

CONTACT US

OTTO KINGGLASS CO.,LTD

88 MOO 7 BAROMRATCHONNEE RD., SALA THAMMASOP,
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 *

OTTO®

เครื่องผสมอาหาร
(หัวและฐานเครื่องหมุนอัตโนมัติ)



รุ่น : HM-271

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 ใบรับประกัน ใบเสร็จรับเงินไว้เป็นหลักฐานในการส่งซ่อม
5. ห้ามให้เด็กหรือผู้ที่ไม่มีประสบการณ์และความรู้ในการใช้งานใช้ผลิตภัณฑ์นี้ นอกจากจะใช้งานโดยมีผู้ดูแลหรือแนะนำอย่างใกล้ชิด
6. เมื่อใช้งานผลิตภัณฑ์ควรระมัดระวังให้ห่างจากเด็ก เพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ
7. ยานำตัวเครื่องจุ่มลงในน้ำ หรือของเหลวใดๆ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตและลัดวงจรได้
8. ไม่ควรติดตั้งชิ้นส่วนอะไหล่ที่ไม่ได้มากับเครื่องมาติดตั้ง ซึ่งอาจเป็นเหตุให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้
9. เพื่อประโยชน์ของท่านหากผลิตภัณฑ์มีอาการผิดปกติ สภาพไม่สมบูรณ์ เช่น ตก หล่น หรือสายไฟชำรุด ควรติดต่อเจ้าหน้าที่หรือศูนย์บริการของทางบริษัทฯ เพื่อให้ช่างผู้ชำนาญการทำการตรวจเช็คหรือซ่อมแซมให้เท่านั้น เพื่อความปลอดภัยจะได้จากบัตรรับประกัน
10. หากมีความจำเป็นต้องใช้เต้าเสียบ ควรใช้เต้าเสียบที่มีมาตรฐาน หรือระบุกำลังไฟที่สามารถรองรับได้โดยเลือกที่ระดับ 300 วัตต์ขึ้นไป
11. ไม่ควรแก้ไขหรือดัดแปลงผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายได้
12. ไม่ควรวางสายไฟในตำแหน่งที่สัมผัสกับขอบโต๊ะ พื้นผิวที่มีความคม หรือสัมผัสกับพื้นผิวที่มีความร้อน
13. ควรวางผลิตภัณฑ์บนพื้นผิวเรียบ แห้ง อยู่ในระดับเดียวกันและไม่เอียงเท่านั้น
14. ไม่ควรใส่ส่วนผสมเกินปริมาณความจุที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งาน
15. ไม่ควรนำอุปกรณ์ใดก็ตามไปใช้งานร่วมกับเตาแก๊ส หรือนำภาชนะอื่นมาใช้ร่วมกับผลิตภัณฑ์
16. ในการใช้งานผลิตภัณฑ์ทุกครั้ง ควรประกอบโฝผสมเข้ากับฐานมอเตอร์ในตำแหน่งที่ถูกต้องเสมอ
17. ไม่ควรใช้ร่วมกับเต้ารับที่มีอาการผิดปกติ ชำรุด หรือหลวม
18. ไม่ควรยกหรือเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ ขณะเสียบปลั๊กหรือทำงานอยู่
19. ในขณะที่มือหรือเท้าเปียกไม่ควรถอด/เสียบปลั๊กไฟเด็ดขาด
20. ขณะที่เครื่องกำลังทำงานไม่ควรนำชิ้น ด้ามคน หรือนิ้วมืออื่นเข้าไปในโฝผสม
21. ก่อนที่จะทำการติดตั้งและถอดประกอบชิ้นส่วนใดๆ ควรถอดปลั๊กออกทุกครั้ง
22. ไม่ควรใช้งานเครื่องหากไม่มีส่วนผสมอยู่ข้างในโฝผสม
23. ไม่ควรพยายามถอดโฝผสมในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
24. ไม่ควรถอดปลั๊กไฟโดยการดึงหรือกระชากสายไฟ ควรจับหัวปลั๊กแล้วค่อยๆ ดึงออก

