



Instruction Manual

คู่มือการใช้งาน



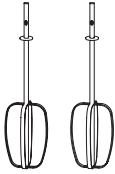
HAND MIXER

MODEL: LIVRBSHANDMIXER

POWER: 300W 220-240V~ 50Hz



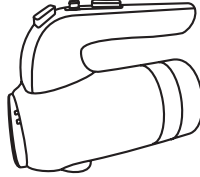
สินค้า และอุปกรณ์ของเครื่อง



หัวตีผสมอาหาร
x1 คู่



หัวตีนวดแป้ง
x1 คู่



ตัวเครื่อง/ส่วนมอเตอร์
x1



ฐานเก็บอุปกรณ์
x1

วิธีประกอบอุปกรณ์แบบง่ายๆ

หัวตีผสมอาหาร

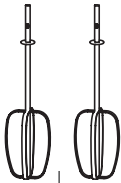
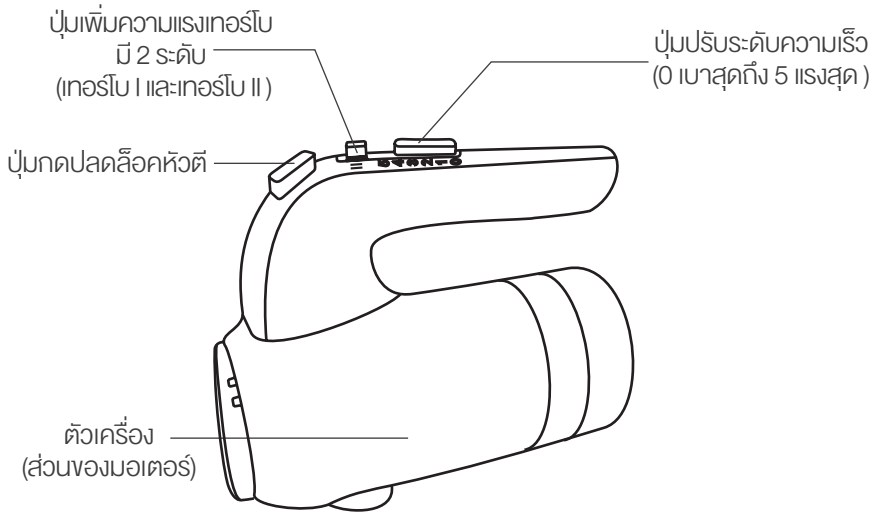


หัวนวดแป้ง





ส่วนประกอบของเครื่อง



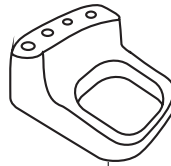
หัวตีผสมอาหาร



หัวตีสวนด้ามแปรง
ด้านซ้าย



หัวตีสวนด้ามแปรง
ด้านขวา



ฐานเก็บอุปกรณ์



เครื่องผสมอาหารมือถือ รุ่น LIVRBSHANDMIXER

300 วัตต์ 220-240 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์

ถึงท่านผู้มีอุปการะคุณทุกท่าน

ขอขอบคุณทุกท่านที่ไว้วางใจเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ LIV ของเรา ผลิตภัณฑ์ LIV ถูกออกแบบและผลิตขึ้นโดยคำนึงถึงคุณภาพชีวิตของผู้ใช้ และให้ความสำคัญกับการยกระดับคุณภาพ มาตรฐานของสินค้าตลอดจนคุณประโยชน์ใช้งาน เพื่อให้มั่นใจว่าท่านจะมีความสุขกับการใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา เพื่อให้เครื่องใช้ไฟฟ้าของท่าน ทำงานด้วยประสิทธิภาพสูงสุดอย่างสม่ำเสมอ และเพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้งาน

ขอแนะนำให้ปฏิบัติดังนี้: โปรดอ่านและทำความเข้าใจคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนการใช้งานในครั้งแรก และควรปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่ได้กล่าวไว้ในเบื้องต้น รวมถึงป้ายฉลากและคำเตือนต่างๆ ที่ติดอยู่บนตัวเครื่อง ควรเก็บรักษาคู่มือเพื่อใช้อ้างอิงต่อไปในอนาคต หากต้องการนำเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไปให้บุคคลอื่นใช้งาน ควรส่งมอบคู่มือการใช้งานนี้ไปกับเครื่องใช้ไฟฟ้าด้วย



