

MINIMEX
STAND MIXER

คู่มือการใช้งาน
เครื่องผสมอาหารแบบตั้งโต๊ะ

Minimex
รุ่น MSM4.5L-BL



Instruction Manual
STAND MIXER

Model : MSM4.5L-BL

220V., ~50Hz., 1,100W.

ไทย / English

คำแนะนำก่อนการใช้งาน

1. อ่านคำแนะนำอย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่อง
2. ปิดเครื่องก่อนติดตั้งและถอดอุปกรณ์เสริม
3. โปรดระวังนิ้วมือ ในการสัมผัสอุปกรณ์ที่มีการเคลื่อนไหว และช่องเปิดบนอุปกรณ์เสริมของเครื่อง
4. ใช้เครื่องสำหรับใช้ในครัวเรือนตามวัตถุประสงค์เท่านั้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ หากเครื่องถูกใช้งานอย่างไม่เหมาะสม ห้ามใช้ในเชิงพาณิชย์ หรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้
5. ห้ามปล่อยเครื่องทำงานโดยไม่มีผู้ดูแล โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อมีเด็กเล็ก หรือผู้พิการอยู่ด้วย
6. ตรวจสอบว่าอัตราแรงดันไฟฟ้าของเครื่องตรงกับระบบไฟฟ้าของคุณ การไม่ตรวจสอบระบบไฟก่อนการใช้งาน การรับประกันจะสิ้นสุดลง
7. ถอดปลั๊กเครื่องทันทีเมื่อใช้งานเสร็จและเมื่อทำความสะอาด
8. ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือเครื่องของคุณหากเกิดความเสียหาย คุณควรติดต่อศูนย์บริการโทร 02-493-6565
9. การซ่อมแซมเครื่อง ควรได้รับการรับรองจากศูนย์บริการเท่านั้น ห้ามซ่อมแซมด้วยตนเอง
10. ห้ามจุ่ม หรือแช่เครื่อง สายไฟ หรือปลั๊ก ลงในน้ำหรือของเหลวอื่นใด
11. อย่าปล่อยให้สายไฟห้อยอยู่ในระยะที่เด็กเอื้อมถึง เข้าใกล้ หรือสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเครื่อง แหล่งความร้อนอื่นๆ หรือขอบคมใดๆ
12. หากสายไฟหรือปลั๊กเสียหาย ห้ามใช้เครื่องของคุณ เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงใดๆ ต้องเปลี่ยนชิ้นส่วนเหล่านี้โดยศูนย์บริการเท่านั้น
13. ห้ามใส่อุปกรณ์เสริมใดๆ ที่เป็นโลหะไม่ทนความร้อนต่อเตาอบ เตาไมโครเวฟ
14. ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟก่อนเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม
15. ห้ามสัมผัสหัตถ์ หัตถ์ไม้พาย หรือตะขอนวดแบ่งในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
16. อุปกรณ์เสริมใช้ 1 ขึ้นต่อวัตถุประสงค์การใช้งานนั้นๆ
17. บุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความสามารถทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส หรือจิตใจลดลง หรือขาดประสบการณ์และความรู้ สามารถใช้เครื่องได้หากได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย โดยผู้ปกครองอย่างใกล้ชิด
18. ห้ามเด็กใช้เครื่องโดยลำพัง
19. ห้ามเด็กใช้เครื่องนี้ ควรเก็บเครื่องและสายไฟให้พ้นมือเด็ก
20. โปรดใช้งานด้วยความระมัดระวัง อาจเกิดการบาดเจ็บจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง
21. ควรระมัดระวังในการจับโถ การเทของออกจากโถ และระหว่างการทำความสะดวก
22. **ข้อควรระวัง:** ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดเครื่องผสมอาหาร หลังการใช้งานทุกครั้ง
23. **คำเตือน:** หลังจากถอดอุปกรณ์เสริมแล้ว ห้ามสัมผัสแกนหมุน
24. ระมัดระวังหากเทของเหลวร้อนลงในเครื่องผสมอาหาร เนื่องจากอาจกระเด็นออกจากเครื่อง เนื่องจากการระเหย หรือคายความร้อนอย่างกะทันหัน

