

MINIMEX
STAND MIXER

คู่มือการใช้งาน
เครื่องผสมอาหาร
Minimex
รุ่น MSM2



Instruction Manual
Minimex Stand mixer

Model : MSM2

220-240V., 50~60Hz., 1000W.

ไทย / English

โปรดอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียดก่อนเริ่มต้นใช้งาน

1. ห้ามจุ่มตัวเครื่องหรือสายไฟลงในน้ำเพราะจะทำให้เกิดอันตรายจากไฟช็อตได้
2. เครื่องผสมอาหารนี้ไม่ควรให้เด็กเป็นผู้ใช้ ควรวางเครื่องให้ห่างจากมือเด็ก
3. ไม่ควรให้เด็กใช้เป็นเครื่องเล่น
4. ท่านอาจอนุญาตให้เด็กอายุตั้งแต่ 8 ขวบขึ้นไปหรือผู้ด้อยความสามารถทางกายภาพเป็นผู้ใช้งานได้ หากได้รับการดูแลอย่างใกล้ชิดจากผู้ใหญ่ที่มีประสบการณ์ในการใช้งาน ไม่ควรให้เด็กเป็นผู้ทำความสะอาดเครื่อง
5. ปิดสวิตช์ และถอดปลั๊กไฟทุกครั้งก่อนถอดหรือใส่อุปกรณ์
6. ปิดสวิตช์และถอดปลั๊กไฟทุกครั้งเมื่อมิได้ใช้งาน
7. ห้ามใช้อุปกรณ์จากเครื่องรุ่นอื่น เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายได้
8. ห้ามถอดปลั๊กไฟ โดยการดึงสายไฟ
9. ควรให้อวัยวะของร่างกาย หรือไม้ปาดแปรงอยู่ห่างจากเครื่อง หรือส่วนที่มีการเคลื่อนไหวของเครื่อง เพื่อป้องกันมิให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย
10. ควรถอดหัวตีออกจากเครื่องก่อนทำความสะอาด
11. ขณะเครื่องกำลังทำงาน ควรระวังอย่าให้มือหรืออุปกรณ์ต่างๆ ใกล้หัวตี เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายได้ ไม่ปาดแปรงอาจใช้ได้แต่ควรใช้ขณะเครื่องหยุดนิ่ง
12. หากพบว่าสายไฟเกิดการถลอกเสียหาย ควรส่งเข้าศูนย์บริการฯ เพื่อเปลี่ยนสายไฟใหม่
13. เครื่องผสมอาหารนี้ออกแบบให้ใช้ในที่ร่มเท่านั้น ห้ามใช้ในที่โล่งแจ้ง
14. อย่าปล่อยให้สายไฟรั้งตรงกับขอบโต๊ะ หรือสัมผัสแหล่งเกิดความร้อน เช่น เตาอบ หรือเตาหุงต้ม เป็นต้น เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายได้
15. ห้ามใช้เครื่องผสมอาหารนี้ ผสมวัสดุอื่นที่ไม่ใช่อาหาร
16. ห้ามใช้เครื่องผสมอาหารนี้เพื่อการอื่นที่นอกเหนือจากจุดประสงค์ของการออกแบบ
17. ห้ามใช้เครื่องผสมอาหารนี้ใกล้แหล่งความร้อนหรือมีเปลวไฟ
18. ห้ามใช้เครื่องผสมอาหารนี้เสียบปลั๊กผ่านวงจรตั้งเวลาหรือวงจรปรับความเร็ว

