
- เด็กไม่ควรเป็นผู้ทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่อง เว้นแต่จะมีผู้ควบคุมดูแล
- อุปกรณ์ต้องต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟที่มีแรงดันไฟฟ้าและความถี่สอดคล้องกับค่าที่ระบุบนป้ายแสดงข้อมูลทาง เทคนิคเท่านั้น
- ห้ามใช้หรือจับอุปกรณ์ถ้าสายไฟชำรุด และ/หรือตัวเครื่องชำรุด
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟชำรุด ต้องส่งให้ Electrolux หรือช่างซ่อมบำรุงจัดการเปลี่ยนใหม่เพื่อป้องกันอันตราย
- ห้ามจุ่มอุปกรณ์ สายไฟหรือปลั๊กไฟลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ
- ห้ามใช้งานหรือวางอุปกรณ์ใกล้กับขอบโต๊ะหรือชั้นวาง หรือใกล้กับไอร้อน เตาไฟ เตาไฟฟ้าหรือเตาอบที่ร้อนอยู่
- วางอุปกรณ์บนพื้นราบที่เรียบเสมอกันและแห้ง
- ต้องปิดอุปกรณ์และถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้งหากไม่ได้ใช้งาน รวมถึงก่อนเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม ทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา
- ต้องใช้ความระมัดระวังเมื่อเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม หลังใช้งานและในระหว่างที่ทำความสะอาดและบำรุงรักษา
- หลีกเลี่ยงการใช้มือหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวใดๆ สัมผัสกับอุปกรณ์เสริมขณะที่ยังต่ออุปกรณ์กับแหล่งจ่ายไฟ และ/หรือในขณะที่อุปกรณ์กำลังทำงาน
- ห้ามสอดมือและเครื่องใช้ในครัวลงไปขณะอุปกรณ์กำลังทำงาน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงต่อการได้รับบาดเจ็บอย่างรุนแรงหรือเกิดความเสียหายต่ออุปกรณ์
- อุปกรณ์และอุปกรณ์เสริมอาจร้อนได้ในขณะที่กำลังทำงาน ควรรอให้อุปกรณ์เย็นลงก่อนทำความสะอาดหรือจัดเก็บ
- ห้ามใช้อุปกรณ์ต่อเนื่องนานกว่า 30 วินาทีในกรณีที่ต้องใช้งานหนัก ห้ามใช้อุปกรณ์ต่อเนื่องนานกว่า 5 นาทีใน กรณีที่ใช้เครื่องปกติ ควรปล่อยให้อุปกรณ์เย็นลงอย่างน้อย 20 นาทีก่อนเริ่มใช้งานอีกครั้ง
- ห้ามใช้อุปกรณ์ที่ประกอบอุปกรณ์เสริมเรียบร้อยแล้วโดยที่ไม่ได้ใส่โถ
- ไม่นำวัสดุที่หลวมหรือหลุดลุ่ย รวมทั้งเสื้อผ้า/เครื่องประดับเข้าใกล้อุปกรณ์ขณะใช้งาน
- ไม่ควรปล่อยให้อุปกรณ์อยู่ห่างจากสายตาขณะที่อุปกรณ์กำลังทำงาน
- โปรดใช้ความระมัดระวังหากเทของเหลวร้อนลงไปในอุปกรณ์ เพราะไอน้ำที่เกิดขึ้นกะทันหันอาจทำให้ของเหลวร้อนกระเด็นออกมาจากอุปกรณ์ได้
- ห้ามใส่ของเหลวที่มีความร้อนสูง (สูงสุด 90°C)
- ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ในการผสมสี เพราะอาจเกิดอันตราย ทำให้เครื่องระเบิดได้!
- อย่าให้สายไฟสัมผัสกับพื้นผิวส่วนที่ร้อนหรือปล่อยให้สายไฟห้อยจากขอบโต๊ะหรือชั้นวาง
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยบริษัทผู้ผลิตรายอื่นที่ไม่ได้แนะนำหรือจำหน่ายโดย Electrolux เพราะ อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงทำให้ร่างกายได้รับบาดเจ็บ

- อุปกรณ์นี้สำหรับใช้งานภายในอาคารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ออกแบบมาเพื่อการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น Electrolux จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิด ขึ้นเนื่องจากการใช้งานไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

