

MINIMEX
HAND/STAND MIXER

คู่มือการใช้งาน
เครื่องผสมอาหารมือถือพร้อมโก

Minimex
รุ่น MHM3-ST



Instruction Manual
HAND/STAND MIXER

Model : MHM3-ST
220V., ~50Hz., 500 W.

ไทย / English

ข้อมูลเพื่อความปลอดภัย

ก่อนการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ควรปฏิบัติตามข้อควรระวังพื้นฐานดังต่อไปนี้:

1. อ่านคำแนะนำทั้งหมด
2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าของเตารับตรงกับที่ระบุบนฉลากของเครื่องผสม
3. ห้ามใช้เครื่องผสมแบบมือถือ หากสายไฟหรือปลั๊กเสียหาย เครื่องทำงานผิดปกติ หรือได้รับความเสียหายในลักษณะใดๆ ควรส่งเครื่องไปตรวจสอบ ซ่อมแซมที่ศูนย์บริการฯ
4. ห้ามทิ้งเครื่องผสมไว้โดยไม่มีคนดูแลขณะใช้งาน
5. อย่าปล่อยให้สายไฟรั้งดึงเคเบิล เตอร์ หรือวางพาดพื้นผิวที่ร้อน
6. ห้ามนำเครื่องผสมแช่ หรือจุ่มลงในน้ำ หรือของเหลวอื่น ๆ เพราะจะทำให้เครื่องเสียหาย และไฟฟ้าช็อต
7. หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับไม้พายและอุปกรณ์อื่นๆ ขณะใช้งานเพื่อลดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อเครื่องผสม
8. ควรดูแลอย่างใกล้ชิดเมื่อใช้อุปกรณ์ใกล้กับเด็กหรือคนชรา
9. ห้ามวางอุปกรณ์บนหรือใกล้แก๊สร้อน หรือเตาอบที่มีความร้อน
10. ห้ามถอดหัวต้ออกขณะอุปกรณ์กำลังทำงาน
11. ถอดปลั๊กออกจากเตารับเมื่อไม่ได้ใช้งาน ก่อนใส่หรือถอดชิ้นส่วน และก่อนทำความสะอาด
12. อุปกรณ์นี้ไม่สามารถใช้สับน้ำแข็ง หรือผสมวัตถุที่แข็งและแห้ง เครื่องอาจเสียหายได้
13. ห้ามใช้อุปกรณ์เพื่อการใช้งานอื่นนอกเหนือจากที่ได้รับไว้
14. ห้ามใช้เครื่องภายนอกอาคาร
15. โปรดเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้

หมายเหตุ : เครื่องผสมอาหารนี้ ออกแบบเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น
ห้ามใช้เครื่องผสมอาหารมือถือนี้ในเชิงพาณิชย์

ส่วนประกอบ



- | | | | |
|---|---------------------------|---|-------------|
| ① | ปุ่มปรับความเร็ว | ⑥ | ฐานเครื่อง |
| ② | ปุ่มกดตัดหัวตี | ⑦ | |
| ③ | ที่จับเครื่องตี | ⑧ | หัวตีตะกร้อ |
| ④ | ปุ่มกดถอดตัวเครื่องจากฐาน | ⑨ | หัวตีตะขอ |
| ⑤ | ปุ่มยกตัวเครื่อง | | |

การใช้เครื่องผสมแบบมือ

สำหรับการใช้ครั้งแรก ทำความสะอาดหัวตีตะกร้อ, หัวตีตะขอ และโถผสมก่อนประกอบเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟถูกถอดออกจากเต้ารับ และตัวปรับความเร็วอยู่ที่ตำแหน่ง “0”



1. โปรดทำตามแผนภาพคำแนะนำในการติดตั้ง หรือถอดประกอบ
2. เลือกอุปกรณ์ที่เหมาะสมตามประเภทอาหารที่ต้องการผสม เช่น หัวตีตะกร้อใช้สำหรับตีไข่ขาวหรือของเหลวอื่นๆ หัวตีตะขอใช้สำหรับนวดแป้ง

หมายเหตุ: หัวตีตะกร้อ และหัวตีตะขอ มีมาเป็นคู่ ให้ใส่เข้ากับช่องที่มีสัญลักษณ์เท่านั้น ห้ามใส่สลับคู่กัน

3. ใส่อาหารที่ต้องการผสมลงในโถผสมอาหาร จากนั้นวางโถในตำแหน่งที่ถูกต้อง
4. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องอยู่ในตำแหน่ง “0” แล้วเสียบเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า
5. ปรับความเร็วไปที่ระดับที่ต้องการ เครื่องเริ่มทำงาน มีทั้งหมด 8 ระดับความเร็ว และจะเพิ่มสูงสุดหากกดปุ่มเทอร์โบ