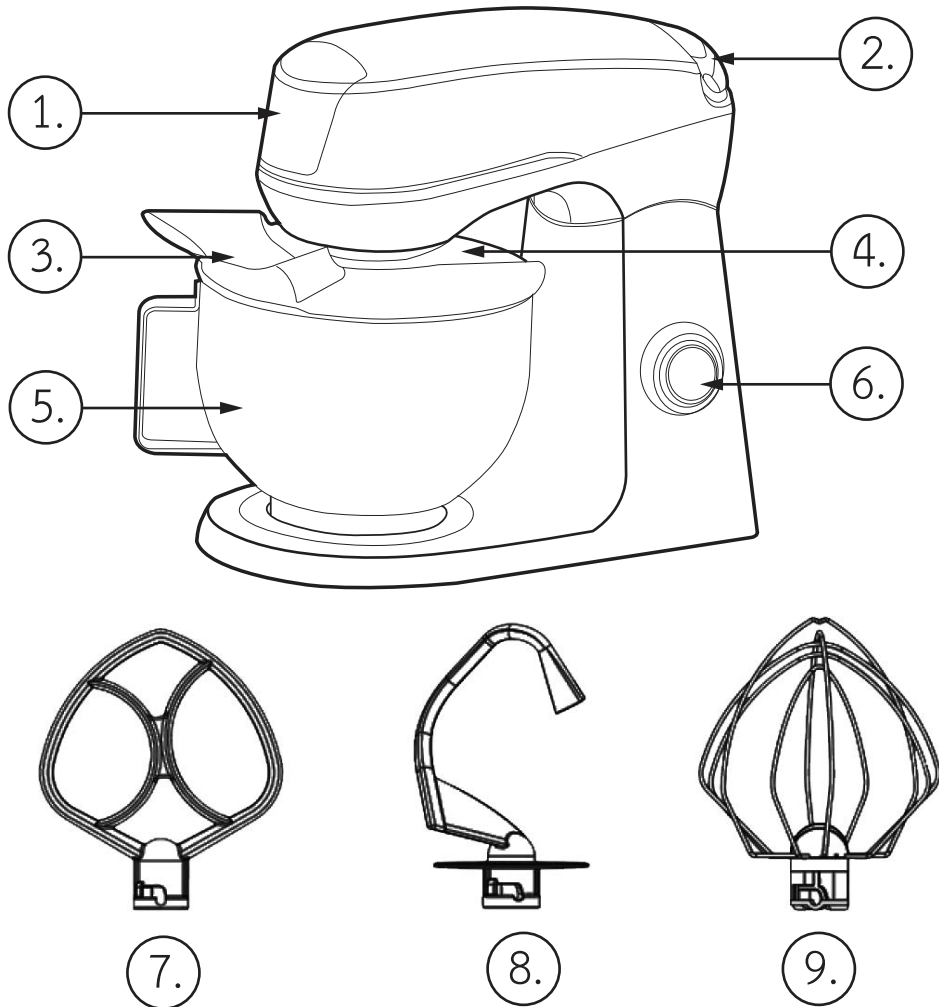
โปรดรักษาคู่มือเล่มนี้ไว้เพื่อการใช้งานในอนาคต

ข้อควรระวัง (เพื่อความปลอดภัย)

- ปลั๊กไฟมีแท่งสายดินให้มาด้วย ควรเสียบปลั๊กพร้อมแท่งสายดิน
- ห้ามเสียบปลั๊กผ่านปลั๊ก 3 ทาง
- ถ้าใช้สายพ่วง ขนาดของสายพ่วงต้องสามารถส่งกระแสเพียงพอแก่ตัวเครื่อง

สำคัญ !

1. ห้ามใช้เครื่องนานเกินกว่า **10 นาที** เพราะจะทำให้เครื่องร้อนจัด
2. เมื่อเครื่องร้อนจัด วงจรป้องกันจะตัดการทำงานทันที ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลง **30 นาที** แล้วจึงใช้งานต่อ
3. อย่าใช้หัวตีไข่กับแป้งที่มีความหนืดสูง เพราะอาจทำให้หัวตีไข่ชำรุดได้
4. เมื่อทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ เรียบร้อยแล้วควรใส่โอและหัวตี กลับเข้าที่ เพื่อให้พร้อมใช้งานต่อไป



