E5KM1-501K
E5KM1-500K
E5KM1-501W



UltimateTaste 500
Kitchen machine

EN INSTRUCTION BOOK
CNT 說明手冊
TH คู่มือแนะนำการใช้งาน

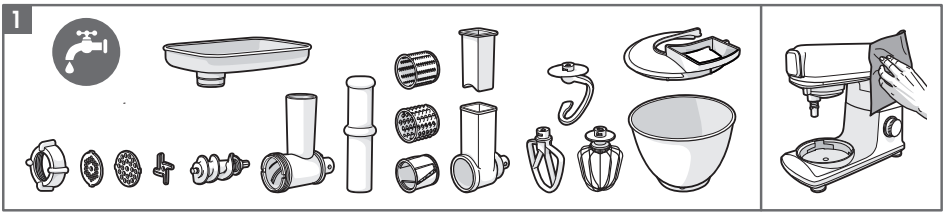
Electrolux

COMPONENT



HOW TO USE

1



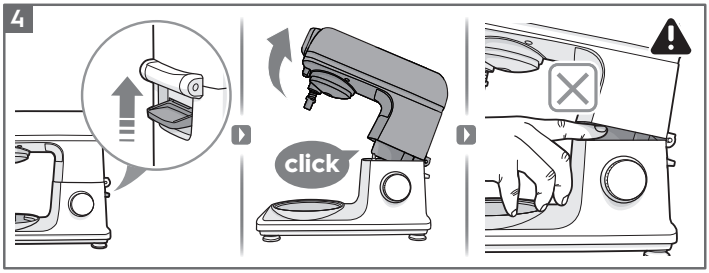
2

	Max speed **6**		3-10 eggs / 100-600 g	Meat grinder	Max speed **4**		without bones, skin and muscles
	Max speed **4**		1-10 eggs / 0.2-2 kg				
	Max speed **2**		0.13-0.92 kg / 70% / 0.23-1.62 kg 0.175-1.05 kg / 57% / 0.29-1.74 kg 0.25-0.75 kg / 40% / 0.4-1.2 kg	Salad maker	Max speed **4**		Vegetables
							Hard cheese