25. เครื่องผสมอาหารนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้งานเชิงพาณิชย์
26. ควรถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟเสมอ ก่อนทำความสะอาด หรือหลังใช้งาน
27. **ข้อควรระวัง:** เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายเนื่องจากการตัดความร้อน ควรพักเครื่องให้เย็น เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะต้องไม่จ่ายไฟผ่านอุปกรณ์สวิตช์ภายนอก เช่น ตัวจับเวลา หรือเชื่อมต่อกับวงจรที่เปิดและปิด

หมายเหตุ:

เมื่อเสียบปลั๊กไฟหลักเข้าเครื่อง เครื่องจะเข้าสู่โหมดปิดโดยอัตโนมัติหากไม่มีการทำงานใดๆ การใช้พลังงานในโหมดปิดของเครื่องนี้ต่ำกว่า 0.5W

ส่วนประกอบ





11



12



13

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 หัวอเนกประสงค์ | 8 จอแสดงผล LCD เวลา |
| 2 โถสแตนเลส สตีล (4.5 ลิตร) | 9 ปุ่มปลดล็อกสำหรับหัวอเนกประสงค์ |
| 3 ช่องจ่ายไฟสำหรับเครื่องบดเนื้อ (mincer) | 10 ปุ่มปลดล็อกสำหรับอุปกรณ์เสริม |
| 4 ฝาครอบที่ถอดออกได้สำหรับอุปกรณ์เสริม | 11 หัวตีตะขอนวดแป้ง |
| 5 ปุ่มควบคุมความเร็ว | 12 หัวตีใบพาย (ซิลิโคน) |
| 6 ปุ่มตั้งเวลา (+) | 13 หัวตีตะกร้อ |
| 7 ปุ่มตั้งเวลา (-) | |

ก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้เครื่องผสมอาหารเป็นครั้งแรก ให้นำวัสดุบรรจุภัณฑ์และฉลากส่งเสริมการขายทั้งหมดออก ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีชิ้นส่วนและอุปกรณ์เสริมทั้งหมดครบถ้วนก่อนตั้งบรรจุภัณฑ์
- เมื่อประกอบหรือถอดชิ้นส่วนใดๆ บนเครื่องผสมอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าปุ่มควบคุมความเร็วอยู่ที่ตำแหน่ง OFF (0) ปิดเครื่องผสมอาหารที่เต้าเสียบไฟฟ้า และถอดปลั๊กไฟออก
- ล้างโถผสมและอุปกรณ์เสริมสำหรับผสมทั้งหมดด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ โดยใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้งอย่างทั่วถึง
- โถผสมสามารถล้างในเครื่องล้างจานได้
- เมื่อใช้เครื่องผสมอาหารของคุณเป็นครั้งแรก คุณอาจสังเกตเห็นกลิ่นที่ออกมาจากมอเตอร์ ซึ่งเป็นเรื่องปกติ และจะหายไปเมื่อใช้งาน

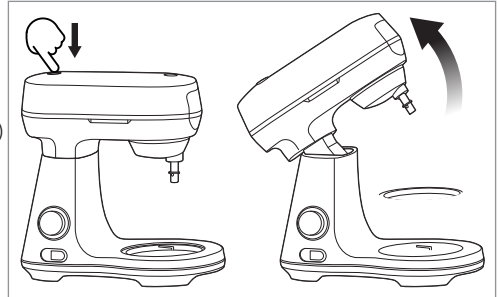
การประกอบ

การยกและลดหัวมอเตอร์ลง

1. หัวมอเตอร์ของเครื่องผสมอาหารมีระบบยกแบบช่วยด้วยสปริง หัวมอเตอร์ของเครื่องผสมอาหารควรถูกล็อกในตำแหน่งแนวอนเสมอเมื่อยกและเคลื่อนย้าย หัวมอเตอร์ของเครื่องผสมอาหารควรเอียงขึ้นเมื่อติดหรือถอดโถผสมหรืออุปกรณ์เสริมสำหรับผสมใดๆ ยกเว้นอุปกรณ์เสริมที่เสียบเข้ากับช่องต่อ