คำแนะนำที่สำคัญเพื่อความปลอดภัย

- ก่อนเริ่มใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ กรุณาอ่านและทำความเข้าใจกับคู่มือการใช้งานนี้ให้ละเอียด
- เก็บรักษาคู่มือการใช้งาน, ใบเสร็จรับเงินที่ซื้อสินค้า และถ้าเป็นไปได้ เก็บกล่องและสิ่งห่อหุ้มกันกระแทกไว้
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนหรือใช้งานในลักษณะที่ใกล้เคียงกับในครัวเรือนเท่านั้น
- ท่านสามารถศึกษาคู่มือการใช้งานที่แสดงอยู่ในรูปแบบอื่นๆ เช่น บนเว็บไซต์
- ห้ามเด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่อง หากไม่อยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของผู้ใหญ่
- ควรดูแลอย่างใกล้ชิดไม่ให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า หรือนำเครื่องใช้ไฟฟ้าไปเป็นของเล่น
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ใช่สำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่ด้อยความสามารถทางด้านร่างกาย จิตใจ หรือประสาทสัมผัส หรือบุคคลที่ขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ยกเว้นเป็นการใช้งานภายใต้การควบคุมหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับวิธีใช้งานอย่างถูกต้องจากบุคคลที่มีหน้าที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของเขาเหล่านั้น
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป รวมถึงบุคคลด้อยความสามารถด้านร่างกาย, จิตใจและประสาทสัมผัส หรือบุคคลที่ขาดความรู้และประสบการณ์ โดยต้องอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลและได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับวิธีการใช้งานอย่างถูกต้องและปลอดภัย รวมทั้งต้องเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ควรถอดปลั๊กเครื่องผสมอาหารออกจากเต้ารับทุกครั้งเมื่อต้องทิ้งเครื่องไว้โดยไม่มีผู้ดูแล หรือก่อนถอดและประกอบอุปกรณ์ หรือก่อนนำไปทำความสะอาด
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ใช่สำหรับการใช้งานโดยเด็ก เก็บเครื่องใช้ไฟฟ้า และสายไฟให้พ้นจากมือเด็ก
- ควรหมั่นตรวจสอบดูเครื่องผสมอาหารและสายไฟให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์อยู่เสมอ ไม่ควร ใช้งานเครื่องต่อไป

หากพบอาการชำรุด

- ห้ามผู้ใช้อย่างยวมซ่อมเครื่องใช้ไฟฟ้าด้วยตนเอง ควรนำส่งให้ช่างที่มีความชำนาญทำการซ่อม เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- หากสายไฟหรือปลั๊กไฟของเครื่องชำรุดเสียหาย ต้องส่งเครื่องไปยังผู้ผลิต หรือศูนย์บริการที่ได้รับ การแต่งตั้ง หรือช่างที่มีความชำนาญทำการเปลี่ยนสายไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เก็บเครื่องใช้ไฟฟ้าและสายไฟในบริเวณที่จะไม่สัมผัสกับความร้อนโดยตรง จากแสงแดด เก็บในบริเวณที่ ไม่เปียกชื้น ให้ห่างจากนุ่นหรือขอบของโต๊ะ, เคาน์เตอร์ที่มีความคม และอันตรายอื่นๆ
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าทุกชนิดโดยไม่ระมัดระวัง ควรถอดปลั๊กของเครื่องออก จากตัวรับทุกครั้งเมื่อ ไม่ต้องการใช้งาน แม้จะเป็นเพียงระยะเวลาสั้นๆ ก็ตาม
- ใช้หวัดและอุปกรณ์ของแท่งที่มาพร้อมกับตัวเครื่องเท่านั้น (หัวหวัดแปรง, หัวตีผสมอาหาร)
- ไม่ควรใช้งานภายนอกอาคารและไม่ควรใช้งานกลางแจ้ง
- ห้ามจุ่มตัวเครื่อง/ส่วนมอเตอร์ลงในน้ำหรือของเหลวทุกชนิด และระมัดระวังไม่ให้น้ำสัมผัสกับส่วนมอเตอร์ ไม่ควรใช้งานเครื่องในขณะมือเปียก
- หากเครื่องผสมอาหารนี้เปียกหรือชื้น ควรถอดปลั๊กออกจากตัวรับในทันที ห้ามจุ่มมือของผู้ใช้ลงในน้ำ
- ใช้งานเครื่องผสมอาหารนี้ให้ถูกต้องตามวัตถุประสงค์ที่ระบุในคู่มือการใช้งานนี้เท่านั้น
- ห้ามสัมผัสกับบริเวณของเครื่องผสมอาหารที่กำลังหมุน ควรรอให้เครื่องหยุดการทำงานก่อน
- เพื่อป้องกันอาหารกระเด็นออกจากโถในระหว่างใช้งาน ให้ใส่หัวหวัดแปรงหรือ หัวผสมอาหารลงไป ในอาหารที่ต้องการผสมก่อนที่จะเปิดให้เครื่องทำงาน
- ห้ามใช้งานเครื่องผสมอาหารผสมอย่างอื่น นอกเหนือจากอาหาร
- ห้ามใช้งานเครื่องผสมอาหารกับอาหารที่อยู่ระหว่างการผัด, นึ่ง หรือต้ม และไม่ควรงานกับของเหลวที่ กำลังต้ม
- ปิดสวิทช์การทำงานของเครื่อง แล้วถอดปลั๊กออกจากตัวรับ ก่อนที่จะเปลี่ยนหรือถอดอุปกรณ์ หรือ เมื่อต้องสัมผัสส่วนของเครื่องที่หมุนในขณะกำลังทำงาน