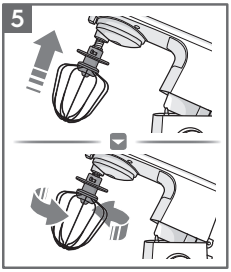
3



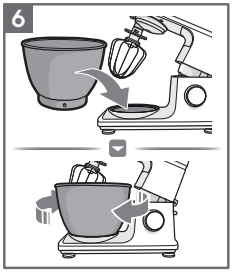
4



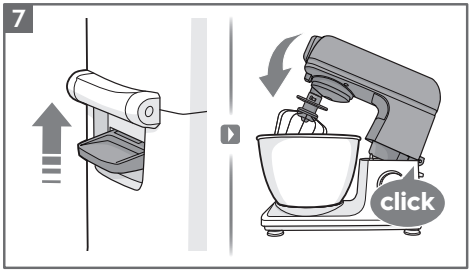
5



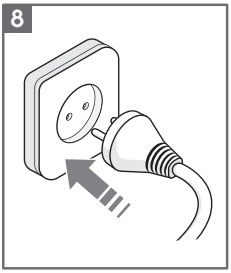
6



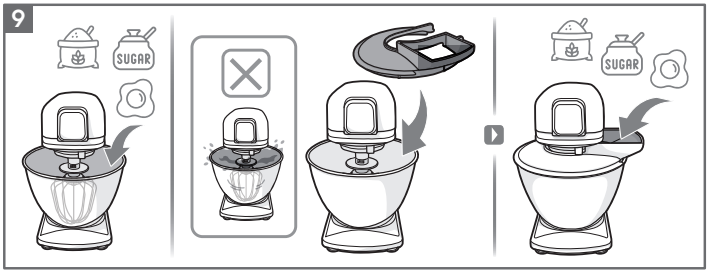
7

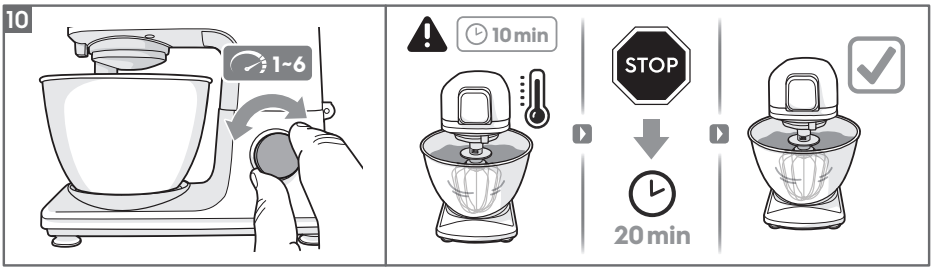


8

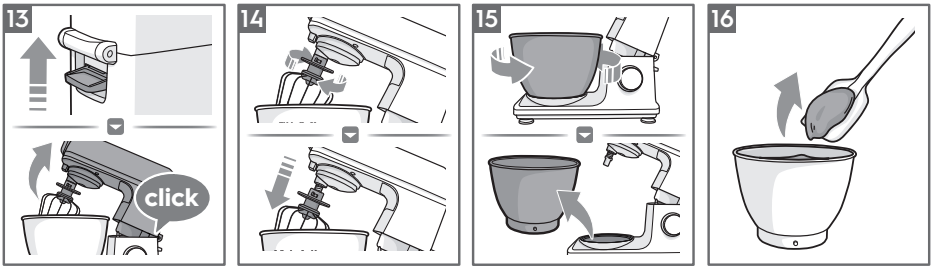


9

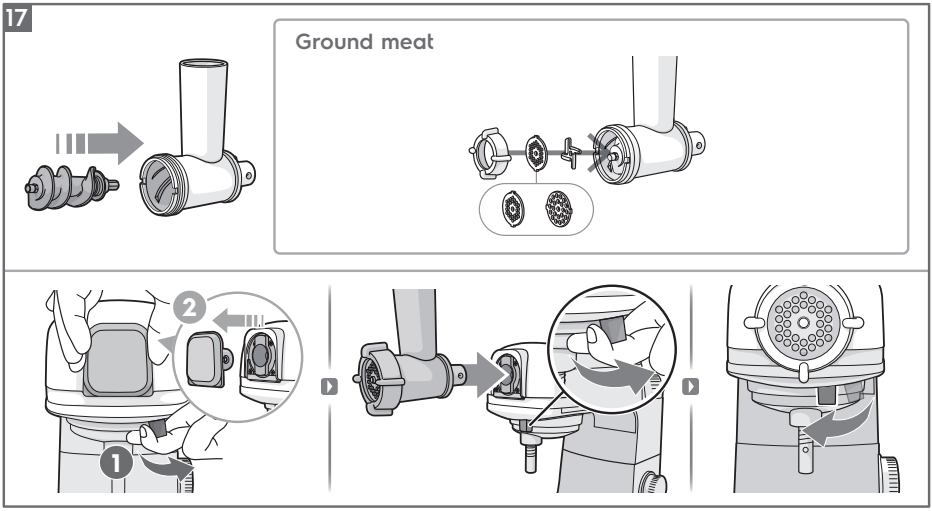


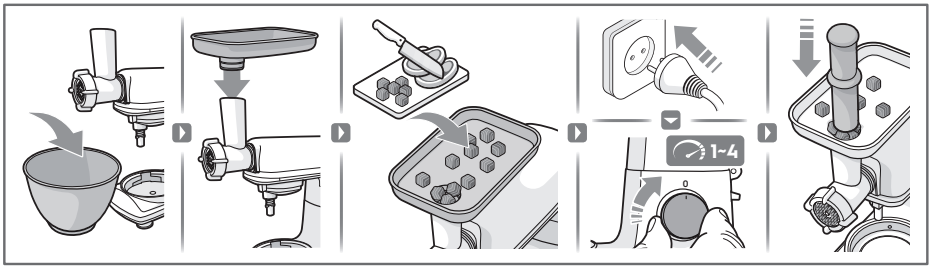






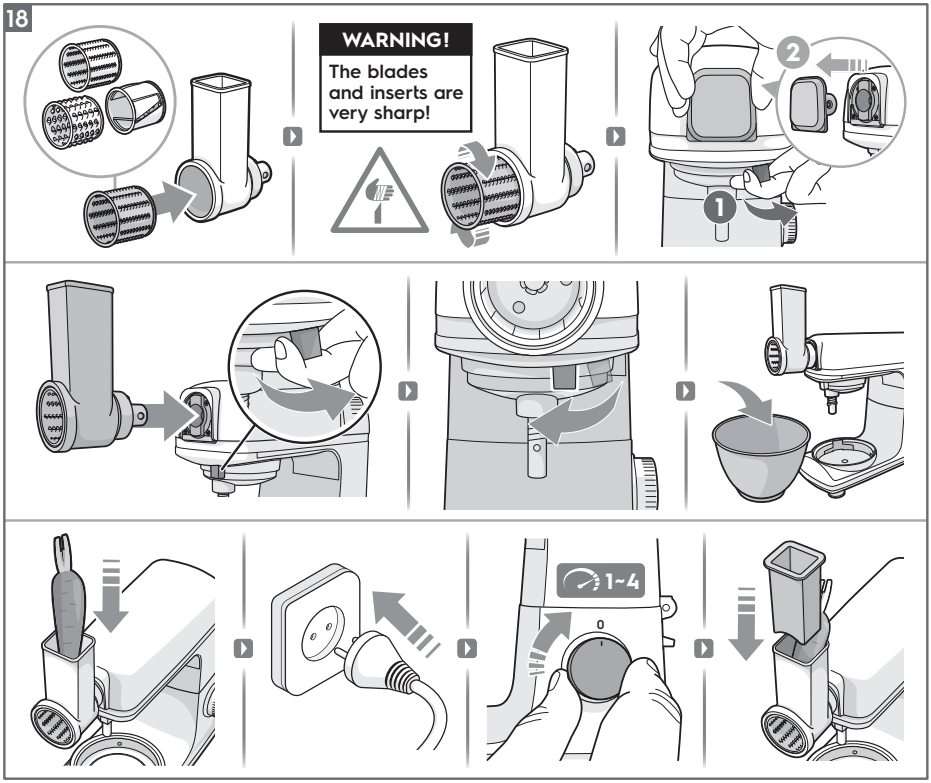
Meat Grinder



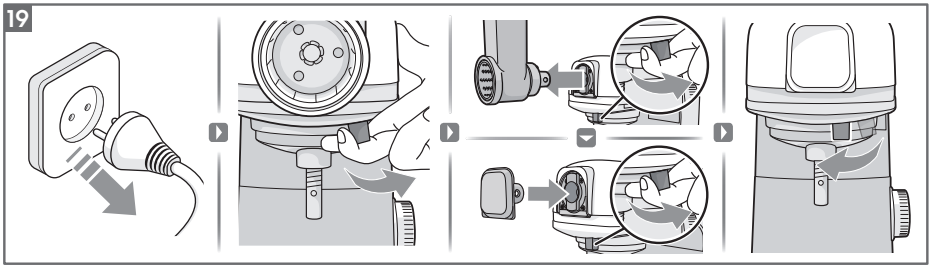


Salad Maker

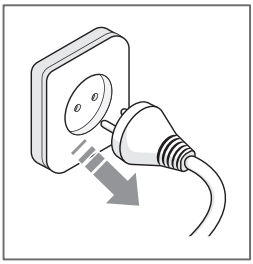
18

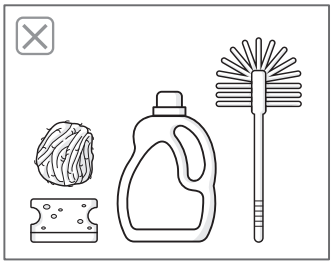


19



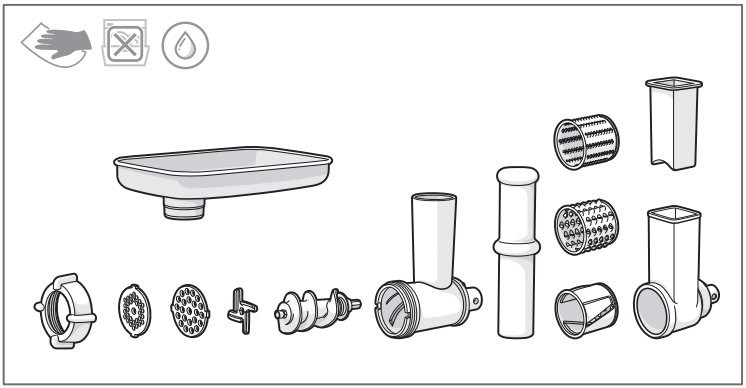
CLEANING AND CARE











					
E5KM1-500K	√	√	√		
E5KM1-500W	√	√	√		
E5KM1-501K	√	√	√		
E5KM1-501W	√	√	√		

INSTRUCTION MANUAL

Graphics and drawings in this manual are solely for illustration purposes and are subject to variations from actual product.
Read all instructions carefully before using the appliance for the first time.
Keep this manual for future reference.

SAFETY ADVICE

Read the following instruction carefully before using the appliance for the first time.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  – farm houses;
  – by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  – bed and breakfast type environments.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Always place the appliance on a flat level surface.
- Appliance is for indoor and domestic use only.
- Do not leave this product out of your sight when it is running.
- Do not use this application to stir paint. It may cause an explosion.
- Do not let cord hang over edge of table or counter over hot surfaces.
- Keep fingers and hands away from areas between housing and tilted motor head to prevent injury.
- Never operate appliance with the attachments ON unless the mixing bowl is in place and motor head (10) is down.
- Do not overfill the machine to avoid spillover and motor overloaded. Use the splash guard to protect against liquid mixtures. Ingredients can be added directly to the bowl via the feed hole of splash guard.
- With heavy mixtures (example : bread dough), do not operate the machine for more than 10 minutes continuously. Allow it to cool down for a further 20 minutes before continuing.
- Never immerse the appliance body, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not use abrasive cleaners, scouring pads or abrasive detergents while cleaning the appliance.

