

OTTO[®]

เครื่องผสมอาหาร



รุ่น : HM-274

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด
เพื่อประสิทธิภาพในการทำงานได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

ดูราคา ณ. จุดขาย (บาท)

จัดจำหน่ายโดย : บริษัท ออโต้ คิงส์กลาส จำกัด
เลขที่ 88 หมู่ที่ 7 ถนนบรมราชชนนี แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา กรุงเทพฯ 10170
โทร. 0-2888-3555 (อัตโนมัติ 12 คู่สาย) โทรสาร. 0-2800-4500

www.otto.co.th

คำแนะนำและข้อควรระวัง

ปฏิบัติตามคำแนะนำและข้อควรระวังต่างๆ

1. เพื่อประโยชน์ในการใช้งาน โปรดอ่านคู่มืออย่างละเอียด
2. ต้องตรวจสอบกระแสไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์กับกระแสไฟฟ้าภายในบ้านให้ตรงกัน โดยให้ดูจากฉลากแสดงข้อมูลที่ติดมากับผลิตภัณฑ์
3. ผลิตภัณฑ์ถูกออกแบบมาสำหรับใช้งานในครัวเรือน ไม่เหมาะสมกับการใช้งานเชิงพาณิชย์
4. เพื่อประโยชน์ในการรับบริการ ควรเก็บรักษาคู่มือการใช้งาน ไว้รับปรึกษา ใบเสร็จรับเงินไว้เป็นหลักฐานในการส่งซ่อม
5. ห้ามให้เด็กหรือผู้ที่ไม่มีประสบการณ์และความรู้ในการใช้งานใช้ผลิตภัณฑ์นี้ นอกจากนี้จะใช้งานโดยมีผู้ดูแลหรือแนะนำอย่างใกล้ชิด
6. เมื่อใช้งานผลิตภัณฑ์ควรระมัดระวังให้ห่างจากเด็ก เพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ
7. ยื่อนำตัวเครื่องจุ่มลงในน้ำ หรือของเหลวใดๆ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตและลัดวงจรได้
8. ไม่ควรติดตั้งชิ้นส่วนอะไหล่ที่ไม่ได้มากับเครื่องมาติดตั้ง ซึ่งอาจเป็นเหตุให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้
9. เพื่อประโยชน์ของท่านหากผลิตภัณฑ์มีอาการผิดปกติ สภาพไม่สมบูรณ์ เช่น ตก หล่น หรือสายไฟชำรุด ควรติดต่อเจ้าหน้าที่หรือศูนย์บริการของทางบริษัทฯ เพื่อให้ช่างผู้ชำนาญการทำการตรวจเช็คหรือซ่อมแซมให้ท่านนั้น เพื่อความปลอดภัยผู้ได้จากบัตรรับประกัน
10. หากมีความจำเป็นต้องใช้เต้าเสียบ ควรใช้เต้าเสียบที่มีมาตรฐาน หรือระบุกำลังไฟที่สามารถรองรับได้โดยเลือกที่ระดับ 400วัตต์
11. ไม่ควรแก้ไขหรือดัดแปลงผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองเพราะอาจทำให้เกิดอันตรายได้
12. ไม่ควรวางสายไฟในตำแหน่งที่สัมผัสกับขอบโต๊ะ พื้นผิวที่มีความคม หรือสัมผัสกับพื้นผิวที่มีความร้อน
13. ควรวางผลิตภัณฑ์บนพื้นผิวเรียบ แห้ง อยู่ในระดับเดียวกันและไม่เอียงเท่านั้น
14. ไม่ควรใส่ส่วนผสมเกินปริมาณความจุที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งาน
15. ไม่ควรนำอุปกรณ์ใดก็ตามไปใช้งานร่วมกับเตาแก๊ส หรือนำภาชนะอื่นมาใช้ร่วมกับผลิตภัณฑ์
16. ในการใช้งานผลิตภัณฑ์ทุกครั้ง ควรประกอบ โฝผสมเข้ากับฐานมอเตอร์ในตำแหน่งที่ถูกต้องเสมอ
17. ไม่ควรใช้ร่วมกับเต้ารับที่มีอาการผิดปกติ ชำรุด หรือหลวม
18. ไม่ควรยกหรือเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ ขณะเสียบปลั๊กหรือทำงานอยู่
19. ในขณะที่มือหรือเท้าเปียกไม่ควรถอด/เสียบปลั๊กไฟเด็ดขาด
20. ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ไม่ควรนำช้อน ด้ามคน หรือนิ้วมือยื่นเข้าไปในโฝผสม
21. ก่อนที่จะทำการติดตั้งและถอดประกอบชิ้นส่วนใดๆ ควรถอดปลั๊กออกทุกครั้ง
22. ไม่ควรใช้งานเครื่องหากไม่มีอะไรอยู่ข้างในโฝผสม
23. ไม่ควรพยายามถอด โฝผสมในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
24. ไม่ควรถอดปลั๊กไฟโดยการดึงหรือกระชากสายไฟ ควรจับหัวปลั๊กแล้วค่อยๆ ดึงออก

