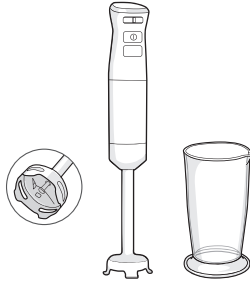
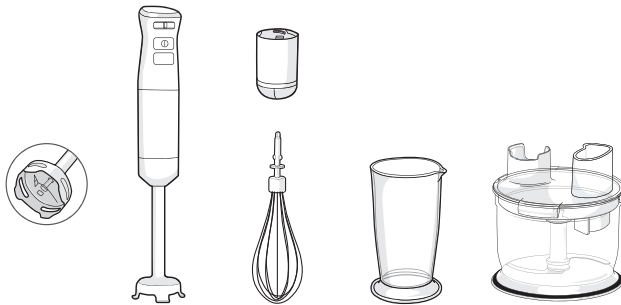


# Explore 5 hand blender

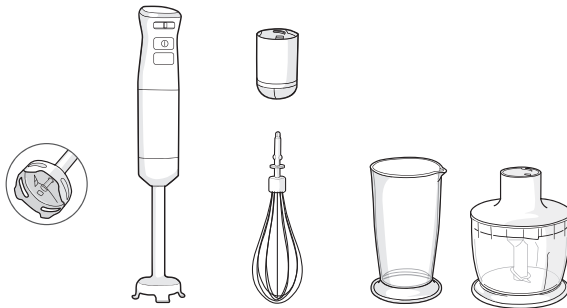
E5HB1-51GG



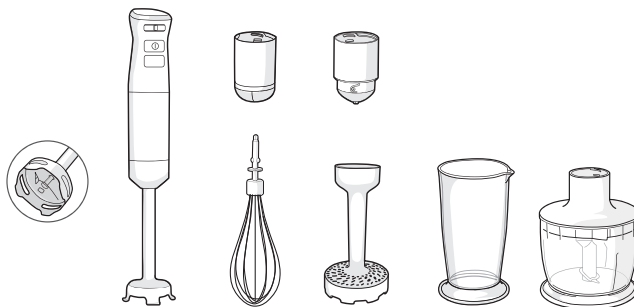
E5HB1-57GG

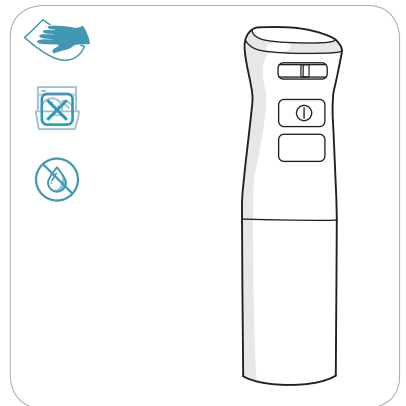
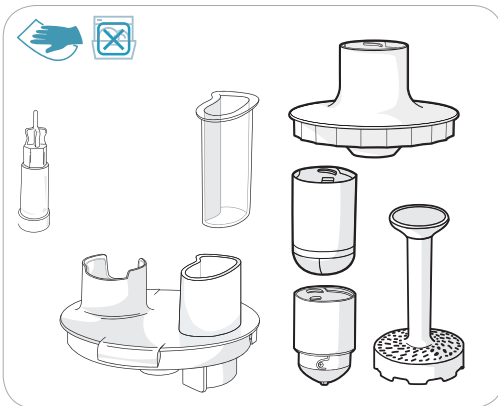
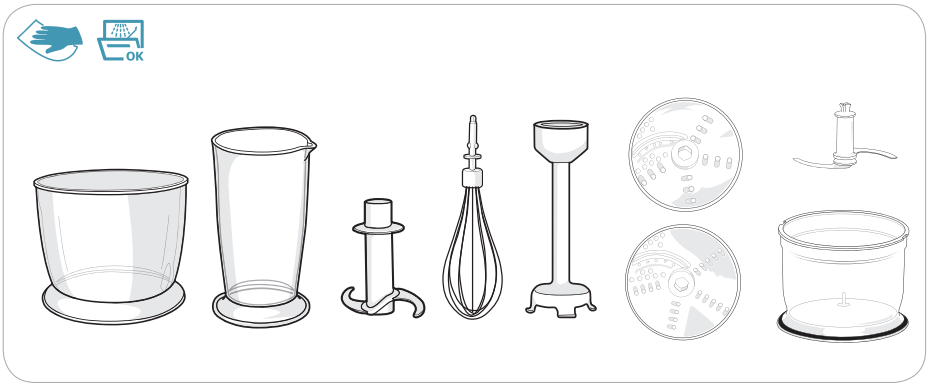


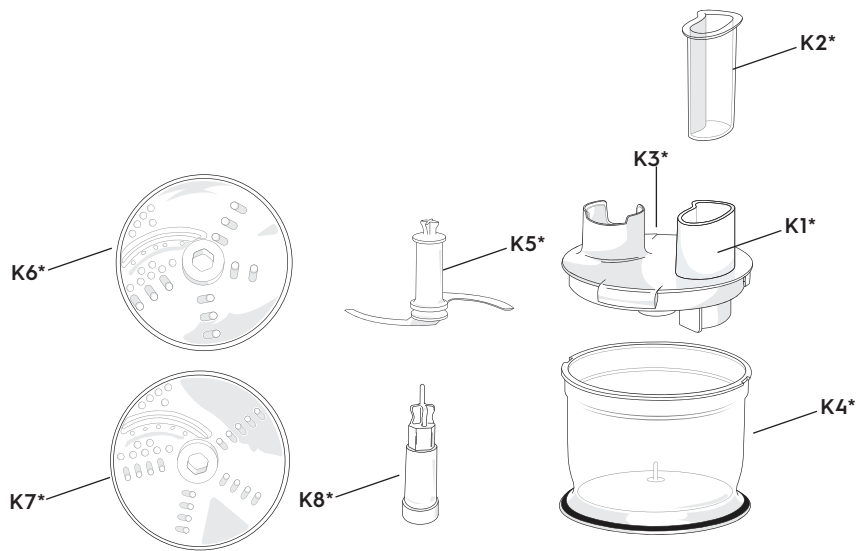
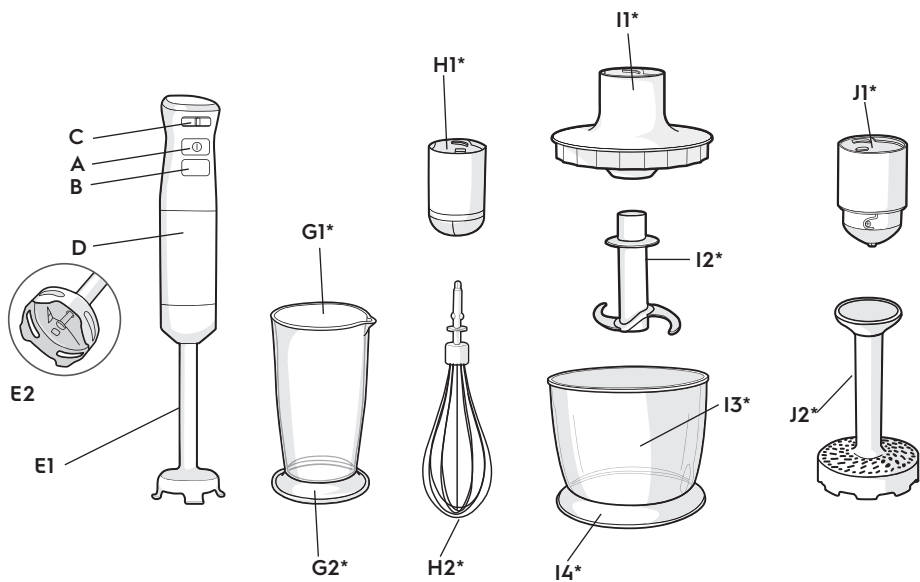
E5HB1-57GG