PREVENTION AND AVOIDANCE OF ELECTRIC SHOCK

6. In case of flooding the house, cut off all electricities, turn off all electric powers and move all electrical appliances out of the flooded level area to prevent electric shock and the appliances being damaged.
7. Do not bring appliances that have been damaged by the flooding to use. Because of the risk to get hurt from damaged appliances.
8. Only select the standard electrical equipments. There is a certification mark for Thai Industrial Standards Institute (TISI), especially for the electrical appliances outside of the building, they should be a waterproof equipment and have a cover to prevent rain, splash and water leakage.
9. Install electric shock protection devices such as automatic electric cut-offs, electric leakage circuit breakers, especially for appliances that have metal body, such as refrigerators water heaters, microwaves, drinking water dispensers, etc. should be installed grounded wire. If there is a leakage current, the electricity will flow to the ground. Thus helping to prevent the danger of electric shock.
10. Felling trees and pruning trees that across electric lines, can prevent heavy winds and storms that are going to make the branch of the tree fall down over the electric lines. It will cause danger to people in the area.
11. For rescue and first aid people who have been electrocuted, quickly cut off the electricity by turning off the switch, disconnecting the power plug and cutting the cutout. If the electricity cannot be cut off then take an insulating material such as a dry cloth or newspapers etc (while wearing the rubber shoes) by throwing away the power cord from those electrocuted person or pulling the people out of those electric area by using the rope.
12. Do not use your hands or any other body parts to touch an electric shock person while the electricity is still not cut. Also, do not resuscitate an electric shock person while they are wet or standing on a damp area because it will be dangerous from electric shock person.
13. First aid to the person who was electrocuted by pumping the heart. By placing the electrocuted person to lie on a level ground then restore respiration and do heart massage until the person can breathe on their own again, after that deliver to the hospital as soon as possible. The selection of standard electrical equipment and learning how to use electrical equipment correctly can help prevent accidents from electricity especially in rainy season.

*** In this case only do by a professional rescue people.

MAINTENANCES

- Always switch off, unplug and remove the beaters or kneaders before cleaning.
- Never use abrasives to clean parts.

Mixer head

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never put the mixer head in water or let the cord or plug get wet.

Cradle/stand

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never immerse in water or use abrasives.

All other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50 °C) programme is recommended.

Bowl

- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale. Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

PREVENTION AND AVOIDANCE OF ELECTRIC SHOCK

1. Do not use the product when the body is wet. Do not use the product on damp or wet tables and floors.
2. When using the product, do not use metal utensils such as a spoon or a fork contact with metal parts of the product to prevent an electric shock and heat accumulation. Wooden materials such as chopsticks can be replaced.
3. During use, the user's legs and feet should not directly contact with the floor. It may cause electricity flow from the body through down to the ground in the same way of the thunderbolt. So please wearing rubber shoes.
(Hotel's cloth slippers are not allowed to use)
4. Check that outside the building is ready for use; such as ringing or lamp etc.
They should be waterproof equipment including installation of ground wire and electric leakage circuit breaker to prevent short circuit causing electric shock.
5. Do not repair or do any adjustment the product by yourself. Due to inexperience and insecurity, it can be dangerous.

25. หลังจากปิดสวิทช์เครื่องแล้วควรรอจนแกนหมุนหัวผสมหยุดหมุนให้สนิทก่อนจึงค่อยเปิดฝาหรือยกโถผสมออกจากฐานมอเตอร์
26. ถอดปลั๊กออกทุกครั้งเมื่อไม่ใช้งาน

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

รุ่น	แรงดันไฟฟ้า/ความถี่	กำลังไฟ	ความจุ	หมายเหตุ
HM-271	220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์	300 วัตต์	4.5 ลิตร	โถสแตนเลส 304