1. ฝาปิดช่องใส่อุปกรณ์

2. ปุ่มยกหัวปั่น

3. ฝาครอบโอ

4. ที่ใส่หัวตี

5. โถสแตนเลส

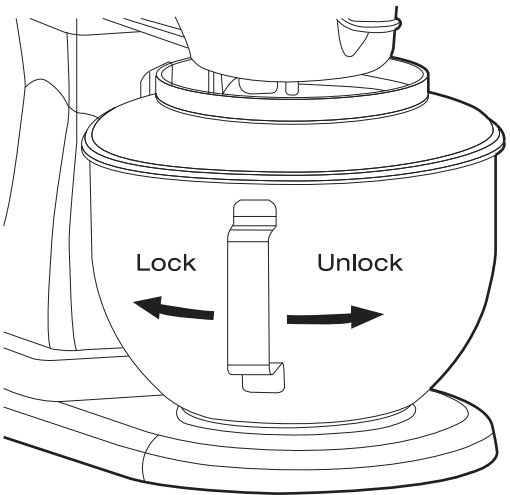
6. ปุ่มปรับความเร็ว

7. หัวใบพาย

8. หัวตะขอ

9. หัวตระกร้อ (หัวตีไข่)

- นำเครื่องออกจากกล่อง แล้วเก็บถุงพลาสติกและโฟมบรรจุสินค้าให้เรียบร้อย
- นำหัวตีทั้ง 3 ชนิด ออกกล่องด้วยน้ำยาล้างจานแล้วเช็ดให้แห้ง เช็ดตัวเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด

การติดตั้งโถสแตนเลส	ภาพประกอบ
1. ตั้งปุ่มปรับความเร็วไว้ที่ “ 0 ” 2. ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้าน 3. กดปุ่มยกหัวปั่น แล้วโยกหัวปั่นขึ้น 4. วางโถสแตนเลสลงบนฐานให้เข้าช่อง 5. หมุนโถตามเข็มนาฬิกาให้ติดกับฐานจนแน่น	
การถอดโถสแตนเลส	
1. ตั้งปุ่มปรับความเร็วไว้ที่ “ 0 ” 2. ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้าน 3. กดปุ่มยกหัวปั่น แล้วโยกหัวปั่นขึ้น 4. หมุนโถทวนเข็มนาฬิกา โถจะหลุดออกจากฐาน	
การใส่หัวตีเข้าเครื่อง	การถอดหัวตีออกจากเครื่อง
1. ตั้งปุ่มปรับความเร็วไว้ที่ “ 0 ” 2. ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้าน 3. กดปุ่มยกหัวปั่น แล้วโยกหัวปั่นขึ้น 4. สอดหัวตีที่ต้องการใส่เข้าแกนหมุนของเครื่อง แล้วกดจนสุด 5. หมุนหัวตีตามเข็มนาฬิกา จนหัวตีติดแน่นกับแกนหมุน 6. เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบไฟบ้าน	1. ตั้งปุ่มปรับความเร็วไว้ที่ “ 0 ” 2. ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้าน 3. กดปุ่มยกหัวปั่น แล้วโยกหัวปั่นขึ้น 4. กดหัวตีเข้าจนสุด แล้วหมุนทวนเข็มนาฬิกา 5. ดึงหัวตีออกจากแกนหมุน

การปรับความเร็ว

การปรับความเร็วเครื่อง ควรเริ่มจากความเร็วต่ำก่อนเสมอ เมื่อทุกอย่างเข้าที่แล้วจึงเริ่มปรับความเร็วให้สูงขึ้นอย่างเหมาะสม ไม่ควรใช้ความเร็วสูงเกินไปเพราะอาจทำให้ส่วนผสมถูกสลัดออกจากโถได้

การล็อกและปลดล็อกหัวปั่น

1. เมื่อวางหัวปั่นลงจะมีเสียง “คลิก”
2. ก่อนใช้งานควรตรวจสอบการล็อกของหัวปั่นโดยวิธียกขึ้น ถ้าหัวปั่นไม่สามารถยกขึ้นได้ แสดงว่าหัวปั่นเข้าล็อกแล้ว
3. ถ้าต้องการยกหัวปั่นขึ้น ให้กดปุ่มยกหัวปั่น แล้วยกหัวปั่นให้เงยขึ้น

