

Cuizimate

MODERN • LIFESTYLE

Instruction Manual

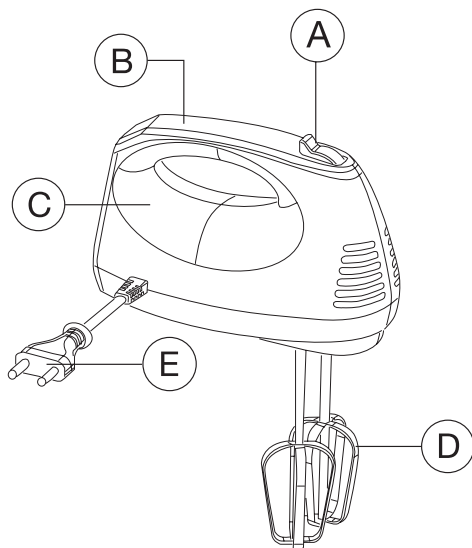
คู่มือการใช้งาน



HAND MIXER

MODEL : RBSHANDMIXERGY

POWER 150 W 220-240 V ~ 50/60 Hz



เครื่องผสมอาหารมือถือ รุ่น RBSHANDMIXERGY

150 วัตต์ 220-240 โวลต์ ~ 50/60 เฮิร์ตซ์



ถึงท่านผู้มีอุปการะคุณทุกท่าน

ขอขอบคุณทุกท่านที่ไว้วางใจเลือกใช้
ผลิตภัณฑ์ CUIZIMATE ของเรา

ผลิตภัณฑ์ CUIZIMATE ถูกออกแบบและ
ผลิตขึ้นโดยคำนึงถึงคุณภาพชีวิตของผู้ใช้
และให้ความสำคัญกับการยกระดับคุณภาพ
มาตรฐานของสินค้า ตลอดจนคุณภาพ
ใช้งาน เพื่อให้มั่นใจว่าท่านจะมีความสุขกับ
การใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา

เพื่อให้เครื่องใช้ไฟฟ้าของท่านทำงานด้วย
ประสิทธิภาพสูงสุดอย่างสม่ำเสมอ และเพื่อ
ความปลอดภัยของผู้ใช้งาน ขอแนะนำให้
ปฏิบัติตามนี้ : โปรดอ่านและทำความเข้าใจคู่มือ
การใช้งานอย่างละเอียดก่อนการใช้งานใน
ครั้งแรก และควรปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อ
ความปลอดภัยที่ได้กล่าวไว้ในเบื้องต้น รวม
ถึงป้ายฉลากและคำเตือนต่างๆ ที่ติดอยู่บนตัว
เครื่อง ควรเก็บรักษาคู่มือเพื่อใช้อ้างอิงต่อไป
ในอนาคต หากต้องการนำเครื่องใช้ไฟฟ้านี้
ไปให้บุคคลอื่นใช้งาน ควรส่งมอบคู่มือการ
ใช้นี้ไปกับเครื่องใช้ไฟฟ้าด้วย

ส่วนประกอบ

- A. ปุ่มเลือกระดับความเร็ว
- B. ฝาครอบมือจับ
- C. ตัวเครื่อง
- D. หัวตีผสม
- E. สายไฟ



คำเตือนเพื่อความปลอดภัย

1. ควรอ่านคู่มือการใช้งานและทำความเข้าใจ
วิธีการใช้งานอย่างละเอียดก่อนการใช้งาน
ในครั้งแรก และเก็บคู่มือการใช้งานไว้เพื่อ
อ้างอิงในการใช้งานครั้งต่อไป
2. ก่อนการใช้งานต้องตรวจสอบว่ากระแส
ไฟฟ้าที่ใช้กับเครื่องตรงกับกระแสไฟฟ้า
ในบ้านของท่าน โดยตรวจสอบได้จากฉลาก
ใต้เครื่อง
3. ไม่ควรวางเครื่องทิ้งไว้ในที่ที่เด็กสามารถ
เอื้อมถึง ไม่ควรให้เด็กเล็ก บุคคลผู้ไร้ความ
สามารถทุพพลภาพ หรือผู้ที่ไม่มีความรู้เกี่ยว
กับวิธีการใช้งานเครื่องนี้ หากมีความจำเป็น
ให้เด็กหรือบุคคลผู้ไร้ความสามารถใช้งาน
เครื่องต้องอยู่ในความดูแลของผู้ใหญ่ออย่าง
ใกล้ชิด
4. ไม่ควรใช้เครื่องภายนอกอาคารหรือใช้งาน
กลางแจ้งเครื่องนี้เหมาะสำหรับการใช้งาน
ภายในประเทศไทย หรือ ประเทศที่ใช้กระแส
ไฟฟ้าเหมือนกับประเทศไทยเท่านั้น และควร