COMPONENTS

1 Attachment shaft
2 Front attachment hub release button
3 Front attachment hub
4 Release Lever
5 Speed control knob
6 Power Cord
7 Stainless steel mixing bowl
8a Flat Beater
8b Dough hook
8c Whisk
9 Splash guard
10 Motor head (tiltable)
11 Housing
12 Bowl cramping plate
13 Front attachment hub cover

Meat Grinder*

A Grinder housing
B Grinder screw
C Grinder knife
D1 Fine grinder plate
D2 Coarse grinder plate
E Grinder ring
F Grinder tray
G Grinder pusher

Salad maker*

J Salad maker housing
K1 Medium slicer
K2 Coarse slicer
K3 Shredder
L Salad maker pusher

**Available in certain models only.*

HOW TO USE

1 Cleaning - Make sure that you clean bowl and tools before use.

2 Usage of tools and capacity.

Speeds	Tools	Type of Mixture		Min Capacity	Max Capacity
Max2	Dough hook	Heavy mixtures of dough (e.g. bread, pizza or pastry dough)	75% hydration	130 g flour or230g dough	0.92kg flour or 1.62kg dough
			57% hydration	175 g flour or290g dough	1.05kg flour or 1.74kg dough
			40% hydration	250g flour or400g dough	0.75kg flour or 1.2kg dough
Max4	Beater	Medium-heavy mixtures (e.g. crepes or sponge mixture)		1egg or 200gdough	10eggs or 2kg dough
Max6	Whisk	Light mixtures (e.g. cream, eggwhite, blancmange)		3eggs or 100g cream	10eggs or 600g cream
Pulse	Whisk	Interval (e.g. for mixing undersponge, egg white)			

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

Attachments

Speeds	Tools	Type of Food	
Max4	Meat grinder	Ground meat	common meat (chicken, pork, beef) without bones, skin and muscles
Max4	Salad maker	Vegetables (carrot, cucumber, pumpkin, etc.)	
		Hard cheese (cheddar, gouda, etc.)	

Notes: It's not recommended to put ONLY seafood or vegetables in the meat grinder, as it will give juicy/watery result instead of proper ground meat.
Do not use high-fiber food (such as ginger, leek, etc) as it can't be processed.

3 Place the appliance on a flat surface.

4 Tilt the motor head up until it locks by pressing the release lever (4) upwards.
WARNING! Keep fingers and hands away from areas between housing (11) and tilted motor head (10).

5 Place desired tool (Whisk, dough hook or beater) by pushing it up on the attachment shaft and turn it counterclockwise until the pin is locked into position.

6 Place the mixing bowl (7) into the bowl cramping plate (12) by turning it clockwise to lock into position.
WARNING! Never operate appliance with the attachments ON unless the mixing bowl (7) is in place and motor head (10) is down.

7 Tilt the motor head down until it locks by pressing the release lever (4) upwards.

8 Plug into mains.

9 Fill in your ingredients to process.
WARNING! Do not overfill the machine to avoid spillover and motor overloaded. Use the splash guard to protect against liquid mixtures. Ingredients can be added directly to the bowl via the feed hole of splash guard.

10 Turn the speed control knob from 0 to desired speed (between 1-6, corresponding to the tools and mixture).
WARNING! With heavy mixtures (example: bread dough), do not operate the machine for more than 10 minutes continuously. Allow it to cool down for a further 20 minutes before continuing.
PRO Tips: While mixing dough, in order to avoid flour splash, keep the appliance at setting 1 for 60 seconds, then turn to desired speed.
PRO Tips: For pulse operation (kneading at short intervals), turn and hold the knob to "P" position to your desired timing. When the knob is released it returns automatically to the "0" position.

11 After mixing completes, turn the knob back to 0.

12 Unplug the appliance.

13 Tilt the motor head up until it locks by pressing the release lever (4) upwards.

14 Remove the tool from attachment shaft by turning it clockwise and pull off.

15 Remove the mixing bowl from the bowl cramping plate by turning it counterclockwise.

16 Take out the mixture from the mixing bowl.
PRO Tips: Mixture can be taken out with the help of spatula.

17 HOW TO USE THE MEAT GRINDER*

- Insert the grinder screw (B) into the grinder housing (A).
  GROUND MEAT: Place the grinder knife (C) over the square shaft at the end of the grinder screw (B). Place the desired grinder plate (D) over the knife (C).
  Tighten the grinder ring (E) by hand until the meat grinder is secured.
  WARNING! Do not over tighten the ring.
- Push the attachment hub release button (2) to the right and remove the attachment hub cover (13). Fit the assembled meat grinder in the front attachment hub (3) using the attachment hub release button (2).
  The attachment hub release button (2) will click into position once the meat grinder is securely attached.
  WARNING! Before putting attachments turn off the appliance and unplug it.
- Place a mixing bowl (7) or other container under the attachment to collect the result.
- Place the grinder tray (H) over the grinder housing (A).
- Dice raw meat into small pieces (around 2.5cm) and place it on the food tray.
  Plug in the appliance and turn the speed selector to recommended speed.
- Feed the meat into the feed chute by using the pusher (I).
  WARNING! Do not put your fingers or other utensils in the feed chute.

Notes: Suggest to run the machine for another 1 min after the last meat was put, to have less remaining ground meat in the machine.

18 HOW TO USE THE SALAD MAKER*

- Choose your slicer/shredder (K) and insert it into the salad maker housing (J) by turning it clockwise. Make sure the attachment is fully inserted.
  WARNING! The blades and inserts are very sharp!
- Push the attachment hub release button (2) to the right and remove the attachment hub cover. Fit the assembled salad maker in the front attachment hub (3) using the attachment hub release button (2).
  The attachment hub release button (2) will click into position once the salad maker is securely attached.
- Place a mixing bowl (7) or other container under the attachment to collect the result.
- Cut the food into a size that f its the feed chute. Plug in the appliance and turn the speed selector to desired speed.
- Feed the food into the feed chute by using the pusher (L).
  WARNING! Do not put your fingers or other utensils in the feed chute.

19 When finished using your attachment, turn off the appliance and unplug it. Place back the front attachment hub cover (13) using the attachment hub release button (2).

CLEANING AND CARE

Always unplug the appliance before cleaning

1 Motor Housing. Never immerse the housing with motor in water! Clean the motor housing only with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners, scouring pads or abrasive detergents while cleaning the appliance.

2 Mixing Bowl, Mixing Tools (dough hook, whisk, beater), and splash guard are dishwasher safe. If washing by hand, don't use wire brush, steel wool or bleach to avoid rust.

3 Meat grinder* and salad maker* attachments should only be washed by hand in warm soapy water.
***Available in certain models only. Also Available for sale on brand website.**

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The motor slows down or stops during operation.	Amount of dough may exceed maximum capacity.	Unplug and remove half and process in two batches, wait for 20 minutes to cool down motor then restart machine.
Dough sticks onto the side or bottom of bowl.	Dough is too wet	Add more flour, until dough cleans the side or bottom 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.
	Motor head doesn't properly lock in position.	Make sure motor head locks in downward position.
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.
	It is normal for heavy loads (e.g heavy dough, cheese).	Remove half and process in two batches.
	Appliance operates at higher speed than suggested.	Lower down the speed to the recommended speed setting (available on 'How to use' section).
Mixture splashes.	The splashguard is not at proper position.	Make sure the splashguard is fitted at the right position.
	Appliance operates at higher setting.	Lower down the speed.
Ingredient or flour stick at the bottom or side of bowl and not properly mixed.	Tool can't reach the bowl bottom or side.	Add liquid first before dry ingredient, increase speed or use spatula to help incorporate the dough to the tool.

