

MINIMEX
STAND MIXER

คู่มือการใช้งาน
เครื่องผสมอาหารแบบตั้งโต๊ะ

Minimex
รุ่น MSM5L-CR



Instruction Manual
STAND MIXER

Model : MSM5L-CR

220 V., ~50 Hz., 600 W.

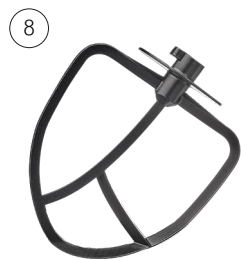
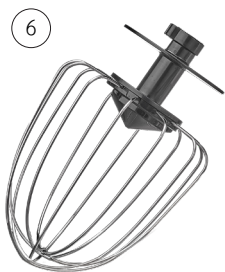
ไทย / English

ข้อควรระวังที่สำคัญ

1. อ่านคำแนะนำอย่างละเอียดก่อนใช้งาน
2. ปิดเครื่องก่อนติดตั้งหรือถอดอุปกรณ์เสริมทุกครั้ง
3. ระวังอย่าให้นิ้วมือเข้าใกล้ชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหว
4. ใช้งานเพื่อวัตถุประสงค์ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้งานเชิงพาณิชย์
5. อย่าเปิดเครื่องทิ้งไว้โดยไม่มีผู้ดูแล โดยเฉพาะเมื่อมีเด็กหรือผู้พิการอยู่ใกล้
6. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าตรงกับระบบไฟในบ้าน (220V)
7. ถอดปลั๊กทันทีหลังใช้งานและก่อนทำความสะอาด
8. ห้ามใช้งานหากอุปกรณ์ชำรุดเสียหาย
9. ห้ามจุ่ม หรือแช่ตัวเครื่อง สายไฟ หรือปลั๊กลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ
10. ห้ามให้เด็กเล่นหรือใช้งานเครื่องนี้
11. ระวังอย่าให้สายไฟห้อยอยู่ในระดับที่เด็กเอื้อมถึงได้
12. หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุด ห้ามใช้งาน ให้ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการติดต่อเบอร์โทร 02-493-6565
13. อย่าใส่อุปกรณ์ที่มีโลหะลงในโถผสมอาหาร
14. ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟก่อนเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม หรือก่อนเข้าใกล้ชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหวขณะใช้งาน
15. ห้ามสัมผัสตะกร้อตี ใบตี หรือตะขอนวดแป้ง ขณะเครื่องกำลังทำงาน
16. ใช้อุปกรณ์เสริมได้ครั้งละหนึ่งชิ้นเท่านั้น
17. ผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสติปัญญา รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์ สามารถใช้เครื่องนี้ได้ หากได้รับการดูแลหรือคำแนะนำในการใช้งานอย่างปลอดภัย และเข้าถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
18. ห้ามเด็กเล่นกับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้
19. ห้ามเด็กใช้งานเครื่องนี้ และเก็บเครื่องพร้อมสายไฟให้พ้นมือเด็ก
20. การใช้งานที่ไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้ กรุณาใช้งานด้วยความระมัดระวัง
21. ระวังเป็นพิเศษขณะจัดการกับใบมีดที่คม การเหล่านผสมออกจากขาม และขณะทำความสะอาด
22. **ข้อควรระวัง:** ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดเครื่องแล้ว ก่อนถอดออกจากขาตั้ง
23. คำเตือน: หลังถอดอุปกรณ์เสริมออกแล้ว ห้ามสัมผัสแกนหมุนที่ยังคงเคลื่อนไหวยู่
24. ระวังหากเทของเหลวร้อนลงในเครื่อง เพราะอาจเกิดไอน้ำกระเด็นขึ้นและทำให้ของเหลวกระเด็นออกมาได้
25. เครื่องนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
26. ถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟเสมอ หากต้องทิ้งเครื่องไว้โดยไม่มีผู้ดูแล และก่อนการประกอบ ถอดชิ้นส่วน หรือทำความสะอาด

หมายเหตุ: เพื่อป้องกันอันตรายจากการตัดไฟอัตโนมัติ ห้ามต่อเครื่องนี้ผ่านอุปกรณ์สวิตช์ภายนอก เช่น ตัวตั้งเวลา (Timer) หรือวงจรไฟฟ้าที่มีการเปิด-ปิดอัตโนมัติเป็นประจำ