ใช้งานเฉพาะในครัวเรือนเท่านั้น

5. ควรถอดปลั๊กออกจากเต้ารับทุกครั้งหลังการใช้งานและก่อนทำความสะอาด

6. ไม่ควรใช้งานเครื่องหากชำรุดเสียหาย หรือเมื่อเครื่องทำงานผิดปกติ ควรติดต่อศูนย์บริการเพื่อตรวจเช็คและซ่อมแซมให้เรียบร้อยก่อนใช้งาน ไม่ควรซ่อมเครื่องด้วยตัวท่านเอง เพราะอาจจะทำให้เป็นอันตรายได้

7. ไม่ควรนำฐานเครื่องส่วนมอเตอร์ รวมถึงปลั๊กและสายไฟ จุ่มลงในน้ำหรือของเหลว

8. ควรระมัดระวังไม่ให้สายไฟและปลั๊กไฟของเครื่องห้อยหรือพาดลงมาในบริเวณที่เด็กสามารถเอื้อมถึงได้

9. ไม่ควรใช้งานเครื่องหากปลั๊กและสายไฟชำรุด เพื่อป้องกันความเสียหาย และอันตรายที่อาจเกิดขึ้น ควรติดต่อศูนย์บริการเพื่อตรวจเช็คและซ่อมแซมให้เรียบร้อย

10. ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ไม่ควรสัมผัส หรือใช้มือ หรือสิ่งของไปเหยียบบริเวณหัวตีผสมอาหาร ควรระมัดระวังไม่ควรปล่อยให้ผม ผ้าพันคอ หรือ อุปกรณ์ เครื่องประดับอื่น ๆ ให้พาดลงมาพันกับอุปกรณ์ของเครื่อง ในขณะที่เครื่องทำงาน

11. ควรถอดปลั๊กออกทุกครั้งก่อนเคลื่อนย้ายเครื่องหรือก่อนถอดอุปกรณ์ใด ๆ

12. ไม่ควรปล่อยให้สายไฟพาดผ่านหรือตะบิเวณพื้นผิวที่มีความร้อนหรือสัมผัสเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีความร้อน หรือพาดผ่านบนเหลี่ยมมุมที่มีความแหลมคม



วิธีการใช้งาน

1. สำหรับการใช้งานครั้งแรก ให้นำอุปกรณ์ต่าง ๆ ออกมาจากบรรจุภัณฑ์ หลังจากนั้นทำความสะอาดหัวตี ก่อนประกอบเครื่องผสมอาหารมือถือ ต้องแน่ใจว่าสายไฟไม่ได้เสียบที่เต้ารับ และปุ่มเลือกกระดับความเร็วอยู่ในตำแหน่ง “ปิด”

2. อุปกรณ์ที่มากับเครื่องผสมอาหารแบบมือถือประกอบไปด้วย “หัวตะกร้อ” ซึ่งเหมาะสำหรับการตีไข่ไก่ หรือ การผสมของเหลว

3. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องมีการตั้งให้ “ปิด” การทำงานแล้ว จึงค่อยเสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบ ปรับปุ่มเลือกกระดับความเร็วตามที่ท่านต้องการตั้งค่า ซึ่งความเร็วสามารถปรับได้ 5 ระดับ

• **คำเตือน :** ห้ามใช้มือ ช้อนโลหะ ส้อม และวัสดุต่าง ๆ วางไว้ในอ่างผสมขณะกำลังใช้งาน

4. เมื่อผสมอาหารเรียบร้อยแล้ว ให้เลื่อนปุ่มเลือกกระดับความเร็วมาที่ตำแหน่งปิดการทำงาน แล้วจึงถอดปลั๊กไฟ

5. ถ้าจำเป็นต้องชุดเศษอาหารส่วนเกินออกจากหัวตีให้ใช้วัสดุที่ทำจากยาง หรือไม้ในการชุด