DISPOSAL



This symbol on the product or on its packaging indicates that the product may not be treated as household waste. To recycle your product, please take it to an official collection point or to an Electrolux service center that can remove and recycle the battery and electric parts in a safe and professional way. Follow your country's rules for the separate collection of electrical products and rechargeable batteries.

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.

Electrolux reserves the right to change products, information and specifications without notice.

說明書

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

安全建議

首次使用本產品前請仔細閱讀下列說明。

- 本電器設計不適合體格、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電器的監督或說明。兒童不應接觸使用本設備，以免他們將本設備當作玩具。
- 無人看管本設備以及在組裝、拆卸或清潔之前，務必斷開電源。
- 不建議讓兒童使用此機器。請將本設備及其電源線放在兒童接觸不到的地方。
- 如果電源線受損，必須由製造商、服務代理或相關合格人員進行更換，以免發生危險。
- 本設備旨在供居家或類似環境中使用，例如：
  – 店家、辦公室和其他工作環境內的員工廚房;
  – 飯店、旅社、民宿和其他居家類型環境中供客人使用。
  – 任何不當使用所導致的損壞，伊萊克斯將不負任何責任。
- 更換配件或接觸使用中的零組件之前，請關閉本設備並斷開電源。
- 始終將本設備放置在平坦穩固的表面上。
- 本設備僅供室內和居家使用。
- 本設備運行時，請確保其始終在您的視線範圍內。
- 請勿使用本設備攪拌油漆，可能會引發爆炸。
- 請勿讓電源線懸掛在桌子邊緣或放置在表面溫度高的操作臺上。
- 請勿將您的手指和手靠近外殼和可傾斜電機頭之間的區域，以免受傷。
- 除非攪拌盆已放置於固定盤上且電機頭(10)已朝下鎖定，否則切勿操作設備。
- 不要將食材裝得太滿，以免食材溢出或電機超載。搭配防潑濺罩可防止液體類食材飛濺，也可透過防潑濺罩上的投料口直接將食材添加至攪拌盆中。
- 如需攪拌大份量混合食材(例如:麵包麵團)，請避免連續使用本設備超過20分鐘。在繼續攪拌前應讓設備冷卻後再使用，並請留意須依照機身上的建議速度進行攪拌。
- 請勿將設備主體、電源線或插頭浸泡在水中或任何其他液體中。
- 清潔設備時，請勿使用具有研磨性的清潔工具、去汙劑、清潔劑。
  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。

組件圖示

1 攪拌軸
2 隱藏式配件接口解鎖按鈕
3 隱藏式配件接口
4 抬頭控制桿
5 調速旋鈕
6 電源線
7 不銹鋼攪拌盆
8a 槳型攪拌器
8b 攪麵鈎
8c 球型攪拌器
9 防噴濺罩
10 電機頭（可傾斜）
11 外殼
12 攪拌盆固定盤
13 隱藏式配件接口前蓋

絞肉器*

A 絞肉器外殼
B 螺旋軸心
C 刀片
D1 切割盤（細）
D2 切割盤（粗）
E 固定環
F 食材托盤
G 食材推壓棒

切絲切片器*

J 切絲切片器外殼
K1 刨絲器（細）
K2 刨絲器（粗）
K3 切片器
L 食材推壓器

僅有特定型號含此配件，請依實際銷售商品為主。

使用說明

1 使用前請先清洗攪拌盆及配件。

2 配件用途和適用容量。

速度	配件	食材類型		最小容量	最大容量
最高: 速度2	攪麵鈎	重量較重的麵團混合食材（例如：麵包、披薩或油酥麵團）	75%水合	130克麵粉或230克麵團	0.92公斤麵粉或1.62公斤麵團
			57%水合	175克麵粉或290克麵團	1.05公斤麵粉或1.74公斤麵團
			40%水合	250克麵粉或400克麵團	0.75公斤麵粉或1.2公斤麵團
最高: 速度4	槳型攪拌器	重量中等的混合食材（例如：可麗餅或海綿蛋糕糊）		1個雞蛋或200克麵團	10個雞蛋或2公斤麵團
最高: 速度6	球型攪拌器	重量輕的混合食材（例如：奶油、蛋白、法式奶凍）		3個雞蛋或100克奶油	10個雞蛋或600克奶油
瞬速	球型攪拌器	間歇攪拌（例如：海綿蛋糕、蛋白）			

*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，則意味著40%水合。

其他配件

速度	**配件**	**食物類型**	
最高：速度4	絞肉器	絞肉	去骨、去皮、去掉肌肉層的常見肉類（雞肉、豬肉、牛肉）
最高：速度4	切絲切片器	蔬菜（胡蘿蔔、黃瓜、南瓜等）	
		硬質乳酪（巧達乾酪、高達起司等）	

注意：海鮮或蔬菜經絞肉器處理後會變成水狀物，無法形成合適的肉碎，因此不建議您在絞肉器中單獨放入這類食材。
請勿放入高纖維食物（如薑、韭菜等），絞肉器無法加工這類食材。

3 將本產品放置在平坦表面上。

4 一隻手向上扳起抬頭控制桿（4），另一隻手將電機頭向上傾斜直至其鎖定。
警告！請勿將您的手指和手靠近外殼（11）和可傾斜電機頭（10）之間的區域，以避免夾傷。

5 將欲使用的配件（攪麵鉤、槳型攪拌器、球型攪拌器）向上推到攪拌軸上並逆時針旋轉，直到牢固鎖定。

6 將攪拌盆 (7) 放置於攪拌盆固定盤 (12) 上，順時針轉動攪拌盆以鎖定到位。
警告！除非攪拌盆 (7) 已鎖緊且電機頭 (10) 已朝下鎖定，否則切勿在攪拌機已安裝配件的情況下操作設備。

7 一隻手向上扳起抬頭控制桿（4），另一隻手將電機頭向下移動直至其鎖定。

8 插上電源。

9 加入您要攪拌的食材。
警告！不要裝得太滿，以免食材溢出或電機超載。搭配防潑濺罩可防止液體類食材飛濺，也可透過防潑濺罩上的投料口直接將食材添加至攪拌盆中。

10 將調速旋鈕旋轉到所需速度（段速1~6，請依據使用的配件及食材選擇適合的攪拌速度）。
警告！請避免連續使用本設備超過20分鐘。在繼續攪拌前應讓設備冷卻後再使用。
使用秘訣：攪拌麵團時，為避免麵粉飛濺，建議先以段速1攪拌60秒，隨後再將調速旋鈕旋轉到所需速度。
使用秘訣：欲使用瞬速設置(間歇攪拌)時，將旋鈕旋轉到"P"處不放，直至達到您的理想攪拌效果。鬆開旋鈕後，旋鈕會自動返回到"0"。

