

เครื่องผสมอาหาร 7 ลิตร

Standcool 207

คู่มือการใช้งาน
USER AND INSTRUCTION
MANUAL

เพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ปลอดภัย ทนทาน และการใช้งานที่ยาวนาน
กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานและวิธีการติดตั้งเล่มนี้โดยละเอียด
และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด ก่อนการติดตั้งและการใช้งานครั้งแรก
และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน

คำแนะนำ	3
1.1 คำแนะนำเบื้องต้นข้อมูลสำคัญสำหรับผู้ใช้งาน.....	3
1.2 ข้อควรระวังในการใช้งาน.....	3
1.3 คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย.....	3
1.4 การรับประกันของผู้ผลิต.....	4
1.5 ป้ายแสดงคุณลักษณะของสินค้า.....	4
1.6 การทิ้งขยะเครื่องผสมอาหาร.....	4
1.7 ข้อมูลด้านเทคนิค.....	5
2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์	5
2.1 รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	5
2.2 รายละเอียดของส่วนประกอบ.....	6
2.3 อุปกรณ์มาตรฐาน.....	8
3. วิธีการใช้งาน	9
3.1 คำแนะนำก่อนการใช้งาน.....	9
3.2 การใช้งานเครื่องผสมอาหาร.....	10
3.3 เมื่อใช้งานเครื่องผสมอาหารเสร็จสิ้น.....	11
3.4 คำแนะนำสำหรับการปรับระดับความเร็ว.....	11
3.5 ข้อแนะนำสำหรับการใช้เครื่องผสมอาหารนวดแป้ง.....	12
3.6 ฟังก์ชันการทำงาน.....	13
4. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	13
4.1 การทำความสะอาดเครื่องผสมอาหาร.....	13
4.2 คู่มือการแก้ไขปัญหาเบื้องต้นด้วยตัวเอง.....	14

1. คำแนะนำ

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือ ควรเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้ตลอดอายุการใช้งาน

1.1 คำแนะนำเบื้องต้นข้อมูลสำคัญสำหรับผู้ใช้งาน

	คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย
	คำแนะนำทั่วไป
	เคล็ดลับ

1.2 ข้อระมัดระวังในการใช้งาน

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ถูกออกแบบมา เพื่อการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น หรือสถานที่ที่มีวิธีการใช้งานใกล้เคียงกับการใช้ในครัวเรือนเช่น
 - บริเวณห้องครัวในบ้านทั่วๆไป สถานที่ทำงาน
 - ใช้ในห้องพักแวกโรงแรม หรือในห้องพักในอาคารที่อยู่อาศัย
- ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ด้วยวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากข้อมูลที่ระบุไว้
- ควรใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในร่ม ไม่ควรใช้ในที่โล่งแจ้ง
- เครื่องผสมอาหารนี้ใช้สำหรับผสม , ปั่น, ตี, และนวดส่วนผสมที่เป็นของแข็งและของเหลวให้เข้ากัน เพื่อช่วยให้เตรียมอาหารได้รวดเร็วขึ้น นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์พิเศษสำหรับรีดแป้งและตัดเส้นพาสต้าได้หลายชนิด(ที่ต้องซื้อเพิ่ม)
- เครื่องผสมอาหารนี้ไม่ได้ถูกออกแบบมาสำหรับควบคุมด้วยรีโมทคอนโทรล หรือต่อพ่วงกับนาฬิกาตั้งเวลาภายนอก
- เครื่องผสมอาหารนี้ไม่ควรให้เด็กเป็นผู้ใช้ หรือเครื่องเล่นเด็ก ควรวางเครื่องและสายไฟให้ห่างจากมือเด็ก

1.3 คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- เพื่อป้องกันอันตรายจากระบบไฟฟ้า ห้ามต่อสายไฟเครื่องกับอุปกรณ์ต่อพ่วงอื่นๆ เช่น เครื่องตั้งเวลา หรือ เครื่องตัดต่อกระแสไฟอื่นๆ ห้ามทำการดัดแปลงเครื่องผสมอาหารนี้
- ควรปิดสวิตซ์และถอดปลั๊กทุกครั้งเมื่อไม่มีการใช้งาน และก่อนทำการบำรุงรักษาซ่อมแซม หรือก่อนทำความสะอาด ซึ่งควรปล่อยให้เครื่องผสมอาหารมีอุณหภูมิเย็นลงก่อนการทำความสะอาด
- ห้ามใส่, ถอดหรือเปลี่ยนหัวตีขณะที่หัวมอเตอร์อยู่ในตำแหน่งล็อก(หัวมอเตอร์ถูกวางลง) หรือในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน และควรปิดสวิตซ์และถอดปลั๊กก่อนทำการเปลี่ยนอุปกรณ์ในการใช้งาน
- ก่อนทำการยกหัวมอเตอร์ขึ้นต้องเช็คให้แน่ใจว่าหัวตีสื่ออยู่กับแกนหมุน และเมื่อกดคันโยกทำการยกหัวมอเตอร์ขึ้นแล้วต้องเช็คให้แน่ใจว่าหัวมอเตอร์ได้ถูกล็อกให้เอนขึ้นแล้ว จึงจะทำการเปลี่ยนหัวตี
- ห้ามสัมผัสอุปกรณ์หรือชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหว ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ควรระมัดระวังไม่ให้มือ ผม เสื้อผ้า ไม้พาย หรือสิ่งของอื่นๆ ตกลงไปในขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นต่อผู้ใช้งานและป้องกันความเสียหายของเครื่อง
- ก่อนเริ่มใช้งานควรตรวจสอบว่าโถผสมอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องและล็อกอยู่บนฐาน
- ห้ามใส่ส่วนผสมลงไปโถผสมในปริมาณที่มากเกินไปจนเกินกว่าความจุสูงสุดของโถผสมตามที่กำหนดไว้ (ข้อ 3.4)
- ควรใช้อุปกรณ์มาตรฐานและอุปกรณ์เสริมที่มาจากผู้ผลิตเท่านั้น การใช้งานอุปกรณ์อื่นๆที่ไม่ได้มาตรฐานจากผู้ผลิต อาจจะทำให้ผู้ใช้งานได้รับอันตรายและเครื่องผสมอาหารได้รับความเสียหาย
- ไม่ควรใช้อุปกรณ์อื่นนอกเหนือจากอุปกรณ์ที่มาพร้อมกับตัวเครื่องและอุปกรณ์พิเศษที่มาจากผู้ผลิต

1. คำแนะนำ

- ห้ามวางสิ่งของบนเครื่องผสมอาหาร
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือสิ่งของมีคมในการทำทำความสะอาด หรือกำจัดคราบภายในโถผสม หรืออุปกรณ์มาตรฐาน หรืออุปกรณ์เสริมพิเศษ
- ไม่ควรให้เด็กเล่นเครื่องผสมอาหารโดยลำพังโดยปราศจากผู้ดูแลอย่างใกล้ชิด
- เด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป หรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางด้านร่างกายและจิตใจ หรือผู้ขาดประสบการณ์ในการใช้งาน สามารถใช้งานเครื่องผสมอาหารนี้ โดยต้องอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลจากผู้เชี่ยวชาญอย่างใกล้ชิด
- หากพบว่าสายไฟขาดหรือชำรุด หรือเกิดข้อบกพร่องในการใช้งาน ควรแจ้งศูนย์บริการของบริษัท เพื่อเข้าดำเนินการซ่อมแซม
- ห้ามจุ่มหรือแช่เครื่องผสมอาหาร สายไฟ และปลั๊กไฟในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ
- ห้ามทำการแก้ไขซ่อมแซมเครื่องผสมอาหารด้วยตนเอง หรือโดยช่างที่ไม่ได้รับมอบหมายจากศูนย์บริการ
- การเคลื่อนย้ายเครื่องผสมอาหาร ควรทำโดยยกตัวเครื่องและหัวมอเตอร์ไปพร้อมกัน ห้ามยกเครื่องโดยใช้หูจับที่ตัวโถผสมเด็ดขาด และไม่ควรเคลื่อนย้ายเครื่องขณะหัวมอเตอร์มีอุปกรณ์หัวตีกำลังติดตั้งอยู่
- ขณะใช้งานเครื่องผสมอาหาร ไม่ควรวางเครื่องไว้บนขอบโต๊ะ หรือพื้นผิวที่ลื่นง่าย หรือวางไว้ใกล้กับเตาแก๊ส เตาไฟฟ้า เตาอบ หรือ วางชิดกับอุปกรณ์ที่ใช้ความร้อน
- ควรระมัดระวังให้เรียบร้อยเวลาใช้งาน ระมัดระวังอย่าให้ผมหย่อนหรือตกลงไปในโถผสมอาหารระหว่างหัวตีหมุนทำงาน
- เมื่อต้องการถอดปลั๊ก ควรจับที่ตัวปลั๊กแล้วดึงออกจากเต้าเสียบไม่ควรดึงที่สายไฟจนปลั๊กหลุด และระวังอย่าให้สายไฟสัมผัสความร้อนและของมีคม

- ⚠️ อันตรายจากกระแสไฟฟ้าลัดวงจร อาจก่อให้เกิดอันตรายถึงแก่ชีวิต เมื่อเกิดไฟฟ้ารั่วควรรีบปิดเบรกเกอร์ที่ควบคุมระบบไฟ
- ⚠️ ผลิตภัณฑ์นี้ควรใช้กับเต้ารับ 3 รู ที่มีสายดิน ซึ่งปลั๊กที่มากับผลิตภัณฑ์นี้เป็นปลั๊กเต้าเสียบที่มีแท่งสายดินแบบ 3 ขา
- ⚠️ ก่อนการเสียบปลั๊ก ควรเช็คแรงดันไฟฟ้าความถี่ในบ้าน ว่าสามารถใช้ได้กับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ตามที่ระบุไว้
- ⚠️ เพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดขึ้น แนะนำให้หลีกเลี่ยงการใช้ปลั๊กพ่วง

1.4 การรับประกันของผู้ผลิต

ผู้ผลิตขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับประกันคุณภาพสินค้าและไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสาเหตุดังต่อไปนี้

- การใช้งานผิดประเภท
- ไม่อ่านและไม่ปฏิบัติตามคู่มือการใช้งาน
- การแก้ไขหรือซ่อมแซมโดยช่างที่ไม่ได้รับมอบหมายจากบริษัทผู้จัดจำหน่าย
- การใช้ชิ้นส่วนหรืออะไหล่ที่ไม่ได้มาตรฐานจากผู้ผลิต
- การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัย และคำแนะนำสำหรับการปรับระดับความเร็ว