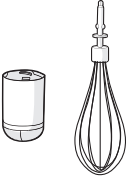

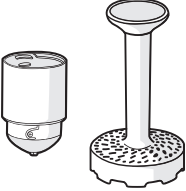



E5HB1-59GG

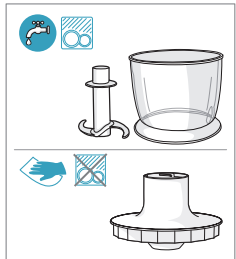
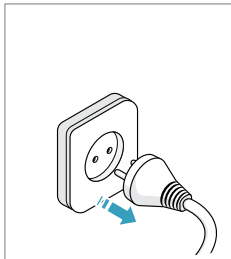
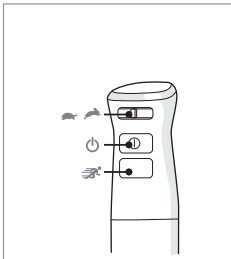
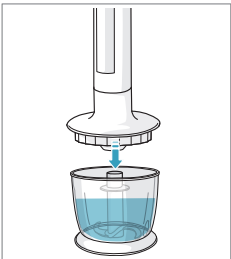
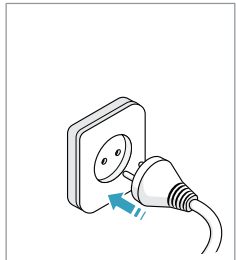
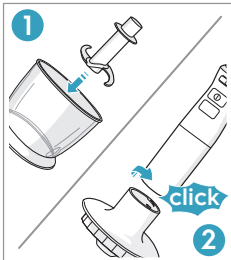
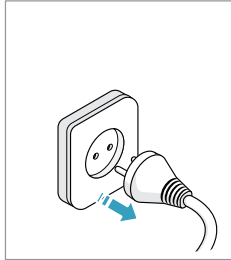
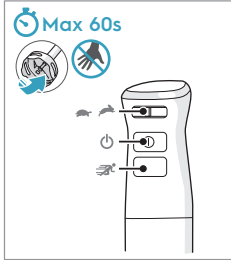
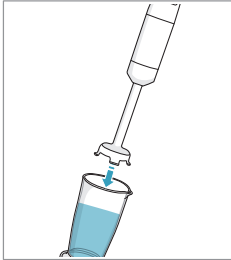
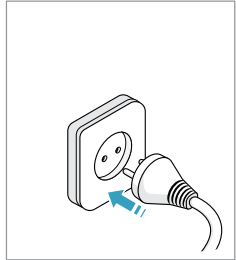
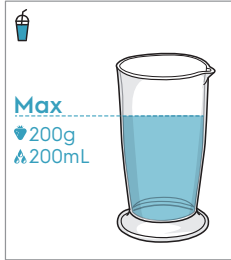
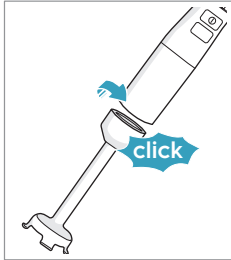




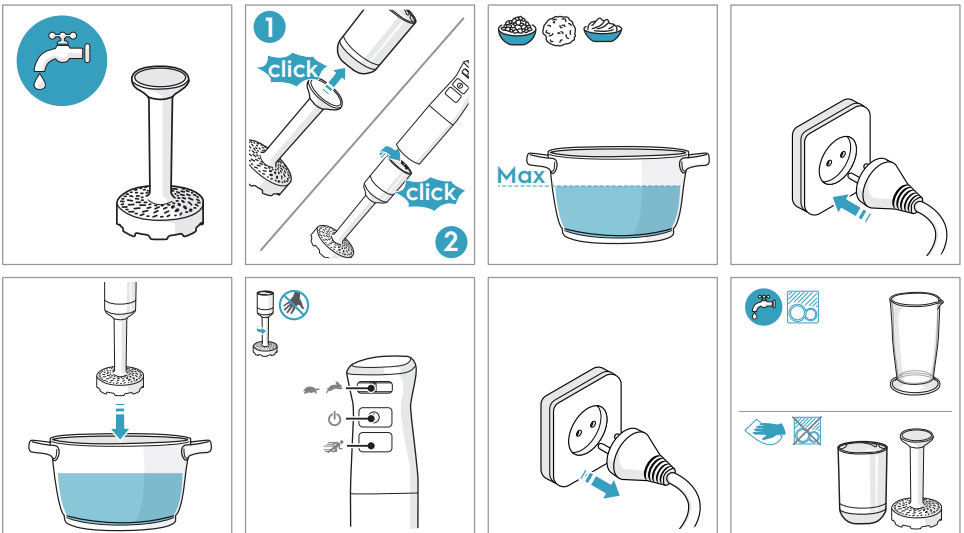
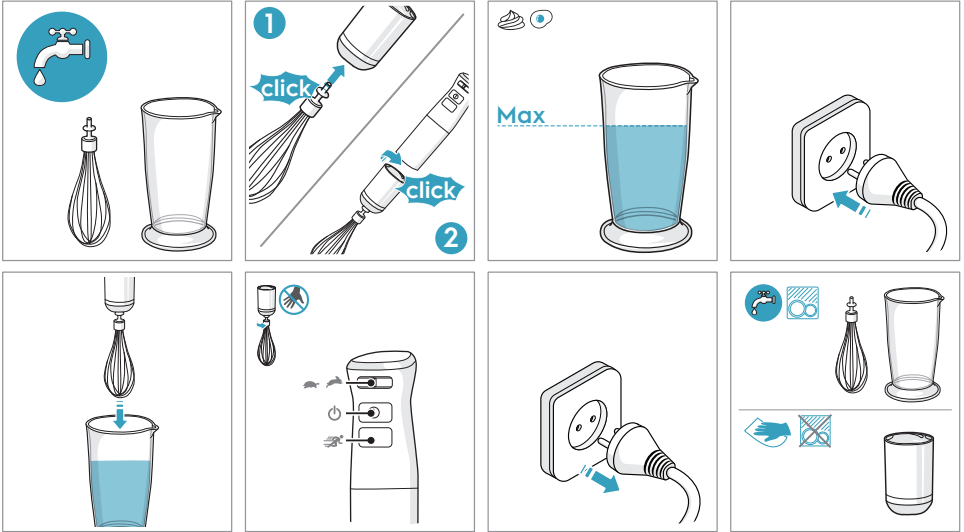


	E5HB1-51GG	E5HB1-57GG	E5HB1-57GG	E5HB1-59GG
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
			✓	✓
				✓
		✓		

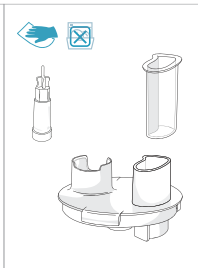
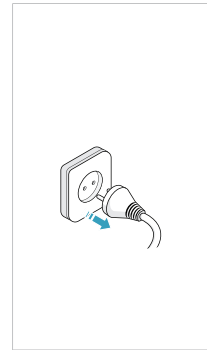
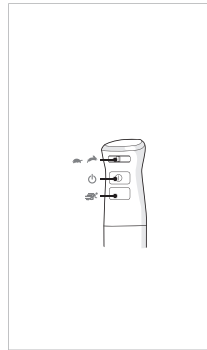
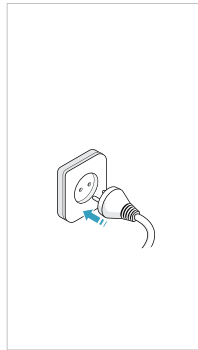
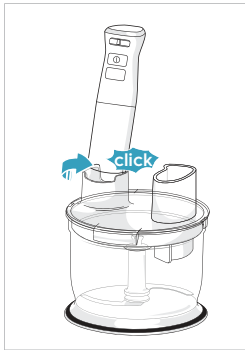
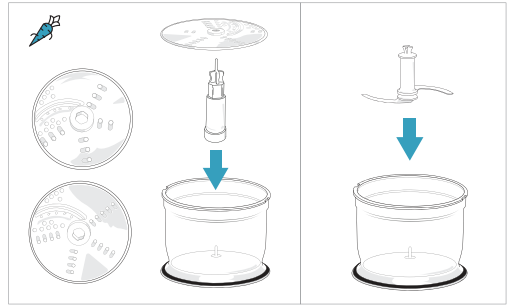
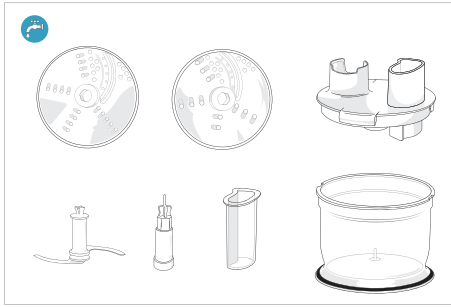
# HOW TO USE THE PRODUCT