MAINTENANCES

- Before keeping should let it is dried by wipe with dry cloth.
- Do not hang the power cord, should roll up for keeping
- Do not keep product outside and keep away from children.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

**** Do not use any metal sponge or any rough sponge to clean up ****

CONTACT US

OTTO KINGGLASS CO.,LTD

88 MOO 7 BAROMRATCHONNANEE RD., SALATHAMMASOP,
THAWEEWATTHANA, BANGKOK 10170 THAILAND
TEL : 0-2888-3555 (AUTO 12 LINES) FAX : 0-2800-4500-4

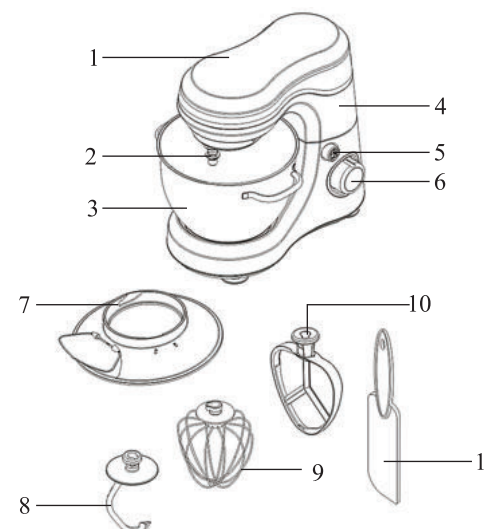
* Need more information please check our website : www.otto.co.th *

25. หลังจากปิดสวิทช์เครื่องแล้วควรรอจนแกนหมุนหัวผสมหยุดหมุนให้สนิทก่อนจึงค่อยเปิดฝาหรือยกโถผสมออกจากฐานมอเตอร์
26. ถอดปลั๊กออกทุกครั้งเมื่อไม่ใช้งาน

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

รุ่น	แรงดันไฟฟ้า/ความถี่	กำลังไฟ	ความจุ	หมายเหตุ
HM-274	220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์	400 วัตต์	3 ลิตร	โถสแตนเลส

ส่วนประกอบ



1. ส่วนหัวของเครื่องผสมอาหาร
2. ขั้วต่อแกนหมุนผสมอาหาร
3. โถผสมอาหารสแตนเลส
4. ส่วนตัวเครื่องผสมอาหาร
5. ปุ่มปลดล็อคส่วนหัว (มอเตอร์)
6. ปุ่ม เปิด/ปิด และปรับระดับความเร็ว
7. ตัวครอบป้องกันการกระเด็น
8. แกนหมุนหัวตะขอ
9. แกนหมุนหัวตะกร้อ
10. แกนหมุนหัวใบไม้
11. ไม้พาย

การใช้งาน

การใช้งานแกนหมุน

แกนหมุนหัวตะขอ : ใช้สำหรับนวดแป้งให้เป็นก้อนโด เช่นพวกขนมปังต่างๆ

- แกนหมุนหัวตะกร้อ : ใช้สำหรับตีไข่ให้เกิดฟอง เค้กที่นิยม คือชิฟฟอนเค้ก, สปันจ์เค้ก, เมอแรงค์