1.5 ป้ายแสดงคุณลักษณะของสินค้า

ป้ายแสดงคุณลักษณะของสินค้าจะระบุยี่ห้อ รหัสรุ่น คุณลักษณะทางเทคนิค และหมายเลขเครื่องของเครื่องผสมอาหาร ห้ามดึงป้ายนี้ออกไม่ว่าด้วยเหตุผลใดๆ

1.6 การทิ้งขยะเครื่องผสมอาหาร

เราขอเชิญชวนให้ท่านร่วมรักษาสิ่งแวดล้อม โปรดอย่าทิ้งหรือทำลายเครื่องผสมอาหารที่ไม่ใช้แล้วกับขยะทั่วไปภายในบ้าน โปรดทิ้งหรือกำจัดโดยการนำไปยังจุดกำจัดขยะรีไซเคิล เพื่อให้แน่ใจว่าไม่เป็นอันตรายต่อเด็กในขณะรอกำจัด





บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อการบาดเจ็บจากอากาศหายใจ

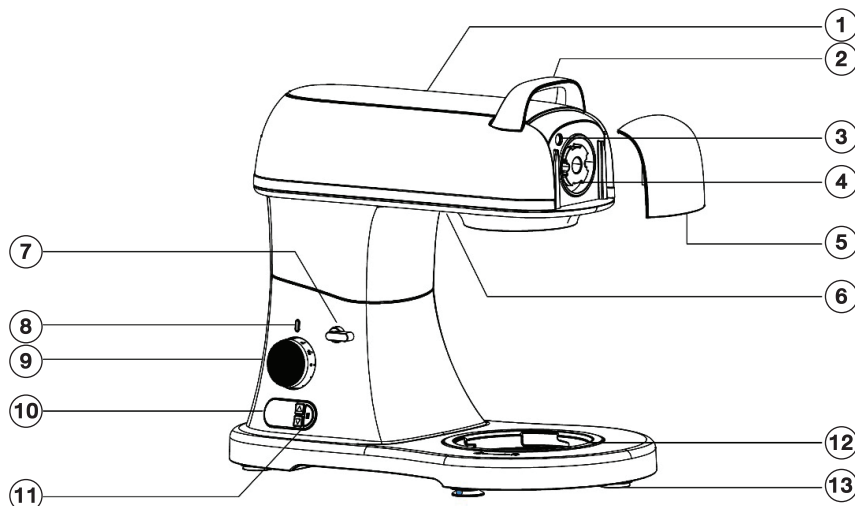
- ห้ามวางบรรจุภัณฑ์หรือส่วนประกอบอื่นๆ โดยไม่ระมัดระวัง
- ห้ามปล่อยให้เด็กเล่นกับถุงพลาสติกเพราะอาจเกิดอันตรายจากการบาดเจ็บจากอากาศหายใจได้

1.7 ข้อมูลด้านเทคนิค

ผลิตภัณฑ์	: เครื่องผสมอาหาร MEX รุ่น Standcool207
วัสดุ	: อลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป Die Casting housing และ พลาสติก ABS
แรงดันไฟฟ้า / ความถี่	: 220-240 โวลต์ / 50-60 เฮิร์ต
กำลังไฟฟ้าสูงสุด	: 1500 วัตต์
หลอดไฟส่องสว่าง	: 0.2 วัตต์
ความจุโถผสม	: 7 ลิตร
น้ำหนักเครื่อง	: 12.80 กิโลกรัม
น้ำหนักรวมบรรจุภัณฑ์	: 15.60 กิโลกรัม

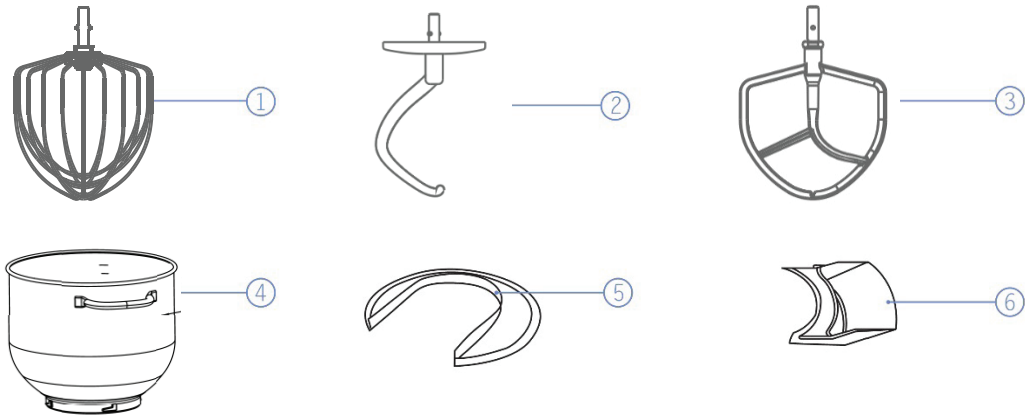
2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

2.1 รายละเอียดผลิตภัณฑ์ เครื่องผสมอาหาร MEX StandCool207 Stand mixer



ลำดับ	ชื่อชิ้นส่วน	ลำดับ	ชื่อชิ้นส่วน
1.	หัวมอเตอร์	7.	ลูกบิดปลดล็อกหัวมอเตอร์ขึ้น-ลง
2.	มือจับ	8.	ไฟแสดงสถานะ และระดับปุ่มหมุน
3.	ปุ่มกดถอดอุปกรณ์เสริม	9.	ปุ่มหมุนปรับระดับความเร็ว
4.	ช่องต่ออุปกรณ์เสริมด้านหน้า	10.	หน้าจอแสดงผล ตั้งเวลา
5.	ฝาครอบช่องใส่อุปกรณ์เสริม	11.	ปุ่มตั้งเวลา/ กดหยุด
6.	ไฟ LED ส่องสว่าง	12.	ฐานวางโถผสม
		13.	ฐานยางสุญญากาศ

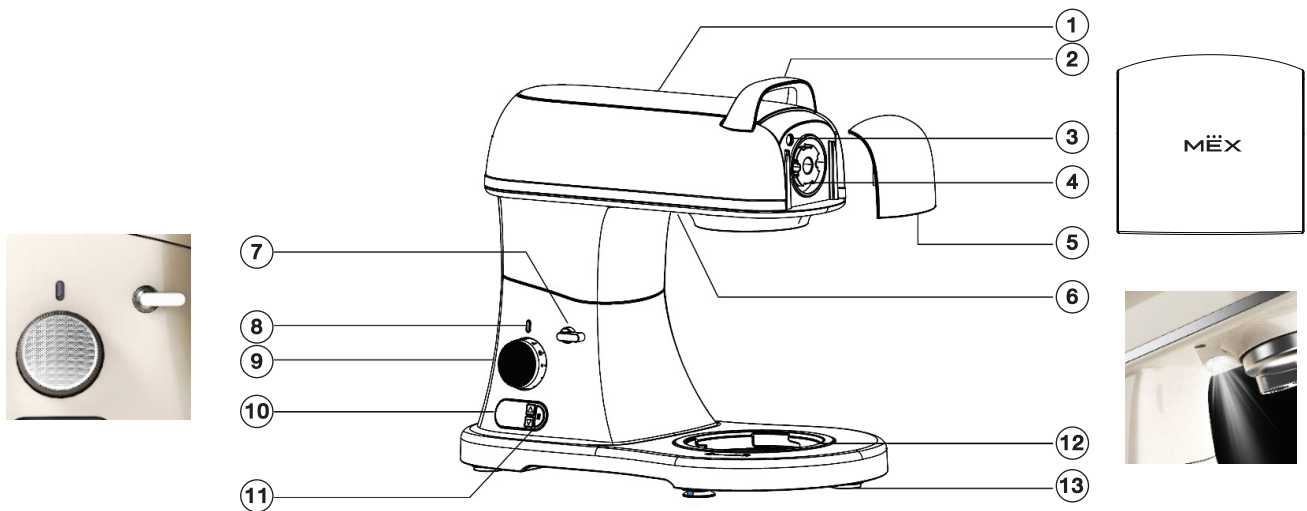
2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์



ลำดับ	ชื่อชิ้นส่วน
1.	หัวตะกร้อ
2.	หัวตะขอ
3.	หัวใบพาย

ลำดับ	ชื่อชิ้นส่วน
4.	โถผสม สแตนเลส สติลพร้อมซิลิโคนมือจับ
5.	ฝาครอบกันกระเด็น
6.	ช่องเทส่วนผสม

2.2 รายละเอียดของส่วนประกอบ



- หัวมอเตอร์**
ส่วนประกอบด้านบนของเครื่องที่มีมอเตอร์อยู่ด้านใน ใช้หมุนอุปกรณ์หัวตี และอุปกรณ์เสริมเพื่อผสมอาหาร
- มือจับ**
ใช้สำหรับยกหัวมอเตอร์ขึ้นลง และให้ง่ายต่อการเคลื่อนย้าย
- ปุ่มกดถอดอุปกรณ์เสริม**
เมื่อกดปุ่มกดถอดอุปกรณ์เสริมค้างไว้ จะสามารถถอดอุปกรณ์เสริมต่างๆ ออกจากเครื่องได้ โดยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา
- ช่องต่ออุปกรณ์เสริมด้านหน้า**
เมื่อนำฝาปิดด้านหน้าออก จะพบช่องเสียบอุปกรณ์เสริม สามารถต่อพวกอุปกรณ์เสริม เช่น เครื่องทำเส้นพาสต้า เครื่องบดเนื้อ และเครื่องทำไส้กรอก

2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

5. ฝาครอบช่องใส่อุปกรณ์เสริม

ฝาครอบด้านหน้า สามารถถอดออกได้โดยเลื่อนฝาครอบขึ้น ↑ เพื่อนำฝาออกจากตัวเครื่องได้

6. LED ส่องสว่าง

ไฟ LED จะเริ่มส่องสว่างทันทีเมื่อตัวเครื่องเสียบปลั๊กและพร้อมใช้งาน หากไม่มีการใช้งานประมาณ 2 นาที ไฟ LED จะดับอัตโนมัติ จะส่องสว่างอีกครั้งเมื่อเริ่มการทำงาน