เครื่องใช้ไม่มีเจตนาให้ทำงานด้วยตัวตั้งเวลา ภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก



วิธีการใช้งาน

ตารางแสดงระดับความเร็ว (รอบต่อนาที)

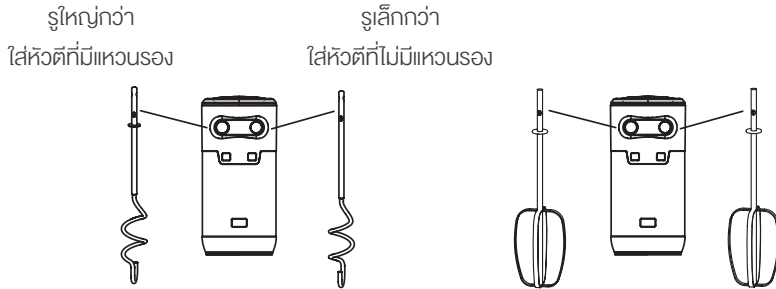
ตารางแสดง ระดับความเร็ว	ระดับ 1	ระดับ 2	ระดับ 3	ระดับ 4	ระดับ 5
ปุ่มเพิ่มความแรง เทอร์โบ I	654-885 รอบต่อนาที	782-1058 รอบต่อนาที	909-1230 รอบต่อนาที	1037-1403 รอบต่อนาที	1122-1518 รอบต่อนาที
ปุ่มเพิ่มความแรง เทอร์โบ II	739-1000 รอบต่อนาที	867-1173 รอบต่อนาที	994-1345 รอบต่อนาที	1079-1460 รอบต่อนาที	1164-1575 รอบต่อนาที

หมายเหตุ

- ค่าแสดงระดับความเร็วเป็นค่าเฉลี่ยโดยประมาณเท่านั้น

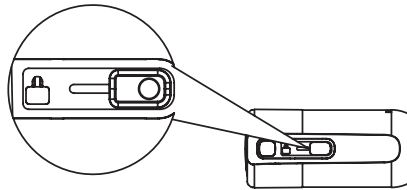
วิธีการประกอบหัวตีก่อนใช้งาน

1. ใส่หัวตีผสมอาหาร หรือหัวตีขนาดเบ้งลงในช่องรับบนตัวเครื่องตามภาพ



ระวัง อย่าใส่หัวตีผิดด้าน

2. ดูให้แน่ใจว่าปุ่มปรับความเร็วอยู่ที่ตำแหน่ง 0

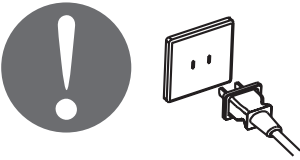
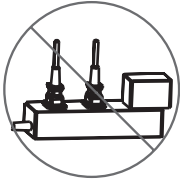
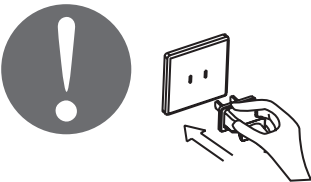
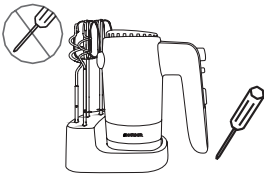
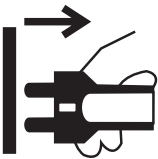
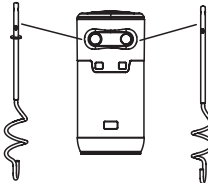


หมายเหตุ: ไม่ควรใช้เครื่องนานติดต่อกันเกิน 3 นาที เมื่อครบ 3 นาทีแล้ว ควรพักเครื่องอย่างน้อย 30 วินาที