# HOW TO USE THE PRODUCT



# HOW TO USE THE PRODUCT



## 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. ON/OFF button
- B. TURBO button
- C. Speed selector
- D. Handheld part
- E1. Stainless steel mixing foot
- E2. Blade assembly
- F. Power cord
- G1. Beaker\*
- G2. Beaker storage lid\*
- H1. Whisk holder\*
- H2. Whisk\*
- I1. Chopper bowl lid\*
- I2. Chopper blade\*
- I3. Chopper bowl\*
- I4. Chopper bowl storage lid\*
- J1. Potato masher\*
- J2. Masher blades\*
- K1. Feed tower\*
- K2. Feed tower pusher\*
- K3. All-purpose bowl lid\*
- K4. All-purpose bowl\*
- K5. Multi knife\*
- K6. Fine shredding/cutting disc\*
- K7. Coarse shredding/cutting disc\*
- K8. Spindle\*

\* Specifications vary by model (please refer to page 4 for details)

## 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.
- The blades and inserts are very sharp. Danger of injury. Care shall be taken when changing accessories, after use and during cleaning and maintenance.
- Never touch the blades or inserts with your hand or any utensils while the appliance is connected with power supply and/or during operation.
- Do not attempt to remove the blade assembly.
- Keep hands and utensils away from the appliance during operation to avoid the risk of severe injury to persons or damage to the appliance.
- Do not operate the appliance without food or liquid in the chopper or the beaker.
- Never operate the chopper without the lid.
- 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 60 seconds in normal use. Allow the appliance to cool down before restarting.
- The appliance cannot be used for chopping ice or blending hard and dry substances, such as nuts or candy; except with specific accessories provided with the appliance, otherwise the blade could be blunt.
- 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.

## BEFORE FIRST USE

- 1 Before using your appliance, remove all packing material, plastic, labels, stickers or tags that may be attached to the motor base, bowls or attachments.** Clean the product before using it for the first time. (Please refer to "CLEANING AND CARE" section for cleaning instructions.

## USING THE MIXING FOOT

- 2 Insert the mixing foot to handheld part, turn the handheld part clockwise and lock into position.**
- 3 Insert the stick mixer deep into the beaker, plug in to mains outlet and press ON/OFF button or TURBO button to start.** Make sure the beaker is no more than 2/3 full. If you do not use the beaker, do not immerse the mixing foot more than 2/3 of its length. Move stick mixer lightly up and down to ensure best processing of content.
- 4 Adjust the normal speed, by moving the speed selector left (for a lower speed) or right (for a higher speed).** Release the ON/OFF or TURBO button to stop mixing. When processing normal load, the appliance can be used continuously for 60 seconds. Allow the appliance to cool for 1 minute before restarting. To disassemble, turn the handheld part anti-clockwise.

**CAUTION!** Allow the mixing foot to cool down after processing hot ingredients or liquid.

## USING THE CHOPPER\*

- 5 Place the chopper bowl on a clean, level surface.** Put the chopper blade into the shaft at the base of the chopper bowl.
- 6 Place food into the chopper bowl.** Amount of food to be chopped cannot exceed the maximum amount as indicated on the chopper bowl. Close the chopper bowl lid.
- 7 Insert the handheld part into the chopper bowl lid and turn clockwise (A) to lock into position.** Plug into power outlet and press ON/OFF button or TURBO button to start. Release to stop. To disassemble, turn the handheld part anti-clockwise.

## USING THE WHISK\*

- 8 Attach the whisk to the whisk holder and then assemble the whisk assembly with the handheld part.** Turn the handheld part clockwise to lock in position. Plug into power outlet and press ON/OFF button or TURBO button to start. Release to stop. To disassemble, turn the handheld part anti-clockwise.

## USING THE POTATO MASHER\*

- 9 Insert the masher blades into the potato masher.** Attach the potato masher to the handheld part, and turn clockwise until locked into position. Plug into power outlet and press ON/OFF button or TURBO button to start. Release to stop. To disassemble, turn the handheld part anti-clockwise.

**Note:** Boiled potatoes should be smashed at maximum speed for 60 seconds.

## USING THE FOOD PROCESSOR\*

- 10 Place the **food processor bowl on a flat surface**. Make sure that the non-slip ring is properly placed.
- 11 **Using shredding/cutting discs:** Place the spindle on the spigot in the centre of the all-purpose bowl. Select desired shredding/cutting disc and place it on the spindle.  
Using the multi knife: Fit the multi knife over the spigot inside the all-purpose bowl.  
**Caution:** The blades and inserts are very sharp!
- 12 **Put the ingredients in the bowl.** (Do not exceed the maximum filling volume: 500 ml.) Close the lid and lock into position and insert the feed tower pusher into the feed tower. It is recommended to put smaller food through the feed tower in order to avoid sticking/ blocking under the multi knife.
- 13 **Insert the handheld part into the opening of the lid and lock into position.** Plug into mains outlet, select the speed by moving the sliding speed selector. Press the ON/OFF button to start and release to stop. For extra power, press the TURBO button. To remove the handheld part from the all-purpose bowl, press the release button.  
**Caution:** Never remove the lid before the blades and inserts have completely stopped.
- 14 **Further ingredients can be added during operation through the feed tower.** Close the feed tower immediately after, to avoid splashing. Use the feed tower pusher exclusively to compress the cutting items!

## CLEANING AND CARE

- 15 Before cleaning, switch off the appliance and wait till the appliance have stopped completely before unplugging from the mains outlet.
- 16 **Wash all parts, except for the motor base, in warm soapy water.** All parts, except for the whisk holder, chopper bowl lid and storage lid, can be washed on the top rack of your dishwasher. Dry each part thoroughly before use. (you may place the multi knife in an upright position with blades facing downwards to allow it to drain thoroughly.)  
**Warning!** Never immerse the handheld part, plug, cord, whisk holder and chopper bowl lid in water or any other fluid.
- 17 The handheld part, whisk holder and chopper bowl lid 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.

To avoid crazing of the chopper bowl, always rinse the chopper bowl with only clean water right after usage. This is to prevent acids or essential oils from the ingredients that may attack the plastic material. After rinsing the chopper bowl, it can be washed by hand with detergent, or placed into the dishwasher for cleaning.

Avoid leaving the ready dishes (e.g. soup, smoothie, juice) in the chopper bowl for a long time, especially when acidic ingredients (e.g. lime, lemon) is processed.

Always rinse the chopper bowl thoroughly with only clean water before placing it to the dishwasher. However, if crazing would appear, the effect is purely cosmetic and it does not have any impact the integrity of the chopper bowl.