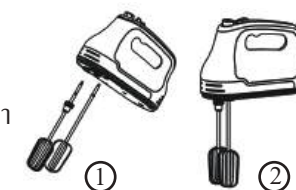
ส่วนประกอบ



การใช้งาน

เตรียมเครื่องผสมอาหารแบบมือถือ

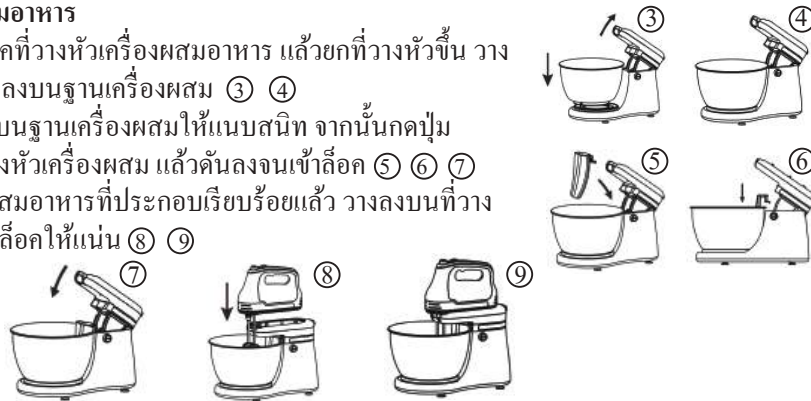
1. ใส่หัวตีแบบตะขอ/แบบตะกร้อเข้ากับหัวเครื่องผสม (1)
2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหัวตีล็อกในตำแหน่งที่ต้องการ (2)
 - หากใช้หัวเครื่องผสมอาหารกับฐานตั้ง ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางหัวตีด้านที่มีเฟืองพลาสติก ลงล็อกแนวเดียวกันกับเฟืองขับเคลื่อนบนฐานเครื่องผสมแล้ว
 - หัวตีแบบตะขอ / แบบตะกร้อสามารถถอดออกได้เมื่อสวิตช์ความเร็วอยู่ในตำแหน่งปิด "0"



การใช้งาน

เตรียมเครื่องผสมอาหาร

1. กดปุ่มปลดล็อกที่วางหัวเครื่องผสมอาหาร แล้วยกที่วางหัวขึ้น วางโถผสมอาหารลงบนฐานเครื่องผสม ③ ④
2. วางไม้ปาดลงบนฐานเครื่องผสมให้แนบสนิท จากนั้นกดปุ่มปลดล็อกที่วางหัวเครื่องผสม แล้วดันลงจนเข้าล็อก ⑤ ⑥ ⑦
3. จับหัวเครื่องผสมอาหารที่ประกอบเรียบร้อยแล้ว วางลงบนที่วางหัวเครื่องผสมล็อกให้แน่น ⑧ ⑨



วิธีการใช้งาน

1. กดปุ่มปลดล็อกที่วางหัวเครื่องผสมอาหาร แล้วยกที่วางหัวขึ้น
2. ใส่ส่วนผสมลงในโถผสมอาหาร จากนั้นวางโถผสมอาหารลงบนฐานเครื่องผสมอาหาร
3. ใช้มือข้างหนึ่งกดปุ่มปลดล็อกที่วางหัวเครื่องผสม แล้วใช้มืออีกข้างกดที่วางหัวเครื่องผสมให้ล็อก ตามด้วยวางหัวเครื่องผสมอาหารที่ประกอบเรียบร้อยแล้วลงบนที่วางหัวเครื่องผสมอีกทีให้ล็อกแน่น
4. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปุ่มสวิตช์ความเร็วอยู่ที่ตำแหน่ง “0” แล้วจึงเสียบปลั๊ก
5. เลื่อนปรับสวิตช์ความเร็วตามที่ต้องการ (ตำแหน่งแรกบนหัวเครื่องผสมอาหารคือความเร็วต่ำสุด) เลื่อนปรับตำแหน่งบนตัวสวิตช์ให้ตรงกับระดับความเร็วที่ต้องการ
 - เมื่อส่วนผสมข้นหนืดขึ้นให้เพิ่มความเร็ว
 - ถ้าเครื่องเริ่มทำงานช้าลงหรือหนักรู้สึกให้เพิ่มความเร็ว
 - กดปุ่มเทอร์โบเมื่อต้องการให้มอเตอร์ทำงานที่ความเร็วสูงสุด มอเตอร์ทำงานต่อเนื่องจนกระทั่งกดปุ่มค้างไว้
6. เมื่อส่วนผสมมีความข้นหนืดตามต้องการให้เลื่อนสวิตช์ความเร็วกลับไปตำแหน่งปิด “0” แล้วจึงยกที่วางหัวเครื่องผสมอาหารขึ้น
 - อาจต้องใช้ไม้พายปาดส่วนผสมที่ติดขอบและก้นโถผสมอาหารเป็นระยะๆ เพื่อช่วยให้การผสมเข้ากันอย่างทั่วถึง
7. เมื่อถอดอุปกรณ์ให้ตรวจสอบว่าสวิตช์ความเร็วอยู่ที่ตำแหน่งปิด “0” แล้วจึงถอดปลั๊กเครื่องผสมอาหาร จับที่แกนของหัวตีส่วนผสมและกดปุ่มปลดล็อกแกนหัวตีส่วนผสม