11 完成攪拌後，將旋鈕轉回0。

12 拔掉設備的電源插頭。

13 一隻手向上扳起抬頭控制桿（4），另一隻手將電機頭向上傾斜直至其鎖定。

14 順時針旋轉攪拌配件，將其從攪拌軸上取下。

15 逆時針轉動攪拌盆，將其從攪拌盆固定盤上取下。

16 從攪拌盆中取出混合食材。
使用秘訣：可以使用刮刀將混合食材取出。

17 **如何使用絞肉器***
- 將螺旋軸心（B）插入絞肉器外殼（A）。
絞肉：將刀片（C）放在螺旋軸心（B）末端的方軸上。
將所需的切割盤（D）放在刀片（C）上。
擰緊固定環 (E)，直到絞肉器完全固定。
警告！ 請勿將絞肉器固定環轉得過緊。

*僅有特定型號含此配件，請依實際銷售商品為主。

- 將隱藏式配件接口解鎖按鈕（2）推到右側並取下接口前蓋（13）。
  按下隱藏式配件接口解鎖按鈕（2），將組裝好的絞肉器安裝到配件接口（3）。
  絞肉器連接牢固後，立即將配件接口解鎖按鈕（2）鎖定到位。
  警告！ 在放置配件之前，請關閉設備並拔下插頭。
- 將攪拌盆（7）或其他容器放在配件下方，用來接住食物。
- 將食材托盤（H）放在絞肉器外殼 （A）上方。
- 將切成小塊（約 2.5 釐米）的生肉放在食材托盤上。
  將產品通上電源後，將調速旋鈕旋轉到建議速度。
- 使用食材推壓棒(I)將肉送入料槽。
  警告！ 請勿將手指或其他器具放入料槽。

注意：建議在放入最後一塊肉後，繼續運行機器1分鐘，以盡可能減少配件中殘餘的碎肉。

18 如何使用切絲切片器*

- 選擇您需要的刨絲器/切片器（K），順時針轉動將其插入切絲切片器外殼（J）。
  確保配件已完全插入。
  警告！刨絲器及切片器非常鋒利，請小心使用!
- 將隱藏式配件接口解鎖按鈕（2）推到右側並取下接口前蓋（13）。
  按下隱藏式配件接口解鎖按鈕（2），將組裝好的切絲切片器安裝到配件接口（3）。
  切絲切片器連接牢固後，立即將配件接口解鎖按鈕（2）鎖定到位。
- 將攪拌盆（7）或其他容器放在配件下方，用來接住食物。
- 將食物切成適合送入料槽的大小。將產品通上電源後，將調速旋鈕旋轉到所需速度。
- 使用食材推壓棒(I)將食物送入料槽。
  警告！ 請勿將手指或其他器具放入料槽。

*僅有特定型號含此配件，請依實際銷售商品為主。

19 使用完配件後，關閉設備並拔下插頭。按下隱藏式配件接口解鎖按鈕（2），將接口前蓋（13）安裝回原處。

清潔和保養

清潔前務必拔掉設備的電源插頭。

1 電機外殼。切勿將電機及其外殼浸泡在水中，用濕布擦拭電機外殼即可。請勿使用具有研磨性的清潔工具、去汙劑、清潔劑。

2 攪拌盆、攪拌配件（攪麵鈎、槳型攪拌器、球型攪拌器）和防潑濺罩均可用洗碗機進行清洗。如果手洗，請勿用鋼絲刷、鋼絲棉或漂白劑，以免因磨損而導致生銹。
如使用洗碗機清洗，請留意水溫需控制於65°C以下。

3 絞肉器*及切絲切片器*組件僅可使用溫和清潔劑手洗，請勿放入洗碗機中。
****僅有特定型號含此配件，請依實際銷售商品為主。**

故障排除

問題	可能原因	解決方法
機器於運轉中明顯變慢或停止。	加入的食材可能超過最大容量。	拔掉電源插頭，拿出一半食材，分兩批次處理，等待20分鐘讓電機冷卻，然後重新開機本設備。
麵團黏在攪拌盆的側面或底部。	麵團太濕。	添加麵粉，直到麵團將攪拌盆的側面或底部清理乾淨。
機器無法運作。	未接通電源。	開機前確保本設備已通電。
	電機頭未正確鎖定到位。	確保電機頭已經向下鎖定在正確的位置。

問題	可能原因	解決方法
本設備在使用過程中劇烈晃動/移動。	橡膠防滑墊潮濕。	擦拭本設備底部的防滑墊使其保持乾燥。
	處理較有份量的食材（例如：大塊麵團、奶油乳酪）時，這屬於正常現象。	拿出一半，分兩批次處理。
	機器運轉速度高於建議速度。	將速度降低到建議設置（參閱"使用說明"）。
混合食材濺出。	防潑濺罩未放置在正確的位置。	確保防潑濺罩安裝在正確位置。
	攪拌速度太快	降低速度。
食材或麵粉黏在攪拌盆底部或側邊，無法攪拌均勻。	攪拌配件無法觸及碗底或側面。	在加入乾食材之前先添加液態食材，提高速度或使用刮刀將麵團移動至攪拌配件可觸及之處。

棄置須知



本產品或其包裝上的這個標誌說明該產品不可作為家庭垃圾丟棄。棄置時，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，以便安全拆除電器電池/零件並正確回收。請遵守您所在國家針對電器產品回收和充電電池的規定。

客戶服務

聯繫客服部門時，請確保您已掌握了以下資訊：型號、PNC、序號。此類資訊可在機身上產品標籤上找到。
由於Electrolux堅持持續開發產品的政策，本手冊之中提及的產品規格、顏色、詳細資訊等等均可能隨時更改，恕不另行通知。

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/

คำแนะนำการใช้งาน

ภาพประกอบต่าง ๆ ในคู่มือการใช้อาจมีความแตกต่างจากสินค้าจริง ทั้งนี้เพื่อความเข้าใจง่ายในการอธิบายวิธีการใช้งาน
อ่านคำแนะนำทั้งหมดอย่างละเอียดก่อนใช้งานอุปกรณ์เป็นครั้งแรก
โปรดเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้เพื่อใช้อ้างอิงต่อไป