ก่อนใช้งานอุปกรณ์เป็นครั้งแรก

1. ก่อนการใช้อุปกรณ์ของคุณ กรุณาถอดและทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์ ถุง หรือป้ายทั้งหมดที่ติดอยู่กับเครื่องผสม ตัวเครื่อง หรืออุปกรณ์เสริมต่าง ๆ
   หมายเหตุ: อย่าทำการเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์เข้ากับเต้ารับไฟฟ้าก่อนที่จะถอดวัสดุบรรจุภัณฑ์ออก

2. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมก่อนเริ่มต้นการใช้งานเป็นครั้งแรก โปรดอ่านหัวข้อ “การทำความสะอาดและการดูแลรักษา” สำหรับคำแนะนำในการทำความสะอาด

3. ทำความสะอาดขาตั้งเครื่องปั่นอาหารด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าอีกผืนหนึ่ง
   หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ถอดผลิตภัณฑ์ออกจากเต้ารับไฟฟ้าขณะทำความสะอาด

เริ่มต้นใช้งาน

4. ก่อนการใช้ผลิตภัณฑ์ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตัวเลือกช่วงระดับความเร็วอยู่ในตำแหน่งซ้ายสุดก่อนเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์เข้ากับเต้ารับไฟฟ้า
   หมายเหตุ: สามารถถอดเครื่องปั่นอาหารออกจากขาตั้งเครื่องได้โดยการกดปุ่ม "ล็อก/ปล่อย"

5. กดปุ่ม "ยกขึ้น/ลดลง" เพื่อยกหรือลดแขนเอนจนได้ยินเสียงคลิกเพื่อยืนยันว่าเข้าที่แล้ว
   หมายเหตุ: ควรตรวจสอบให้แน่ใจอย่างสม่ำเสมอว่าเครื่องผสมปิดอยู่ก่อนที่จะยกหรือลดแขนเอน
   คำเตือน: ควรระมัดระวังไม่ให้นิ้วและมือเข้าใกล้บริเวณที่มีชิ้นส่วนที่มีการเคลื่อนไหว

6. วางชามผสมบนแผ่นฐานด้านล่าง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนล่างของชามวางอยู่บนแผ่นฐานอย่างถูกต้อง
   หมายเหตุ: สามารถติดและถอดชามและอุปกรณ์เสริมได้ง่ายขึ้นเมื่อเครื่องผสมถูกยกขึ้น

7. กดหัวตีหรือตะขอนวดแป้งลงในช่องอุปกรณ์เสริมด้านใต้เครื่องปั่นอาหารแบบมือถือจนได้ยินเสียงคลิกเพื่อยืนยันว่าเข้าที่แล้ว
   หมายเหตุ: ควรถอดการเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์ออกเมื่อทำการใส่อุปกรณ์เสริม

8. เมื่อต้องการถอดอุปกรณ์เสริม ให้กดปุ่ม "ดีด"
   หมายเหตุ: สามารถถอดหรือใส่หัวตีหรือตะขอนวดแป้งได้เมื่อแป้นเลือกความเร็วอยู่ในตำแหน่งซ้ายสุดเท่านั้น

9. ใส่ส่วนผสมลงในชามผสม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมที่ใส่ลงไปนั้นจะต้องไม่เกินปริมาณ 2.5 ลิตร
   หมายเหตุ: เพื่อให้มั่นใจว่าสามารถปั่นได้อย่างถูกต้อง ปริมาณความจุของส่วนผสมที่ได้รับการแนะนำคือ 0.3 ลิตรเป็นอย่างน้อย

10. เสียบเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า หมุนตัวเลือกช่วงระดับความเร็วไปที่ระดับที่ต้องการ หากต้องการใช้งานการปั่นระดับสูงสุดในช่วงเวลาทำการปั่น ให้กดค้างไว้ที่ปุ่ม “เทอร์โบ” เมื่อทำการปั่นเสร็จสิ้นแล้ว ให้ปล่อยปุ่ม “เทอร์โบ” และให้หมุนแป้นเลือกความเร็วไปที่ด้านซ้ายสุด
    เกร็ดความรู้: ขอแนะนำให้เริ่มต้นการปั่นที่ความเร็วระดับต่ำสุด จากนั้นจึงเพิ่มระดับขึ้น
    หมายเหตุ: เนื่องจากความเสี่ยงในการได้รับบาดเจ็บ ห้ามสัมผัสอุปกรณ์เสริมที่กำลังหมุนด้วยมือหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการทำอาหารใด ๆ
    หมายเหตุ: ในการใช้งานปกตินั้น สามารถใช้งานเครื่องปั่นได้อย่างต่อเนื่องไม่เกิน 5 นาที จากนั้นปล่อยให้เย็นลงเป็นเวลาอย่างน้อย 20 นาที