คำแนะนำ

- เมื่อตีเนยหรือมาร์جرينเพื่อทำเค้ก ควรใช้เนยหรือมาร์جرينที่อุณหภูมิห้องหรืออ่อนตัวก่อนนำมาใช้
- ถ้าทำปริมาณน้อยให้ใช้เครื่องผสมอาหารแบบมือถือโดยไม่ต้องใช้ฐานตั้ง
- สำหรับส่วนผสมปริมาณมากและมีความข้นหนืดอาจต้องใช้เวลาในการผสมนานขึ้น

Mixing guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.

SPEED	FUNCTION
0	OFF and/or Eject
1	LOW speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2	To cream butter and sugar ; most cookie dough
3	MEDIUM speed for most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes ; kneading dough
5	Beating egg whites ; kneading dough
TURBO	HIGH speed for whipping cream ; kneading dough

Mixing Tips

Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Use a large mixing bowl so that ingredients spread out for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.
- Add ingredients one at a time and thoroughly mix after each addition.
- Add flour one cup at a time
- To add chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

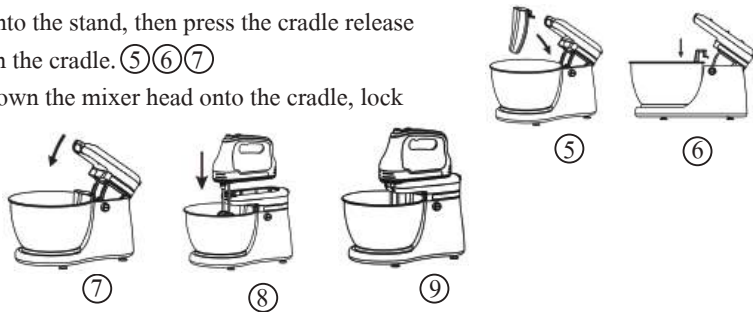
TROUBLESHOOTING

Problem : The mixer stops during operation.

Solution: If for any reason power to the mixer is interrupted and the machine stop working, turn the speed switch to the off “0” position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operation straight away.

HOW TO USE

- Put the scraper onto the stand, then press the cradle release button, push down the cradle. ⑤⑥⑦
- Hold and press down the mixer head onto the cradle, lock it properly ⑧⑨



To use your stand mixer

- Press the cradle release button, raise the cradle.
- Place the ingredients into the mixing bowl and then place the bowl onto the mixer stand.
- Press the cradle release button with one hand and then push down the cradle/mixer-head with the other.
- Make sure that the speed switch set on “0” off position. Plug in.
- Pull the speed switch backwards to reach the desired speed (the first dot on the mixer head is the slowest speed setting). Line up the dot on the side of the speed switch with the corresponding speed.
 - As the mixture thickens, increase the speed.
 - If the machine start to slow or labour, increase the speed.
 - Press the turbo button to operate the motor at maximum speed. The motor will operate for as long as the button is held in position.
- When the mixture has reached the desired consistency, return the speed switch to the off “0” position and raise the mixer-head/cradle.
 - It may be necessary to scrape down the sides of the bowl and along the bottom at regular intervals to assist the mixing operation.
- To remove the tools, make sure the speed switch is in the off “0” position and unplug the mixer. Hold on the beater/dough hook shafts and press the eject button.

Hints

- When creaming for cake mixture, use butter or margarine at room temperature or soften before use.
- For best results with small quantities, use the handmixer without the stand.
- Large quantities and thick mixture may require a longer mixing time.
- If you wish to mix larger quantities or heavier mixes, remove the mixer head from the stand and use a bowl of an appropriate size.
- To re-knead bread doughs remove the mixer from the stand and use hand held.