การใส่ฝาปิดโถ

1. ตั้งปุ่มปรับความเร็วไว้ที่ “ 0 ”
2. ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้าน
3. กดปุ่มยกหัวปั่น แล้วโยกหัวปั่นขึ้น
4. ใส่หัวตีที่ต้องการเข้าเครื่อง
5. วางฝาครอบ (พลาสติกใส) ลงบนโถ โดยหันช่องใส่แปรงให้ตรงข้ามกับตัวเครื่อง

หัวตี	ส่วนผสม
หัวตีใบพาย (Beater) 	สำหรับส่วนผสมปานกลางจนถึงส่วนผสมหนัก ได้แก่ • เค้ก • แป้งพาย • คุกกี้ • มันทด
หัวตะกร้อ (Balloon Whisk) 	สำหรับส่วนผสมที่ต้องการการให้ขึ้นฟู ได้แก่ • ไข่ • เค้กสปองจ์ • ไข่ขาว • มายองเนส • ครีม (วิปปีง)
หัวตะขอ (Dough Hook) 	สำหรับการนวดให้แป้งเนียนนุ่มเป็นเนื้อเดียวกัน • ขนมหปัง • แป้งปั้น • แป้งโรล • แป้งพาสต้า

ระดับความเร็ว	สำหรับ	รายละเอียด
1	คนให้เข้ากัน	- เป็นการเริ่มทำให้ส่วนผสมเข้ากัน - ผสมส่วนผสมที่แห้ง ก่อนเติมส่วนผสมที่เป็นของเหลว
2-3	การผสมอย่างช้าๆ	- การผสมส่วนผสมแห้งและ ส่วนผสมเปียกเข้าด้วยกัน - การปั้นนึ่งของการทำมันบด - นวดแป้ง (Dough)
4-7	การตีผสม	- การผสมแป้งคุกกี้กับเนย - การผสมส่วนผสมแป้งเค้ก โดนัท และอื่นๆ
8-10	ทำให้เป็นครีม	- ทำครีมเนย - ตีไข่
11-12	ตีให้ขึ้นฟู	- ทำวิปป์ครีม - การตีไข่ขาว

ข้อควรระวัง

1. สำหรับการนวดแป้ง (Dough) การตั้งความเร็วที่ระดับ 3 หรือต่ำกว่า การใช้ความเร็วที่สูงกว่าระดับ 3 อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้เครื่องเสียหายได้
2. ห้ามใช้ไม้ปาดขูดโถ ขณะเครื่องกำลังทำงาน
3. หัวตีและโถ ออกแบบให้สามารถผสมอาหารได้อย่างทั่วถึง การใช้ไม้ปาดช่วยผสมไม่จำเป็นจะต้องทำบ่อย
4. ควรปิดเครื่องก่อนจะใช้ไม้ปาดแบ่งช่วยผสม
5. เมื่อใช้เครื่องไปสักระยะ ตัวเครื่องอาจมีความร้อนเกิดขึ้นได้ ซึ่งเป็นสภาวะปกติ ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนบนของตัวเครื่อง

เครื่องผสมอาหารนี้มีระบบอิเล็กทรอนิกส์ช่วยตัดไฟที่จะเข้าสู่มอเตอร์ เมื่อมอเตอร์มีอุณหภูมิสูงเกินระดับ
อาการดังกล่าวเป็นอาการปกติ ท่านควรหยุดใช้งาน ปิดเครื่องแล้วปล่อยเครื่องให้เย็นลงประมาณ 30 นาที
เมื่อเครื่องเย็นลงแล้ว จะสามารถใช้งานต่อไปได้อย่างปกติ

ก่อนทำความสะอาดทุกครั้งควรปิดสวิทช์และถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้านทุกครั้ง