7. ลูกบิดปลดล็อกหัวมอเตอร์ขึ้น-ลง

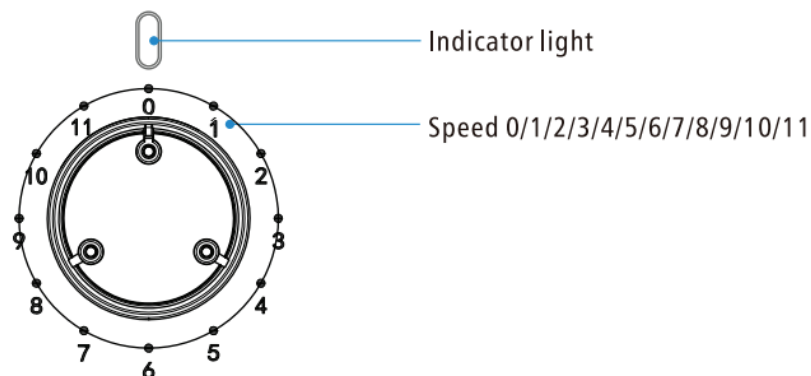
ลูกบิดปลดล็อกหัวมอเตอร์อยู่ที่ตำแหน่งด้านซ้ายตัวเครื่อง หากต้องการยกหัวมอเตอร์-ลง ให้บิดลูกบิดขึ้นสุด พร้อมใช้มือข้างหนึ่งจับตรงที่จับ เพื่อประคองหัวมอเตอร์ หัวมอเตอร์จะถูกยกขึ้น-ลง และล็อก เพื่อนำโถผสมออกและเปลี่ยนหัวตีแต่ละชนิดได้

8. ไฟแสดงสถานะ และระดับปุ่มหมุน

ไฟที่บ่งบอกว่าเครื่องพร้อมทำงานและระบุตำแหน่งของความเร็วที่ปุ่มปรับ ไฟจะส่องสว่างตลอดเมื่อเสียบปลั๊กและจะดับเมื่อถอดปลั๊กออก

9. ปุ่มหมุนปรับระดับความเร็ว

ปุ่มหมุน เปิด / ปิด ปรับความเร็ว สามารถหมุนเพิ่มความเร็วได้โดยการหมุนตามเข็มนาฬิกา ตั้งแต่ระดับ 0-11 ตำแหน่ง “0” คือปิดเลื่อนปุ่มมาที่ 1 เครื่องจะเริ่มทำงาน เครื่องจะเพิ่มความเร็วการหมุนจนสูงสุดที่ระดับ 11 หาก ต้องการลดความเร็วการตีลง ให้หมุนลูกบิด ทวนเข็มนาฬิกา เครื่องก็จะทำงานเบาลง



10. หน้าจอแสดงผล ตั้งเวลา

สามารถจับเวลาและตั้งเวลาถอยหลัง ได้สูงสุด 60 นาที ทันทีที่เครื่องทำงาน หน้าจอเครื่องจะเริ่มจับเวลา

10.1 การจับเวลา เมื่อเครื่องพร้อมใช้งาน หมุนปุ่มตั้งความเร็วในการผสม หน้าจอจะเริ่มจับเวลาโดยอัตโนมัติสูงสุด 60 นาที และเครื่องจะหยุดการทำงาน หากต้องการเริ่มทำงานใหม่อีกครั้ง ให้หมุนปุ่มปรับระดับไปที่ระดับ 0 เครื่องจะเริ่มทำงานตามขั้นตอนเดิม

10.2 การตั้งเวลาถอยหลัง เมื่อเครื่องพร้อมใช้งาน ตั้งเวลาที่ต้องการผสมอาหารก่อน หลังจากนั้นหมุนปุ่มตั้งระดับความเร็วในการผสมตามต้องการ เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง จนครบกำหนด เมื่อหน้าจอแสดงตัวเลข 00:00 เครื่องจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ

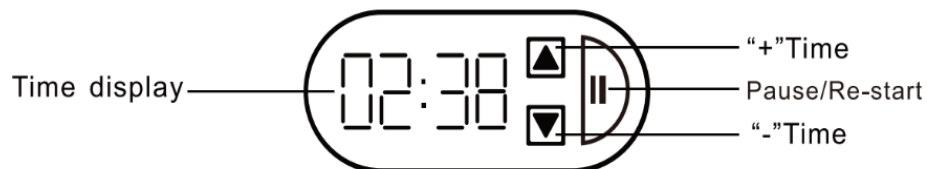
2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

11. การใช้ปุ่มตั้งเวลา/ ปุ่มกดหยุด

กดปุ่ม ▲ เพิ่มเวลา 1 ครั้ง จะเป็นการเพิ่มเวลาในการทำงานครั้งละ 30 วินาที , หากกดปุ่ม ▲ ค้างไว้จะเป็นการเพิ่มเวลาในการทำงานครั้งละ 1 นาที

กดปุ่ม ▼ ลดเวลา 1 ครั้ง จะเป็นการลดเวลาในการทำงานครั้งละ 30 วินาที , หากกดปุ่ม ▼ ค้างไว้จะเป็นการลดเวลาในการทำงานครั้งละ 1 นาที

เมื่อกดปุ่ม || เครื่องจะหยุดชั่วคราว และเมื่อกดอีกครั้งเครื่องจะกลับมาทำงานต่อเนื่องตามที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้



12. ฐานวางโถผสม

วางโถสแตนเลส สตีล ลงบนฐานวางโถผสม หมุนตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งโถผสมล็อกแน่นกับตัวฐาน หากต้องการถอดโถออกให้หมุนทวนเข็มนาฬิกา

13. ฐานยางสุญญากาศ

ฐานยางสุญญากาศ ไว้สำหรับยึดโต๊ะให้วางได้อย่างมั่นคงแข็งแรง และไม่เกิดการเคลื่อนไหวขณะทำงาน

2.3 อุปกรณ์มาตรฐาน



หัวตะกร้อ

ทำจาก สแตนเลส สตีล สำหรับตีส่วนผสมที่ต้องการให้ขึ้นฟู หรือปั่นส่วนผสมต่างๆ เช่น ไข่ ครีม ทำสับจันเค็ก ตีเมอแรงค์ หรือ เค้กชูเฟล



หัวตีตะขอ

ทำจาก สแตนเลส สตีล สำหรับการผสม การนวดแป้งเพื่อให้ได้ที่ ให้นุ่มเนียน เช่น แป้งขนมปัง พาสต้า แป้งโรล และพิซซ่า



หัวใบพาย

ทำจาก สแตนเลส สตีล สำหรับตีส่วนผสมให้เข้ากัน เหมาะสำหรับ ตีเนยผสมแป้งบัตเตอร์เค้ก, คุกกี้ และมันบด

2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์



ฝาครอบกันกระเด็น พร้อมช่องเทส่วนผสม
ทำจากพลาสติก สามารถมองเห็นส่วนผสม
และป้องกันไม่ให้ส่วนผสมกระเด็นออกนอก
โถผสม



โถผสมอาหารความจุ 7 ลิตร
ทำจากสแตนเลส สตีล สามารถผสมส่วนผสม
ที่มีปริมาณน้อยไปจนถึงปริมาณมากได้ ด้ามจับ
ถนัดสองมือ และง่ายต่อ ใส่
/ถอดออกจากรูฐานวาง



อย่าใช้หัวตีหรือตีส่วนผสมที่หนืดและแข็งอย่างเช่นครีมข้น หรือน้ำตาลก้อน อาจทำให้หัวตีเสียหาย



หัวตีจะขอได้รับการปรับระดับความสูงที่เหมาะสมมาแล้ว ทางผู้ใช้ไม่ต้องปรับระดับเพิ่มเติม



ขอบที่ยกขึ้นของหัวตีจะขออาจมีความคม เนื่องจากทำจากสแตนเลสสตีล ทางผู้ใช้ต้องเพิ่มความระมัดระวังในการใช้งานขณะใส่/ถอดหัวตี หรือนำไปล้างทำความสะอาด โดยเฉพาะผู้ใช้ที่อาจเป็นเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป หรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางด้านร่างกายและจิตใจ หรือผู้ขาดประสบการณ์ในการใช้งาน สามารถใช้งานเครื่องผสมอาหารนี้ โดยต้องอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลจากผู้เชี่ยวชาญอย่างใกล้ชิด

3. วิธีการใช้งาน

3.1 คำแนะนำก่อนการใช้งาน

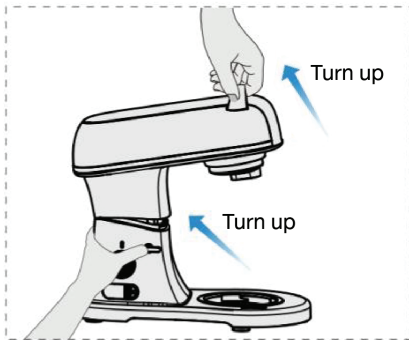
- นำเครื่องออกจากกล่อง แกะถุงพลาสติก โฟมหรือบรรจุภัณฑ์อื่นๆ ที่คลุมทั้งด้านใน และด้านนอก เครื่องผสมอาหารรวมถึงอุปกรณ์หลักออก
- แกะป้าย, ฉลากต่างๆ (นอกเหนือจากป้ายข้อกำหนดทางเทคนิคของสินค้า) ออกจากเครื่อง และออกจากอุปกรณ์มาตรฐาน และอุปกรณ์เสริมอื่นๆ
- ถอดและล้างทำความสะอาดโถผสม ฝาครอบกันกระเด็น หัวตีมาตรฐาน ด้วยน้ำยาล้างจาน แล้วเช็ดให้แห้ง (ดูที่ หัวข้อ 4 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด)
- ใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำหมาดเช็ดทำความสะอาดตัวเครื่องและส่วนหัวของเครื่องให้ทั่ว ใช้ผ้าแห้งเช็ดชิ้นส่วนต่างๆ ให้แห้งแล้ววางเครื่องให้อยู่ในตำแหน่งเหมาะสมกับการใช้งาน



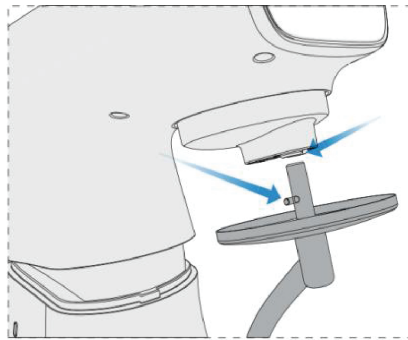
เพื่อความปลอดภัย ควรปรับปุ่มปรับระดับมาที่ตำแหน่ง “0” ทุกครั้งก่อนยกหัวมอเตอร์ เปลี่ยนหัวตี ถอดโถผสมออก หรือการถอดปลั๊กไฟ