* ห้ามใช้แกนหมุนสำหรับตีไข่ มาผสมอาหารที่มีเนื้อแน่นหรือเหนียว เช่น ครีมและน้ำตาล เพราะอาจทำให้แกนหมุนเกิดความเสียหายได้

- แกนหมุนหัวใบไม้ : ใช้สำหรับตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟูในการทำเค้กหรือคุกกี้ สลัด

การใช้งาน

** ก่อนการใช้งานครั้งแรกให้ล้างทำความสะอาดโถผสมอาหาร แกนหมุน ฝาปิดและไม้พายก่อน **

การใช้งาน

1



1. ยกส่วนหัวของเครื่องผสมขึ้น โดยการกดปุ่มปลดล็อก และยกส่วนหัวขึ้นในเวลาเดียวกันจนสุดอยู่ที่ตำแหน่งล็อก

2



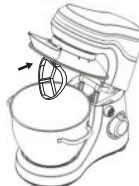
2. วางโถผสมลงบนฐานมอเตอร์แล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อล็อกให้แน่นสนิท

3



3. ติดตั้งตัวครอบกันกระเด็นเข้าไปบริเวณด้านใต้ของส่วนหัวของเครื่องผสมให้แน่นสนิทโดยรอบ

4



4. ติดตั้งแกนหมุนที่ต้องการใช้ โดยเลือกให้เหมาะสมกับการใช้งาน โดยสวมเข้ากับข้อต่อแกนหมุนผสมอาหารแล้วหมุนทวนเข็มนาฬิกาเพื่อล็อกให้แน่น

5



5. กดส่วนหัวเครื่องผสมอาหารลงให้เข้าที่ โดยกดปุ่มปลดล็อกส่วนหัวอีกครั้งแล้วกดส่วนหัวเครื่องผสมลงจนสุดอยู่ที่ตำแหน่งเดิม



**หมายเหตุ : ขณะที่เครื่องกำลังทำการผสม สามารถเติมส่วนผสมลงในโถผสมได้โดยตรง โดยการเทผ่านบริเวณบานพับเปิด/ปิด

คำแนะนำ :

- ควรปิดสวิตซ์และใช้ไม้พายคอยเกลี่ยส่วนผสมเมื่อต้องการ
- ก่อนที่จะทำการตีไข่ขาว ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีส่วนผสมของน้ำมัน หรือ ไข่แดงติดอยู่ที่แกนหมุนหรือในโถผสมอาหาร
- เมื่อต้องการตีเนยและน้ำตาลเข้าด้วยกันสำหรับส่วนผสมของแป้งเค้ก ให้ใช้น้ำที่อุณหภูมิห้องหรือทำให้เย็นก่อนที่จะนำไปตีส่วนผสม

การทำงานมบ่ง

- ห้ามใส่ส่วนผสมเกินกว่าความจุของโถผสม เพราะจะทำให้เครื่องทำงานหนักเกินไป ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสียหายกับตัวเครื่องได้
- เพื่ออายุการใช้งานของเครื่องผสมอาหาร ควรพักเครื่องประมาณ 20 นาที ก่อนการใช้งานครั้งต่อไป

HOW TO USE

Maximum capacities for the stand mixer

Fruit cake mix	1.2 Kg
Soft bread dough	400 g
Egg whites	8 PCS

Speed switch

There are a guide only and will vary depending upon the quantity of mix in the bowl and the ingredients being mixed.

Beater

- **Creaming fat and sugar** start on “ LOW ”, gradually increasing to a higher speed.
- **Beating eggs into creamed mixtures** “ MID ” to “ HIGH ” speed.
- **folding in flour, fruit etc.** “ LOW ” speed.
- **all in one cake** Start on “ LOW ”, gradually increase to “ HIGH ”.
- **rubbing fat into flour** “ LOW ” to 2 steps higher.