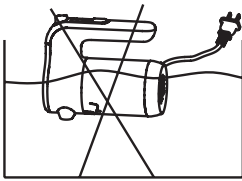
วิธีใช้งาน

1. เตรียมส่วนผสมตามเลขนวดพอสำหรับใส่ส่วนผสมที่ต้องการเตรียม ผสมผสมได้มีมาในชุด ท่านต้องจัดเตรียมซื้อแยกต่างหาก
2. ใส่ส่วนผสมที่ต้องการลงในชามผสมที่เตรียมไว้ ดูให้แน่ใจว่าเครื่องผสมอาหารนี้ ปุ่มปรับความเร็วอยู่ที่ตำแหน่ง 0 จากนั้นจึงเสียบปลั๊กลงบนเต้ารับ
3. มือข้างหนึ่งถือชามผสมให้ถนัดมือ อีกข้างหนึ่งถือเครื่องผสมอาหารที่ใส่หัวตีไว้เรียบร้อยแล้ว จากนั้นค่อยๆ หย่อนหัวตีลงในอาหารที่ต้องการผสม เปิดเครื่องปรับสปีดจาก 1 แล้ว ค่อยๆ เพิ่ม ความเร็วตามต้องการ ท่านสามารถเพิ่มสูงสุดได้ถึงระดับ 5
4. ค่อยๆ หมุน เครื่องผสมอาหารเป็นวงกลม เพื่อจะทำให้ส่วนผสมอาหารได้เข้ากันดี หากเข้ากันดีแล้ว ก่อนนำออกจากอาหารที่ผสมทุกครั้งให้ลดความเร็วให้เหลือ 0 ก่อน เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารที่ผสมกระเด็นออกมา
5. ทุกครั้งที่จะใส่ส่วนผสมเพิ่ม แนะนำให้ท่านปรับระดับความเร็วมาที่ 0 ทุกครั้ง เพื่อป้องกันอาหารที่ผสมกระเด็นออกมา

คำเตือน

ผลิตภัณฑ์นี้ใช้กับกระแสไฟฟ้า 220-240 โวลต์ เท่านั้น 	ไม่ควรใช้ปลั๊กพ่วง 
ทุกครั้งที่ย้ายปลั๊กต้องจับที่หัวปลั๊กเท่านั้น 	ทุกครั้งที่ถอดปลั๊กต้องจับที่หัวปลั๊กเช่นกัน 
ไม่ควรถอดปลั๊กด้วยการจับสายไฟแล้วดึงออก อาจเกิดอันตรายได้ 	หลีกเลี่ยงการใช้ของมีคมกับผลิตภัณฑ์นี้ ซึ่งอาจจะทำให้เสียหายได้ 
ถอดปลั๊กทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ 	การใส่หัวตีทุกครั้งให้แน่ใจว่าใส่ถูกต้อง 
การใช้งานต่อครั้งไม่ควรเกิน 3 นาที ติดต่อกัน ควรพักเครื่องประมาณ 30 วินาที แล้วจึงใช้งานอีกครั้ง	ไม่ควรใช้หัวตีผสมอาหาร และหัวตีขนาดปั่นพร้อมกัน ควรใช้เพียงอย่างใดอย่างหนึ่ง
ทุกครั้งที่มีการเปลี่ยนหัวตีจะต้องหยุด เครื่องก่อน โดยปรับระดับความเร็วมาที่ 0 และถอดปลั๊กก่อนทุกครั้ง	ควรใช้อุปกรณ์ที่มาในชุดเท่านั้น
ก่อนเปิดเครื่องใช้งานทุกครั้ง ให้แน่ใจว่าท่านได้ใส่อุปกรณ์ถูกต้อง และตรงสล็อตเรียบร้อยแล้ว	

คำเตือน

หากเครื่องมีปัญหาให้ท่านติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า บริษัทฯ เท่านั้น	ไม่อนุญาตให้เด็กใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ควรเก็บให้พ้น มือเด็ก 
ไม่ควรสัมผัสเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ขณะมือเปียก 	ตัวเครื่องสายไฟและปลั๊กไฟไม่สามารถล้าง หรือโดน น้ำได้ 
โปรดระมัดระวังไม่ให้นิ้วมือ เสื้อผ้า เส้นผม หรือสิ่งอื่นๆ ที่อาจจะทำให้เกิดอันตรายในขณะที่ใช้เครื่องได้	
หัวตีผสมอาหาร และ หัวตีนวดแป้ง ไม่สามารถใช้พร้อมกันได้	
ปิดเครื่องทุกครั้งที่ต้องการเปลี่ยนอุปกรณ์	
หากสายไฟชำรุดให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของบริษัทฯ เท่านั้น	
ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ใช่ของเล่นสำหรับเด็ก อาจเกิดอันตรายได้	



การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

1. ถอดปลั๊กของเครื่องออกจากเต้ารับก่อนทำความสะอาด
2. ใช้ทำความสะอาดเครื่องผสมอาหารโดยใช้ผ้าแห้งหลังจากใช้งานแล้ว
3. ล้างทำความสะอาดหัวนวดแป้งและหัวตีผสมด้วยน้ำเปล่าและน้ำยาล้างจาน