3. วิธีการใช้งาน

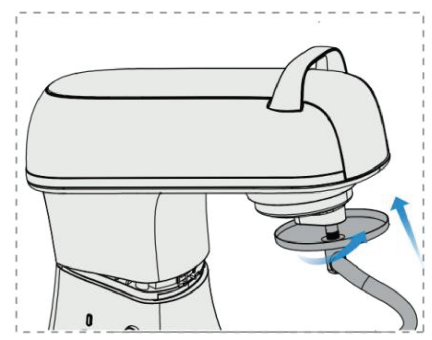
3.2 การใช้งานเครื่องผสมอาหาร



รูปที่ 1

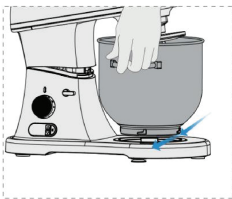


รูปที่ 2



รูปที่ 3

- 1 วางเครื่องผสมอาหารไว้ในบริเวณที่เรียบมั่นคงและแห้ง มือข้างหนึ่งบิดลูกบิดขึ้น และมืออีกข้างจับที่มือจับ เพื่อยกหัวมอเตอร์ขึ้น ดังรูปที่ 1
- 2 ประกอบอุปกรณ์หัวผสมอาหาร เข้ากับแกนต่ออุปกรณ์ให้ตรงร่องสลัก ดังรูปที่ 2
- 3 ดันหัวผสมอาหารขึ้นจนสุดแล้วหมุนในทิศทางทวนเข็มนาฬิกา จนกระทั่ง หัวผสมอาหารล็อกกับแกนต่ออุปกรณ์ ให้เรียบร้อย ดังรูปที่ 3



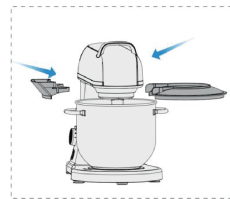
รูปที่ 4



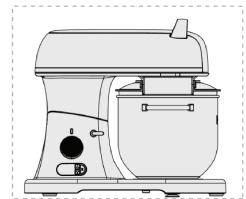
รูปที่ 5



รูปที่ 6



รูปที่ 7



รูปที่ 8

- 4 นำโถผสมมาวางบนฐานตัวเครื่องให้ตรงล็อก ดังรูปที่ 4
- 5 หมุนตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งโถผสมล็อกแน่นกับตัวฐาน ให้ตรงกับสลักล็อกโถ ดังรูปที่ 5
- 6 บิดลูกบิดที่อยู่ด้านซ้ายขึ้นให้สุด ใช้มือจับตรงที่จับด้านบนเพื่อช่วยดันหัวมอเตอร์ลงมา ให้ล็อกแน่นพร้อมเริ่มทำงาน ดังรูปที่ 6
- 7 นำฟารอบกันกระเด็น และติดตั้งช่องเทส่วนผสม ครบลงบนขอบโถผสม ดังรูปที่ 7
- 8 ตรวจสอบว่าเครื่องพร้อมใช้งานแล้วจึงเสียบปลั๊ก เครื่องผสมอาหารพร้อมใช้งาน ดังรูปที่ 8



แนะนำให้ใช้ฟารอบกันกระเด็นและช่องเทส่วนผสม สำหรับเทแป้งและของเหลวผ่านช่องทางส่วนผสมด้านบน



อาจเกิดอันตรายจากอุปกรณ์ที่ถอดได้ ห้ามเริ่มผสมอาหารด้วยหัวตีต่างๆ ถ้ายังไม่ล็อกโถผสมเข้ากับฐานให้แน่น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์หัวตีผสมอาหารถูกล็อกอย่างแน่นหนา



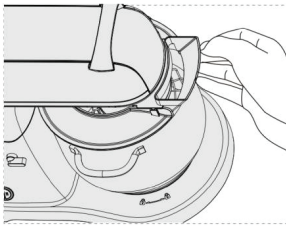
เพื่อเพิ่มความปลอดภัยในการใช้งาน ควรประกอบหัวตีผสมให้เข้าที่ ก่อนทำการเสียบปลั๊ก

3. วิธีการใช้งาน

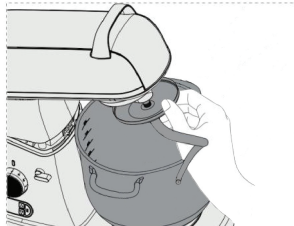


ตัวเครื่องจะมีระบบตั้งเวลาการผสมอาหาร โดยสามารถหยุดเวลาชั่วคราว ได้ตรงปุ่ม **II** แต่ถ้ายกหัวมอเตอร์ขึ้นก่อน กดปุ่มหยุด **II** เครื่องจะรีเซ็ตที่ 0 เพื่อเริ่มต้นใหม่ จะไม่ทำการจับเวลาต่อจากเวลาที่ตั้งไว้

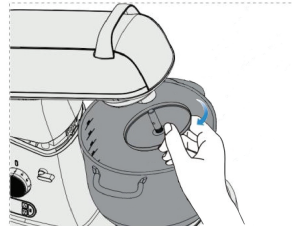
3.3 เมื่อใช้งานเครื่องผสมอาหารเสร็จสิ้น : วิธีการถอดหัวผสม



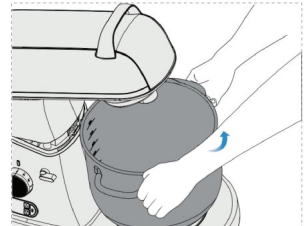
รูปที่ 1



รูปที่ 2



รูปที่ 3



รูปที่ 4

- 1 หลังจากใช้งานเสร็จแล้ว ให้ปรับปุ่มมาที่ตำแหน่ง “0” ถอดปลั๊กและถอดฝาครอบกันกระเด็นออกจากโถผสม ดังรูปที่ 1
- 2 ดันหัวผสมอาหารขึ้นด้านบน หมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อปลดล็อกและหัวผสมอาหาร ดังรูปที่ 2
- 3 ถอดหัวผสมอาหารออกจากแกน แล้วนำมาทำความสะอาด ดังรูปที่ 3
- 4 ยกหัวมอเตอร์ขึ้น จับโถผสมตรงด้ามจับและหมุนทวนเข็มนาฬิกา เพื่อถอดโถผสมออกจากฐานยึด ดังรูปที่ 4



แนะนำให้ใช้ฝาครอบกันกระเด็นและช่องเทส่วนผสม สำหรับเทแป้งและของเหลวผ่านช่องทางเทส่วนผสมด้านบน

3.4 คำแนะนำสำหรับการปรับระดับความเร็ว

ประเภท	ความเร็ว	ข้อแนะนำ	ความจุสูงสุด
	ระดับ 1 - 3 ⚠ หากใช้งานมากกว่าระดับ 3 เครื่องผสมจะสั่น ขณะเปิดเครื่องทำงาน	Min - ระดับ 3 ในการคนหรือนวดแป้งโดว์ รวมไปถึงการผสมแป้งที่มีความหนืด หรือเหนียว แป้งพิซซ่า แป้งพาสต้า	ปริมาณการใช้ผงแป้งอบกปประสงค์ไม่เกิน 1,500 กรัม และส่วนผสมของเหลวต้องไม่เกิน 1,000 กรัม น้ำหนักรวมทั้งหมด 2,500 กรัม
	ระดับ 1 - 6 ⚠ หากใช้งานมากกว่าระดับ 6 เครื่องผสมจะสั่น ขณะเปิดเครื่องทำงาน	Min - ระดับ 6 ในการคนหรือนวดแป้งโดว์ ในสูตรขนมปังแบบนุ่มเท่านั้น!	ปริมาณการใช้ผงแป้งอบกปประสงค์ไม่เกิน 500 กรัม
	⚠ ระดับ 1 - 7 หากใช้งานมากกว่าระดับ 7 เครื่องผสมจะสั่น ขณะเปิดเครื่องทำงาน	เหมาะสำหรับคนส่วนผสม แป้งและเปียกเข้าด้วยกัน ผสมสลัด บันบด วัตถุดิบที่มีส่วนผสมของเนย ตีครีมชีส ผสมแป้งคุกกี้ แป้งพาย บัตเตอร์เค้ก	ปริมาณส่วนผสมในการตีเนยสดสูงสุดไม่เกิน 1,500 กรัม ปริมาณส่วนผสมในการตีแป้งเค้ก, คุกกี้ ทั้งหมดรวมกัน สูงสุดไม่เกิน 1,500 กรัม
	ระดับ 1 - 11	เหมาะสำหรับการตี, ปั่นและผสมครีม ตีวิปปิ้งครีม ไข่ น้ำตาล ไข่ขาว สปันจ์เค้ก ตีเมอร์แรง	ปริมาณไข่ น้อยสุด 2 ฟอง สูงสุดไม่เกิน 14 ฟอง *ไข่ไก่เบอร์ 2 ถ้าตีไข่ขาวอย่างเดียว ไม่ใส่ส่วนผสมอื่น ปริมาณสูงสุดไม่เกิน 20 ฟอง *ไข่ไก่เบอร์ 2



ปริมาณส่วนผสมมาตรฐานความจุสูงสุดที่แนะนำอ้างอิงจากโถผสมอาหารสำหรับ MEX StandCool207 ขนาด 7 ลิตรเท่านั้น

3.5 ข้อแนะนำสำหรับการใช้เครื่องผสมอาหารในการนวดแป้ง

- การนวดแป้งให้ได้ที่ ขึ้นเนียนหรือการผสมแป้งที่มีความเหนียว เช่น แป้งพาสต้า ควรใช้ความเร็วต่ำกว่าระดับ 3 เพื่อป้องกันเครื่องเสียหายจากการใช้งานหนักมากเกินไป
- ไม่ควรผสมแป้งอบเนกประสงค์เกิน 1,500 กรัม
- ควรเติมน้ำให้เพียงพอต่อการผสมแป้ง (ในปริมาณความจุ 1,500 กรัมไม่ควรใช้ของเหลวเกิน 1,000 กรัม)
- หากหัวผสมอาหารทำงานได้ไม่สะดวก ควรปิดเครื่องและแบ่งส่วนผสมออกเป็น 2 ส่วน แล้วจึงค่อยทำการผสมทีละส่วน
- การเติมน้ำลงไปในส่วนผสมจะช่วยให้ส่วนผสมเข้ากันได้ดี