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

1. ก่อนทำความสะอาด ให้ปิดสวิตช์อุปกรณ์และรอจนอุปกรณ์หยุดสนิทแล้วจึงค่อยถอดปลั๊กออก

2. ล้างชิ้นส่วนทั้งหมด ยกเว้นเครื่องปั่นอาหารแบบมือถือและแท่นวางฐานในน้ำสบู่อุ่น ผึ่งส่วนประกอบทุกชิ้นให้แห้งสนิทก่อนนำมาใช้

   คำเตือน! ห้ามจุ่มเครื่องปั่นอาหารแบบมือถือ ปลั๊กไฟหรือสายไฟลงในน้ำหรือของเหลว

   ใช้แปรงทำความสะอาดหัวตีหรือตะขอนวดแป้งขณะน้ำไหลผ่าน หรือทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน

3. ทำความสะอาดตัวเครื่องปั่นและแท่นวางฐานด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และเช็ดด้วยผ้าให้แห้งสนิท
หมายเหตุ: ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือแผ่นขัดทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวของอุปกรณ์ ส่วนประกอบทุกชิ้นของอุปกรณ์ต้องสะอาดและแห้งสนิทก่อนจัดเก็บ

สูตร

สูตร	ส่วนผสม	ปริมาณ
ยีสต์โดนัท (แป้งพิซซ่า)	แป้งสาลี	950 ก.
	น้ำ	600 มล.
	น้ำมัน	100 มล.
	เกลือ	3 ช้อนชา
	น้ำตาล	2 ช้อนชา
	ยีสต์ผง	1 ช้อนโต๊ะ

1. เทยีสต์ น้ำตาลและน้ำอุ่นลงในชาม ผสมให้เข้ากันจนเป็นครีม
2. เติมแป้งสาลี เกลือและน้ำมันลงในส่วนผสม
3. ผสมด้วยความเร็วต่ำ 30 วินาที
4. เมื่อเนื้อแป้งขึ้นรูปแล้ว ให้เพิ่มความเร็วเป็นระดับ 5 และตีแป้งนาน 4 นาที 30 วินาที
5. เนื้อแป้งได้ที่หากไม่ติดด้านข้างโถปั่น หรือหัวปั่น
6. ใช้ไม้นวดแป้งกลึงแป้งโดบนพื้นผิวที่โรยแป้งไว้เล็กน้อยจนได้ความหนาที่ต้องการ
7. วางโดนัทลงในกระทะที่ทาเนยเล็กน้อย และราดด้วยท็อปปิ้ง

การตั้งค่า

การตั้งค่า	ความเร็ว
การนวด, การผสม	เริ่มด้วยความเร็วต่ำ และเพิ่มเป็นความเร็วสูง
การกวน	ความเร็วปานกลาง
การคน	เริ่มต้นด้วยความเร็วปานกลาง และเพิ่มเป็นความเร็วสูง
การตี, การปั่น	ความเร็วปานกลางหรือสูง
เริ่มทำด้วยความเร็วต่ำเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารจำพวกแป้งและของเหลวกระเด็น	