2. วางเครื่องผสมอาหารบนพื้นผิวที่แห้งและเรียบ

ในการเอียงหัวมอเตอร์ของเครื่องผสมอาหาร โดยใช้มือข้างหนึ่งจับด้านหน้าของหัวมอเตอร์ เพื่อช่วยควบคุมการขึ้น (ใกล้กับคัมยิตอุปกรณ์เสริม) ใช้มือหนึ่งกดปุ่มปลดล็อก ยกหัวมอเตอร์กลับขึ้นไปจนสุด และล็อกเข้าที่



สำคัญ: ใช้มือข้างหนึ่งควบคุมการยกและลดหัวมอเตอร์ลงเสมอ

สิ่งสำคัญคือต้องให้แน่ใจว่าอุปกรณ์เสริมสำหรับผสมถูกล็อกเข้าที่อย่างแน่นหนาและถูกต้องบนแกนของเครื่องผสมอาหารเพื่อให้เครื่องผสมอาหารทำงานได้อย่างถูกต้อง

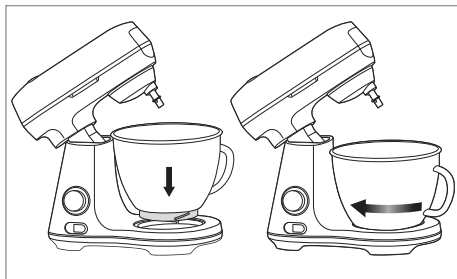
3. ติดโถและอุปกรณ์เสริมสำหรับผสมที่ต้องการก่อนที่จะลดหัวมอเตอร์กลับสู่ตำแหน่ง

4. ในการลดหัวมอเตอร์ของเครื่องผสมอาหารลง ให้จับด้านหน้าของหัวมอเตอร์ด้วยมือข้างหนึ่งเพื่อช่วยในการลด และใช้มือหนึ่งกดปุ่มปลดล็อกการเอียง ลดหัวมอเตอร์กลับสู่ตำแหน่งแนวอนจนกว่าจะล็อกเข้าที่

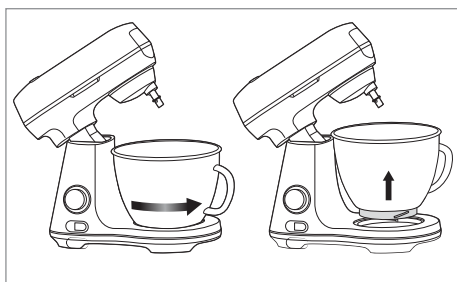
การติดและถอดโฝผสม

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหัวมอเตอร์ยกขึ้นในตำแหน่งแนวทแยงและล็อกเข้าที่ก่อนที่จะติดหรือถอดโฝผสม โฝผสมควรอยู่ในตำแหน่งก่อนที่จะติดอุปกรณ์เสริมสำหรับผสมใดๆ

2. เมื่อหัวมอเตอร์ยกขึ้นและจับโฝผสมที่หุ้บ สอดฐานโฝลงในช่องล็อกโฝ โดยจัดร่องบนโฝ และร่องบนฐานเครื่องผสมอาหารให้ตรงกัน หมุนโฝตามเข็มนาฬิกาตามแนว **TIGHTEN** ที่อยู่บนฐานของเครื่องผสมอาหาร เพื่อล็อกโฝเข้าที่อย่างแน่นหนา



3. ในการถอดโฝ เมื่อหัวมอเตอร์ยกขึ้นและจับโฝผสมที่หุ้บ ให้หมุนโฝทวนเข็มนาฬิกา หมุนทวนแนว **TIGHTEN** จนกระทั่งร่องของโฝตรงกับร่องบนฐานเครื่องผสมอาหาร ยกโฝออกจากเครื่องผสมอาหาร

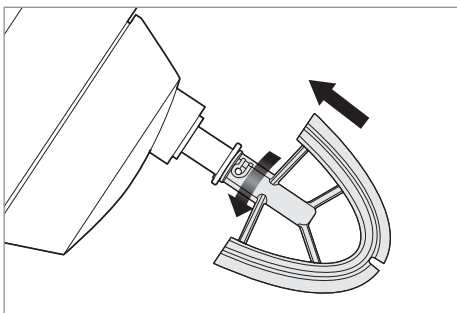


การติดและถอดอุปกรณ์เสริมสำหรับผสม

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหัวมอเตอร์อยู่ในตำแหน่งแนวทแยงและล็อกเข้าที่ และโฝถูกยึดเข้าที่ก่อนที่จะติดหรือถอดอุปกรณ์เสริมสำหรับผสมใดๆ