คำแนะนำทั่วไป

- ห้ามเติมวัตถุดิบเกินความจุที่กำหนด เพื่อป้องกันเครื่องทำงานเกินพิกัด (OVERLOAD)
- ขณะเครื่องผสมอาหารกำลังตีส่วนผสมควรหยุดเครื่องเป็นระยะๆ และปาดส่วนผสมออกจากหัวตีและโถผสม
- การเติมปริมาณของเหลวในการผสมอาหารแต่ละชนิดมีความแตกต่างกัน ควรสังเกตขณะเติมวัตถุดิบเข้าเครื่องอย่าให้เกินปริมาณ ที่เครื่องกำหนดขณะที่เครื่องทำงาน
- เปิดเครื่องด้วยความเร็วต่ำจนกระทั่งส่วนผสมเข้ากันจากนั้นค่อยๆ เพิ่มความเร็วขึ้น จนถึงระดับความเร็วที่ต้องการ
- ในการใส่วัตถุดิบเพิ่มลงในโถผสม ควรใส่บริเวณขอบด้านข้างโถผสม ไม่ควรเทให้สัมผัสกับหัวอุปกรณ์มาตรฐานโดยตรง
- ลดความเร็วลงหากต้องการเติมส่วนผสมที่เป็นของแข็งหรือของเหลว เพื่อป้องกันไม่ให้กระเด็น ออกนอกโถผสม และเพิ่มความเร็วอีกครั้ง เมื่อส่วนผสมเข้ากันดี
- ใช้ฟารอบกันกระเด็นเมื่อผสมส่วนผสมที่เป็นของเหลวหรือหากต้องการเพิ่มส่วนผสมที่เป็นของแข็ง เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดการฟุ้งกระจายและกระเด็นของส่วนผสม
- ทำความสะอาดโถผสมและอุปกรณ์หัวผสมอาหารและเช็ดให้แห้งสนิททุกครั้ง ก่อนนำมาติดกับเครื่องเพื่อใช้งาน



คำแนะนำสำหรับสูตรอาหารที่มีไข่เป็นส่วนประกอบ

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ควรใช้ไข่ที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง

ก่อนตีไข่ขาว ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีคราบไขมันหรือไข่แดงในโถผสมหรือบริเวณอุปกรณ์หัวผสมอาหาร ครีมนักตีผสมกับไข่ขาวเพื่อทำเค้ก ควรเป็นครีมที่นุ่มแล้ว หรืออยู่ในอุณหภูมิห้อง



ขนาดความจุส่วนผสมสูงสุดที่แนะนำสำหรับเครื่องผสมอาหารขนาด 5 ลิตร

ตีไข่ขาว	: จำนวน 2-14 ฟอง (ไข่เบอร์ 2)
ตีครีม	: ปริมาณไม่เกิน 1500 กรัม
เนย	: ปริมาณไม่เกิน 1500 กรัม (ที่อุณหภูมิห้อง)
ผงแป้ง / ผงแป้งรวมของเหลว	: ปริมาณ 1500 กรัม / 2500 กรัม

3. วิธีการใช้งาน

เตือนความจำ !!

โปรดทำตามคำแนะนำ ในการนวดแปรงผิวในทุกๆสัปดาห์ ความเร็วไม่ควรเกินระดับ 3 มิฉะนั้นจะส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป ซึ่งอาจจะส่งผลให้ระบบกลไกภายในเกิดความเสียหาย ถือว่าเป็นการใช้งานผิดวิธี

 ข้อควรระวัง	ห้ามใช้ความเร็วเกินระดับ 3 ในการนวดแปรง	
	ปริมาณการตีแปรงผิวสูงสุด	
 ปริมาณน้ำในสูตรขนแปรงไม่ควรน้อยกว่า 55%	ผงแปรง 1500 กรัม	น้ำ 1000 กรัม

3.6 ฟังก์ชันการทำงาน

ระบบ Safety lock

เครื่องจะหยุดทำงานทันทีโดยอัตโนมัติเมื่อกดคันโยกทำการยกหัวมอเตอร์ขึ้น

ฟังก์ชัน Smooth start

เครื่องจะเริ่มทำงานอย่างช้าๆ โดยไม่คำนึงถึงระดับความเร็วที่เลือก และจะค่อยๆ เพิ่มความเร็วขึ้น จนถึงระดับความเร็วที่ทำการเลือกไว้ เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องผสมอาหารและอุปกรณ์ และป้องกันไม่ให้อجزاءผสมกระเด็นออกจากโถผสม

ระบบ Cool Down

ตัวเครื่องหลังจากเลิกใช้งานแล้วพัดลมระบายความร้อนจะทำงานต่อเนื่องอีก 2 นาที จนครบเวลาถึงจะดับ

ฟังก์ชัน Standby

ตัวเครื่องหลังจากไม่ได้ทำงานจะเข้าสู่โหมด Standby จอแสดงสถานะและไฟส่องสว่างจะทำงานอีก 2 นาที และจะดับลง แต่เมื่อมีการยิบหัวมอเตอร์ จอแสดงสถานะและไฟส่องสว่างจะกลับมาทำงาน

4. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

4.1 การทำความสะอาดเครื่องผสมอาหาร

ควรทำความสะอาดเครื่องทุกครั้งหลังการใช้งาน

ก่อนทำความสะอาด ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กทุกครั้ง และรอจนกระทั่งเครื่องเย็นลง

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกรด-ด่าง มีส่วนผสมของคลอรีน แอมโมเนีย และสารฟอกขาว

ทำความสะอาดหัวมอเตอร์ แกนหมุน ตัวเครื่อง และสายไฟ ควรใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำหมาดๆ เช็ด จากนั้นใช้ผ้านุ่มหรือผ้าไมโครไฟเบอร์เช็ดให้แห้ง เช็ดคราบแป้งหรือสิ่งสกปรกออกให้หมด

อุปกรณ์มาตรฐานเช่นหัวตี โถผสม และฝาครอบกันกระเด็นสามารถทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน หรือสามารถนำเข้าเครื่องล้างจานได้

ควรทำความสะอาดและทราบเป็นห้ามใช้โยโยหรือของมีคม ขูดหรือขัดบริเวณตัวเครื่อง เนื่องจากจะทำให้ตัวเครื่องได้รับความเสียหาย หากจำเป็นต้องทำความสะอาดด้วยการขูด ควรใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ก่อให้เกิดการขัดสีกับตัวเครื่อง เช่น ไม้หรือพลาสติกช่วยในการทำความสะอาด จากนั้นใช้ผ้านุ่มหรือผ้าไมโครไฟเบอร์เช็ดให้แห้ง

ห้ามเก็บอุปกรณ์ต่างๆ ถ้ายังไม่ได้ทำความสะอาดและเช็ดจนแห้งสนิท

4. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

4.2 การเก็บรักษา

ควรใส่หีตติและโถให้อยู่สภาพพร้อมใช้งาน แล้วเก็บไว้ในที่ที่สามารถยกเครื่องออกมาใช้งานได้สะดวก หากมิได้ใช้งานเป็นเวลานาน ควรเก็บใส่กล่องที่บรรจุพร้อมอุปกรณ์ครบชุดเพื่อป้องกันอุปกรณ์หาย และมีให้เกิดความเสียหายต่อตัวเครื่องจากการเก็บรักษา



ห้าม!! พินสายไฟรอบตัวเครื่อง.

4.3 คู่มือการแก้ปัญหาเบื้องต้นด้วยตัวเอง

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
เครื่องผสมหยุดระหว่างการทำงาน	1. หัวตีติดส่วนผสมที่แห้ง แข็งหรือหนืดเกินไป 2. มอเตอร์ หรือ แผงควบคุม มีปัญหา	1. ถอดปลั๊กและตรวจสอบดูว่าหัวตีติดส่วนผสมที่แห้ง แข็งหรือหนืดเกินไปหรือไม่ ให้นำออก จากนั้นเปิดเครื่องอีกครั้งหลักจากมอเตอร์เย็นลง 2. แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ
เครื่องไม่สามารถเริ่มการทำงานได้	1. หัวตีติดส่วนผสมที่แห้ง แข็งหรือหนืดเกินไป 2. เสียบปลั๊กไฟไม่ถูกต้อง 3. มอเตอร์ หรือ แผงควบคุม มีปัญหา	1. ถอดปลั๊กและตรวจสอบดูว่าหัวตีติดส่วนผสมที่แห้ง แข็งหรือหนืดเกินไปหรือไม่ ให้นำออก 2. ตรวจสอบการเชื่อมต่อสายไฟอีกครั้ง 3. แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ
มีเสียงดังมากระหว่างการทำงาน	1. ติดตั้งเครื่องไม่แนบสนิทกับพื้น 2. ไม่วางเครื่องในตำแหน่งที่พื้นราบเรียบ 3. ชิ้นส่วนภายในเครื่องแตกหัก	1. ถอดปลั๊กและตรวจสอบอีกครั้งว่ามีการติดตั้งอุปกรณ์ที่ดีหรือไม่ 2. วางเครื่องในตำแหน่งที่พื้นราบ 3. แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ
เครื่องผสมมีอาการสั่น	1. ใช้ระดับความเร็วเกินกำลังที่เหมาะสมสำหรับหัวตี 2. ส่วนผสมเกินปริมาณความจุสูงสุด 3. ขวานยางสูญญากาศไม่ติดแน่นกับโต๊ะ 4. ขวานเครื่องผสมผิดปกติ	1. ปรับความเร็วลดลงให้เหมาะสมกับหัวตามคำแนะนำข้อ 3.4 2. ลดปริมาณส่วนผสมให้ไม่เกินความจุสูงสุด หรือแบ่งส่วนผสมเป็น 2 ส่วน แล้วจึงค่อยทำการผสมทีละส่วน 3. ใช้โต๊ะที่พื้นหน้าเรียบ สะอาด ขวานสูญญากาศสามารถยึดติดได้ 4. แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ

Error Code	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
E01	พบปัญหาเกี่ยวกับมอเตอร์	แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ
E03	พบปัญหาเกี่ยวกับพัดลมมอเตอร์	
E04	มอเตอร์หมุนต่ำกว่า 300 รอบต่อนาที	แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ

เมื่อดำเนินการแก้ปัญหาเบื้องต้นตามคำแนะนำแล้วไม่สามารถแก้ไขได้ควรถอดปลั๊กเครื่องผสมอาหารทันที และติดต่อศูนย์บริการเพื่อตรวจสอบและซ่อมแซม อย่าแกะถอดชิ้นส่วนหรือพยายามซ่อมด้วยตนเองเพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุหรืออันตราย

- ทางบริษัทฯ ขอปฏิเสธในการรับผิดชอบจากความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง การเกิดสนิมหรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้อง หรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ระบุไว้ในคู่มือนี้

WARRANTY

รับประกันคุณภาพสินค้า 2 ปี

(รายละเอียดดูได้ที่ใบรับประกันคุณภาพ และคู่มือการรับประกัน)

จัดจำหน่าย: บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด สำนักงานใหญ่

1000/63-64 อาคาร พี บี ทาวเวอร์ ชั้นที่ 16 ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา

กรุงเทพมหานคร 10110

โทรศัพท์ 0-2493-6565

โทรสาร 0-2391-1141

ฝ่ายบริการ : Service Center

63/3 หมู่ 6 ซอยกลับเจริญ ถนนสุขสวัสดิ์ 76 บางจาก พระประแดง สมุทรปราการ 10130

โทรศัพท์ 0-2493-6565

โทรสาร 0-2464-1600

E-Mail: servicecenter@penk.co.th

Instructions	
1.1 Pre-Instructions.....	3
1.2 Precautions.....	3
1.3 Product Safety Information.....	3
1.4 Company Liability.....	5
1.5 Identification Plate.....	5
1.6 Environment Friendly Disposal.....	5
1.7 Product Technical Information.....	5
2. Appliance Description	6
2.1 Appliance Description.....	6
2.2 Description of Accessories.....	7
2.3 List of Standard Accessories.....	9
3. Using The Stand mixer	10
3.1 Before first use.....	10
3.2 Using the Stand mixer.....	10
3.3 Mixing finished.....	11
3.4 Speed Control Guide.....	12
3.5 Recommendation for kneading.....	12
3.6 Functions.....	14
4. Cleaning and Maintenance	13
4.1 Care and Cleaning.....	14
4.2 Troubleshooting Guides.....	15

1. Instructions

Please read this User Manual carefully and strictly follow the instructions. Please keep this book for future reference.