Whisk

- Start on “ LOW ”, gradually increase to “ HIGH ” speed.

Dough

- Start on “ LOW ”, gradually increasing to “ MID ” speed.

TROUBLESHOOTING

Problem : The mixer stops during operation.

Solution: If for any reason power to the mixer is interrupted and the machine stops working, turn the speed switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed.

The mixer should resume operating straight away.

MAINTENANCES

Remark : Read all instructions for long lifetime.

- Always unplug after finish using.
- Clean up when finish using every time.
- Mixer body : Do not immerse the product, which connect with the electrical part, into the water or any liquid. Use damp cloth to clean up.
- Bowl, tools and splash guard : Can be clean with dishwashing liquids and wipe with dried cloth. Dry completely before installing the accessories.

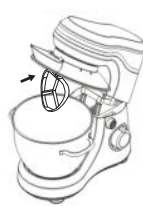
HOW TO USE

3



3. To attach splashguard :
Before attaching an accessory, raise stand mixer head and push the splashguard onto the rim above the accessory power port until it fully snaps into place.

4



4. Attach accessory : Place the mixing tool (Beater/Whisk/Dough hook) into the accessory power port. Turn counterclockwise until it locks. Turn clockwise to remove.

5



5. Lower mixer head : Press the release button again and fully lower the mixer head.



** Note : During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard.

Hints :

- Switch off and scrape the bowl with a spatula when necessary.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe states otherwise.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.

Point for bread making

- Never exceed the maximum capacities below you will overload the machine.
- To protect the life of the machine always allow a rest of 20 mins between loads.
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.
- At intervals stop the machine and scrape the mixture of the dough hook.
- Different batches of flour vary considerably in the quantities of liquid required, the stickiness of the dough can have a marked effect on the load imposed on the machine. You are advised to keep the machine under observation whilst the dough is being mixed.

การทำขนมปัง

- เมื่อได้ยินเสียงที่ไม่แน่นอนสนิท หรือผิดปกติของตัวเครื่องขณะที่กำลังทำงาน ให้ปิดสวิตช์และนำส่วนผสมของแป้งออกปริมาณครึ่งหนึ่ง แล้วทำการตีผสมต่อโดยแบ่งปริมาณการตีคราวละครึ่งหนึ่ง
- การตีส่วนผสมจะง่ายขึ้นเมื่อใส่ส่วนผสมที่มีลักษณะเหลวลงในโถผสมก่อน
- ควรจะหยุดพักเครื่องเป็นระยะๆ แล้วใช้ไม้พายเกลี่ยส่วนผสมบ้าง เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันมากขึ้น
- ลักษณะที่แตกต่างกันของเนื้อแป้งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของส่วนผสมที่เป็นของเหลว ซึ่งจะส่งผลต่อความเหลวและการจับตัวกันของเนื้อแป้ง และความหนียวของเนื้อแป้งนี้อาจส่งผลต่อการทำงานของเครื่องที่ช้าลงหรือมีประสิทธิภาพลดลงได้ ให้สังเกตการทำงานของเครื่องตั้งแต่เครื่องเริ่มทำการตีส่วนผสม

ปริมาณความจุสูงสุดของเครื่องผสมอาหาร

เค้กผลไม้รวมใส่ส่วนผสมรวมกันทั้งหมด	1.2	กิโลกรัม
แป้งขนมปังเนื้อนุ่ม	400	กรัม
ไข่ขาว	8	ฟอง

ปุ่มปรับระดับความเร็ว

การปรับระดับความเร็วของการตีส่วนผสมแต่ละประเภท ขึ้นอยู่กับปริมาณของส่วนผสมในโถผสมและประเภทของส่วนผสมที่ใช้แต่ละชนิดด้วย

แกนหมุนสำหรับตีแป้งเค้ก ลูกก็๊ (แกนหมุนหัวใบไม้)