2. จัดร่องที่ด้านบนของอุปกรณ์เสริมที่เลือกให้ตรงกับร่องที่พบในแกนเครื่องผสมอาหาร

3. ดันอุปกรณ์เสริมขึ้นบนแกน และหมุนอุปกรณ์เสริมทวนเข็มนาฬิกาเพื่อยึดให้แน่น ดึงอุปกรณ์เสริมลงเพื่อล็อกเข้าที่



4. ในการถอด ให้ดันอุปกรณ์เสริมขึ้นไปทางหัวมอเตอร์และหมุนตามเข็มนาฬิกาบนแกนจนกระทั่งร่องและรอยบากตรงกัน

5. ดึงอุปกรณ์เสริมลงเพื่อปลดออกจากแกนมอเตอร์

- กดปุ่ม "Release" อีกครั้งเพื่อวางหัวเนกประสงค์ของเครื่องกลับสู่ตำแหน่ง (ควรได้ยินเสียง "คลิก")
- ระหว่างการเตรียมอาหาร คุณสามารถเพิ่มส่วนผสมผ่านช่องเปิดของฝาครอบ
- หากต้องการตั้งเวลา โปรดปฏิบัติตามขั้นตอนด้านล่าง:
 - ตั้งค่าความเร็ว (ระดับ 1-7) ที่คุณต้องการ
 - กดปุ่ม (2 / 3) เพื่อตั้งเวลา (ช่วง: 0 วินาที-60 นาที)
 - กดปุ่ม (1) เพื่อเริ่มเครื่อง
- หากคุณข้ามการตั้งเวลา ตัวนับเวลาจะนับขึ้น ตั้งค่าความเร็ว (1-7) เพื่อเริ่มเครื่อง สุดท้ายเครื่องจะหยุดทำงานหลังจาก 60 นาที
- หลังจากประมวลผลอาหารเสร็จสิ้น ให้หมุนปุ่ม (1) กลับไปที่ 0 หรือกดปุ่ม (1) เพื่อหยุดเครื่อง



คำแนะนำระดับการตี

ความเร็ว	อุปกรณ์เสริมสำหรับผสม
1-4	ตะขอนวดแป้ง
1-6	หัวตีใบพาย
1-7	หัวตีตะกร้อ

PROCESSING GUIDE

อุปกรณ์เสริม	ส่วนผสม	ปริมาณสูงสุด	การทำงาน	ความเร็ว
หัวตีตะกร้อ	ครีม (ไขมัน 38%)	500 มล.	3-5 นาที	7
	ไข่ขาว	2-8 ฟอง	5 นาที	7
ตะขอนวดแป้ง	แป้ง	1750 กรัม	10 นาที	1-2
	เกลือ	20 กรัม		
	ยีสต์	20 กรัม		
	น้ำตาล	20 กรัม		
	น้ำ	1260 กรัม		
	เนยขาว (Lard)	20 กรัม		
	หมายเหตุ: เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในการทำแป้ง เราแนะนำให้เลือกความเร็วปานกลางถึงต่ำในการใช้งานเครื่อง			
หัวตีใบพาย	แป้ง	100 กรัม	5 minutes	1-7
	น้ำตาลไอซิ่ง (Castor sugar)	100 กรัม		
	มาการีน	100 กรัม		
	ไข่	2 ฟอง		

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- ถอดปลั๊กเครื่อง
- ห้ามจุ่ม หรือแช่มอเตอร์ลงในน้ำหรือวางไว้ใต้แหล่งความชื้น เช็ดด้วยผ้าแห้งนุ่มหรือผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด
- เพื่อให้ทำความสะอาดง่ายขึ้น ให้ล้างอุปกรณ์เสริมทันทีหลังใช้งาน ถอดชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริมของเครื่องผสมอาหารออกทั้งหมด
- หากอุปกรณ์เสริมของคุณมีรอยต่างจากอาหาร (เช่น แครอท ส้ม ฯลฯ) ให้เช็ดเบาๆ ด้วยผ้าเช็ดครัวที่จุ่มน้ำมันปรุงอาหาร จากนั้นทำความสะอาดตามปกติ
- ล้างน้ำ และเช็ดอุปกรณ์เสริมที่สามารถใส่เครื่องล้างจานได้