## PROCESSING QUANTITIES AND PROCESSING TIMES

ACCESSORY: METAL MIXING FOOT AND BEAKER

RECIPE	INGREDIENTS	QUANTITY	TIME	SPEED
Pineapple-apricots Smoothie	Pineapple in slices	250 g	60 sec	Turbo
	Dried Apricots	40 g		
	Yoghurt	300 g		
Raspberries Smoothie	Frozen raspberries	250 g	60 sec	Turbo
	Banana	½ pcs		
	Water	100 g		
	Caster sugar	1 Tbs		
		300 g		

## WHISKING/WHIPPING QUANTITIES AND PROCESSING TIMES

ACCESSORY: WHISK\*

INGREDIENTS	QUANTITY	TIME	SPEED
Cream	500 g	50-70 sec	Turbo
Egg whites	4 units	60 sec	Turbo

Note: It is possible to use the whisk for whipping cream in the beaker, as long as the temperature of the cream is between 4 and 8 Degree Celcius. For whisking eggs, please use a 1.5 Litre bowl.

## CHOPPING QUANTITIES AND PROCESSING TIMES

ACCESSORY: CHOPPER\*

INGREDIENTS	QUANTITY	QUALITY	TIME	QUALITY	TIME	QUALITY	TIME	SPEED
Carrots	100-200 g	Coarse	-	Medium	5-10 sec	Fine	10-20 sec	Turbo
Onions	100-200 g		3-5 sec		5-10 sec		10-20 sec	
Almonds	100-200 g		3-5 sec		7-10 sec		10-20 sec	
Meat	100-200 g		-		-		5 sec	
Ice	100-200 g		-		5 Pulses ON for 3 sec, OFF for 2 sec		10 Pulses ON for 3 sec, OFF for 2 sec	
Red dates + honey	Red dates (sliced) 60 g Honey 120 g		30 sec		-		-	

Note: We recommend to use fresh honey at room temperature. Do not use chilled honey.

## MASHING QUANTITIES AND PROCESSING TIMES

ACCESSORY: POTATO MASHER\*

INGREDIENTS	QUANTITY	TIME	SPEED
Cooked-potato pieces, cooked-pumpkin pieces (size 20 x 20 x 20 mm)	300 g	30 sec	High speed

## PROCESSING QUANTITIES AND PROCESSING TIMES


ACCESSORY: FOOD PROCESSOR WITH MULTI KNIFE\*

INGREDIENTS	QUANTITY	QUALITY	TIME	QUALITY	TIME	QUALITY	TIME	SPEED	
Bread crumbs	50-100 g	Coarse	10 sec	Medium	20 sec	Fine	30 sec	Turbo	
Almonds	100-200 g		-		10 sec		20 sec		20 sec
	200-400 g		10 sec		20 sec		30 sec		
Meat (Beef)	200 g		10 sec		20 sec		30 sec		

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The blades are not turning when the appliance is in operation.	There are too much food in the beaker.	Split the food into 2 batches or more.
	The size of the food is too big.	Reduce the size of the food.
	There are food stuck around the blades.	Use a spatula to gently scrap away the food around the blade.
The chopper does not work.	The chopper lid is not correctly fastened.	Ensure that the chopper bowl lid and the chopper bowl are properly assembled.
The mixing foot/whisk assembly does not work.	The mixing foot/whisk assembly is not correctly assembled.	Ensure that the mixing foot/whisk assembly is correctly assembled and locked in position.
The appliance sounds like it is not able to process the load.	The speed may be incorrect	Please refer to the processing guide of the respective accessories.
Slices are slanted or uneven.	The food is light, it jumps during slicing.	Load food in the filler hole. Place stopper onto food and apply pressure. Then start
Some food remained on the disc after processing.	It is normal for small pieces to remain after processing.	Always clear any blocked food from shredding/cutting disc manually.
The motor slows down when using the multi knife.	Amount of meat may exceed maximum capacity.	Remove the meat and process in two batches.
	Too much fat in the meat	Note that for best result trim the meat of fat before processing.
The motor does not work.	The appliance is not connected to the mains outlet	Make sure to plug in the appliance before operation.
The appliance vibrates/ moves during operation.	The non-slip ring is wet	Make sure the non-slip ring at the bottom of the all-purpose bowl or the blender jug is clean and dry.

## DISPOSAL

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

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

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

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

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

# 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。

保留此說明手冊以備日後參考。

## 零配件圖示

- |                   |                |
|-------------------|----------------|
| A. “ON/OFF” 開/關按鈕 | I2. 切碎杯碗刀組*    |
| B. TURBO 瞬速按鈕     | I3. 切碎杯碗*      |
| C. 調速器            | I4. 切碎杯碗密封蓋*   |
| D. 手持式主機          | J1. 泥狀攪拌棒底座*   |
| E1. 不鏽鋼攪拌軸        | J2. 磨泥刀組*      |
| E2. 專業刀組          | K1. 進料槽*       |
| F. 電源線            | K2. 進料槽推壓器*    |
| G1. 量杯*           | K3. 多功能切碎杯碗杯蓋* |
| G2. 量杯密封蓋*        | K4. 多功能切碎杯碗容器* |
| H1. 打蛋器底座*        | K5. 多功能刀組*     |
| H2. 打蛋器*          | K6. 切絲切片刀盤(細)* |
| I1. 切碎杯碗上蓋*       | K7. 切絲切片刀盤(粗)* |
|                   | K8. 刀盤主軸*      |
- \* 實際規格可能因型號而異 (詳細資訊請參閱第4頁)

## 安全建議

- 在使用本機前，請先拆除並丟棄所有包裝材料。
- 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。
- 把本機和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將本機當成玩具。
- 除非在有人監督的情況下，否則不應由兒童清潔和保養本機。
- 本機僅可連接至電壓及頻率符合額定規格的電源供應器。
- 如果電源線、外殼已損壞，則需避免再使用或收拾整理此機器。
- 如果本機或電源線已損壞，則應聯絡伊萊克斯 (Electrolux) 或其服務代理商協助更換，以避免發生危險。
- 請勿將電器、電源插頭或電源線浸泡在水中或其他液體中。
- 操作機器時，請勿在桌子或檯面邊緣使用或放置此機器，也需留意避免放置於熱氣體、瓦斯爐、電爐或加熱烤爐旁。
- 確保設備都放在平坦，水平且乾燥的表面上。
- 此電器無人看管或在更換配件、進行清潔保養前，請務必關閉電器並中斷其電源。
- 刀片與刀盤非常鋒利。可能有受傷危險。在更換附件、使用後及清潔與保養時，請務必小心。
- 本機連接至電源時和/或本機操作時，請勿接觸刀片或將手及任何器具放入本機中。
- 請勿試圖取下刀片組。
- 本機操作時，請勿把手或其他器具伸進此攪拌棒內，以減少對人員造成嚴重傷害或損壞攪拌棒的風險。
- 請勿在切碎杯碗或量杯中沒有食材或液體的情況下操作本機。
- 請勿在沒有裝切碎杯碗上蓋的情形下操作本機切碎杯碗配件。
- 本機和配件在插電時可能會發熱。建議在清潔或存放本機之前先予以冷卻。
- 在重負載的情況下，請勿持續使用本機超過30秒。在正常使用情況下，請勿持續使用本機超過60秒。重新啟動本機之前請先讓機器冷卻。
- 如要用於切碎冰塊或攪拌硬材料或乾材料，例如堅果或糖果，請用本機提供的指定配件，否則刀片可能會變鈍。
- 請勿使用本機來攪拌油漆。這是危險的操作，可能導致爆炸。

- 請勿讓電源線接觸灼熱的表面，或者懸吊在桌櫃的邊緣處。
- 請勿使用其他製造商製造的附件或零件，或非由伊萊克斯 (Electrolux) 出售的配件或零件，這可能會造成人員傷害。
- 本機僅供室內使用。
- 本電器僅供國內使用。任何不當使用所導致的損壞，伊萊克斯 (Electrolux) 將不負任何責任。