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

อ่านคำแนะนำต่อไปนี้ให้ละเอียดก่อนใช้เครื่องเป็นครั้งแรก

- อุปกรณ์นี้สามารถใช้โดยบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทรับรู้หรือทางจิตใจ รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้หากมีผู้ดูแลหรือผู้ให้คำแนะนำในการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย และหากเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์
- ถอดปลั๊กอุปกรณ์ออกทุกครั้งหากวางทิ้งไว้ และก่อนที่จะประกอบ แยกชิ้นส่วนหรือทำความสะอาด
- ผู้ปกครองควรดูแลไม่ให้เด็กเล่นอุปกรณ์นี้ เก็บอุปกรณ์และสายไฟให้พ้นจากมือเด็ก
- หากสายไฟชำรุดเสียหาย ผู้ที่มีหน้าที่เปลี่ยนคือผู้ผลิต ศูนย์บริการ หรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- อุปกรณ์นี้ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในครัวเรือน และการใช้งานที่คล้าย ๆ กันเช่น:
  – ส่วนของห้องครัวสำหรับพนักงานภายในร้าน สำนักงานและพื้นที่ทำงานอื่น ๆ
  – ฟาร์มเฮ้าส์
  – โดยลูกค้าในโรงแรม ห้องพักและพื้นที่พักอาศัยในรูปแบบอื่น ๆ
  – สถานประกอบการที่ให้บริการห้องพักและอาหารเช้า
- ปิดสวิตช์เครื่องและถอดปลั๊กออกก่อนทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมหรือเข้าถึงชิ้นส่วนที่กำลังเคลื่อนที่
- วางอุปกรณ์ไว้บนพื้นผิวที่เรียบเสมอกันทุกครั้ง
- อุปกรณ์ผลิตขึ้นเพื่อการใช้งานในร่มและภายในบ้านเท่านั้น
- ห้ามวางอุปกรณ์ที่ยังทำงานอยู่ทิ้งไว้
- ห้ามเทสิ่งใดลงในอุปกรณ์นี้ เพราะอาจเกิดการระเบิดได้
- ห้ามปล่อยสายไฟห้อยที่ขอบโต๊ะหรือเคาเตอร์เหนือพื้นผิวที่ร้อน
- ระวังอย่าให้นิ้วหรือมืออยู่ใกล้กับตัวเครื่องและหัวมอเตอร์ที่เอียง เพื่อป้องกันการบาดเจ็บ
- หากยังไม่วางโถผสมที่เครื่อง และกดหัวมอเตอร์ (10) ลงในตำแหน่ง ห้ามเปิดใช้งานอุปกรณ์เด็ดขาด
- ห้ามเทส่วนผสมลงไปจนล้น เพื่อไม่ให้ส่วนผสมกระเด็นและป้องกันไม่ให้มอเตอร์ทำงานหนักเกินไป ใช้แผ่นกันกระเด็นเพื่อป้องกันส่วนผสมที่เป็นของเหลวกระเด็น เติมส่วนผสมลงในโถได้โดยตรงผ่านช่องที่อยู่บนแผ่นกันกระเด็น
- หากต้องใช้งานกับส่วนผสมที่เหนียวข้น (เช่น : แป้งโดว์ขนมปัง) ห้ามใช้เครื่องต่อเนื่องเกิน 10 นาที ปล่อยให้เครื่องเย็นลงอย่างน้อย 20 นาทีก่อนนำมาใช้ต่อ
- ห้ามจุ่มตัวเครื่อง สายไฟหรือปลั๊กไฟลงในน้ำหรือของเหลวอื่น
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดฤทธิ์แรง แผ่นใยขัดหรือผงซักฟอกทำความสะอาดเครื่อง

ส่วนประกอบ

1 แกนสำหรับยึดหัวตี
2 ปุ่มคลายล็อคจุดต่ออุปกรณ์เสริมด้านหน้า
3 จุดต่ออุปกรณ์เสริมด้านหน้า
4 แป้นล็อค
5 ปุ่มควบคุมความเร็ว
6 สายไฟ
7 โถผสมสเตนเลส
8a หัวตีแบบใบพาย
8b หัวตีแบบตะขอ
8c หัวตีไข่หรือครีม
9 แผ่นกันกระเด็น
10 หัวมอเตอร์ (เอียงได้)
11 ตัวเครื่อง
12 แท่นยึดโถ
13 ฝาครอบจุดต่ออุปกรณ์เสริมด้านหน้า

เครื่องบดเนื้อ*

A ตัวเครื่องของเครื่องบดเนื้อ
B สกรูของเครื่องบดเนื้อ
C ใบมีดของเครื่องบดเนื้อ
D1 รังผึ้งเครื่องบดเนื้อแบบละเอียด
D2 รังผึ้งเครื่องบดเนื้อแบบหยาบ
E เกลียววงแหวนเครื่องบดเนื้อ
F ถาดเครื่องบดเนื้อ
G แกนดันสำหรับเครื่องบดเนื้อ

เครื่องทำสลัด*

J ตัวเครื่องของเครื่องทำสลัด
K1 ชุดหั่นสไลด์ขนาดปานกลาง
K2 ชุดหั่นสไลด์แบบหยาบ
K3 เครื่องหั่นละเอียด
L แกนดันสำหรับเครื่องทำสลัด

**มีจำหน่ายในบางรุ่นเท่านั้น*

วิธีใช้งาน

1 ทำความสะอาด - คุณต้องเริ่มต้นด้วยการทำความสะอาดโถและอุปกรณ์เสริมก่อนนำมาใช้

2 การใช้เครื่องมือและความจุของเครื่อง

ความเร็ว	เครื่องมือ	ประเภทของการผสม		ความจุขั้นต่ำของโถ	ความจุสูงสุดของโถ
สูงสุด 2	หัวตีแบบตะขอ	ส่วนผสมที่มีลักษณะเหนียวข้นของแป้งโดว์ (เช่น ขนมปัง พิซซ่า หรือแป้งโดว์สำหรับทำพายชั้น)	ปริมาณน้ำ 75 %	แป้ง 130 กรัมหรือแป้งโดว์ 230 กรัม	แป้ง 0.92 กก. หรือ แป้งโดว์ 1.62 กก.
			ปริมาณน้ำ 57 %	แป้ง 175 กรัมหรือแป้งโดว์ 290 กรัม	แป้ง 1.05 กก. หรือ แป้งโดว์ 1.74 กก.
			ปริมาณน้ำ 40 %	แป้ง 250 กรัมหรือแป้งโดว์ 400 กรัม	แป้ง 0.75 กก. หรือ แป้งโดว์ 1.2 กก.
สูงสุด 4	หัวตีแบบใบพาย	ส่วนผสมที่เหนียวข้นปานกลาง (เช่น ส่วนผสมของเครปหรือสปันจ์เค้ก)		ไข่ 1 ฟองหรือแป้งโดว์ 200 กรัม	ไข่ 10 ฟองหรือแป้งโดว์ 2 กก.
สูงสุด 6	หัวตีไข่หรือครีม	ส่วนผสมน้ำหนักเบา (เช่น ครีม ไข่ขาวและพุดดิ้งน้ำเต้าหู้)		ไข่ 3 ฟองหรือครีม 100 กรัม	ไข่ 10 ฟองหรือครีม 600 กรัม
ตีเป็นจังหวะ	หัวตีไข่หรือครีม	ตีโดยมีการหยุดพัก (เช่นเพื่อตีส่วนผสมของสปันจ์เค้ก ไข่ขาว)			

ปริมาณน้ำหมายถึงสัดส่วนน้ำหนักของน้ำที่สัมพันธ์กับแป้งที่ใช้ในสูตรทำแป้งโดว์ ตัวอย่างเช่น: หากสูตรทำแป้งโดว์ใช้น้ำ 400 กรัมและแป้ง 1000 กรัม หมายถึงปริมาณน้ำจะอยู่ที่ 40 %

อุปกรณ์เสริม

ความเร็ว	***เครื่องมือ***	***ประเภทของอาหาร***	
สูงสุด 4	เครื่องบดเนื้อ	เนื้อบด	เนื้อทั่ว ๆ ไป (เช่น เนื้อไก่ เนื้อหมู เนื้อวัว) ที่ไม่มีกระดูก หนังและกล้ามเนื้อ
สูงสุด 4	เครื่องทำสลัด	ผัก (แครอท แตงกวา ฟักทอง เป็นต้น)	
		ชีสแข็ง (เชดด้า กูวด้า เป็นต้น)	