การรับประกัน

เครื่องผสมอาหารแบบตั้งโต๊ะ รุ่น Minimex Stand Mixer : MSM4.5L-BL

ระยะเวลาประกัน 2 (สอง) ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและฝีมือการประกอบโดยสินค้าต้องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือมิได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- มิได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการซื้อต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่าความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่าต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้าแต่สินค้านั้นเดิมๆ ไม่มีจำหน่ายแล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่าสินค้านั้นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่ถูกใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่าสินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้า ณ ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

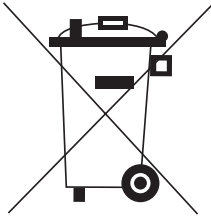
ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสั่งซื้ออุปกรณ์พิเศษท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้

Service Center : Tel. 02-493-6565

E-mail : SERVICE_minimex@penk.co.th

ช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อม



เราขอชี้ชวนให้ท่านร่วมรักษาสภาพแวดล้อม
ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ที่เหมาะสม

MINIMEX

STAND MIXER

Instruction Manual

Stand Mixer

Minimex

Model : MSM4.5L-BL



Instruction Manual
STAND MIXER

Model : MSM4.5L-BL

220V., ~50Hz., 1,100W.

English

IMPORTANT SAFEGUARDS :

1. Carefully read the instructions before using your appliance.
2. Switch off the appliance before fitting and removing the attachment.
3. Keep your fingers away from moving parts and the opening on the attachment.
4. Only use the appliance for its intended domestic use, the manufacture will not accept any liability if the appliance is subject to improper use or failure to comply with these instructions.
5. Never leave the appliance to run unsupervised, especially when young children or handicapped persons are present.
6. Check that the voltage rating of the appliance does in fact match that of your electrical system. Any connection error will nullify the guarantee.
7. Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you clean it.
8. Don't use your attachment and/or appliance if it has been damaged. You should contact an approved service centre.
9. Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must be carried out by an approved service centre.
10. Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquid.
11. Do not allow the power cord to hang within the reach of children, to come close to or into contact with the hot parts of your appliance, any other source of heat or any sharp edge.
12. If the power cord or the plug are damaged, don't use your appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service centre.
13. Do not put any accessories containing metal in a microwave oven.
14. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
15. Do not touch the whisk, mixer blade or kneading hook while the appliance is in operation.
16. Only use one attachment at a time.
17. 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.
18. Children shall not play with the appliance.
19. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
20. There is a potential injury from misuse. Please handle it with care.
21. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
22. **Caution:** Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.

23. **WARNING:** After detaching the accessory, do not touch the moving shaft.
24. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
25. 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.
26. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
27. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

NOTE:

While inserting the main power supply. And the device will automatically switch to off mode without any operation.

The power consumption in off mode of this appliance is less than 0.5W.

KNOW YOUR STAND MIXER





11



12



13

- | | |
|---|---|
| 1 Multifunctional head | 8 LCD time display |
| 2 Stainless steel bowl (4.5L) | 9 Release button for multifunctional head |
| 3 Power outlet for mincer | 10 Release button for Cutter housing |
| 4 Removable cover for mincer power outlet | 11 Dough hook |
| 5 Speed control knob | 12 Soft rubber beater |
| 6 Time setting button (+) | 13 Whisk |
| 7 Time setting button (-) | |

BEFORE THE FIRST USE

- Before using your mixer for the first time, remove any packaging material and promotional labels. Ensure all parts and accessories are accounted for before disposing of the packaging.
- When assembling or removing any parts on the mixer, always ensure the speed control dial is in the OFF (0) position, the mixer is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged.
- Wash the mixing bowl and all mixing accessories in warm soapy water with a soft cloth.
- Rinse and dry thoroughly.
- The mixing bowl can be washed in the dishwasher.
- When first using your mixer, you may notice an odour coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.