1.1 Pre-Instructions

	Safety Alert Symbol
	General Instruction
	Tips

We have provided many important messages. Always read and obey all safety messages.

1.2 Precautions

- This stand mixer is intended for household use and similar applications such as ;
 - Staff Kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - By guests in hotels and other types of residential accommodation.
- Do not use the stand mixer for purpose other than those for which it was designed.
- Do not use the stand mixer outdoors
- The stand mixer is intended exclusively to mix, whip, whisk and knead solid and liquid ingredient to make various preparations. With the addition of optional accessories, it is able to roll out and cut pasta into different shapes. [Extra Purchase]
- The stand mixer is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.
- Children must be supervised to ensure that they do not use the stand mixer as a toy and keep the stand mixer and its power cord out of the reach of children.

1.3 Product Safety Information

- To protect against the danger of electric system. Do not connect and operate with external timer, the inverter and avoid other modifications.
- Always switch off and unplug the stand mixer from the power socket if it is to be left unattended and before assembly, disassembly for maintenance and cleaning. Must wait until the stand mixer's temperature cools down before cleaning.
- Do not insert , remove or replace the standard accessories with the safety lock disengaged [motor head lowered] and during the stand mixer is in operating. Must switch off and unplug before replacing new accessories.
- Ensure that the accessory is correctly locked into the motor head's shaft before pushing up the head release lever. Ensure the motor head is locked in a facing up position before replacing a new mixing accessory.
- Do not touch moving parts while the stand mixer is in operation. Keep hands, hair, clothing, spatulas, and any other objects away from the mixer's standard accessories to avoid personal injury or damage to the machine.
- Make sure that the bowl is correctly positioned and locked onto its base before starting to use the stand mixer with its standard accessories.

1. Instructions

- Do not exceed the bowl's maximum capacity which recommended in (Table 3.4)
- Only use original standard and optional accessories provided by the authorized distributor. The use of non-original components and accessories could lead to personal injury or damage to the machine.
- Do not use accessories other than those supplied together with in the packaging and optional accessories of provided by the authorized distributor.
- Do not place objects on top of the stand mixer.
- Do not use cleaning product containing corrosive detergents and abrasive to clean bowl, standard accessories and optional accessories.
- Children must be supervised at all times to make sure they do not play with stand mixer alone.
- This stand mixer can be used by the children aged from 8 years and above and persons with reduced physical or mental capabilities or without sufficient experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use if the stand mixer in a safe way and the hazards involved.
- Do not operate the stand mixer with a damaged power cord. If the supplied cord is damaged, please contact the authorized Customer Service to repair or replace it.
- Do not immerse the stand mixer, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not attempt to fix or repair the stand mixer by yourself or by unauthorized technicians.
- Ensure to move the stand mixer by carrying its body and the motor head together at the same time. Do not catch on bowl's handles alone to move the stand mixer. Do not move the stand mixer while the motor head has been attaching an accessory.
- Do not operate the stand mixer near the edge of work table or slippery surface. Do not place near lit hob burners, electric rings, an oven or near the other heat sources.
- Please put your hair up during the operation. Please beware of the long hair approaching the mixing bowl while the motor head's shaft is driving.
- Do not pull on the cord to unplug it from the power socket and ensure the cord does not come into contact with sharp edges.

- ⚠ Beware short circuit hazards: Failure to follow instructions can result in death.
- ⚠ Must switch off the circuit breaker control instantly when the electric leakage is found.
- ⚠ This stand mixer must plug into a grounded 3 prong outlet only.
- ⚠ Before plug in, make sure the voltage and frequency of power supply correspond to those indicate on Identification Plate which attached on the stand mixer.
- ⚠ To prevent any Electrical Shock Hazards. Do not use an extension cord.

1. Instructions

1.4 Company Liability

The Company declines the warranty and any liability for personal injury or damage property caused by:

- Use of the stand mixer other than intended use
- Not having read the user instructions manual and failure to follow.
- Fixed or repaired by unauthorized technicians.
- Use of non-original spare parts
- Failure to comply with safety instructions and speed control guide.

1.5 Identification Plate

The Identification Plate bears the technical data, serial number, and brand name of the stand mixer.

Do not remove the identification plate.

1.6 Environment Friendly Disposal

You can help to protect the environment. Electrical appliances must not be disposed of together with household waste. Ensure to dispose of non-working appliances to appropriate the waste recycle center to make sure those disposal appliances do not harm the children.



Plastic packaging may cause danger of suffocation.

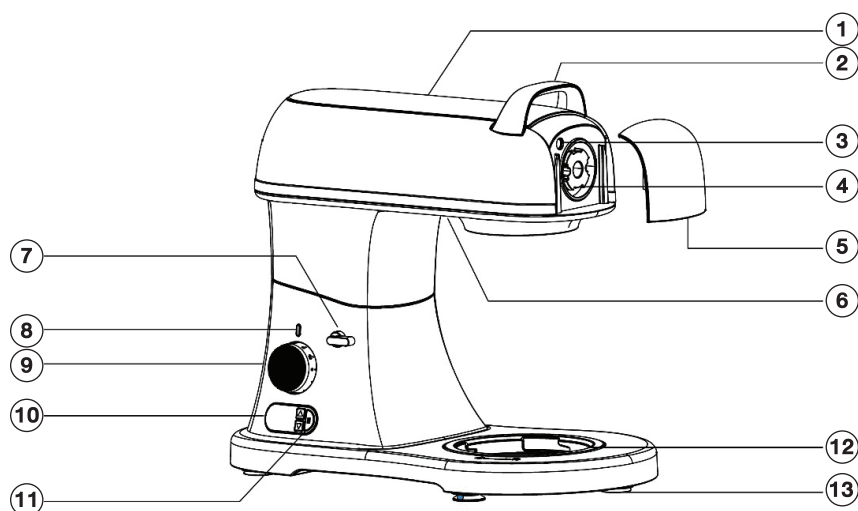
- Do not place packaging or other components carelessly.
- Do not allow the children to play with those plastic packaging which may cause danger of suffocation.

1.7 Product Technical Information

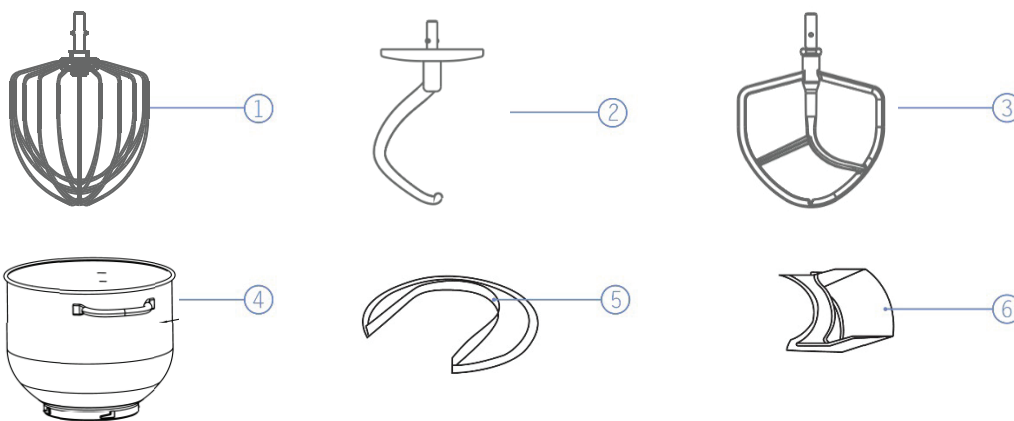
Product	: Stand Mixer MEX Model Standcool207
Material	: Die Casting housing and ABS
Voltage / Frequency	: 220-240 V~/ 50-60 Hz
Power	: 1500 Watts
LED	: 0.2 Watts
Bowl Capacity	: 7 Liters
Net Weight	: 12.80 Kgs
Gross Weight	: 15.60 Kgs

2. Appliance Description

2.1 Appliance Description Stand Mixer MEX StandCool 207 Stand mixer



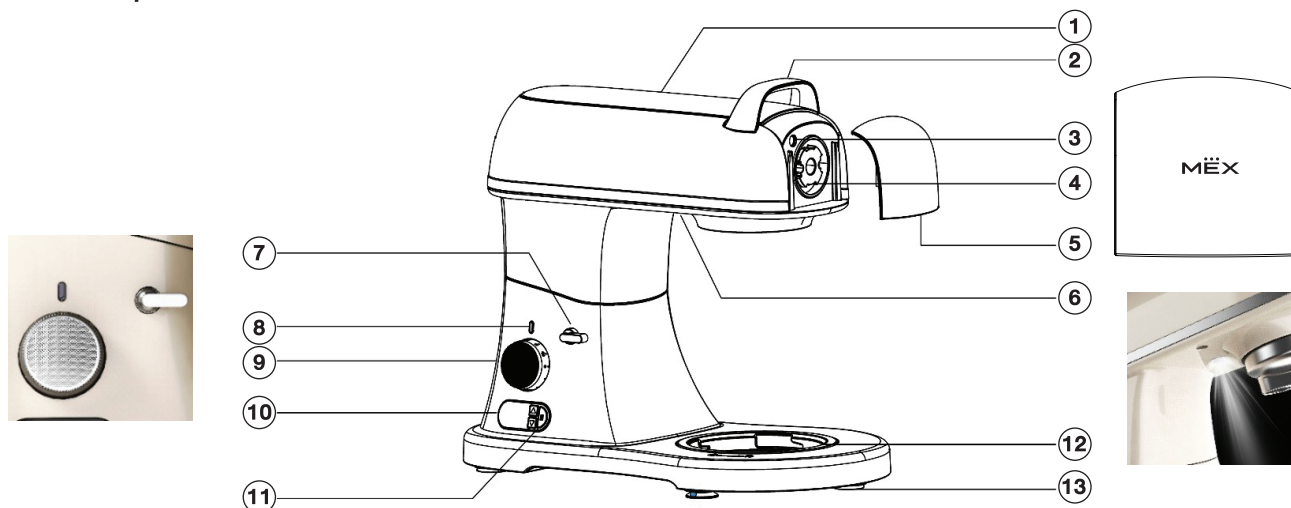
No.	Part Name	No.	Part Name
1	Motor head	8	Speed light indicator
2	Top Handle	9	Speed control knob
3	Eject button for front attachment.	10	Digital timing display
4	Front attachment hub	11	Timer set up On/Off/Pause
5	Front hub cover	12	Bowl base
6	LED light	13	Non-slip rubber feet
7	Tilt Head release knob Up-down		