ช็อกโกแลตลาวา

ส่วนผสม

1. คาร์คช็อกโกแลต	120	กรัม
2. น้ำตาล	20	กรัม
3. เนยจืด	30	กรัม
4. ไข่แดง	3	ฟอง
5. ไข่ขาว	2	ฟอง
6. แป้ง	15	กรัม



วิธีทำ

1. ละลายช็อกโกแลต เมื่อช็อกโกแลตละลายหมดให้ยกออกจากเตา
 2. ใส่เนยที่ละลายแล้ว ไข่แดง น้ำตาล และ แป้งลงในส่วนผสมของช็อกโกแลตคนให้พอเข้ากัน
 3. ตีไข่ขาวด้วยหัวตีตะกร้อ จนขึ้นฟู ตะล่อมเบา ๆ ลงในชามช็อกโกแลต
 4. ทาเนยลงในพิมพ์และนำพิมพ์ที่ทาเนยแล้ว ร้อนด้วยแป้งอีกครั้งหนึ่ง เพื่อจะได้นำขนมออกจากพิมพ์ได้ง่ายขึ้น
 5. ใส่ส่วนผสมลงในพิมพ์นำเข้าพักในตู้เย็นประมาณ 10-15 นาที
 6. อุ่นเตาอบ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 นาที
- จากนั้นนำเค้กเข้าตู้อบประมาณ 7-10 นาที นำออกจากพิมพ์ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวนิลา

เค้กแครอทเพื่อสุขภาพ

ส่วนผสม

1. แป้งเค้ก	200	กรัม
2. ผงฟู	2	ช้อนชา
3. เกลือ	1	ช้อนชา
4. ไข่ไก่	4	ฟอง
5. อบเชย	2	ช้อนชา
6. น้ำตาลไอซิ่ง	75	กรัม
7. น้ำตาลทรายแดง	75	กรัม
8. เบคกิ้งโซดา	1	ช้อนโต๊ะ
9. น้ำมันพืช	270	กรัม
10. สปีปประดิษฐ์	½	ถ้วยตวง
11. แครอทขูด	1	ถ้วยตวง
12. ลูกเกดสับ	1	ถ้วยตวง
13. เม็ดมะม่วงหิมพานต์	½	ถ้วยตวง



วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ เบคกิ้งโซดา และ อบเชยพิคไว้
2. ตีไข่ด้วยหัวตีตระกร้อ จนขึ้นฟู ค่อย ๆ ใส่น้ำตาลทั้ง 2 อย่างจนหมด
3. ใส่แป้งทีละน้อย ค่อย ๆ ตะล่อมเบา ๆ
4. ใส่เครื่อง สับปะรด ลูกเกด เม็ดมะม่วง คนผสมให้ส่วนผสมเข้ากัน
5. เติมน้ำมันพืชทีละน้อยคนเบา ๆ ให้ส่วนผสมเข้ากันดี
6. ตักใส่พิมพ์ด้วยจิบประมาณ $\frac{3}{4}$ ของพิมพ์
7. นำเข้าเตาอบโดยเลือกใช้ระบบไฟล่าง ตั้งอุณหภูมิประมาณ 160 องศาเซลเซียส ประมาณ 10 นาที และเลือกใช้ระบบไฟบนอีกประมาณ 2 นาที เมื่อเค้กสุกนำออกจากเตาแล้วนำเค้กออกจากพิมพ์ พักไว้บนตระแกรง พอเค้กเย็นแล้วนำมาแต่งหน้าด้วยวิปป์ครีมตามใจชอบ

เค้กลูกพรุน

ส่วนผสม

- | | | |
|-----------------|---------------|---------|
| 1. น้ำมันพืช | $\frac{1}{2}$ | ถ้วยตวง |
| 2. น้ำตาลทราย | $\frac{3}{4}$ | ถ้วยตวง |
| 3. ไข่ | 1 | ฟอง |
| 4. ไข่แดง | 1 | ฟอง |
| 5. โยเกิร์ต | $\frac{1}{2}$ | ถ้วยตวง |
| 6. กลิ่นวนิลา | $\frac{1}{4}$ | ถ้วยตวง |
| 7. ผงออลสไปซ์ | $\frac{1}{4}$ | ช้อนชา |
| 8. ผงนิกเมก | $\frac{1}{4}$ | ช้อนชา |
| 9. ผงอบเชย | $\frac{1}{2}$ | ช้อนชา |
| 10. เบคกิ้งโซดา | $\frac{1}{2}$ | ช้อนชา |
| 11. เกลือ | $\frac{1}{2}$ | ช้อนชา |
| 12. แป้งสาลี | 1 | ถ้วยตวง |
| 13. ลูกพรุนสับ | $\frac{1}{2}$ | ถ้วยตวง |
| 14. ถั่วลิสงสับ | $\frac{1}{4}$ | ถ้วยตวง |



วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลี เบคกิ้งโซดา และ เกลือใส่ชามเตรียมไว้
2. นำชามอีกใบใส่น้ำมันกับน้ำตาลลงไป คนให้น้ำตาลละลายเล็กน้อย
3. ใส่ไข่ ไข่แดง ตามด้วยโยเกิร์ตและกลิ่น วนิลาลงไป คนให้เข้ากัน
4. ใส่ผงแห้งที่ร่อนรอไว้แล้วลงไป ตามด้วยเครื่องเทศ ลูกพรุน ถั่ว ผสมให้เข้ากัน
5. ตั้งเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เตรียมพิมพ์เค้กปอนด์ขนาด 8*3 นิ้ว ทาเนยให้ทั่วพิมพ์
6. นำส่วนผสมเทใส่พิมพ์ ประมาณ $\frac{3}{4}$ ของพิมพ์ นำเข้าเตาอบ 30 นาที หรือจนกว่าเค้กสุก
7. นำเค้กออกจากเตาอบทิ้งไว้ให้เย็นก่อนรับประทาน



เงื่อนไขการรับประกันสินค้า

- สัญญาการรับประกันมีระยะเวลา 2 ปี นับจากวันที่ซื้อสินค้า
- การรับประกันจะมีผลกับความบกพร่องที่เกิดจากความผิดพลาดของบริษัتمان
- ทางเราจะไม่รับประกันสินค้าที่เสียหายจากการที่ท่านไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือนี้เด็ดขาด รวมถึงการตกแตก การสึกหรอจากการใช้งาน
- หากท่านดัดแปลง เปลี่ยนชิ้นส่วนใดๆ ที่ไม่ใช่อุปกรณ์ที่มาเป็นชุดของผลิตภัณฑ์ การรับประกันสินค้าถือว่าเป็นโมฆะทันที
- หากเครื่องของท่านเกิดความเสียหายแล้วอยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน ท่านสามารถส่งเครื่องซ่อมที่ศูนย์ตัวแทนจัดจำหน่ายได้ โดยบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ให้เรียบร้อยแล้วเขียนชื่อ ที่อยู่ เบอร์ โทรศัพท์ และเขียนสาเหตุที่ส่งเครื่องว่าเป็นเพราะสาเหตุใดพร้อมแนบสัญญาการรับประกันมาด้วย

สินค้าจะหลุดพ้นจากการรับประกันเมื่อ

- เสียหายจากการใช้งานไม่ถูกต้อง (ไม่ปฏิบัติตามคู่มือ) หรือดัดแปลงสินค้า
- เสียหายจากการขนส่ง
- เสียหายจากการใช้งานเป็นประจำ หรือ ขาดการดูแลรักษาเครื่อง
- เสียหายจากการสูญหาย หรือ ชิ้นส่วนบางอย่างหายไปจากการถอดประกอบสินค้า

หมายเหตุ

- รับประกันเฉพาะในพื้นที่รับประกันเท่านั้น (**รับประกันเฉพาะมอเตอร์**)
- เพื่อเป็นการพัฒนาสินค้า บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของคู่มือการใช้ และคุณสมบัติสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
- การรับประกันจะสิ้นสุดลงทันที ในกรณีนำสินค้าไปใช้ในเชิงพาณิชย์ หรือใช้งานผิดประเภทนอกเหนือจากคู่มือการใช้งานเล่มนี้



การรับประกันไม่ครอบคลุมในกรณีดังต่อไปนี้

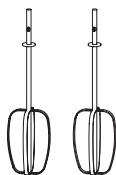
- หากใช้งานโดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานนี้
- หากเครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้องและเหมาะสม หรือหากเครื่องถูกกระแทกอย่างแรง หรือถูกทำให้ชำรุดเสียหายด้วยวิธีการใดๆ
- หากเครื่องชำรุดซึ่งมีผลมาจาก ข้อผิดพลาดหรือความผิดพลาดเนื่องจากข้อบกพร่องในระบบการจัดจำหน่าย
- หากเครื่องถูกซ่อมแซมหรือปรับแต่ง หรือเปลี่ยนชิ้นส่วน, อะไหล่ โดยผู้ที่ไม่มีความรู้ความชำนาญ



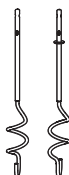
การกำจัดผลิตภัณฑ์ที่หมดอายุการใช้งาน ห้ามทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ร่วมกับขยะทั่วไปจากครัวเรือนโดยไม่คัดแยก ควรคัดแยกและส่งเครื่องไปกำจัดด้วยวิธีพิเศษ หรือนำไปรีไซเคิล