คำเตือน: ห้ามใส่มีด ช้อนโลหะ ส้อม ฯลฯ ลงในขณะใช้งาน

6. เวลาการทำงานสูงสุดต่อครั้งไม่ควรเกิน 10 นาที จากนั้นหยุดพักระยะเวลาที่เหมาะสมเพื่อให้เครื่องผสมเย็นลงระหว่างรอบการทำงานต่อเนื่อง เมื่อทำการนวดแป้งยีสต์ ควรเริ่มใช้ความเร็วต่ำเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

หมายเหตุ: ระหว่างใช้งาน ใช้ไม้พายซิลิโคน ช่วยผสมส่วนผสมในขณะที่ทำงานได้ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด

7. เมื่อผสมเสร็จแล้ว ให้หมุนตัวปรับความเร็วไปที่ตำแหน่ง “0” แล้วถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ
8. สามารถใช้ไม้พายปาดเศษอาหารที่ติดอยู่บนหัวตีหรือตะขอเกี่ยวแบ่งออกได้
9. ยกเครื่องผสมขึ้น จับหัวตี และกดปุ่ม เพื่อถอดหัวตี

หมายเหตุ: การถอดหัวตี เครื่องต้องอยู่ในตำแหน่ง “0” เท่านั้น

10. เครื่องผสมแบบมือถือสามารถถอดเพื่อใช้แยกกับฐานได้
11. ห้ามใช้อุปกรณ์สำหรับการใช้งานอื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้

ตารางเทียบความเร็ว

ความแรง	การผสม	รายละเอียด
0	ปิด	-
1	คนให้เข้ากัน	ผสมของแห้งและของเหลวเข้าด้วยกัน, (เตรียมผสม)
2	ผสม	ส่วนผสมเข้าด้วยกัน อย่างรวดเร็ว เพียงพอเพื่อให้เข้ากัน และใช้ตีแป้ง, (ขนมปัง, มัฟฟิน)
3	ผสม	ความเร็วปานกลาง ใช้เพื่อทำให้นยกับน้ำตาลเข้ากัน, (เตรียมส่วนผสมเค้ก)
4	ผสม	ตีครีมสำหรับของหวาน
5+	ผสม	ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟู

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

1. ถอดปลั๊ก ถอดอุปกรณ์เพื่อทำความสะอาด

คำเตือน: ห้ามนำเครื่องผสมแช่ หรือจุ่มลงในน้ำ หรือของเหลวอื่น ๆ

2. เช็ดตัวเครื่อง และฐานด้วยผ้าสะอาดชุบน้ำบิดหมาด
3. เช็ดเศษอาหารที่ติดอยู่ที่เครื่อง สายไฟออกให้สะอาด
4. ถ้างอผสมอาหาร หัวตี ด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดให้แห้ง หัวตีตะกรอ และหัวตีตะขอสามารถนำไปใส่ในเครื่องล้างจานได้

เคล็ดลับการก่อาหาร

1. ส่วนผสมที่แช่เย็น เช่น เนยและไข่ ควรอยู่ที่อุณหภูมิห้องก่อนเริ่มการผสม
2. การตีไข่ขาวให้ขึ้นฟู ควรตีไข่ลงในภาชนะ แยกไข่ขาวและไข่แดงก่อนแล้ว จึงค่อยใส่ลงในส่วนผสม
3. ควรทำตามสูตรอาหารที่เตรียมไว้ ไม่ควรใส่ส่วนผสมขาดหรือเกิน การตีแป้งขนมปัง ต้องใช้ความเร็วต่ำเท่านั้น
4. สภาพภูมิอากาศ การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิในฤดูกาล อุณหภูมิของส่วนผสม และการเปลี่ยนแปลงของเนื้อสัมผัสจากพื้นที่ต่าง ๆ ทั้งหมดนี้มีผลต่อระยะเวลาในการผสมที่ต้องการและผลลัพธ์ที่ได้
5. ทุกครั้ง หรือทุกการผสม ควรเริ่มการตีด้วยความเร็วต่ำ และค่อยๆ เพิ่มความเร็วไปยังระดับที่แนะนำตามทีระบุในสูตรอาหาร

ตัวอย่างสูตรการผสม

1. การตีแป้ง
 - วิธีการใช้งาน: ใส่แป้ง 1470g. และน้ำ 1058g. ลงในภาชนะ
เลือกใช้หัวตีตะขอ เลือกความเร็วต่ำ ใช้เวลา 30 วินาที จากนั้นเพิ่มเป็นความเร็วขึ้น (ระดับ2)
เป็นเวลาอีก 4 นาที 30 วินาที แป้งจะผสมได้ดี
2. การตีไข่
 - ใส่ไข่ขาวลงในโถผสมอาหาร เลือกความเร็วสูง ตีไม่ควรเกิน 3 นาที

หมายเหตุ: ปริมาณอาหารไม่ควรเกินความสูงหัวตี หรือต่ำกว่าหัวตีจนตีไม่ถึง

การรับประกัน

เครื่องผสมอาหารแบบมือถือ Minimex รุ่น MHM3-ST ระยะเวลาประกัน 1 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและมีต่อการประกอบโดยสินค้าต้องใช้ใน ครั้วเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครั้วเรือน แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือไม่ได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- มิได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการซื้อต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

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

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่พอใจ 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
HAND/STAND MIXER

Instruction Manual
HAND/STAND MIXER

Minimex
Model : MHM3-ST



Instruction Manual
STAND MIXER

Model : MHM3-ST
220V., ~50Hz., 500 W.