- ถอดหัวตีและถอดออกล้างด้วยน้ำยาล้างจานแล้วเช็ดให้แห้ง (ท่านสามารถล้างในเครื่องล้างจานได้)
- เช็ดตัวเครื่องและสายไฟด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด เช็ดคราบแป้งหรือสิ่งสกปรกออกให้หมด

ควรใส่หัวตีและโถให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน แล้วเก็บไว้ในที่ที่สามารถยกเครื่องออกใช้ได้อย่างสะดวก
หากมิได้ใช้งานเป็นเวลานาน ควรเก็บใส่กล่องที่บรรจุมาพร้อมอุปกรณ์ครบชุด เพื่อป้องกันอุปกรณ์หาย
และมีให้เกิดความเสียหายของตัวเครื่องจากการเก็บรักษา

หมายเหตุ ห้าม! พั่นสายไฟรอบตัวเครื่อง

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
เครื่องไม่เดิน	• เครื่องเกิดความร้อนสูง • หัวปั่นเคลื่อนลงไม่สนิท	• ปิดสวิตช์ ถอดปลั๊กออก แล้วคอยจนกว่าเครื่องเย็นลง แล้วเริ่มใช้ใหม่ • เคลื่อนหัวปั่นขึ้น แล้วเคลื่อนลงจนเกิดเสียง “คลิก” แล้วเริ่มต้นใช้
มอเตอร์มีความร้อนสูงเกินไป	• ใช้ความเร็วสูงเป็นเวลานาน • ส่วนผสมหนักเกินไป • ส่วนผสมมากเกินไป	• ปิดเครื่องแล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อน • ใช้ความเร็วที่เหมาะสมในระยะเวลาที่เหมาะสม • แบ่งส่วนผสมออกให้น้อยลง
หัวปั่นเคลื่อนลงไม่เข้าที่	• ส่วนผสมหนาและหนัก ทำให้หัวปั่นเครื่องลงไม่สุด	• แบ่งส่วนผสมออกให้น้อยลง
หัวตีสัมผัสโถ	• ใส่หัวตีไม่ถูกต้อง • ใส่โถไม่ถูกต้อง	• ถอดหัวตีแล้วใส่เข้าใหม่ให้ถูกต้อง • ถอดโถออกแล้วใส่เข้าใหม่ให้ถูกต้อง
ส่วนผสมในโถกระจายออก	• ใช้ความเร็วสูงเกินไป	• ปรับความเร็วให้ต่ำลงอย่างเหมาะสม

ข้อมูลทางเทคนิค

แรงดันไฟ : 220-240 โวลต์ 50/60 เฮิรท์

กำลังไฟ : 1000 วัตต์

ความจุโถ : 4.5 ลิตร

เราขอชี้ชวนให้ท่านร่วมรักษาสภาพแวดล้อม ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ เหมาะสม



เครื่องผสมอาหาร MiniMex รุ่น MSM2 ระยะเวลาประกัน 2 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและฝีมือการประกอบ โดยสินค้าต้องใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ผู้ใช้ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ เช่น การนำเอาสินค้าที่ออกแบบมาเพื่อการใช้ในครัวเรือน แต่นำไปใช้เพื่อประกอบอาชีพหรือในเชิงพาณิชย์
- ใช้งานผิดวิธีหรือไม่ได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- ไม่ได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้า หรือใบกำกับภาษี ใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการซื้อต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่าความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆ ทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่าต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้าแต่สินค้านั้นเดิมๆ ไม่มีจำหน่ายแล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่าสินค้านั้นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่ถูกใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่าสินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้ามิได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้านั้น ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการหรือรายละเอียดเพิ่มเติมท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้ โทร .02 817-8999

MINIMEX

S T A N D M I X E R



Instruction Manual

Minimex Stand mixer

Model : MSM2

220-240V., 50~60Hz., 1000W.