## 初次使用前

- 1 **首次使用前。**請拆除所有可能附著於電機底座、量杯或配件上的所有包裝材料、塑膠、標籤、貼紙或標牌，並清洗本產品的相關配件。(有關清潔說明，請參考“清潔和保養”指南)

## 使用攪拌軸

- 2 **將攪拌軸(E)插入手持式主機。**順時針轉動手持式主機，直至鎖定到位。
- 3 **將手持式攪拌棒放入量杯，插上插頭並接通電源，然後按下開關或瞬速按鈕啟動。**確保量杯內的材料不超過其容量的2/3。如果不使用量杯，不要使攪拌軸的浸入深度超過其長度的2/3。輕輕上下移動手持式攪拌棒，以確保達到最佳的攪拌效果。
- 4 **透過向左(減速)或向右(加速)移動調速器，調整至需求速度。**鬆開“開/關”按鈕或“瞬速(TURBO)”按鈕停止攪拌。處理正常負載的食材時，本產品可連續使用60秒。重新開機前，請讓本產品冷卻1分鐘。如要拆解本產品，可將手持式主機逆時針旋轉。  
**注意！**在處理完溫度較高的食材或液體後，請先讓攪拌棒充分冷卻後再使用。

## 使用切碎杯碗\*

- 5 **將切碎杯碗放置在乾淨、水平的檯面上。**將切碎杯碗刀組安裝在切碎杯碗底部的軸上。
- 6 **將食材放入切碎杯碗中並蓋上切碎杯碗上蓋。**請注意切碎杯碗內的食材不要超過杯內標註MAX的最高刻度線。
- 7 **將手持式主機插入切碎杯碗上蓋。**順時針轉動手持式主機(D)，直至鎖定到位。插上插頭並接通電源，然後按下開關或瞬速按鈕啟動；鬆開開關即停止。如需拆卸，則逆時針轉動手持式主機。

## 使用打蛋器\*

- 8 **將打蛋器裝在打蛋器底座上，並裝至手持式主機上。**順時針轉動手持式主機，直至鎖定到位。插上插頭並接通電源，然後按下開關或瞬速按鈕啟動。鬆開按鈕即停止。若要拆卸，逆時針方向轉動手持式主機。

## 使用泥狀攪拌棒\*

- 9 **將磨泥刀組安裝至泥狀攪拌棒上。**將泥狀攪拌棒連接至手持式主機上，順時針轉動直至鎖定到位。插上插頭並接通電源，然後按下開關或瞬速按鈕啟動。鬆開按鈕即停止。若要拆卸，逆時針方向轉動手持式主機。  
**注意：**煮熟的馬鈴薯建議以最高速攪打約60秒。

## 使用多功能切碎杯碗\*

- 10 **將多功能切碎杯碗容器放在平坦的表面。**確認防滑墊已正確放置。
- 11 **使用切絲/切片刀盤：**將刀盤主軸插在多功能切碎杯碗底部的軸上。然後選擇適用的切絲/切片刀盤並裝入主軸。  
**使用多功能刀組：**將多功能刀組裝在多功能切碎杯碗底部的軸上。  
**注意：**刀片與刀盤非常鋒利，請小心使用。
- 12 **將食材放入多功能切碎杯碗容器內。**(切勿超出杯碗上標示的最高放置量)將杯蓋邊緣塑膠片與杯碗卡榫對齊，拉開杯蓋邊緣兩個夾扣微微施力向下按，直至聽到“卡啦”一聲鎖定就位。將進料槽推壓器放入進料槽。為避免多用刀頭出現堵塞的狀況，建議將食材處理成可通過進料槽大小的形狀。
- 13 **將手持式主機插入多功能切碎杯碗上蓋的開口中，將其鎖定在正確位置。**將電源插頭插入插座上，移動滑動式調速器選擇速度。按下電源按鈕啟動攪拌，放開則會停止攪拌。如需更高的轉速，可按下瞬間加速“TURBO”按鈕。如要將手持式主機從多功能切碎杯碗中取出，可按卸下除按鈕。  
**注意：**在刀片與刀盤仍未完全停止前，請勿取下上蓋。
- 14 **操作過程中，可以通過進料槽繼續加料。**為避免加料過程中食材飛濺，請在加料後立即蓋上進料槽。

## 清潔和保養

- 15 在清洗前，應關閉本機，等到本機完全停止之後再拔掉電源插頭。
- 16 可使用常溫清潔劑清洗主機以外的配件。除了打蛋器底座、切碎杯碗上蓋與密封蓋外，其他配件皆可放入洗碗機頂架上進行清洗。在下次使用前，請先晾乾每個配件。  
注意：請勿將手持式主機、插頭、電源線、打蛋器底座與切碎杯碗上蓋浸泡於水中或其他液體中。
- 17 手持式主機、打蛋器底座與切碎杯碗上蓋清潔時僅可使用稍微沾水的濕布擦拭，並用乾布擦乾。  
注意：請勿用粗糙的清潔用品或菜瓜布擦拭本機的表面。收納本機之前，請確保本機的所有配件乾淨且完全乾燥。
- 為避免切碎杯碗出現細紋，請在每次使用之後用清水沖洗，以避免食材中的酸性物質或香精腐蝕塑膠材質。用清水沖洗完切碎杯碗之後，可再使用清潔劑手洗，或放入洗碗機洗滌。
- 應避免在切碎杯中長時間存放成品菜肴（如湯、冰沙、果汁），尤其要避免存放含有酸性成分（如萊姆、檸檬）的菜肴。
- 在將切碎杯碗放入洗碗機之前，請務必用清水徹底沖洗。如果切碎杯碗出現細紋，也請不必擔心：這種細紋僅會影響美觀，不會導致切碎杯破碎。

## 不鏽鋼攪拌軸參考食譜

配件：不鏽鋼攪拌軸

食譜	食材	最大量	攪拌時間	速度
鳳梨蜜桃冰沙	切片鳳梨	250 克	60秒	瞬速 ( Turbo )
	蜜桃果乾	40 克		
	優格	300 克		
覆盆子冰沙	冷凍覆盆子	250 克	60秒	瞬速 ( Turbo )
	香蕉	½ 根		
	水	100 克		
	細砂糖	1 湯匙		
	優格	300 克		

## 打蛋器參考食譜

配件：打蛋器\*

食材	最大量	時間	速度
鮮奶油	500 克	50-70秒	瞬速 ( Turbo )
蛋白	4 顆6	60 秒	瞬速 ( Turbo )

備註：如鮮奶油的溫度介於攝氏4~8度間，則可將鮮奶油放置於量杯中進行打發。  
打蛋時則請使用容量約1.5公升的容器。



## 切碎杯碗參考食譜

配件：切碎杯碗\*

食材	最大量	切碎程度	時間	切碎程度	時間	切碎程度	時間	速度
胡蘿蔔	100-200 克	粗	-	中等	5-10秒	細	10-20秒	瞬速 ( Turbo )
洋蔥	100-200 克		3-5秒		5-10秒		10-20秒	
杏仁	100-200 克		3-5秒		7-10秒		10-20秒	
肉	100-200 克		-		-		5秒	
冰	100-200 克		-		五檔脈衝: 每次攪打3秒鐘, 停止2秒鐘, 連續5次		10檔脈衝: 每次攪打3秒鐘, 停止2秒鐘, 連續10次	
紅棗蜜餞+ 蜂蜜	紅棗蜜餞 ( 切瓣 ) 60克 蜂蜜 120克		30秒		-		-	