คำแนะนำ

- หากต้องการผสมส่วนผสมปริมาณมาก หรือส่วนผสมที่มีความข้นหนืดให้ถอดหัวเครื่องผสมอาหารออกจากฐานตั้งและใช้โถผสมอาหารที่มีขนาดเหมาะสม
- หากต้องการนวดแป้งขนมปังเข้า ให้ถอดเครื่องผสมอาหารออกจากฐานตั้ง และใช้วิธีนวดด้วยมือ

คู่มือการทำอาหาร

คู่มือการผสมอาหารต่อไปนี้ เป็นเพียงแนวทางในการเลือกความเร็วในการผสม เริ่มต้นที่ความเร็ว 1 และเพิ่มความเร็วตามต้องการ โดยขึ้นอยู่กับความข้นหนืดของส่วนผสม	
ความเร็ว	ฟังก์ชัน
0	ปิดเครื่อง หรือ ถอดออก
1	ความเร็วต่ำสำหรับการผสมตะล่อมส่วนผสมแห้ง เค้กมัฟฟิน ขนมปังโฮมเมด
2	การตีเนยกับน้ำตาล หรือสำหรับทำคุกกี้
3	ความเร็วปานกลางสำหรับเค้กสำเร็จรูป
4	ครีมแต่งหน้าเค้กและมันฝรั่งบด หรือสำหรับการนวดแป้ง
5	ตีไข่ขาวหรือสำหรับการนวดแป้ง
TURBO	ความเร็วสูงสำหรับตีวิปครีม

เคล็ดลับการผสม

- แป้งคุกกี้เป็นหนึ่งในแป้งที่มีความหนืดที่สุดในการผสม ลองทำตามเคล็ดลับดังต่อไปนี้
- ใช้โถผสมอาหารขนาดใหญ่ เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากันได้ดี ทำให้การผสมง่ายขึ้น
 - ใช้เนยหรือมาการีนที่อุณหภูมิห้อง
 - ใส่ส่วนผสมทีละอย่างและคนให้เข้ากัน
 - ใส่แป้งทีละ 1 ถ้วย
 - สำหรับการใส่ช็อคชิพหรือถั่วลงในแป้งหรือของเหลวข้นหนืด แนะนำให้คนส่วนผสมด้วยมือในขั้นตอนสุดท้ายของสูตร

แนวทางการแก้ไขปัญหา

ปัญหา : เครื่องผสมอาหารหยุดทำงานระหว่างการใช้งาน

การแก้ปัญหา : หากเครื่องผสมอาหารหยุดทำงานให้ปรับสวิตช์ความเร็วไปตำแหน่งปิด “0” รอสักครู่ แล้วเลือกความเร็วใหม่ เครื่องผสมจะกลับมาทำงานได้อีกครั้ง

การทำความสะอาดและดูแลรักษา

- ก่อนทำความสะอาดควรปิดสวิตช์ ถอดปลั๊กและถอดหัวตีออกทุกครั้ง
- ห้ามใช้ฟอยขัดทำความสะอาด

หัวผสม

- เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆแล้วเช็ดให้แห้ง
- ห้ามนำหัวเครื่องผสมอาหารจุ่มลงน้ำ หรือปล่อยให้สายไฟเปียกน้ำ

ที่วางหัวผสม

- เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆแล้วเช็ดให้แห้ง
- ห้ามแช่น้ำหรือใช้ฟอยขัดทำความสะอาด

ส่วนประกอบอื่นๆ

- ล้างด้วยมือแล้วเช็ดให้แห้ง
- สามารถล้างในเครื่องล้างจานได้ โดยวางบนชั้นวางด้านบน หลีกเลี่ยงการวางสิ่งของบนชั้นวางด้านล่างโดยตรง แนะนำโปรแกรมล้างที่อุณหภูมิสูงสุดที่ 50 องศาเซลเซียส