English

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions carefully.
2. To protect against risk of electric shock, do not put mixer, cord, or plug in water or other liquid.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Children shall not play with the appliance.
5. 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. 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.
7. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
8. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
9. Do not use accessories other than those supplied with the appliance.
10. Turn unit off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn off, grasp plug, and pull from wall. Never yank on cord.
11. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beater, whisk or dough hooks during operation to prevent injury and / or damage to the mixer.
12. Remove beaters from mixer before washing.
13. Keep hands and other utensils out of container while blending food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.

14. 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.
15. The use of attachments, not recommended or sold by the appliance manufacturer
16. Do not use outdoors.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
18. Mixing flammable non-food substances can be harmful.
19. Do not use this appliance for other than intended use.
20. Do not operate in the presence of explosive and / or flammable fumes.
21. To disconnect, turn the control to off, then remove plug from wall outlet.

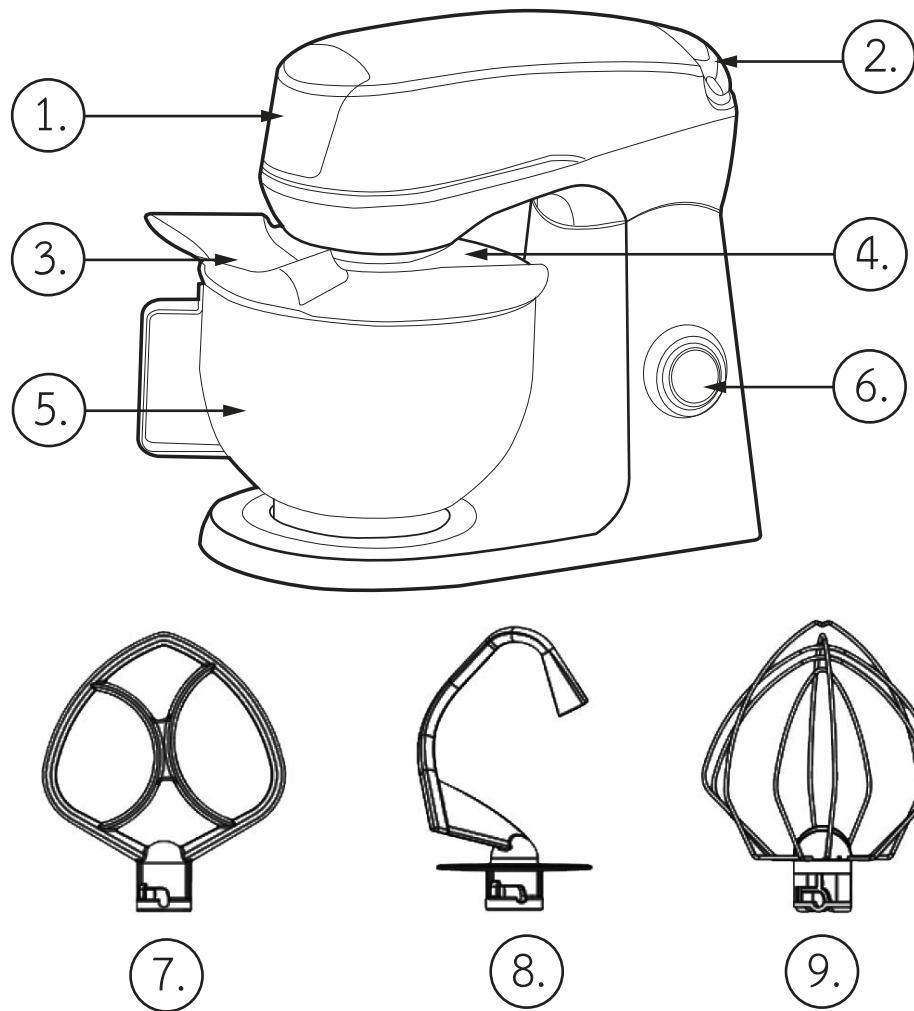
SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION : To Ensure No Electrical Shock Hazards:

- Plug into a 2 prong outlet.
- Do not remove ground outlet

IMPORTANT

1. Never run the mixer for longer than 10 minutes – it will overheat.
2. If overheating occurs, the mixer will automatically activate the overheating protection device and switch itself off. Switch the mixer off and unplug it from the power point. Release the mixer head and tilt it back until it is locked into the tilt back position. Let the mixer rest for 30 min.
3. Don't use the whisk for heavy mixtures – you could damage it.
4. After cleaning, re-fit the bowl. This keeps the mechanism underneath covered.