備註: 請使用常溫新鮮蜂蜜, 避免使用冷藏蜂蜜

## 泥狀攪拌棒參考食譜

配件：泥狀攪拌棒\*

食材	最大量	時間	速度
"切塊熟馬鈴薯 切塊熟南瓜 (切塊尺寸: 20 x 20 x 20 mm)"	300 克	30秒	最高速

## 多功能切碎杯碗參考食譜


配件：多功能切碎杯碗+多功能刀組\*


食材	最大量	切碎程度	時間	切碎程度	時間	切碎程度	時間	速度	
麵包塊	50-100 克	粗	10秒	中等	20秒	細	30秒	瞬速 ( Turbo )	
杏仁	100-200 克		-		10秒		20秒		20秒
	200-400 克		10秒		20秒		30秒		
肉 ( 牛肉 )	200 克		10秒		20秒		30秒		

## 故障排除

狀態	可能原因	解決方法
啟動時刀片未旋轉。	攪拌杯中的食物太多。	分2批或更多批次攪拌食物。
	食物尺寸太大。	將食材切成小塊。
	刀片上有食物沾黏。	使用抹刀輕輕刮除刀片上沾黏的食物。
切碎杯碗停止操作。	切碎杯碗上蓋未正確鎖上。	確保切碎杯碗和切碎杯碗上蓋已正確組裝。
攪拌軸或打蛋器停止轉動。	攪拌軸或打蛋器未正確安裝。	確保將攪拌軸或打蛋器鎖定到位。
本產品發出異常聲響，好像無力處理負載。	速度設置可能有誤。	請參閱相關配件的使用指南。
切片傾斜或不均勻。	食材重量較輕，易於切片過程中彈跳，導致切片不均勻。	將食材裝入進料槽，使用推壓器加壓於食材上並啟動。
運轉後部分食材仍黏於切絲盤上。	處理之後小塊食材黏在切絲盤上屬於正常現象。	從切絲盤上手動或使用其他器具輔助清理掉任何黏附的食材。請務必小心! 刀片相當鋒利。可能會有受傷危險。
使用多功能刀頭時，馬達運轉速度變慢。	所處理的肉量可能超出了最大容量。	取出肉塊，分兩次進行處理。
	肉品中的油脂含量過高。	請注意，為確保最佳的處理效果，最好在處理之前切下肥肉的部分。
馬達不運作。	本產品未連接到電源插座。	操作之前，請確認本產品的插頭已正確插入到插座中。
本產品在運行過程中出現抖動/移動。	防滑墊潮濕。	請確認切碎杯碗底部的防滑墊是否保持乾淨與乾燥。

## 廢棄物處理

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

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

## 客戶服務

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

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

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

<http://www.electrolux.com.tw/Support/Customer-Care/>

## คู่มือแนะนำการใช้งาน

กราฟิกและภาพวาดในคู่มือเล่มนี้มีขึ้นเพื่อใช้เป็นภาพประกอบเท่านั้น และอาจแตกต่างจากผลิตภัณฑ์จริง อ่านคำแนะนำทั้งหมดให้เข้าใจก่อนใช้อุปกรณ์เป็นครั้งแรก เก็บคู่มือเล่มนี้ไว้อ้างอิงในภายหลัง

## ส่วนประกอบ

A. ปุ่มเปิด/ปิด

B. ปุ่มเทอร์โบ

C. แถบเลือกความเร็ว

D. ส่วนมือจับ

E1. แถบพรมทำจากสแตนเลสสตีล

E2. ชุดประกอบใบมีด

F. สายไฟ

G1. โถ

G2. ฟาปิดโถ

H1. ตัวยึดอุปกรณ์ตีไข่หรือครีม

H2. อุปกรณ์ตีไข่หรือครีม

I1. ฟาโถบดสับ

I2. ใบมีดบดสับ

I3. โถบดสับ\*

I4. ฐานรองโถบดสับ

J1. ที่บดมันฝรั่ง\*

J2. ใบมีดบด\*

\* ข้อกำหนดเฉพาะจะแตกต่างกันในแต่ละรุ่น (โปรดดูรายละเอียด  
ในหน้า 4)

## อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง

- แกะวัสดุทั้งหมดที่มาพร้อมกับกล่องบรรจุออกและทิ้งให้ถูกที่ก่อนใช้อุปกรณ์
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการใช้งานโดยผู้ใหญ่ (และเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทรับรู้ หรือทางจิตใจ รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะมีผู้ดูแลหรือมีผู้ให้คำแนะนำในการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย
- เก็บอุปกรณ์และสายไฟให้พ้นมือเด็ก ควรดูแลเด็กเล็กเพื่อไม่ให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์
- ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่อง เว้นแต่จะมีผู้ดูแล
- แนะนำให้ต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟที่มีแรงดันไฟฟ้าและความถี่ตรงกับที่ระบุไว้บนแผ่นแสดงข้อมูลไฟฟ้า
- ห้ามใช้หรือยกเครื่องหากสายไฟชำรุดเสียหาย และ/หรือส่วนโครงสร้างชำรุดเสียหาย
- หากเครื่องหรือสายไฟชำรุดเสียหาย ต้องให้ Electrolux หรือศูนย์บริการเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- ห้ามจุ่มเครื่อง สายไฟหรือปลั๊กไฟในน้ำหรือของเหลวอื่น
- ห้ามใช้หรือวางอุปกรณ์ใกล้กับขอบโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ ใกล้กับแก๊สร้อน เตาแก๊ส เตาไฟฟ้าหรือเตาอบที่ร้อน
- วางอุปกรณ์บนพื้นผิวที่เรียบ แห้งและได้ระดับเสมอ
- ต้องปิดสวิตช์เครื่องและถอดปลั๊กออกจากช่องรับไฟทุกครั้งหากวางทิ้งไว้ และก่อนเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม ทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา
- ใบมีดและชิ้นส่วนภายในคมมาก ซึ่งอาจทำให้ได้รับบาดเจ็บได้ จึงควรใช้ความระมัดระวังเมื่อเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม หลังใช้งานและขณะทำความสะอาดและทำการบำรุงรักษา
- ห้ามใช้มือหรือภาชนะใดๆ แต่ที่ใบมีดหรือชิ้นส่วนภายในขณะที่ยังต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ และ/หรือขณะที่ยังเครื่องกำลังทำงาน
- อย่าพยายามถอดชุดประกอบใบมีด
- มือและภาชนะต้องห่างจากเครื่องที่กำลังทำงานอยู่เพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับบาดเจ็บรุนแรงหรือเกิดความเสียหายต่อตัวเครื่อง
- อย่ากดสวิตช์การทำงานของเครื่องหากยังไม่มีอาหารหรือของเหลวอยู่ในโถบดสับหรือโถแก้ว
- ห้ามใช้โถบดสับที่ยังไม่ได้ปิดฝา
- เครื่องและอุปกรณ์เสริมอาจร้อนในขณะใช้งาน จึงขอแนะนำให้วางเครื่องทิ้งไว้จนเย็นสนิทเสียก่อน แล้วจึงค่อยทำความสะอาดหรือจัดเก็บ
- ห้ามใช้เครื่องต่อเนื่องเกิน 30 วินาทีเมื่อบดหรือสับอาหารปริมาณมาก ห้ามใช้เครื่องต่อเนื่องเกิน 60 วินาทีเมื่อใช้งานตามปกติ วางเครื่องทิ้งไว้ให้เย็นก่อนเริ่มใช้งานอีกครั้ง
- ห้ามใช้เครื่องเพื่อบดน้ำแข็งหรือพสมอาหารที่แข็งและห้ำ เช่น ถั่วเปลือกแข็งหรือลูกกวาด ยกเว้นเมื่อใช้ร่วมกับอุปกรณ์เฉพาะที่มาพร้อมเครื่อง ไม่เช่นนั้นใบมีดอาจจะทื่อได้