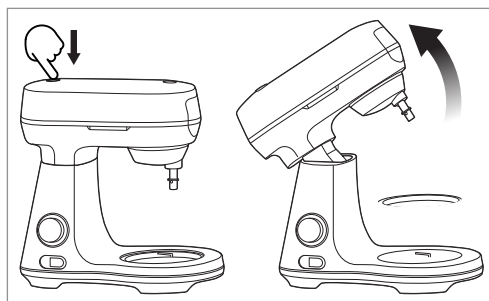
ASSEMBLY

TILTING AND LOWERING THE MOTOR HEAD

1. The mixer motor head has spring assisted elevation. The mixer motor head should always be locked in the horizontal position when lifting and moving. The mixer motor head should be tilted upwards when attaching or removing the mixing bowl or any mixing accessories, excluding hub attachments.

2. Place the mixer on a dry level surface.

To tilt the mixer motor head, with one hand holding the front of the motor head to help control the ascent (near the attachment hub), use the other hand to press firmly on the tilt release button. Tilt the motor head back and upwards until it is fully elevated and is locked into place.



IMPORTANT:

Always use one hand to control the tilting and lowering of the motor head.

It is important that the mixing accessory is securely and correctly locked into position on the mixer spindle to ensure that the mixer operates correctly.

3. Attach the bowl and mixer accessory required before returning the motor head to the horizontal position.

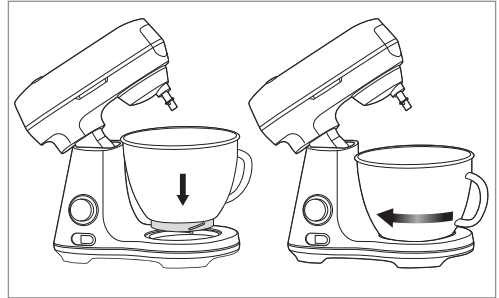
4. To lower the mixer motor head, hold the front of the mixer head with one hand to assist with lowering, and press the tilt release button with the other. Lower the mixer motor head back to the horizontal position until it locks in place.

ATTACHING AND REMOVING THE MIXING BOWL

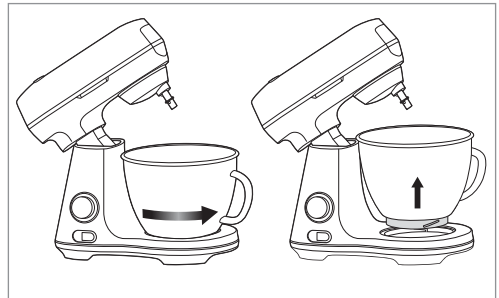
1. Ensure the motor head is tilted upwards into a diagonal position and locked into place before attaching or removing the mixer bowl. The mixing bowl should be in place before attaching any mixing accessories.

2. With the motor head tilted upwards and holding the mixing bowl by the handle, insert the base of the bowl into the bowl locking recess by aligning the notches on the bowl and the grooves on the mixer base.

Turn the bowl in a clockwise direction, following the  line found on the base of the mixer, to securely lock the bowl in place.



3. To remove the bowl, with the motor head tilted upwards and holding the mixing bowl by the handle, turn the bowl in an anti-clockwise direction, turning against the  line until the bowl notches align with the grooves on the mixer base. Lift the bowl from the mixer.

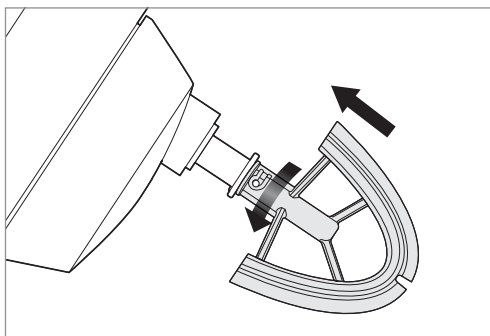


ATTACHING AND REMOVING THE MIXING ACCESSORIES

1. Ensure the motor head is tilted into a diagonal position and locked into place and the bowl is secured in place before attaching or removing any mixing accessories.

2. Align the groove in the top of the selected accessory with the notch found on the mixer spindle.

3. Push the accessory upwards onto the spindle and rotate the accessory anticlockwise to secure. Pull the accessory downwards to lock into position.