6. การปลดหัวตีออกจากเครื่อง เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นควรปิดการทำงานของเครื่อง และถอดปลั๊กไฟก่อนทุกครั้ง

สูตรอาหาร

ช็อกโกแลตลาวา (Chocolate Lava)



ส่วนผสม

คาร์คช็อกโกแลต	120	กรัม
น้ำตาล	20	กรัม
เนยจืด	30	กรัม
ไข่แดง	3	ฟอง
ไข่ขาว	2	ฟอง
แป้ง	15	กรัม

วิธีทำ

- ละลายช็อกโกแลต เมื่อช็อกโกแลตละลายหมดให้ยกออกจากเตา
- ใส่เนยที่ละลายแล้ว ไข่แดง น้ำตาล และแป้งลงในส่วนผสมของช็อกโกแลต คนให้พอเข้ากัน
- ตีไข่ขาวด้วยหัวตีตะกร้อ จนขึ้นฟู ตระล่อมเบา ๆ ลงในชามช็อกโกแลต
- ทานเนยลงในพิมพ์และนำพิมพ์ที่ทานเนยแล้วร้อนด้วยแป้งอีกครั้งหนึ่ง เพื่อจะได้นำขนมออกจากพิมพ์ได้ง่ายขึ้น
- ใส่ส่วนผสมลงในพิมพ์นำเข้าพักในตู้เย็นประมาณ 10-15 นาที

6.อุ่นคูป 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 นาที

7.จากนั้นนำเค้กเข้าตู้อบประมาณ 7-10 นาที นำออกจากพิมพ์ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวนิลา

เค้กแครอทเพื่อสุขภาพ



ส่วนผสม

แป้งเค้ก	200	กรัม
ผงฟู	2	ช้อนชา
เกลือ	1	ช้อนชา
ไข่ไก่	4	ฟอง
อบเชย	2	ช้อนชา
น้ำตาลไอซิ่ง	75	กรัม
น้ำตาลทรายแดง	75	กรัม
เบคกิ้งโซดา	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	270	กรัม
สับปะรดสับ	½	ถ้วยตวง
แครอทหูด	1	ถ้วยตวง
ลูกเกดสับ	1	ถ้วยตวง
เมื่ดมะม่วงสับ	½	ถ้วยตวง

วิธีทำ

- ร่อนแป้ง ผงฟู เกลือ เบคกิ้งโซดา และอบเชยพักไว้
- ตีไข่ด้วยหัวตีตะกร้อ จนขึ้นฟู ถ้วย ๆ ใส่น้ำตาลทั้ง 2 อย่างจนหมด

3. ใส่แป้งที่ละน้อย ค่อย ๆ ตะล่อมเบา ๆ
4. ใส่แคโรท สับประรด ลูกเกด เม็ดมะม่วง คนผสมให้ส่วนผสมเข้ากัน
5. เติมน้ำมันพืชที่ละน้อยคนเบา ๆ ให้ส่วนผสมเข้ากันดี
6. ตักใส่พิมพ์ด้วยจิบประมาณ $\frac{3}{4}$ ของพิมพ์
7. นำเข้าตู้อบ โดยเลือกใช้ระบบไฟล่างตั้งอุณหภูมิประมาณ 160 องศาเซลเซียส ประมาณ 10 นาที และเลือกใช้ระบบไฟบนอีกประมาณ 2 นาที เมื่อเค้กสุกนำออกจากเตาแล้วนำเค้กออกจากพิมพ์ พักไว้บนกระดาษรองพื้นเค้กเย็น แล้วนำมาแต่งหน้าด้วยวิปครีมตามใจชอบ

เค้กลูกพรุน



ส่วนผสม

น้ำมันพืช	$\frac{1}{2}$	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	$\frac{3}{4}$	ถ้วยตวง
ไข่	1	ฟอง
ไข่แดง	1	ฟอง
โยเกิร์ต	$\frac{1}{2}$	ถ้วยตวง
กลั่นวนิล่า	$\frac{1}{4}$	ถ้วยตวง
ผงออลสไปซ์	$\frac{1}{4}$	ช้อนชา
ผงนิกเมก	$\frac{1}{4}$	ช้อนชา
ผงอบเชย	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา
เบคกิ้งโซดา	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา
เกลือ	$\frac{1}{2}$	ช้อนชา