1. Attachment Cover

2. Head Release

3. Splash Guard

4. Mixer Head

5. Bowl

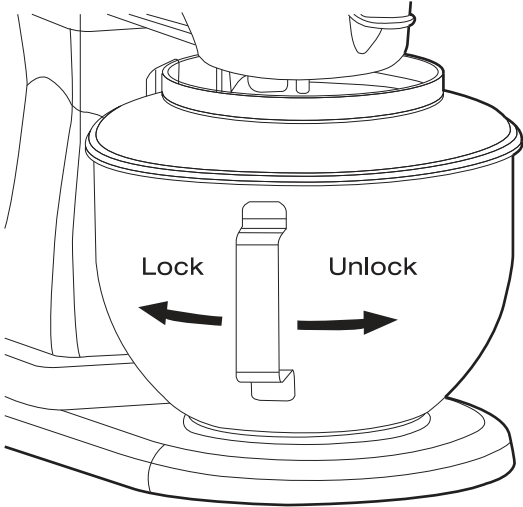
6. Speed Control

7. Beater

8. Dough Hook

9. Balloon Whisk

- Remove all packaging materials from the product
- Clean the mixer base with a damp cloth and dry thoroughly. Wash the Flat beater, Dough hook, Balloon whisk and the 4.5L Mixing Bowl in warm, soapy water and dry thoroughly.

How to Attach Bowl	Pic
1. Turn speed control to OFF 2. Unplug Stand Mixer or disconnect power. 3. Tilt motor head back. 4. Place bowl on bowl clamping plate. 5. Turn bowl clockwise to lock into base.	
How to Remove Bowl	
1. Turn speed control to OFF 2. Unplug Stand Mixer or disconnect power 3. Tilt motor head back 4. Turn bowl counterclockwise to unlock from base	How to Remove beater, Dough Hook or Balloon Whisk
How to Attach beater, Dough Hook or Balloon Whisk	
1. Turn speed control to OFF. 2. Unplug Stand Mixer or disconnect power. 3. Tilt motor head back. 4. Slip beater onto beater shaft and press upward as far as possible. 5. Turn beater counterclockwise, hooking beater over pin on shaft. 6. Plug into a 2 prong outlet.	1. Turn speed control to OFF. 2. Unplug Stand Mixer or disconnect power. 3. Tilt motor head back. 4. Press beater upward as far as possible and turn clockwise. 5. Pull beater from beater shaft.

How to Operate Speed Control

Speed control knob should always be set on lowest speed for starting, then gradually moved to desired higher speed to avoid splashing ingredients out of bowl.

How to Lock & Unlock Motor Head

1. Make sure motor head is completely down
2. Before mixing, test lock by attempting to raise head

**Press Head Release button down to UNLOCK the motor head,
tilt motor head back gently.**

How to Attach Splash Guard

1. Turn speed control to OFF
2. Unplug Stand Mixer or disconnect power
3. Unlock and pull up the motor head
4. Attach Flat Beater, Dough Hook, or Wire Whip and bowl
5. Place the splash guard over the opening of the bowl with the opened end of the splash guard away from you.