- ห้ามใช้เครื่องนี้เพื่อคนสี่ อาจเกิดอันตรายและทำให้เกิดการระเบิดได้
- ระวังอย่าให้สายไฟสัมผัสโดนพื้นผิวที่ร้อน หรือห้อยไว้เหนือขอบโต๊ะหรือคานเตอร์
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตอื่นที่ไม่ได้แนะนำหรือจำหน่ายโดย Electrolux เพราะอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
- อุปกรณ์นี้ผลิตขึ้นเพื่อใช้ภายในบ้านเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ผลิตขึ้นเพื่อใช้ภายในประเทศเท่านั้น Electrolux จะไม่ยอมรับพิพดต่อความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

## ก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก

- 1 **ก่อนใช้เครื่อง ให้แกะวัสดุที่มาพร้อมกับบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด รวมถึงพลาสติก บ้าย สติกเกอร์หรือแท็กที่อาจติดมากับฐานมอเตอร์ โทหรืออุปกรณ์เสริมต่างๆ** ทำความสะอาดเครื่องก่อนใช้เป็นครั้งแรก (โปรดดูวิธีการทำความสะอาดที่หัวข้อ “การทำความสะอาดและการดูแลรักษา”)

## การใช้แก่งพวม

- 2 **ประกอบแก่งพวมเข้ากับส่วนมือจับ หมุนส่วนมือจับตามเข็มนาฬิกาและล็อกให้เข้าที่**
- 3 **สอดแก่งพวมที่ประกอบแล้วลงในโถแก้ว เสียบปลั๊กกับแหล่งจ่ายไฟหลัก แล้วกดปุ่มเปิด/ปิดหรือปุ่มเทอร์โบเพื่อเริ่มใช้งาน** ต้องเติมส่วนพวมในโถไม่เกิน 2/3 หากคุณไม่ใช้โถ ห้ามเสียบแก่งพวมลงไปเกิน 2/3 ของความยาวของแก่ง ขยับแก่งขึ้นลงเพื่อให้ส่วนพวมพวมจนเป็นเนื้อเดียวกัน
- 4 **เปลี่ยนความเร็วปกติได้ด้วยการเลื่อนแถบเลือกความเร็วไปทางซ้าย (เพื่อให้ช้าลง) หรือไปทางขวา (เพื่อให้เร็วขึ้น)** ปล่อยปุ่มเปิด/ปิดหรือเทอร์โบเพื่อหยุดพวม เมื่อพวมอาหารที่มีน้ำหนักปกติ เครื่องจะใช้ต่อเนื่องได้ 60 นาที ก่อนวางเครื่องทิ้งไว้ให้เย็น 1 นาที แล้วจึงค่อยเริ่มใช้งานอีกครั้ง หมุนส่วนมือจับทวนเข็มนาฬิกาเพื่อนำออก **ข้อควรระวัง!** ต้องรอให้แก่งพวมเย็นลงก่อนหลังจากนำมากวนส่วนพวมหรือของเหลวที่ร้อน

## การใช้เครื่องบดสับ\*

- 5 **วางโถบดสับบนพื้นสะอาดและได้ระดับ** ประกอบใบมีดสับก่อนเข้ากับแกนตรงฐานของโถบดสับ
- 6 **เทอาหารลงในโถบดสับ** ปริมาณอาหารที่จะบดสับต้องไม่เกินปริมาณสูงสุดที่กำหนดไว้บนโถบดสับ ปิดฝาโถบดสับ
- 7 **ประกอบส่วนมือจับเข้ากับฝาโถบดสับ และหมุนตามเข็มนาฬิกา (A) เพื่อล็อกให้เข้าที่** เสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับช่องรับไฟและกดปุ่มเปิด/ปิดหรือปุ่มเทอร์โบเพื่อเริ่มต้น ปล่อยปุ่มเพื่อหยุด หมุนส่วนมือจับทวนเข็มนาฬิกาเพื่อนำออก

## การใช้เครื่องตีไข่\*

- 8 **ประกอบเครื่องตีไข่เข้ากับตัวยึดเครื่องตีไข่ แล้วต่อทั้งชุดเข้ากับส่วนมือจับ** หมุนส่วนมือจับตามเข็มนาฬิกาเพื่อล็อกให้เข้าที่ เสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับช่องรับไฟและกดปุ่มเปิด/ปิดหรือปุ่มเทอร์โบเพื่อเริ่มต้น ปล่อยปุ่มเพื่อหยุด หมุนส่วนมือจับทวนเข็มนาฬิกาเพื่อนำออก

## การใช้ที่บนฝัรง\*

- 9** **ประกอบในเปิดเข้ากับบนฝัรง** สวมที่บนฝัรงเข้ากับส่วนมือจับ และหมุนตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งล็อกเข้าที่ เสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับช่องรับไฟและกดปุ่มเปิด/ปิดหรือปุ่มเทอร์โมเพื่อเริ่มต้น ปลดปล่อยปุ่มเพื่อหยุด หมุนส่วนมือจับทวนเข็มนาฬิกาเพื่อนำออก
- หมายเหตุ:** ควรบนฝัรงที่เต็มไปด้วยน้ำเดือดที่ความเร็วสูงสุด 60 วินาที

## การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

- 10** ก่อนทำความสะอาด ต้องปิดสวิตช์เครื่อง และรอนเครื่องหยุดทำงานจริงๆ ก่อนถอดปลั๊กเครื่องจากช่องไฟหลัก
- 11** **ล้างชิ้นส่วนทั้งหมด ยกเว้นฐานมอเตอร์ ในน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาด** อาจเลือกล้างชิ้นส่วนทั้งหมด ยกเว้นตัวยึดเครื่องดีไซ่ ไฟโบนดสับและฐานรองกับเครื่องล้างจานโดยวางชิ้นส่วนเหล่านี้ไว้บนตะแกรงด้านบนสุด ชิ้นส่วนทั้งหมดต้องแห้งสนิทก่อนนำมาใช้ (คุณอาจวางมีดสารพัดประโยชน์โดยตั้งขึ้นและให้ใบมีดคว่ำลงเพื่อระบายน้ำออกจนหมด)
- คำเตือน!** ห้ามจุ่มส่วนมือจับ ปลั๊กไฟ สายไฟ ตัวยึดเครื่องดีไซ่และไฟโบนดสับในน้ำหรือของเหลวชนิดอื่น
- 12** ควรทำความสะอาดส่วนมือจับ ตัวยึดเครื่องดีไซ่และไฟโบนดสับด้วยฟ้านุ่มๆ น้ำหมาดๆ ก่อนใช้ทุกครั้งด้วยผ้าแห้ง
- หมายเหตุ:** ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์แรงหรือฟอซยัดทำความสะอาดพื้นผิวของอุปกรณ์ ต้องแน่ใจว่าชิ้นส่วนทั้งหมดของอุปกรณ์สะอาดและแห้งสนิทก่อนจัดเก็บ
- ป้องกันการแตกกระจายของโบนดสับได้โดยใช้แค่ น้ำเท่านั้นล้างโบนดสับให้สะอาดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง วิธีนี้จะป้องกันไม่ให้เกิดหรือน้ำมันหอมระเหยบริสุทธิ์จากส่วนผสมทำลายส่วนที่เป็นพลาสติก หลังจากล้างโบนดสับด้วยน้ำเปล่าแล้ว อาจล้างเองอีกครั้งด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือล้างในเครื่องล้างจานก็ได้
- หลีกเลี่ยงการวางอาหารสำเร็จรูป (เช่น ซุป สมูทตี้ น้ำผลไม้) ในโบนดสับเป็นเวลานาน โดยเฉพาะเมื่อเตรียมส่วนผสมที่เป็นกรด (เช่น มะนาว เลมอน)
- ต้องล้างโบนดสับให้สะอาดด้วยน้ำเปล่าเพียงอย่างเดียวทุกครั้งก่อนวางลงในเครื่องล้างจาน แต่ถ้าเกิดการแตกกระจายบนพื้นเคลือบ จะมีผลในเรื่องความสวยงามเท่านั้น เพราะประสิทธิภาพของโบนดสับยังคงเดิม

## ปริมาณอาหารและเวลาดำเนินการ

อุปกรณ์เสริม: เทฟลมทำจากโลหะและฝัก

สูตร	ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลา	ความเร็ว
สลูกดีสับประด-แอฟริคอก	สับประดหั่นเป็นชิ้น	250 ก.	60 วินาที	เทอร์โบ
	แอฟริคอกอบแห้ง	40 ก.		
	โยเกิร์ต	300 ก.		
สลูกดีราสเบอร์รี่	ราสเบอร์รี่แช่แข็ง	250 ก.	60 วินาที	เทอร์โบ
	กล้วย	½ ลูก		
	น้ำ	100 ก.		
	น้ำตาลทราย	1 ช้อนโต๊ะ		
		300 ก.		