หมายเหตุ: ไม่แนะนำให้บดแค่อาหารทะเลหรือผักในเครื่องบดเนื้อ เพราะจะได้ส่วนผสมที่แฉะ/เยิ้มแทนเนื้อบด ห้ามใช้อาหารที่มีเส้นใยสูง (เช่น ขิง ต้นกระเทียม เป็นต้น) เพราะจะบดไม่ได้เลย

3 วางอุปกรณ์ไว้บนพื้นผิวที่เรียบ

4 เอียงหัวมอเตอร์ขึ้นจนล็อคได้ด้วยการดันแป้นล็อค (4) ขึ้น
คำเตือน! ระวังอย่าให้นิ้วหรือมืออยู่ใกล้กับตัวเครื่อง (11) และหัวมอเตอร์ที่เอียง (10)

5 ประกอบหัวตีทีต ้องการ (หัวตีไข่หรือครีม หัวตีแบบตะขอหรือหัวตีแบบใบพาย) ได้
โดยการดันขึ้น ติดกับแกนยึดสำหรับหัวตี และหมุนทวนเข็มนาฬิกาจนกระทัง สลักล็อคเข้าที่

6 วางโถผสม (7) ลงในแท่นยึดโถ (12) ได้ด้วยการหมุนตามเข็มนาฬิกา คำเตือน! หากยังไม่วางโถผสม (7) ที่เครื่อง และกดหัวมอเตอร์ (10) ลงในตำแหน่ง ห้ามเปิดใช้งานอุปกรณ์เด็ดขาด

7 เอียงหัวมอเตอร์ลงจนล็อคได้ด้วยการดันแป้นล็อค (4) ขึ้น

8 เสียบปลั๊กเครื่อง

9 เติมส่วนผสมลงไปเพื่อตี
คำเตือน! ห้ามเทส่วนผสมลงไปจนล้น เพื่อไม่ให้ส่วนผสมกระเด็นและป้องกันไม่ให้มอเตอร์ทำงานหนักเกินไป ใช้แผ่นกันกระเด็นเพื่อป้องกันส่วนผสมที่เป็นของเหลวกระเด็น เติมส่วนผสมลงในโถได้โดยตรงผ่านช่องที่อยู่บนแผ่นกันกระเด็น

10 หมุนปุ่มควบคุมความเร็วจาก 0 ไปยังความเร็วที่ต้องการ (ระหว่าง 1-6 ให้เหมาะสมกับชุดหัวตีและส่วนผสม)
คำเตือน! สำหรับส่วนผสมที่เหนียวข้น (เช่น: แป้งโดว์ขนมปัง) ห้ามใช้เครื่องต่อเนื่องเกิน 10 นาที ปล่อยให้เครื่องเย็นลงอย่างน้อย 20 นาทีก่อนนำมาใช้ต่อ
เคล็ดลับสำหรับมือโปร: ป้องกันไม่ให้แป้งโดว์ที่กำลังผสมกระเด็นได้ด้วยการปรับความเร็วเครื่องมาที่ระดับ 1 ก่อน 60 วินาที แล้วจึงเปลี่ยนไปใช้ความเร็วที่ต้องการ
เคล็ดลับสำหรับมือโปร: ในการใช้งาน ตีเป็นจังหวะ (สำหรับนวดส่วนผสมเป็นเวลาสั้นๆ) ให้หมุนปุ่มไปที่ P แล้วค้างไว้ตามเวลาที่ต้องการ และเมื่อปล่อย ตำแหน่งปุ่มจะกลับไปที่ “0” โดยอัตโนมัติ

11 เมื่อตีส่วนผสมเสร็จแล้ว ให้หมุนปุ่มกลับมาที่ตำแหน่ง 0

12 ถอดปลั๊กเครื่อง

13 เอียงหัวมอเตอร์ขึ้นจนล็อคได้ด้วยการดันแป้นล็อค (4) ขึ้น

14 นำหัวตีออกจากแกนยึดโดยหมุนตามเข็มนาฬิกาและถอดออก

15 ยกโถผสมออกจากแท่นยึดโถได้ด้วยการหมุนโถทวนเข็มนาฬิกา

16 เทส่วนผสมออกจากโถผสม
เคล็ดลับสำหรับมือโปร: อาจใช้ไม้พายค่อย ๆ ตักส่วนผสมออก

17 **วิธีใช้เครื่องบดเนื้อ***
- ใส่สกรูของเครื่องบดเนื้อ (B) ในตัวเครื่องของเครื่องบดเนื้อ (A)
  เนื้อบด: สวมใบมีดของเครื่องบดเนื้อ (C) ครอบเพลารูปทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัสที่อยู่ตรงปลายสกรูของเครื่องบดเนื้อ (B) วางรังผึ้งเครื่องบดเนื้อ (D) ที่ต้องการบนใบมีด (C)

ใช้มือขันเกลียววางแหวนเครื่องบดเนื้อ (E) ให้แน่นจนเครื่องบดเนื้อมั่นคง
คำเตือน! ห้ามขันเกลียววางแหวนจนแน่นเกินไป
- ดันปุ่มกดคลายล็อคเพื่อยึดอุปกรณ์เสริม (2) ไปทางขวาและยกฝาครอบจุดต่ออุปกรณ์เสริม (13) ออก จากนั้นใช้ปุ่มกดคลายล็อคเพื่อยึดอุปกรณ์เสริม (2) เพื่อประกอบเครื่องบดเนื้อพร้อมอุปกรณ์เสริมเข้ากับจุดต่ออุปกรณ์เสริมด้านหน้า (3)
ปุ่มกดคลายล็อคเพื่อยึดอุปกรณ์เสริม (2) จะคลิกลงในตำแหน่งเมื่อประกอบเครื่องบดเนื้อได้แล้ว
คำเตือน! ก่อนติดตั้งอุปกรณ์เสริม ต้องปิดสวิตช์เครื่องและถอดปลั๊กออกก่อน
- วางโถผสม (7) หรือภาชนะอื่นใต้อุปกรณ์เสริมเพื่อรองส่วนผสมที่ผสมออกมา
- เสียบถาดเครื่องบดเนื้อ (H) กับด้านบนตัวเครื่องของเครื่องบดเนื้อ (A)
- หั่นเนื้อดิบเป็นชิ้นเล็ก ๆ (ประมาณ 2.5 ซม.) หรือส่วนผสมของไส้กรอก/ลูกชิ้นและวางบนถาดใส่อาหาร เสียบปลั๊กเครื่อง และหมุนแป้นเลือกความเร็วไปยังความเร็วที่ต้องการ
- ค่อยๆ ใช้แกนดัน (I) เพื่อกดเนื้อลงในท่อป้อน
คำเตือน! อย่าแหย่นิ้วหรือภาชนะอื่นลงในท่อป้อน

หมายเหตุ: แนะนำให้เปิดเครื่องให้ทำงานต่ออีก 1 นาทีหลังจากเนื้อก้อนสุดท้ายออกมาจากเครื่องแล้ว เพื่อให้เหลือเนื้อบดค้างอยู่ในเครื่องน้อยที่สุด