- ครีมน้ำตาล : เริ่มต้นด้วยการใช้ความเร็วระดับต่ำสุด และค่อยๆเพิ่มระดับความเร็วขึ้น
- การตีไข่ให้ขึ้นเป็นเนื้อครีม : ใช้ความเร็วระดับปานกลางถึงระดับความเร็วสูง
- การผสมแป้ง,ผลไม้ หรือส่วนผสมอื่นๆ : ใช้ความเร็วระดับต่ำ
- ส่วนผสมของแป้งเค้ก : เริ่มต้นด้วยการใช้ความเร็วระดับต่ำ และค่อยๆเพิ่มระดับความเร็วขึ้น
- การผสมแป้ง : ใช้ความเร็วระดับต่ำและปรับระดับความเร็วขึ้นอีก 2 ระดับ

แกนหมุนสำหรับตีไข่หรือครีม (แกนหมุนหัวตะกร้อ)

เริ่มต้นด้วยการใช้ความเร็วระดับต่ำ และค่อยๆเพิ่มระดับความเร็วขึ้นถึงระดับความเร็วสูงสุด

แกนหมุนสำหรับนวดแป้ง (แกนหมุนหัวตะขอ)

เริ่มต้นด้วยการใช้ความเร็วระดับต่ำ และค่อยๆเพิ่มระดับความเร็วขึ้นจนถึงระดับปานกลาง

แนวทางการแก้ไขปัญหา

ปัญหา : เครื่องผสมอาหารหยุดการทำงาน ขณะกำลังใช้งานเครื่องผสมอาหารอยู่

การแก้ปัญหา : ไม่ว่าด้วยสาเหตุใดก็ตามที่ทำให้การทำงานของเครื่องหยุดกลางคัน ให้หมุนปุ่มสวิตช์ไปที่ตำแหน่งปิด “ 0 ” เพื่อปิดเครื่องและรอสักครู่ จากนั้นให้เลือกระดับความเร็วของการผสมอีกครั้ง เครื่องจะกลับมาทำงานต่อเนืองอย่างปกติ

การทำความสะอาดและดูแลรักษา

คำแนะนำ : การทำความสะอาดที่ถูกวิธีสามารถยืดอายุการใช้งานได้

- ควรปิดสวิตช์และถอดปลั๊กทุกครั้งหลังจากเสร็จสิ้นการใช้งาน
- ควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังจากใช้งานเสร็จ
- ส่วนตัวเครื่องผสมอาหาร : ห้ามนำตัวเครื่องที่ติดกับส่วนที่มีไฟฟ้าจุ่มลงในน้ำ ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดแล้วเช็ดให้แห้ง ไม่ควรใช้อุปกรณ์ใดๆที่เป็นโลหะมาทำความสะอาดตัวเครื่อง
- โถผสมอาหาร, แกนหมุนหัวตะขอ, แกนหมุนหัวตะกร้อ, แกนหมุนหัวใบไม้ และตัวครอบป้องกัน การกระเด็น : สามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำและใช้ฟองน้ำร่วมกับน้ำยาล้างจาน และเช็ดให้แห้งสนิทก่อนประกอบเข้ากับตัวเครื่อง
- หลังจากทำความสะอาดเสร็จเช็ดหรือผึ่งให้แห้ง
- ไม่ควรพาดหรือแขวนสายไฟ ม้วนเก็บสายไฟให้เรียบร้อย
- ควรเก็บในที่มิดชิดและห่างจากมือเด็ก
- ควรเก็บให้ห่างจากที่ที่มีความร้อนสูง เช่น เตาทำอาหาร, ตู้อบหรือไมโครเวฟ