## ปริมาณอาหารที่ใช้ตี/วิปและเวลาดำเนินการ

อุปกรณ์เสริม: เครื่องตีไข่\*

ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลา	ความเร็ว
ครีม	500 ก.	50-70 วินาที	เทอร์โบ
ไข่ขาว	4 ฟอง	60 วินาที	เทอร์โบ

หมายเหตุ: อาจใช้เครื่องตีไข่เพื่อตีวิปครีมในโถหากครีมมีอุณหภูมิระหว่าง 4-8 องศาเซลเซียส สำหรับการตีไข่ โปรดใช้ขนาดขนาด 1.5 ลิตร

## ปริมาณอาหารในการบดสับและเวลาดำเนินการ

อุปกรณ์เสริม: เครื่องบดสับ\*

ส่วนผสม	ปริมาณ	คุณภาพ	เวลา	คุณภาพ	เวลา	คุณภาพ	เวลา	ความเร็ว
แครอท	100-200 ก.	หยาบ	-	ปานกลาง	5-10 วินาที	ละเอียด	10-20 วินาที	เทอร์โบ
หอมใหญ่	100-200 ก.		3-5 วินาที		5-10 วินาที			
อัลมอนด์	100-200 ก.		3-5 วินาที		7-10 วินาที			
เนื้อ	100-200 ก.		-		-			
น้ำแข็ง	100-200 ก.		-		5 รอบ เปิดนาน 3 วินาที แล้ว ปิด สำหรับ 2 วินาที		10 รอบ เปิดนาน 3 วินาที แล้วเปิด สำหรับ 2 วินาที	
พุทราจีน + น้ำผึ้ง	พุทราจีน (หั่น บาง) 60 ก. น้ำผึ้ง 120 ก.		30 วินาที		-		-	

หมายเหตุ: เราแนะนำให้ใช้น้ำผึ้งแท้ที่อุณหภูมิห้อง ห้ามใช้น้ำผึ้งแช่เย็น

## ปริมาณอาหารในการบดและเวลาดำเนินการ


อุปกรณ์เสริม: ก้อนบดผง

ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลา	ความเร็ว
มันฝรั่งปูดสุกหั่นเป็นชิ้นและพักทองปูดสุกหั่นเป็นชิ้น (ขนาด 20 x 20 x 20 มม.)	300 ก.	30 วินาที	ความเร็วสูง


## การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ไข
ใบมีดไม่หมุนเมื่อใช้เครื่อง	มีอาหารอยู่ในถ้วยแก้วมากเกินไป	แบ่งอาหารออกเป็นสองส่วนขึ้นไป
	อาหารมีขนาดใหญ่เกินไป	ลดขนาดของอาหาร
	มีอาหารติดอยู่รอบๆ ใบมีด	ใช้ไม้พายค่อยๆ เขี่ยอาหารรอบๆ ใบมีด
เครื่องบดสับไม่ทำงาน	ปิดฝาเครื่องบดสับไปสนิท	ต้องประกอบฝาด้วยเครื่องบดสับและด้วยบดสับให้ถูกต้อง
แท่งผสม/เครื่องตีไข่ไม่ทำงาน	ประกอบแท่งผสม/เครื่องตีไข่ไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบว่าประกอบแท่งผสม/เครื่องตีไข่ถูกต้องและล็อกเข้าที่แล้ว
เสียงจากเครื่องเหมือนเครื่องจะทำงานไม่ไหว	ความเร็วอาจไม่ถูกต้อง	โปรดดูที่ขั้นตอนการดำเนินการของอุปกรณ์เสริมที่เกี่ยวข้อง
หั่นไม้ได้ขนาดหรือขนาดไม่เท่ากัน	อาหารบางมากจนเลื่อนหลุดลงหั่น	เทอาหารลงในรูตีม วางสตีอปปอร์บนอาหารและออกแรงกด แล้วเริ่มต้น
อาหารบางส่วนค้างอยู่บนแผ่นตัดหลังจากใช้เครื่อง	เป็นเรื่องธรรมดาที่อาหารชิ้นเล็กจะค้างอยู่ในเครื่องหลังทำเสร็จแล้ว	ต้องเขี่ยอาหารที่ค้างอยู่ออกจากแผ่นหั่น/แผ่นตัด
มอเตอร์ทำงานช้าเมื่อใช้บดสารพัดประโยชน์	อาจใส่เนื้อเกินปริมาณที่กำหนดไว้	นำเนื้อบางส่วนออก และแบ่งออกเป็นสองส่วนก่อนบดหรือสับ
	มีไขมันในเนื้อมากเกินไป	แนะนำให้ลิมไขมันออกก่อนนำเนื้อไปบดหรือสับ
มอเตอร์ไม่ทำงาน	ยังไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่อง	ต้องเสียบปลั๊กเครื่องก่อนใช้
เครื่องสั่น / ขยับระหว่างใช้งาน	แหวนกันสั่นเปียก	แหวนกันสั่นตรงฐานของชามอนกประสงค์หรือโกนนั้นสะอาดและแห้ง

## การกำจัด

รีไซเคิลหลอดที่มีสัญลักษณ์  เก็บหลอดที่มาพร้อมกล่องบรรจุลงในภาชนะจัดเก็บเพื่อนำไปรีไซเคิล ช่วย ปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ และรีไซเคิลอุปกรณ์ไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ที่ไม่ใช้แล้ว



ห้ามทิ้งอุปกรณ์ที่มีสัญลักษณ์นี้รวมกับขยะในครัวเรือน  โปรดส่งผลิตภัณฑ์ไปยังโรงงานรีไซเคิลหรือติดต่อสำนักงานเทศบาล

## การดูแลและการให้บริการลูกค้า

โปรดเตรียมข้อมูลต่อไปนี้ไว้ให้พร้อมเมื่อติดต่อศูนย์บริการ: **รุ่น, PNC, หมายเลขประจำเครื่อง**

ข้อมูลเหล่านี้อยู่บนแผ่นแสดงข้อมูลไฟฟ้า

*Electrolux มีนโยบายพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างไม่หยุดหย่อน ดังนั้น ทั้งข้อกำหนดเฉพาะ สีและรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ของเราและผลิตภัณฑ์ที่กล่าวถึงในคู่มือนี้จึงอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ*



## 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

## 台灣

新加坡商伊莱克斯股份有限公司 台灣分公司  
22065新北市板橋區縣民大道2段68號9F  
免費客服專線: 0800-888-259  
傳真: 886-2-8964-5269  
電郵: 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.kr@electrolux.com  
Website: www.electrolux.co.kr

## INDONESIA

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

## PHILIPPINES

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

## THAILAND

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

## VIETNAM

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

## MALAYSIA

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

## SINGAPORE

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

## AUSTRALIA

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

## NEW ZEALAND

Electrolux Small Appliances  
A division of Electrolux (NZ) Limited  
3-5 Nioll 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  
香港九龍灣啟祥道20號  
大昌行集團大廈5樓  
服務熱線: +(852) 3193 9888  
電子郵件: dthead@ead.dch.com.hk  
網頁: www.electrolux.com.hk



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