18 **วิธีใช้เครื่องทำสลัด***
- เลือกชุดหั่นสไลด์/เครื่องหั่นละเอียด (K) และสอดเข้าไปในตัวเครื่องของเครื่องทำสลัด (J) ด้วยการหมุนตามเข็มนาฬิกา ต้องสอดอุปกรณ์เหล่านี้เข้าไปจนสุด
คำเตือน! ใบมีดและอุปกรณ์ที่สอดลงไปคมมาก!
- ดันปุ่มกดคลายล็อคเพื่อยึดอุปกรณ์เสริม (2) ไปทางขวาและยกฝาครอบจุดต่ออุปกรณ์เสริมออก จากนั้นใช้ปุ่มกดคลายล็อคเพื่อยึดอุปกรณ์เสริม (2) เพื่อประกอบเครื่องทำสลัดพร้อมอุปกรณ์เสริมเข้ากับจุดต่ออุปกรณ์เสริมด้านหน้า (3)
ปุ่มกดคลายล็อคเพื่อยึดอุปกรณ์เสริม (2) จะคลิกลงในตำแหน่งเมื่อประกอบเครื่องทำสลัดได้แล้ว
- วางโถผสม (7) หรือภาชนะอื่นใต้อุปกรณ์เสริมเพื่อรองส่วนผสมที่ผสมออกมา
- หั่นอาหารออกเป็นชิ้น ๆ ที่พอดีกับท่อป้อน เสียบปลั๊กเครื่อง และหมุนแป้นเลือกความเร็วไปยังความเร็วที่ต้องการ
- ค่อย ๆ ใช้แกนดัน (L) เพื่อดันอาหารผ่านท่อป้อน
คำเตือน! อย่าแหย่นิ้วหรือภาชนะอื่นลงในท่อป้อน

19 เมื่อใช้อุปกรณ์เสริมเสร็จแล้ว ต้องปิดสวิตช์เครื่องและถอดปลั๊กออกก่อน ใช้ปุ่มกดคลายล็อคเพื่อยึดอุปกรณ์เสริม (2) เพื่อประกบฝาครอบจุดต่ออุปกรณ์เสริมด้านหน้า (13)

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

ถอดปลั๊กเครื่องออกก่อนทำความสะอาด

1 ห้ามจุ่มตัวเครื่องที่มีมอเตอร์ในน้ำ! ใช้แค่ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดทำความสะอาดที่ตัวมอเตอร์ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดฤทธิ์แรง แผ่นใยขัดหรือผงซักฟอกทำความสะอาดเครื่อง

2 โถผสม อุปกรณ์สำหรับใช้ผสม (หัวตีแบบตะขอ ที่ตีไข่หรือครีม หัวตีแบบใบพาย) และแผ่นกันกระเด็นใช้กับเครื่องล้างจานได้ หากล้างเอง ห้ามใช้แปรงลวด ฝอยขัดหรือสารฟอกขาวเพื่อป้องกันการเกิดสนิม

3 ต้องล้างอุปกรณ์เสริมของเครื่องบดเนื้อ* และเครื่องทำสลัด* ด้วยตัวเองโดยใช้น้ำสบู่อุ่น
***มีจำหน่ายในบางรุ่นเท่านั้น มีจำหน่ายบนเว็บไซต์ของผลิตภัณฑ์**

ปัญหาและวิธีการแก้ไข

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ไขปัญหา
มอเตอร์ทำงานช้าหรือหยุดขณะที่กำลังใช้งานอยู่	มีแป้งโดว์เกินความสามารถของเครื่อง	ถอดปลั๊กเครื่องออก แล้วแบ่งแป้งโดว์ที่อยู่ในโถออกครึ่งหนึ่งก่อน แล้วตีแป้งสองรอบ รอให้มอเตอร์เย็นลง 20 นาที ก่อนเริ่มตีแป้งใหม่อีกครั้ง
แป้งโดว์ติดข้างโถหรือก้นโถ	แป้งโดว์แฉะเกินไป	เติมแป้งลงไปจนกว่าแป้งโดว์ไม่ติดข้างโถหรือก้นโถ
มอเตอร์ไม่ทำงาน	ยังไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่อง	ต้องเสียบปลั๊กเครื่องก่อนใช้เครื่อง
	หัวมอเตอร์ไม่ได้ล็อคเข้าที่	ต้องล็อคหัวมอเตอร์ในตำแหน่งขึ้นลง
เครื่องสั่น/ขยับในระหว่างที่ใช้งาน	ฐานที่เป็นยางเปียก	ฐานที่เป็นยางที่อยู่ใต้เครื่องต้องสะอาดและแห้ง
	ถือเป็นเรื่องปกติหากนำมาใช้งานหนัก (เช่น เมื่อใช้ตีแป้งโดว์หรือซีส)	นำแป้งโดว์ออกก่อนครึ่งหนึ่ง และแบ่งตีเป็นสองส่วน
	เครื่องทำงานด้วยความเร็วสูงกว่าที่กำหนด	ลดความเร็วจนได้ระดับที่แนะนำ (ดูรายละเอียดได้จากหัวข้อ 'วิธีใช้งาน')
ส่วนผสมกระเด็น	ใส่แผ่นกันกระเด็นได้ไม่พอดี	ต้องใส่แผ่นกันกระเด็นในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	เครื่องตีเร็วเกินไป	ลดความเร็วของเครื่อง
ส่วนผสมหรือแป้งที่ติดที่ด้านล่างหรือด้านข้างของชามไม่ได้ผสมอย่างถูกต้อง	เครื่องตีไม่ถึงก้นโถหรือข้างโถ	เติมของเหลวลงไปก่อนเทส่วนผสมที่เป็นของแห้ง ก่อนเพิ่มความเร็วหรือใช้ไม้พายเพื่อช่วยคนแป้งโดว์ให้เข้ากัน

การกำจัดทิ้ง



สัญลักษณ์นี้บนผลิตภัณฑ์หรือบนบรรจุภัณฑ์หมายถึงห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้รวมกับขยะในบ้าน หากจะรีไซเคิลผลิตภัณฑ์ ให้นำไปไว้ที่จุดรวบรวมอย่างเป็นทางการหรือส่งไปที่ศูนย์บริการของ Electrolux ที่จะแกะแบตเตอรี่และชิ้นส่วนอิเล็กทริคออกและรีไซเคิลในรูปแบบที่ปลอดภัยและเป็นมืออาชีพ โปรดปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ในประเทศของคุณว่าด้วยการแยกผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและแบตเตอรี่แบบชาร์จได้

Electrolux ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดผลิตภัณฑ์และข้อมูลจำเพาะโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

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
電郵: service@electrolux.com.tw
網站: www.electrolux.com.tw

KOREA
Electrolux Korea limited
22F, Youngpoong Building, 41, Cheonggyecheon-ro,
Jongno-gu, Seoul, Republic of Korea (03188)
Tel : +82 2 6020-2200
Fax: +82 2 6020-2271~3
Customer Care Services : +82 1566-1238
Email : homecare.krh@electrolux.com
Website: www.electrolux.co.kr

INDONESIA
PT. Electrolux Indonesia
Electrolux Building 2nd Floor
Jl. Abdul Muis No 34,
Jakarta Pusat 10160
Indonesia
Tel: +62 21 5081 7303
Fax: +62 21 5081 8069
SMS/WA : 0811-8339-777
Customer Care Services: 0804111 9999
Email: customercareID@electrolux.com
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

electrolux.com



A30750606_251021