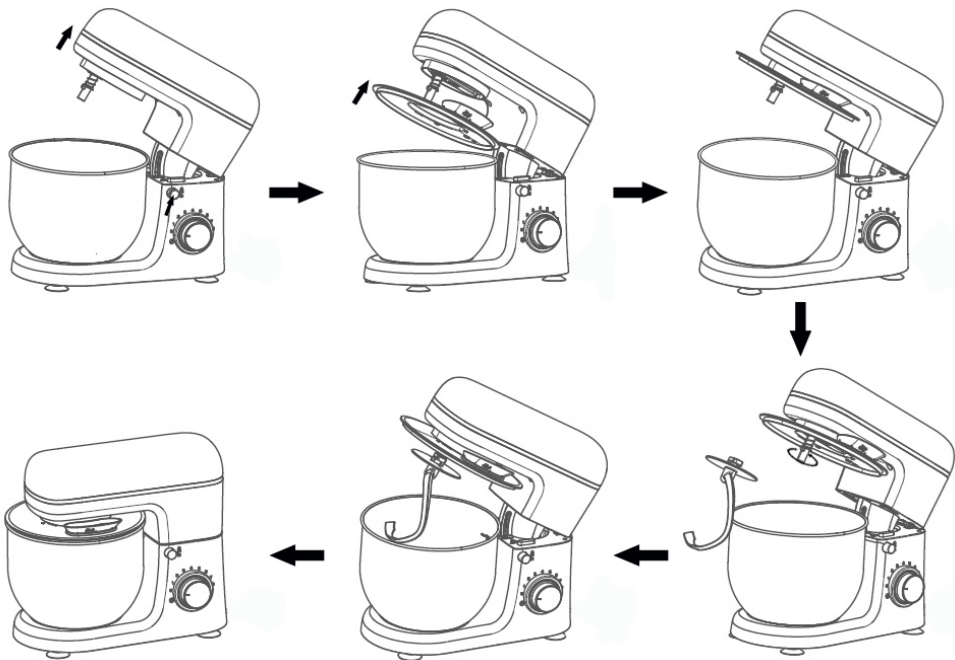
ส่วนประกอบ



- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| ① หัวเครื่อง | ⑤ ขาข้างกันลื่น |
| ② ปุ่มปลดล็อก | ⑥ หัวตีตะกร้อตีไข่/ครีม |
| ③ ปุ่มปรับความเร็ว | ⑦ หัวตีตะขอนวดแป้ง |
| ④ โถผสมอาหารสแตนเลส สตีล | ⑧ หัวตีใบพาย |

วิธีใช้งาน

หัวตีตะกร้อ / หัวตีตะขอนวดแป้ง / หัวตีใบพาย



1. กดปุ่มปลดล็อก แล้วยกหัวเครื่องขึ้นในแนวตั้ง
2. วางโถผสมอาหารลงบนเครื่อง หมุนจนล็อกเข้าที่ แล้วใส่ส่วนผสม
3. ตีผสมตามทิศทางลูกศรในภาพ
4. ติดอุปกรณ์เสริมที่ต้องการ โดยดันเข้าและหมุนหนึ่งในสี่รอบเข้าหาตัวเองเพื่อล็อก
5. กดปุ่มปลดล็อกอีกครั้งเพื่อกดหัวเครื่องลงในแนวนอน (จะได้ยินเสียงคลิก)
6. ระหว่างผสม สามารถเติมส่วนผสมเพิ่มผ่านช่องเติมบนฝาครอบได้
7. หยุดเครื่องโดยหมุนปุ่มกลับมาที่ตำแหน่ง 0

PROCESSING GUIDE

อุปกรณ์เสริม	ส่วนผสม	ปริมาณสูงสุด	การทำงาน	ความเร็ว
หัวตีตะกร้อ	วิปครีม (ไขมัน 38%)	500 มล.	3-5 นาที	8
	ไข่ขาว	12 ฟอง	8 นาที	8
ตะขอนวดแป้ง	แป้ง	1,050 กรัม	10 นาที	1-4
	เกลือ	14.2 กรัม		
	มาการีน	28.4 กรัม		
	น้ำตาล	28.4 กรัม		
	ผงฟู	90 กรัม		
	น้ำ	572 มล.		
	หมายเหตุ: เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ควรใช้ความเร็วต่ำถึงปานกลาง			
หัวตีใบพาย	แป้ง	150 กรัม	5 นาที	1-8
	น้ำตาลทราย	150 กรัม		
	มาการีน	150 กรัม		
	ไข่	3 ฟอง		

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

- ถอดปลั๊กก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง
- ห้ามจุ่ม หรือแช่มอเตอร์ลงน้ำ ให้เช็ดด้วยผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด
- ล้างอุปกรณ์เสริมทันทีหลังใช้งานเพื่อความสะอาด
- หากอุปกรณ์เปลี่ยนสีจากอาหาร (เช่น แครอท ส้ม) ให้ถูเบาๆ ด้วยกระดาษชุบน้ำมันพืช แล้วล้างตามปกติ
- อุปกรณ์เสริมสามารถล้างในเครื่องล้างจานได้

การรับประกัน

เครื่องผสมอาหารแบบตั้งโต๊ะ รุ่น Minimax Stand Mixer : MSM5L-CR

ระยะเวลาประกัน 1 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและฝีมือการประกอบโดยสินค้าต้องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน แด่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือไม่ได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- ไม่ได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการซื้อต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่าความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่าต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้าแต่สินค้ารุ่นเดียวกันไม่มีจำหน่ายแล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่าสินค้านั้นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่ถูกใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่าสินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้า ณ ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