แป้งสาลี	1	ถ้วยตวง
ลูกพรุนสับ	$\frac{1}{2}$	ถ้วยตวง
ถั่วลิสงสับ	$\frac{1}{4}$	ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลี เบคกิ้งโซดา และ เกลือใส่ชามเตรียมไว้
2. นำชามอีกใบใส่น้ำมันกับน้ำตาลลงไป คนให้น้ำตาลละลายเล็กน้อย
3. ใส่ไข่ ไข่แดง ตามด้วยโยเกิร์ตและกลั่นวนิลาลงไป คนให้เข้ากัน
4. ใส่ของแห้งที่ร่อนรอไว้แล้วลงไป ตามด้วยเครื่องเทศ ลูกพรุน ถั่ว ผสมให้เข้ากัน
5. ตั้งเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เตรียมพิมพ์เค้กปอนด์ขนาด 8*3 นิ้ว ทาน้ำมันให้ทั่วพิมพ์
6. นำส่วนผสมใส่พิมพ์ประมาณ $\frac{3}{4}$ ของพิมพ์ นำเข้าเตาอบ 30 นาที หรือจนกว่าเค้กจะสุก
7. นำเค้กออกจากเตาอบทิ้งไว้ให้เย็นก่อนรับประทาน



ขั้นตอนการดูแลและการรักษา

1. ถอดปลั๊กของเครื่องออกจากเต้ารับ
2. ทำความสะอาดตัวเครื่องโดยการเช็ดด้วยผ้าหมาด ๆ เท่านั้น
3. ทำความสะอาดหัวตีแบบตะกร้อและหัวหมวดแป้งโดยล้างในน้ำ และน้ำยาล้างจานได้ตามปกติ (สามารถล้างในเครื่องล้างจานได้) แล้วเช็ดหรือผึ่งลมให้แห้ง



เงื่อนไขการรับประกันสินค้า

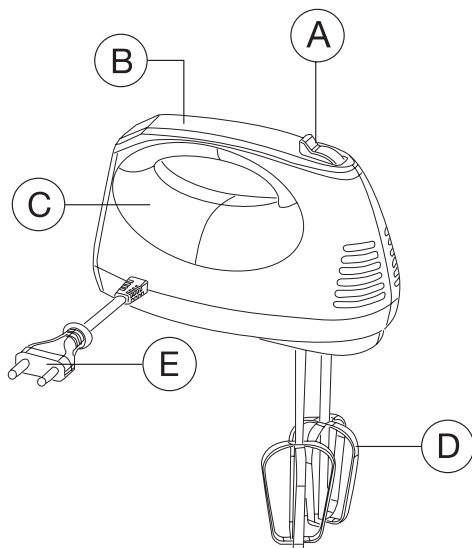
- สัญญาการรับประกันสินค้ามีระยะเวลา 2 ปี นับจากวันที่ท่านซื้อสินค้า
- การรับประกันจะมีผลกับความบกพร่องที่เกิดจากความผิดพลาดของบริษัท ฯ เท่านั้น ทางเราจะไม่รับประกันสินค้าที่เสียหายจากการที่ท่านไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือนี้ ได้แก่ การรวมถึงการตกแต่ง การสึกหรอจากการใช้งาน
- หากท่านดัดแปลงเปลี่ยนชิ้นส่วนใด ๆ ที่ไม่ใช่อุปกรณ์เครื่องที่มาเป็นชุดของผลิตภัณฑ์การรับประกันสินค้าถือว่าเป็นโมฆะทันที
- หากเครื่องของท่านเกิดความเสียหาย แล้วอยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน ท่านสามารถส่งเพื่อตรวจเช็คยังศูนย์ตัวแทนจำหน่ายได้ โดยบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ให้เรียบร้อยแล้วเขียนชื่อที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ และเขียนสาเหตุที่ส่งเครื่องมา ว่าเป็นเพราะเหตุใดพร้อมแนบสัญญาการรับประกันมาด้วย