Products and accessories



Beaters
x1



Dough hook
x1



Body
x1



Base
x1

Easy equipment assembly methods

Beaters

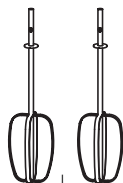
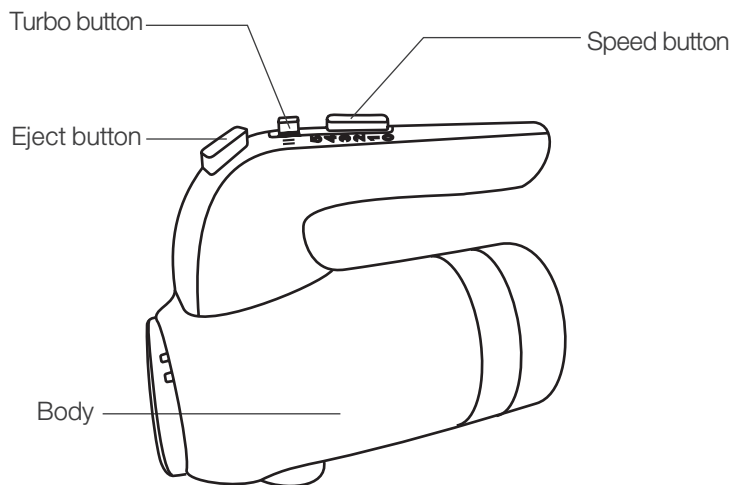


Dough hook





DESCRIPTION



Beaters

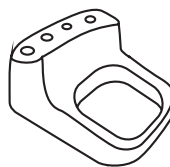


Left



Right

dough hook dough hook



Base

**HAND MIXER MODEL: LIVRBSHANDMIXER****300W 220-240V~ 50Hz**

Dear Customer

Thank you for having choosing LIV appliance. Design, feature and technology of this appliance, as well as the strict quality controls used during manufacture, will provide full satisfaction for many years.

Introduction: Carefully read and understand this manual and any label attached to the tool before use. Keep these instructions with the product for future reference. Ensure all persons who use and service this product are acquainted with this manual.

**TIP&SAFETY PRECAUTIONS**

- Before using this appliance, read the user instructions carefully.
- Keep these instructions, warranty card, purchase receipt and, if possible, the box, together with inner packaging.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- These instructions are also available in an alternative format, e.g. on a website.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 understand the hazards involved.
- Always disconnect the mixer 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.
- Inspect the power cable and appliance regularly. If any defect is found, do not operate.
- Do not attempt to repair the unit yourself, but take it must be repaired by qualified technicians to avoid any hazard
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or

a qualified person in order to avoid a hazard.

- Keep appliance and cable away from direct radiant heat from the sun, from damp, from sharp edges and other dangers.
- Never use your appliance without paying attention! Always unplug the unit when not in use, even for a moment.
- Insert only original parts (dough hooks, beaters).
- Do not use outdoors.
- Never immerse the unit in water or any other liquids, or come into contact with them. Do not use it with wet hands.
- If the appliance should become wet or damp, remove plug from mains socket immediately.
- Do not put your hands in the water!
- Use this appliance only for its intended purpose.
- Never touch the rotating tools while still in motion always wait for them to stop.
- To avoid splashes, always put the dough hooks or beater right into the material to be mixed before running.
- Never use this appliance to mix or stir anything other than foods.
- Do not use during cooking processes or with boiling liquids.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

This appliance is not intended to work with outside timer or separate remote control.



OPERATING INSTRUCTION

SPEED PARAMETER

TURBO	SPEED 1	SPEED 2	SPEED 3	SPEED 4	SPEED 5
TURBO I	654-885 RPM	782-1058 RPM	909-1230 RPM	1037-1403 RPM	1122-1518 RPM
TURBO II	739-1000 RPM	867-1173 RPM	994-1345 RPM	1079-1460 RPM	1164-1575 RPM

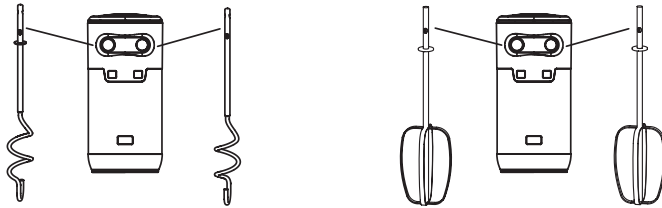
Remarks: The values shown in the table are only estimates.

TIP

1. Install beaters or hooks into engine.

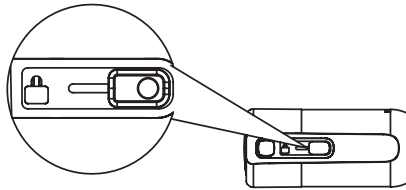
Big hole for the hook
with ring

Small hole for the
hook without ring



Note: Do not install the hooks in wrong holes.