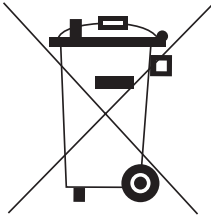
ศูนย์บริการ

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 : MSM5L-CR



Instruction Manual
STAND MIXER

Model : MSM5L-CR

220 V., ~50 Hz., 600 W.

English

IMPORTANT SAFEGUARDS :

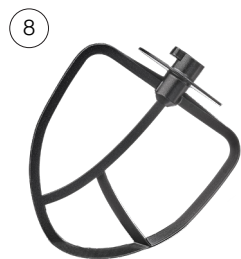
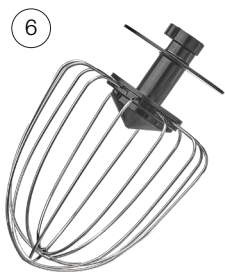
1. Carefully read the instructions before using your appliance.
2. Switch off the appliance before fitting and removing the attachment.
3. Keep your fingers away from moving parts and the opening on the attachment.
4. Only use the appliance for its intended domestic use, the manufacture will not accept 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 dough 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.

CUATION:

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.

KNOW YOUR STAND MIXER

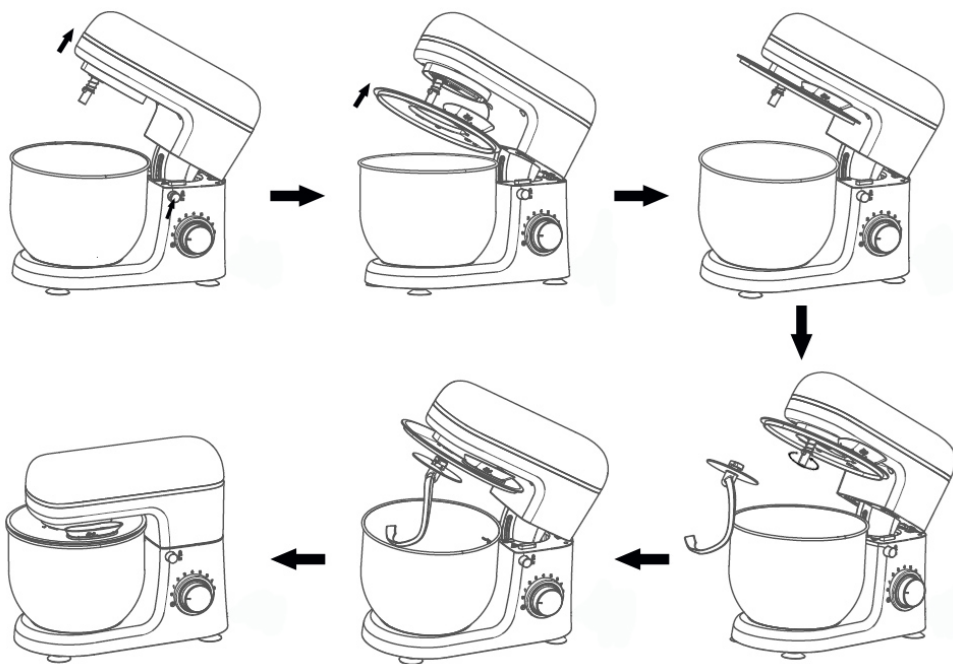


- ① Multifunctional head
- ② Release button
- ③ Speed control knob
- ④ Stainless steel bowl

- ⑤ Anti-slip feet
- ⑥ Whisk
- ⑦ Dough hook
- ⑧ Beater

USE YOUR MIXER

WHISK/DOUGH HOOK/MIXER BLADE



Depending on the nature of the ingredients, the bowl (5) with its cover can be used to prepare up to 0.5kg of dough.

1. Press Release button to release the multifunctional head (1) and raise it to a vertical position.
2. Fit the bowl onto the appliance by turning until it locks in position and place the ingredients in it.
3. Install the bowl cover to the machine in the direction of the arrow in the picture.
4. Fit the desired accessory in the power outlet, pushing the shaft of the accessory home and turn it a quarter turn towards you to lock it in position.
5. Press Release button again to put the multifunctional head of the appliance to a horizontal position. (a click should be heard).
6. During preparation, you can add ingredients through the feeding port on the cover.
7. To stop the appliance, turn the knob back to 0.

PROCESSING GUIDE

Accessory	Ingridients	Maximum	Operation	Speed	Preparation
Whisk	Cream (include 38%fat)	500 ml	3-5 minutes	8	/
	Egg white	12 pcs	8 minutes	8	/
Dough hook	Flour	1050g	10 minutes	1-4	/
	Salt	14.2g			
	Margarine	28.4g			
	Sugar	28.4g			
	Baking Powder	9 0g			
	Water	572 ml			
	Remarks: For making best effect dough, we recommend choosing the middle and low speed to operate the appliance.				
Beater	Flour	150g	5 minutes	1-8	/
	Castor sugar	150g			
	Margarine	150g			
	Egg	3pcs			

CLEANING & MAINTENACE

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 or the can be put in the dishwasher.

WARRANTY

We hereby warranty our Minimex Stand Mixer model MSM5L-CR in a period of 1 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