4. To remove, push upwards on the accessory towards the motor head and turn clockwise on the spindle until the groove and notch are aligned.

5. Pull downwards on the accessory to release from the motor spindle.

-
- Press Release button again to put the multifunctional head of the appliance to a horizontal position. (a click should be heard).
 - During preparation, you can add ingredients through the opening of the cover.
 - If you want to set the time, please follow up below steps:
 - Set the speed (level 1-7) you need.
 - Press button (2/3) to set the time (Range: 0 second-60 minutes).
 - Press button (1) to start the appliance.
 - you skip the time setting, the time counter is counting up. Set the speed (1-7) to start the appliance. At last the appliance will stop working after 60 minutes.
 - After finish processing the food, turn the knob (1) back to 0 or press button (1) to stop the appliance.



SPEED GUIDE

SPEED	MIXER ATTACHMENT
1-4	Dough Hook
1-6	Beater
1-7	Wire Whisk

PROCESSING GUIDE

Accessory	Ingridients	Maximum	Operation	Speed
Whisk	Cream (include 38%fat)	500 ml	3-5 minutes	7
	Egg white	2-8 pcs	5 minutes	7
Dough hook	Flour	1750g	10 minutes	1-2
	Salt	20g		
	Yeast	20g		
	Sugar	20g		
	Water	1260g		
	Lard	20g		
	Remarks: For making best effect dough, we recommend choosing the middle and low speed to operate the appliance.			
Beater	Flour	100g	5 minutes	1-7
	Castor sugar	100g		
	Margarine	100g		
	Egg	2pcs		

CLEANING & MAINTENANCE

1. Unplug the appliance.
2. Never immerse the motor in water or put it under running water. Wipe it with a soft dry or slight damp cloth.
3. For easier cleaning, quickly rinse the accessories after use. Completely dismantle the mixer attachment.
4. If your accessories are discolored by food (carrots, oranges etc), rub them gently with kitchen towel dipped in cooking oil and then clean in the usual way.
5. Wash, rinse and wipe the accessories which can be put in the dishwasher

WARRANTY

We hereby warranty our Minimex Stand Mixer model MSM4.5L-BL in a period of 2 (two) years.

Warranty Conditions

The warranty cover product defective and workmanship . Users must properly use and maintain following the instructions manual.

Warranty exceptions

We disclaims all responsibility for incidental or consequential damage caused by use of this appliance This warranty will be void if customers.

- lead to a misunderstanding of the purpose of the design, such as using product in a commercial use.
- Use the wrong way or not used as described in the instruction manual.
- no maintenance as recommended in the instruction manual.

Customer right for product warranty

The warranty is effective on the date specified in the warranty card , invoice or receipt as proof of purchase.

Determination of defective product

The company will inspect the false or defective of the product and decide that the defective of the product is in warranty or not. The decision is solely the rights of the company. If the product proved to be defected and covered by warranty, company will be responsible for parts and labor to repair and deliver the product to customers' house. Customers do not have to pay any fee.If the company considers that it must change its products to customers, but the same model of product is not available, the company will determine an appropriate version of the product to be replaced.

Returns of Product

If customer purchases to be dissatisfy. Customer could return the product within 15 days after purchasing date only if the product is completely perfect packaging and has not been used before.
Customers must present proof of purchase to return the product at the store of purchase only.

Service Center

If customer need service or information, customer can contact our Minimex Service Center
Service Center : Tel. 02-493-6565, LineOA : @minimex_service
E-mail : SERVICE_minimex@penk.co.th

ENVIROMENT FRIENDLY DISPOSAL

Please dispose of old machines in an environmentally neutral way.

Old machines contain valuable materials which should be salvaged for recycling.

Please therefore dispose of old machines via your regional collection system



MINIMEX

STAND MIXER

DISTRIBUTOR

จัดจำหน่ายโดย

บริษัท พีเอ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

อาคาร พี.บี. ทาวเวอร์ ชั้นที่ 16 เลขที่ 1000/63-64

ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

หมายเลขโทรศัพท์ 02-493-6565 แฟกซ์ 02-391-1141

ศูนย์บริการ minimex 02-493-6565