2. Make sure the speed button at "0" before plug on.

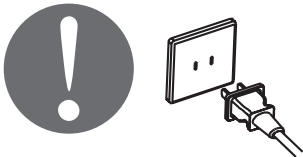
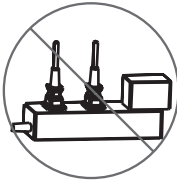
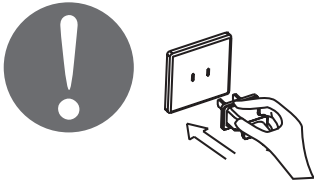
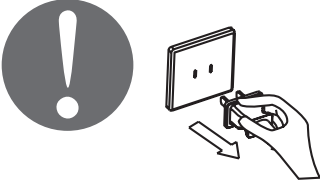
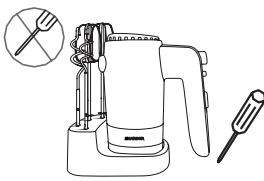
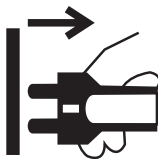
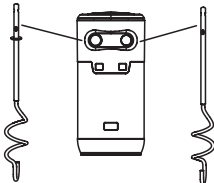


Note: It should be allowed to cool down for 30 seconds after operated for 3 minutes.

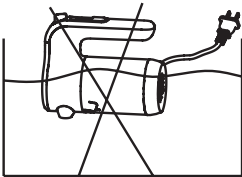
OPERATION

1. Collect all your ingredients together before starting. Choose a mixing bowl that has plenty of room for the mixture.
2. Add the first ingredients to the mixing bowl. Set the Off/Speed switch to "0" (Off). Plug the power cable into a mains outlet.
3. Holding the mixer by the handle, place the beaters or dough hooks into the mixture and gradually increase the mixing speed in the range 1 to 5 until you reach the speed you want.
4. Move the beaters around a little in the mixture to help it circulate. Keep the beaters immersed in the mixture at all times to avoid splashing the mixture from the spinning beaters.
5. If you need to add ingredients or redistribute the mixture in the bowl, switch off the mixer first.

PRECAUTION

Do not use use other power expect 220-240V~. 	Do not use extended cable. 
Hold the plug and plug in stably. 	Hold the plug and plug off stably. 
Do not plug off by pulling the power cord. 	Don't scratch the machine with anything hard. 
Always pull out the plug after using the machine. 	Hooks should be installed in the right holes. 
It should be allowed to cool down for 30 seconds after operated for 3 minutes, which will help prolong the life of the product.	Beater and hook are not allowed to use together
Before install or uninstall the beaters or hooks, please plug off and the speed button should be at "0" position.	Please use the accessories provided by our company
Before work, please make sure every part is installed or locked correctly and firm.	

WARNING

Any engine disassembly, repair should be executed by qualified technician.	This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. 
Do not plug on/off with wet hands. 	Do not wet the appliance or put it into water. 
Finger, clothes, fur or hair should be away from the rotating parts when the appliance is working.	
A beater and a hook are not allowed to used together.	
The appliance must be powered off before any assembly and disassembly.	
Make sure every part is firmly fixed before power on.	
If the wire or power cord is damaged, please send the appliance to factory or service centre.	
This appliance is for household use only.	
Children shall not play with the appliance.	



MAINTENANCE & CLEANING

CLEANING

1. Remove plug from mains socket.
2. Clean the mixer with a dry cloth after use.
3. Wash beaters or hooks as normal with water and washing liquid.



WARRANTY

• **WARRANTY MOTOR ONLY**

- Damage or defective from manufacturer, dealer & service.
- 2 Year warranty for household use only.
- Use according to this instruction carefully.

warranty is expired when (void of warranty)

- Damage or defect from misunderstand how to use or service
- from non-authorized people.
- Electrical shock or electrical problem.
- Lost or damage some part by accident or natural damage
- Warranty only in service area.
- Company reserved the right to change all details before notice.

Note

- Warranty only in service area.
- This instruction may be changed without prior notices.
- Company reserved the right to change all details before notice.



THE WARRANTY DO NOT COVER

- If the above points have not been observed.
- If the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has been damaged in any other way.
- Errors or faults owing to defects in the distribution system.
- If the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorized.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

L:V

จัดจำหน่ายโดย

บริษัท โรบินสัน จำกัด (มหาชน)

9/9 ชั้น 14-17 ถนนพระราม9 แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310

ศูนย์บริการ

บริษัท เนสโก กรุ๊ป จำกัด

12/429 ซอยนวลจันทร์ 36 ถนนนวลจันทร์ แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10230

โทรศัพท์ 0-2055-9116-7



สแกนคิวอาร์โค้ดที่นี่
เพื่อลงทะเบียนรับประกันผลิตภัณฑ์
Scan QR code here
Registered the product warranty