No.	Part Name	No.	Part Name
1	Wire Whisk	4	Stainless steel bowl
2	Dough hook	5	Splash Guard
3	Flat beater	6	Pouring shield

2. Appliance Description

2.2 Description of Accessories



1. Motor Head

The top component of stand mixer, fixing DC motor inside with attachment hub.

2. Top Handle

To assist lift up / put down the motor head, and for convenient moving.

3. Eject button for front attachment.

Press and hold the eject button to release the front attachment then rotate it counterclockwise to take our front attachment.

4. Front attachment hub

When remove front hub cover to reveal front attachment hub. The optional accessories like pasta maker, meat grinder or sausage maker will be connected in this hub.

5. Front hub cover

Front hub cover can be taken out by sliding up ↑ on the cover.

6. LED light

LED lights up when powered on. If the stand mixer is left unattended for 2 minutes, LED light will automatically shut down. LED will light up again as soon as the stand mixer starts operating.

7. Tilt Head release knob Up-down

Tilt-Head release knob is located at the left of the stand mixer. Turn the knob up to unlock the motor head up and down, allows access to install or uninstall the bowl or change each type of accessory. To put the motor head down, turn the knob up again together while holding the top handle above the motor head and then put it down.

8. Speed light indicator

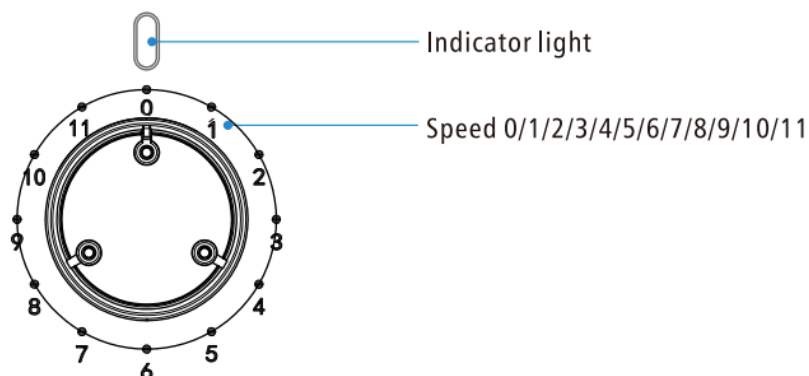
A light indicates when the stand mixer is ready for use and indicates the position of the speed knob. The light will be stand by when it's plugged in and shuts off when unplugged.

2. Appliance Description

9. Speed Control Knob

This knob controls On/Off and selects speed by rotating the knob clockwise to increase from 0- levels. "0" is Off. When rotating knob to "1" the stand mixer will start running with high maximum speed at 11. Conversely, if rotate the knob counterclockwise, the speed will slow down

Selecting Speed number for mixture level



10. Digital Timing Display

Maximum 60 minutes to record the time and set the countdown time. Start the operation when plug in and rotate the knob.

10.1 Record Time : When the stand mixer is plugged in, and then rotate the speed knob, the display timer starts to record the time and automatically stops running after 60 minutes. To restart operating, rotate the speed knob to speed "0" and repeat the process.

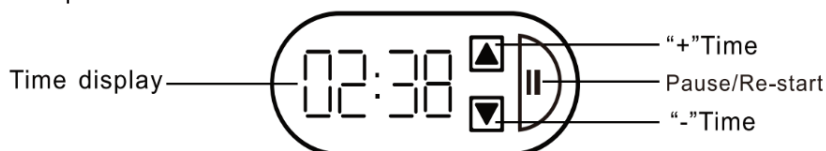
10.2 Set countdown time : When the stand mixer is plugged in, set the preferred count down time and rotate knob as selected speed, then the countdown timer starts running. It automatically stops running when the timer shows "00:00".

11. Timer set up buttons.: Pause/Re-start

Press  each 1 time. Running time is increased 30 seconds. if press and hold  without releasing. Running time is increased every 1 minute.

Press  each 1 time. Running time is decreased 30 seconds. if press and hold  without releasing. Running time is decreased every 1 minute.

Press  to pause the operation temporarily and press it again the stand mixer continuously resumes to work as preset time.



12. Bowl Base

Install the stainless-steel bowl on the base and turn clockwise to lock up with the base. Turn counter clockwise to uninstall the bowl.

13. Non-slip rubber feet

The base rubber feet will suck the countertop to make it more stable during the operation.

2. Appliance Description

2.3 List of Standard Accessories



Wire Whisk

Stainless-Steel Whisk for beating, mixing, whisking, whipping ingredients such as egg white, butter white cream. Also ideal for preparing Sponge Cake, Meringue and Soufflé.



Dough hook

Stainless-Steel Dough Hook for slowly combining, mixing, and kneading leavened dough type mixtures including bread, pasta, pizza, etc.



Flat beater

Stainless-Steel Beater for combing, mixing, and starting all mixing procedures. For preparing cake batters and pastries, biscuits, icing and for other, thicker batters and mixes.



Splash guard with Pouring shield

For protecting against splattering and to facilitate the addition of ingredients when in use.



Stainless steel bowl 7L.

Stainless-Steel Bowl for mixing all ingredients from small to large capacity, equipped with double handles for user conveniently catching the bowl.



- Do not use the whisk for heavy mixtures such as clotted cream and sugar cubes, these could damage it.



- The height of all accessories has been well adjusted and does not require further adjustment by a user. The user can remove the shield plate of dough hook to apply to wire whisk.



Due to the edge of shield plate placing over the dough hook made of stainless steel which may be sharpen. The user must be more careful when inserting /removing and washing the dough hook. Especially the children aged from 8 years and above and persons with reduced physical or mental capabilities or without sufficient experience and knowledge, must be closely supervised from experts.

3. Using the Stand Mixer

3.1 Before first use

- Unpack the stand mixer carefully and remove all packaging materials.
- Remove any labels and stickers [except The Identification Plate] from the standard accessories or optional accessories.
- Remove the bowl, splash guard and standard accessories from packaging and wash by hand using a neutral detergent with soft sponge and wipe it dry [See no.4 Cleaning and Maintenance]
- Clean the body and motor head of the stand mixer with a damp cloth



For safety, always move the speed selector to “0” position before lifting the motor head to install/uninstall the bowl or change an accessory.

3.2 Using the Stand Mixer

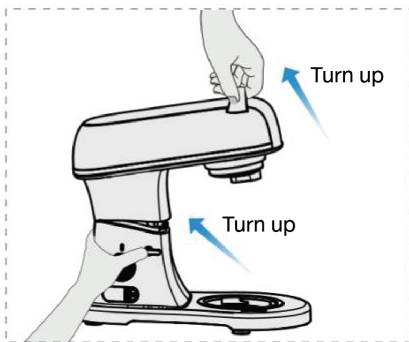


Photo 1

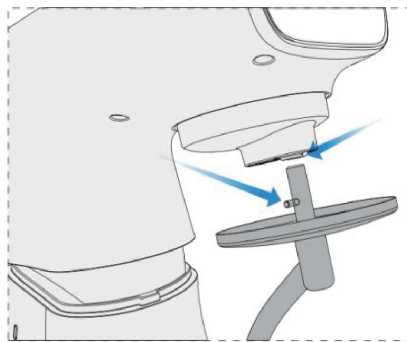


Photo 2

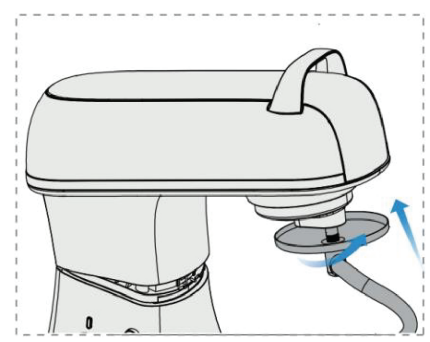


Photo 3

1. Place the stand mixer on a flat, stable, and dry surface. Turn the knob up and use another hand to hold the top handle lifting the motor head following photo no 1.
2. Insert an accessory into the shaft pin following photo no 2.
3. Push it upward and turn it counterclockwise to install an accessory following photo no 3.

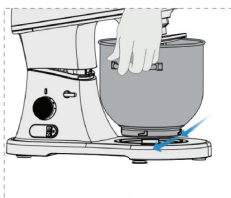


Photo 4



Photo 5



Photo 6

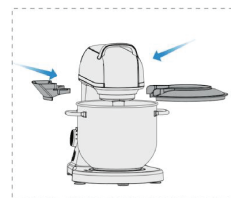


Photo 7

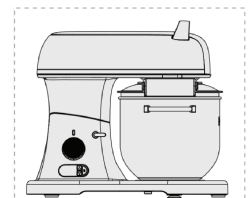


Photo 8

4. Insert the bowl in its base photo no 4.
5. Grasp the bowl by its handles and turn the bowl clockwise to lock into place photo no 5.
6. Turn up the head release knob and hold the handle to press down the motor head photo no 6.
7. Position the splash guard and the pouring shield on the bowl photo no 7.
8. Check all accessories are fitted in place then plug in and start operation photo no 8.

3. Using the Stand Mixer

- ⚠ Do not operate the stand mixer with the accessory without having locked the bowl in position.
- ⚠ For increase safety. Ensure that the accessory is correctly locked in to place before plug in



The Stand mixer provides the timer set up. If a user press this “” it means temporary stops, then press again, its timer continuously resumes to work as preset time. If a user lifts motor head up before press  stand mixer does not resume preset and it will reset at “0”.