**** ห้ามนำขดลวด ฟอยล์ห่อหรือวัสดุใดก็ตามที่มีลักษณะแข็งหยาบมาทำความสะอาด ****

หมายเหตุ : ติดต่อบริษัทฯ ได้ที่

บริษัท ออตโต้ คิงส์กลาส จำกัด

เลขที่ 88 หมู่ที่ 7 ถนนบรมราชชนนี

แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา

กรุงเทพฯ 10170

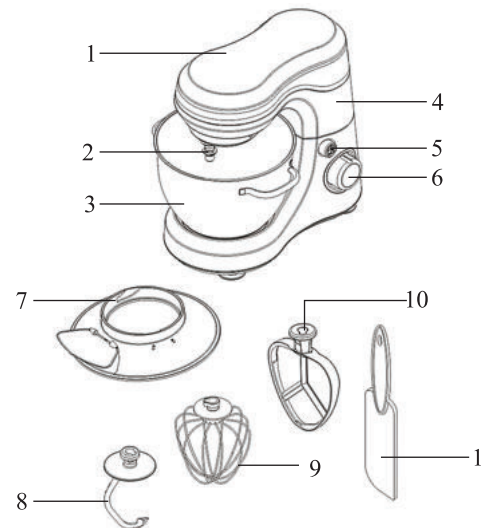
โทร : 0-2888-3555 (อัตโนมัติ 12 คู่สาย) โทรสาร. 0-2800-4500-4

รายละเอียดตรวจสอบได้ที่เว็บไซต์บริษัท www.otto.co.th

CHARACTERISTICS

Model	Voltage/Frequency	Power	Capacity	Remark
HM-274	220V~50Hz	400W	3L	Stainless mixing bowl

COMPONENTS



1. Mixer head
2. Tool socket
3. Stainless mixing bowl
4. Mixer body
5. Head release button
6. On/off and speed knob
7. Splash guard
8. Dough hook
9. Whisk
10. Y beater
11. Spatula

HOW TO USE

The mixing tools and some of their uses

- **Dough hook** : For yeast mixtures.
- **Whisk** : For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecake, mousses, souffles.
Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) you could damage it.
- **Beater** : For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, eclairs and mashed potato.

**** First time use clean all accessories and wipe with dry cloth except mixer body. ****

How to use

1



1. Raise mixer head : Lift the head by pressing the release button and at the same time lift the head until it locks in the raised position.

2



2. Place bowl on base : Press down and turn clockwise to lock.

CAUTIONs

Be awareness. Should read all instructions.

1. Please read all instructions carefully.
2. Before using, please make sure that the household voltage is the same as a specific characteristic.
3. Product designed by household using not proper for commercial.
4. Keep an instruction, a warranty card and a receipt. They will be useful for after sale service.
5. Do not allow the children use the product without any supervision.
6. Do not leave a mixer while using, and do not leave children nearby.
7. Do not immerse the product into the water.
8. Do not do any adjustments to the product since it can be damaged.
9. Do not use when product is unusual such as downfall or distorted with the power cord.
Please contact call center in a warranty card or a manual.
10. Use a standard certificate multi-plug socket that shown power or electric current above 400 W.
11. Do not hang or place the power cord on the sharp edge corner of the table.
12. Place the product on smooth ground.
13. Never mix the ingredients exceed the maximum capacities that show on the specific characteristic.
14. Do not use the product with gas stove or do not bring other containers to use with the product.
15. Ensure the mixing bowl is already set perfectly on motor base before starting.
16. Do not use the product with damaged or unsuitable socket.
17. Do not carry or move the product when using.
18. Do not do anything with the product when hands are wet.
19. To prevent the danger of the product working, don't get food from the mixing bowl by hand when the mixing bowl is on the motor base.
20. Always remove the plug before installing accessories.
21. Do not use the product if it is empty.
22. Do not remove the mixing bowl when the product it is working.
23. Unplug the power by holding the plug itself, not pulling the power cord.
24. The cover and mixing bowl can be open or remove only when the tool socket agitator stop completely.
25. Unplug when the product is not in use.

OTTO[®]

MIXER WITH BOWL



MODEL:HM-274

Please read this Instruction Manual carefully
and retain for further reference.

The price is shown on the price tag.

Distributor: OTTO KINGGLASS CO.,LTD.

88 Moo 7 Baromratchonnanee Road,Salathammasop,

Thaweewatthana,Bangkok 10170 Thailand

TEL.0-2888-3555(AUTO 12 LINE) FAX.0-2800-4500

www.otto.co.th