Accessories	Mixtures
Beater 	Beater – for normal to heavy mixtures: • Cakes • Creamed/butter frostings • Candies • Cookies • Pie Pastry • Biscuits • Quick breads • Mashed potatoes
Balloon Whisk 	Balloon whisk – for mixtures that need air incorporated: • Eggs • Egg whites • Heavy cream • Boiled frostings • Sponge cakes • Mayonnaise
Dough Hook 	Dough hook – for mixing and kneading yeast dough: • Bread • Rolls • Buns • Pasta dough

Speed	Use for	Description
1	Stirring	• Start all mixing at speed 1 for stirring • Combine dry ingredient prior to adding liquid ingredient
2-3	Slow Mixing	• Combine dry ingredient and liquid ingredient. • Mashing potatoes • Kneading yeast dough
4-7	Beating	• Mixing Semi-heavy batter e.g. Cookie dough • Finish cake mix, doughnut and other batters
8-10	Creaming, Beating	• Creaming butter • Beating egg
11-12	Whipping	• Whipping cream • Beating egg white and boiled frostings

CAUTION :

1. than speed 3 may damage the mixer
2. Do not scrape the bowl while the Stand Mixer is operating.
3. The bowl and beater are designed to provide thorough mixing without frequent scraping. Scraping the bowl once or twice during mixing is usually sufficient.
4. Turn the Stand Mixer off before scraping.
5. The Stand Mixer may warm up during use. Under heavy load with extended mixing time, you may not be able to comfortably touch the top of the Stand Mixer. This is normal.

Your stand mixer motor is equipped with an automatic Thermal Protection feature which will shut your motor off if it gets too hot. Should this occur, turn the speed selector to **Off**, unplug the unit and allow it to cool down. It is normal for the mixing head to become hot after prolonged use.

Before cleaning your Planetary Mixmaster, ensure that the power is turned off at the power outlet, and then remove the plug. Wipe over the outside area of the Planetary Mixmaster including the head and base, with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth. Wipe any excess food particles from the power cord.

We recommends to wash the mixing bowl, beater, whisk and dough hook in warm soapy water and wipe dry - use a brush if necessary to remove any sticky food particles. All plastic components deteriorate through prolonged dishwasher use. However, parts of your Planetary Mixmaster are tolerant to dishwasher use. These include the stainless steel mixing bowl, beater, whisk and dough hook.

NOTE : Place only on the top rack of the dishwasher.

Keep your Planetary Mixmaster Bench Mixer in a convenient position on your kitchen bench ready for use at all times.

Place the beater, whisk and dough hook in the mixing bowl as storage of these attachments in a drawer with other kitchen equipment may cause damage.

NOTE : Never wind the power cord around the mixer after use as the warmth from the motor may cause damage to the power cord. For added convenience the unused cord length can easily be pushed into the base of the mixer for storage.

Problem	Possible Cause	What to do
Motor will not start.	Motor is over-heated. Mixer head is not locked down properly.	Unplug and allow motor to cool, (the mixer head should be cool to touch). Move mixture in mixing bowl to the side of the attachment, to allow the attachment to go all the way into the bowl.
Motor is over-heated.	Use of a high speed for a long time. Mixture too heavy. Mixing quantity too large.	Unplug and allow motor to cool, (the mixer head should be cool to touch). Try mixing in batches.
Mixer head does not lock down properly.	Thick mixture is preventing the attachment from going all the way down into the bowl.	Move mixture in mixing bowl to the side of the attachment, to allow the attachment to go all the way into the bowl.
Attachment is hitting the bowl.	Attachment is not inserted correctly. Mixing bowl is not locked into the base properly.	Remove the attachment and try inserting again. Refer to the instructions in this booklet if needed. Lock bowl into position. Refer to the instructions in this booklet if needed.
Mixer is moving on the bench top.	Chosen speed is too high for the mixture. Mixture caught up in the attachment. Flour or spills on bench top.	Lower the speed or mix in batches. Scrape down the attachment and continue mixing. Clean and dry bench top as well as the mixer base.

SPECIFICATION

Volts : 220-240. V 50/60 Hz

Power : 1000 Watts

Capacity : 4.5 L

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



We hereby warranty our Minimex Stand Mixer Model MSM2
in a period of 2 (two) 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
phone number:02-817-8999.



จัดจำหน่ายโดย

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

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

ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

เบอร์โทร 02-391-0919 แฟกซ์ 02-391-1141

ศูนย์บริการ minimex 02-817-8999