3.3 Mixing Finished : Disassemble the attachments

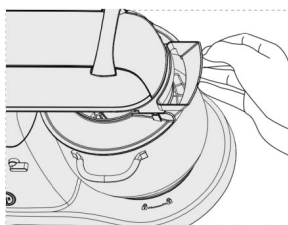


Photo 1

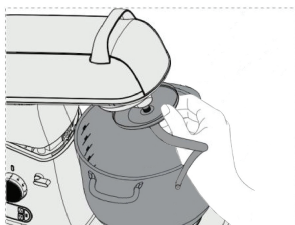


Photo 2

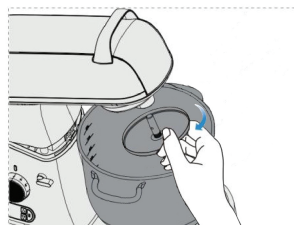


Photo 3

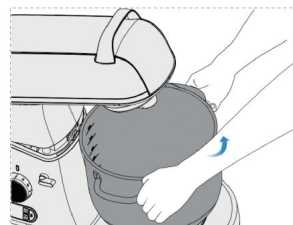


Photo 4

1. After finishing mixture, rotate the speed selector in the “0” [off] position, unplug and remove the splash guard and pouring shield following photo no.1.
2. Turn the head release knob to unlock and raise the motor head up photo no.2.
3. Push an accessory slightly upwards and turn it clockwise to release from the shaft pin and clean it photo no.3.
4. Remove the bowl from its base by turning it counterclockwise to release it photo no.4.



Recommend fitting the splash guard and pouring shield for add the ingredients into the bowl

3. Using the Stand Mixer

3.4 Speed Control Guide

Accessory	Speed Guide	Instructions	Maximum Mixture Capacity
Dough Hook 	Level 1 – 3  Never exceed the maximum speed 3, to prevent serious vibration during the operation	Level 1-3 COMBINING AND KNEADING all-purpose dough or slow mixing bread dough, pizza dough or pasta dough.	Max.2,500 grams. total batters Max Flour 1,500 grams. Max Liquids 1,000 grams. Speed must not exceed 3!
	Level 1 – 6  Never exceed the maximum speed 6, to prevent serious vibration during the operation	Level 1-6 COMBINING AND KNEADING for soft dough only	Max. 500 grams total batters
Flat Beater 	Level 1 – 7  Never exceed the maximum speed 7, to prevent serious vibration during the operation	COMBINING dry ingredients and liquid ingredients. Mix mashed potato or salad. MIXING ingredients containing butter, cream cheese, preparing ingredients for cookies, pie pastry and butter cake	Max.1,500 grams total batters
Wire Whisk 	Level 1 – 11	WHIPING AND WHISKING egg whites and sugar for making whipping cream, Spong Cake, Meringue, Soufflé.	Min Egg whites 2 nos. Max Egg whites 14 nos. *Average eggs size no.2 [60–64g] Max. Egg whites 20 nos. [no other ingredients]



The table should be taken as a guideline only. The recommended maximum capacity is referenced from the mixture bowl of MEX Standcool207 size 7L only.

3.5 Recommendation for kneading

- To knead or mix heavy dough batters like pasta, bread and pizza must not exceed speed 3 to prevent overload motor.
- For bread flour, never exceed the maximum capacity 1,500 grams.
- Make sure that liquids in dough are sufficient (Total Dough Batter 1,500g. liquids never exceed 1000 grams.)
- If the stand mixer is struggling, switch it off, divide the dough into two pieces and knead them separately.
- Adding more liquids makes all ingredients a better mixture.

3. Using the Stand Mixer



General advice

- Never exceed the maximum speed and capacity indicated in the table 3.4 in order to prevent damage to the stand mixer (OVERLOAD).
- Recommend pausing the operation at intervals to scrape some batter off dough hook and bowl.
- The amount of liquids added to the dough varies considerably in the quantities of required recipe. User must observe while adding liquid not to exceed the dosage in the operation.
- Start the mixture at a low speed, then gradually increase the speed up to the recommended speed or until achieve the required consistency.
- When adding ingredients, always pour them onto the edge of the bowl and not directly onto moving shaft.
- Reduce the speed when you add dry or liquid ingredients to stop them splattering. Increase the speed again when they have been mixed.
- Use the splash guard and pouring shield on the bowl for liquid mixtures or when adding dry ingredients to avoid getting objects in the vicinity of the stand mixer dirty being hit by splattered liquids or powder.
- Clean the bowl and the motor head of the mixer, then wipe dry perfectly before attaching them to the stand mixer.



Tips for recipes using egg whites.

- For the best result, use eggs at room temperature.
- Before whisking the egg whites, ensure that the accessory and bowl are not damp or greasy and they have no trace of yolk on them.
- Always use soften cream or cream at room temperature for whisking.



Recommended maximum capacity for MEX StandCool207 size 7L

- | | |
|-----------------------|--|
| • Egg white | : Amount of eggs 2-14 nos (Size no.2) |
| • Cream | : Amount not exceed 1500 g. |
| • Butter | : Amount not exceed 1500 g. (Room temperature) |
| • Dry Flour / Batters | : Amount not exceed 1500 g / 2500 g. |

3. Using the Stand Mixer

REMINDER !!

Please follow the instructions about dough kneading. Do not exceed speed 3 for every recipe of dough batter otherwise it will result in an overload of stand mixer system. This is a misuse.

 REMINDER	DO NOT exceed Speed 3 for dough kneading	
	Maximum Capacity	
 The proportion of liquids in dough must not less than 55%	Dry Flour 1500 g	Liquids 1000 g

3.6 Functions

Safety lock system

The stand mixer automatically shuts off when the motor head is raised.

Smooth start system

When the stand mixer is started, the speed is gradually increased until the set speed is reached. This prevents damage to the stand mixer and accessories and ensures that ingredients are not ejected from the bowl.

Cool Down system

After the operation is finished, the cooling fan continues running for 2 minutes then it turns off.

Standby system

If the stand mixer is left to be unattended, it will enter Standby mode. Digital display continues running 2 minutes and turns off. If the motor head has been moved up/down, the display will resume working.

4. Cleaning and Maintenance

4.1 Care and Cleaning

- Regularly clean the stand mixer and accessories after each use.
- Before Cleaning, ALWAYS switch off and unplug, then wait until the machine cool down.
- Do not use cleaning products containing chlorine, ammonia, or bleach on steel parts or parts with metallic finishes.
- To clean the motor head, planetary mixer, body, base and power cord, wipe over the outside area with a soft damp cloth or microfiber cloth and wipe any excess food particles from the power cord.
- The standard accessories, mixing bowl and splash guard can be washed by hand and soft sponge using a neutral detergent, or washed by a dishwasher.
- Spattered liquids or batters should be removed immediately using a soft, damp cloth. Do not use abrasive material or sharp metal scrapers to clean on excess food stains. Recommend using wooden or plastic spatulas to assist cleaning then wipe it dry with microfiber cloth.
- Do not store the standard accessories unless wipe them all dry.

4. Cleaning and Maintenance

4.2 Storage

Keep the stand mixer and mixing bowl in a convenient portion in your kitchen storage ready to always use. Keep the standard accessories in original packaging box that contains the complete set to prevent them from being lost and prevent those accessories damaging the stand mixer during storage



Never wind the power cord around the stand mixer after use as the warmth from the motor may cause damage to the power cord.

4.3 Troubleshooting Guides

Problem	Cause	Solution
Stand mixer stops during operation.	1. The dough mixer is too thick and gummy. 2. Motor of PCBA issue	1. Unplug and check whether ingredients are too thick. Remove some or add liquids to loosen the dough mixer. After the motor cools down, plug in and restart. 2. If the problem cannot be fixed, please contact Authorized service center.
Stand mixer cannot start operation.	1. The dough mixer is too thick and gummy. 2. Power is not connected correctly. 3. Motor of PCBA issue	1. Unplug and check whether ingredients are too thick. Remove some or add liquids to loosen the dough mixer. 2. Check the power cord connecting. 3. If the problem cannot be fixed, please contact Authorized service center
Loud noise during the operation	1. An accessory is not well installed. 2. Stand mixer is not placed on flat, stable surface. 3. Internal parts are broken	1. Unplug and recheck installation of accessory. 2. Place the mixer on a flat stable surface. 3. If the problem cannot be fixed, please contact Authorized service center
Stand mixer vibrates	1. The speed has been set too high or the load is excessive. 2. Capacity is overloaded. 3. The non-slip rubber cannot suck on the surface, or it is worn. 4. The bowl has not been correct locked into its base.	1. Set the lower speed following table 3.4 , ensure the bowl is not overfilled. 2. Reduce the amount of ingredients do not exceed max capacity or remove a haft of them to mix separately. 3. Use a flat surface. Have them replaced by Authorized service center. 4. Check the bowl is correctly locked into its base.

4. Cleaning and Maintenance

Error Code	Cause	Solution
E01	Motor Hall issue	Please contact Authorized service center to send back the stand mixer for maintenance.
E03	Motor Fan issue	
E04	Motor rotation lower than 300RPM	

After following all troubleshooting guides, the problem cannot be fixed. The user should unplug the stand mixer and contact authorized service center

- Pen K inter trading Co., Ltd reserves the right not to be responsible for any damages of the stand mixer caused by wrong installation, rusting, misused and unintended use as mentioned in this instruction manual.

WARRANTY CONDITIONS

2 years Warranty

(More info, please see find attached Warranty conditions booklet)

PEN K INTER TRADING CO., LTD

HEADQUARTERS: PB TOWER. 16th fl. 1000/63-4. Sukhumvit 71 Road. North Klongtan,
Wattana, Bangkok 10110

Tel: 02-493-6565

Fax: 0-2391-1141

SERVICE CENTER: 66/3 Suksawat 76 Road Bangchak. Phra Phradaeng. Samutprakan 10130

Tel:02-493-6565

Fax: 0-2464-1600

E-mail: servicecenter@penk.co.th



PEN K INTER TRADING CO., LTD.

สำนักงานใหญ่: 1000/63-64 อาคาร พีบี ทาวเวอร์ ชั้น 16 ถนนสุขุมวิท 71

แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 Tel: 0-2493-6565 Fax: 0-2391-1141

ศูนย์บริการ: 63/3 ซอยสุขสวัสดิ์ 76 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง สมุทรปราการ 10130

Tel: 0-2493-6565 Fax: 0-2464-1600 E-Mail: servicecenter@penk.co.th Line official : @mexappliance