สินค้าจะหลุดพ้นจากการรับประกันเมื่อ

- เสียหายจากการใช้งานไม่ถูกต้อง (ไม่ปฏิบัติตามคู่มือ) หรือดัดแปลงสินค้า
- เสียหายจากการขนส่ง
- เสียหายจากการใช้งานเป็นประจำหรือเสียหายจากการดูแลรักษาเครื่อง
- เสียหายจากการสูญหาย หรือชิ้นส่วนบางอย่างหายไปจากการถอดประกอบสินค้า

หมายเหตุ

- รับประกันเฉพาะในพื้นที่รับประกันเท่านั้น (รับประกันเฉพาะมอเตอร์)
- เพื่อเป็นการพัฒนาสินค้า บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของคู่มือการใช้ และคุณสมบัติของสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



HAND MIXER

Model: RBSHANDMIXERGY

150 W 220-240 V ~ 50/60 Hz



Dear Customer

Thank you for choosing a CUIZIMATE appliance. The experience, design, feature and technology of this appliance, as well as the strict quality controls used during manufacture, will provide full satisfaction for many years.

Introduction

Carefully read and understand this manual and any label attached to the tool before use. Keep these instructions with the product for future reference. Ensure all persons who use and service this product are acquainted with this manual.

Description

- A. Speed Selector
- B. Handle Cover
- C. Body
- D. Beaters
- E. Power Cord



Tip & safety precautions

1. Read the instructions carefully before using your appliance for the first time.
2. This appliance may only be connected to the same voltage as shown on the rating plate.
3. Never leave the appliance within reach of children without supervision. The use of this appliance by young children or by disabled person must always be supervised.
4. Don't use outdoor, your appliance is intended solely for domestic use and within the home.
5. Unplug your appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
6. Don't use your appliance if it has been damaged. You should contact an approved service center.
7. Never place the appliance the power cable or the plug in water or in any other liquid.
8. Don't allow the power cable to hang down within reach of children.
9. If the power cable or the plug are damaged, don't use your appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service center.
10. Never touch the beaters dough hooks. When the appliance is operating, don't allow long hairs, scarves etc

to hang down over the accessories when they are in operation.

11. Unplug the appliance before handing it in anyway (fitting and removed of accessories)

12. The power cable must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance. Close to a heat source or resting on sharp edges.



Operating Instruction

1. For the first use, remove the accessories from the storage box, then clean the beaters before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is on the OFF position.

2. Assemble proper attachments into mixer. Beaters are for mixing egg or mixing other liquid. Ensure that the unite is at the OFF setting, then plug in the power source.

3. Turn the speed selector to your desired setting, there is 5 level setting. The appliance will start working. Warning: DO NOT STICK KNIFE, METAL SPOONS, FORK AND SO ON INTO BOWL WHEN OPERATING.

4. When mixing in completed, turn the speed selector to OFF position, unplug the cord from power outlet.

5. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters by rubber or wooden spatula.

6. Hold the beaters with one hand and remove the beaters with other hands. Caution: Make sure the power cord is unplugged from the power outlet before removing the accessories.



Cleaning and care

1. Unplug the appliance
2. Clean the body of the appliance using only a damp cloth.

3. Clean the beaters or dough hooks under running water or in the dishwasher. Rinse and dry.

4. On completion of using your appliance it is strongly recommended that you clean the accessories immediately. This will remove any clinging food from the accessories. Preventing food drying out of the residue food. Making cleaning easier and the possibility of bacterial growth.



Warranty:

Warranty Motor Only

- Damage or defective from manufacturer, dealer & service.
- 2 years warranty for household use only.
- Use according to this instruction carefully.

Warranty is expired
When(void of warranty)

- Damage or defect from misunderstand how to use or service from non-authorized people.
- Electrical shock or any electrical problem
- Lost or damage some part by accident or natural damage.
- Company reserved the right to change all details before notice.

Note:

- Service is available only in service area.
- This instruction may be changed with out prior notice.
- Company reserved the right to change all details before notice.

Cuizimate

MODERN • LIFESTYLE

จัดจำหน่ายโดย

บริษัท โรบินสัน จำกัด (มหาชน)

9/9 ชั้น 14-17 ถนนพระราม 9 แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310

ศูนย์บริการ

บริษัท เนสโก้ กรุ๊ป จำกัด 12/429 ซอยนวลจันทร์ 36 แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม
กรุงเทพฯ 10230 โทรศัพท์ 0-2055-9116-7