ความเร็ว	เครื่องมือ	ประเภทของการผสม		ความจุขั้นต่ำของโถ	ความจุสูงสุดของโถ	หมายเหตุ
ต่ำสุด - สูงสุด	หัวตีแบบตะขอ	ส่วนผสมที่มีลักษณะเหนียวข้นของแป้งโดว์ (เช่น ขนมปัง พิซซ่า หรือแป้งโดว์สำหรับทำพาย	ปริมาณน้ำ 75%	แป้ง 150g (หรือแป้งโดว์ 263g)	แป้ง 920g (หรือแป้งโดว์ 1620g)	ผสมด้วยความเร็วต่ำสุดเป็นเวลา 30 วินาทีก่อน จนกระทั่งแป้งเข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นเพิ่มความเร็วเป็นความเร็วสูงสุดเป็นเวลา 4.5 นาที หากแป้งติดด้านข้างชาม ให้ขูดแป้งออกขณะนวดด้วยไม้พาย.
			ปริมาณน้ำ 57%	แป้ง 350g (หรือแป้งโดว์ 580g)	แป้ง 875g (หรือแป้งโดว์ 1450g)	
			ปริมาณน้ำ 47%	แป้ง 300g (หรือแป้งโดว์ 500g)	แป้ง 750g (หรือแป้งโดว์ 1260g)	
ต่ำสุด - สูงสุด	หัวตีไข่หรือครีม	ส่วนผสมที่เหนียวข้นปานกลาง (เช่น ส่วนผสมของเครปหรือสปันจ์เค้ก)		ไข่ 3 ฟอง แป้งโดว์ 450g	ไข่ 9 ฟอง แป้งโดว์ 1800g	
สูงสุด	หัวตีไข่หรือครีม	ส่วนผสมน้ำหนักเบา (เช่น ไขขาว ครีมและพุดดิ้งน้ำเต้าหู้)		ไข่ 3 ฟอง ครีม 200g	ไข่ 12 ฟอง ครีม 600g	
เทอร์โบว์	หัวตีไข่หรือครีม	ตีเป็นช่วง ๆ โดยมีการหยุดพัก (เช่น สปันจ์เค้กโดว์ หรือ ไขขาว)				

*ปริมาณน้ำหมายถึงสัดส่วนน้ำหนักของน้ำที่สัมพันธ์กับแป้งที่ใช้ในสูตรทำแป้งโดว์
เช่น หากทำสูตรแป้งโดว์ใช้น้ำ 400 กรัมและแป้ง 1000 กรัม หมายถึงปริมาณน้ำจะอยู่ที่ 40%

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ไข
มอเตอร์หมุนช้าลงระหว่างที่อุปกรณ์กำลังทำงาน	ปริมาณแป้งอาจมากกว่าความจุสูงสุด	นำแป้งออกครึ่งหนึ่งและแบ่งนวดแป้งสองครั้ง
	แป้งอาจเปียกเกินไปและติดด้านข้างของโถ	เติมแป้งคราวละ 1 ช้อนโต๊ะจนกว่ามอเตอร์จะหมุนเร็วขึ้น นวดแป้งจนกระทั่งไม่มีแป้งติดข้างโถ
มอเตอร์ไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กอุปกรณ์กับแหล่งจ่ายไฟ	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เสียบปลั๊กอุปกรณ์ก่อนใช้อุปกรณ์
อุปกรณ์สั่น/เคลื่อนที่ระหว่างใช้งาน	ฐานยางของเครื่องเปียก	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฐานยางด้านล่างของตัวเครื่องสะอาดและแห้ง
	ปรับความเร็วของแป้นเลือกความเร็วไว้สูงเกินไป	ลดระดับความเร็ว
	ปริมาณแป้งอาจมากกว่าความจุสูงสุด	นำแป้งออกครึ่งหนึ่งและแบ่งนวดแป้งสองครั้ง
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 สีและรายละเอียดของผลิตภัณฑ์และที่ปรากฏในคู่มือนี้อาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

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
新加坡商伊萊克斯股份有限公司 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: customercare@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

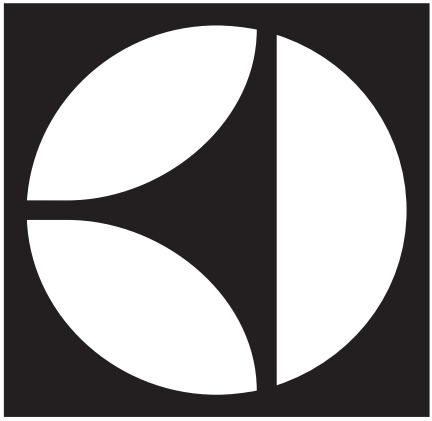
THAILAND
Electrolux Thailand Co Ltd
Electrolux Building
14th Floor 1910 New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok 10310
Thailand
Tel: +66 2 725 9100
Fax: +66 2 725 9299
Customer Care Services: +66 2 725 9000
Email: customercarethai@electrolux.com
Website: www.electrolux.co.th

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: 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
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 BB1,
JUMEIRAH LAKE TOWERS, Dubai,
United Arab Emirates



Share more of our thinking at **www.electrolux.com**

APAC-E3SM1-1XXX-IFU-A29952602-1-250321