English

IMPORTANT SAFEGUARDS :

Before using the electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Make sure that you outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
3. Do not operate Hand/stand mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunction, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not leave mixer unattended while it is operating.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
6. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
7. Avoid contacting with moving parts. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
8. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
9. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
10. Never eject beaters when the appliance is in operation.
11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. The appliance cannot be used for chopping ice or blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.
13. Do not operate the appliance for other than its intended use.
14. Do not use outdoors.
15. Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR STAND MIXER



- 1 Speed selector button
- 2 Ejector button
- 3 Mixer handle
- 4 Separate Button
- 5 Release button

- 6 Base
- 7 Mixing bowl
- 8 Beaters
- 9 Dough hooks

USING YOUR HAND/STAND MIXER

For the first use, cleaning the beaters, dough hooks and bowl. Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is on the “0” position.



1. Please follow the instruction diagram to install or disassemble.
2. Choose the proper attachments based on the task to be performed and assemble it in position. Beaters are for mixing egg white or mixing other liquid. Dough hooks are for kneading the dough.

NOTE : Beaters and dough hooks, the one with gear can only be inserted into the socket with graphics and the other one can only be inserted into the other socket. The two beaters and two dough hooks cannot be inserted in reverse.

3. Place the food that need blend into bowl, then place the bowl on position.
4. Ensure that the unit is at the “0” setting, then connect to power supply.
5. Dial the speed selector to your desired setting and the appliance will start working.
There are 5 settings and the speed will achieve the highest if the turbo button is depressed at any time.
6. When stirring need turn the bowl by hand ,about 10-30 tims per minute.

WARNING : Do not place knife, metal spoon, fork and so on into bowl when operating.

7. The max operation time per time shall not exceed 10 minutes, then have a rest for a appropriate time until your hand / stand mixer cooling between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, we suggest that the speed selector should be at low speed firstly and then use high speed to achieve the best results.

NOTE : During operation you may turn bowl with hand to achieve the best results.

8. When mixing is completed, turn the speed selector to “0” position, unplug the cord from power outlet.
9. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by a spatula.
10. Lift the head of mixer, hold the beaters/dough hooks with one hand and press the ejector button firmly down with other hand, remove the beaters/dough hooks.

NOTE : Remove the beaters/dough hooks only at the “0” setting.

11. The hand mixer can be used separately without the base in position.
12. Do not operate the appliance for other than its intended use.

SPEED GUIDE

Speed	Mixing task	Example
0	off	-
1	stir	Use when stirring liquid ingredients or when mixing dry and liquid together alternately in a recipe. Use when preparing any of the ready prepared or packaged instant puddings.
2	mix	Use when a recipe calls for combining ingredients together. Use for quick breads or muffins that require a brisk action, just enough to blend.
3	blend	Use when preparing cake mixes or for directions calling for a medium speed. Use to cream butter and sugar together.
4	beat	Use when preparing a frosting from a recipe or package. Use when whipping cream for desserts.
5	whip	Use to mash potatoes to develop a light and fluffy texture. Use when whipping egg whites.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.

CAUTION : The mixer cannot be immersed in water or other liquid.

2. Wipe over the outside surface of the head and Base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Immerse the mix bowl, beaters and dough hooks in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. The beaters and dough hooks may be placed in the dishwasher.

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, i.e., butter and eggs should be at room temperature before mixing beginning. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
5. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

STATED IN THE RECIPE

1. Beating flour

Food:Honey

Using method: fill Honey 1300g freeze it to 1-2°C degrees Celsius,choose Beaters, at highest speed for 15 seconds, after the honey can be mixing well.

Food: flour, water

Using method: fill 1470g flour and 1058g water mixture into the container, choose dough hook, installed it at lower speed running for 30 seconds, the running at highest speed for 4 min 30 seconds. The flour can be mixing well.

2. Beating eggs

Food:eggs

Place egg white into the cup, generally, four eggs white is enough. Max operation duration per time cannot exceed 3 minute.

REMARK : the food mixture volume should no more than the dough hook
auger height or no more than beaters metal sheet height.

WARRANTY

We hereby warranty our Minimex Hand/Stand Mixer model MHM3-ST in a period of 1 (one) year.

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

HAND/STAND MIXER

DISTRIBUTOR

จัดจำหน่ายโดย

บริษัท เพ็ญ 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