โถผสมอาหาร

- ห้ามใช้แปรงลวด หรือน้ำยาฟอกขาวในการทำทำความสะอาด โถสแตนเลส ใช้น้ำส้มสายชูเพื่อขจัดคราบตะกรัน ไม่ควรวางโถสแตนเลสใกล้กับแหล่งให้ความร้อนสูง (เตาอบ ไมโครเวฟ)

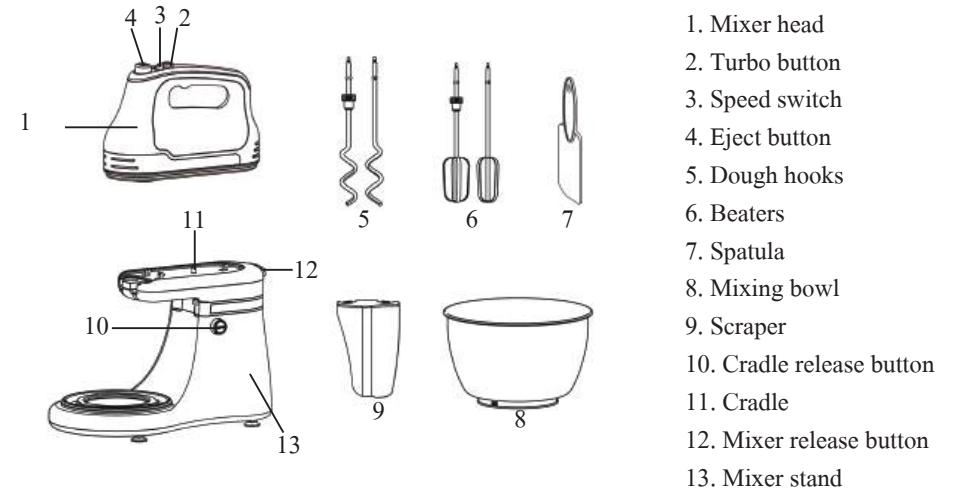
การป้องกันและหลีกเลี่ยงไฟฟ้าดูด

1. หลีกเลี่ยงการใช้งานเครื่องขณะที่ตัวเปียก และ บริเวณที่มีน้ำเปียกชื้นตามพื้น โต๊ะหรือพื้นบ้าน
2. ขณะใช้งานเครื่อง ไม่ควรใช้อุปกรณ์ที่เป็นโลหะ เช่น ช้อนหรือส้อม ไปสัมผัสโดนส่วนที่เป็นโลหะ เพื่อป้องกันไฟฟ้าเข้าสู่ร่างกาย และความร้อนสะสม ควรใช้อุปกรณ์ที่มีที่จับเป็นยางหรือวัสดุกันความร้อน สามารถใช้วัสดุจากไม้ เช่น ตะเกียบแทนได้
3. ขณะใช้งานไม่ควรให้ขาและเท้าผู้ใช้สัมผัสกับพื้นบ้านโดยตรง เพราะอาจทำให้ไฟฟ้าไหลผ่านตัวเราแล้วลงพื้นได้ ในลักษณะเดียวกับฟ้าผ่าลงพื้นสามารถป้องกันโดยการใส่รองเท้าที่มีพื้นเป็นยาง (ไม่แนะนำรองเท้าผ้าที่มีให้ตามโรงแรม)
4. ตรวจสอบที่อยู่ภายนอกอาคารให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน เช่น กริ่ง โคมไฟ เป็นต้น ควรเลือกใช้อุปกรณ์ชนิดกันน้ำ รวมถึงติดตั้งสายดิน และเครื่องตัดกระแสไฟฟ้ารั่วเพื่อป้องกันไฟฟ้าลัดวงจร ทำให้ถูกไฟฟ้าดูด
5. ไม่ซ่อมแซมเครื่องใช้ไฟฟ้าด้วยตัวเอง เนื่องจากความไม่ชำนาญ และความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ อาจก่อให้เกิดอันตรายได้
6. กรณีน้ำท่วมบ้าน ให้ตัดกระแสไฟฟ้า ปิดสวิตช์ไฟ ขนย้ายเครื่องใช้ไฟฟ้าขึ้นที่สูง พ้นจากระดับที่น้ำท่วมถึง เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด และเครื่องใช้ไฟฟ้าได้รับความเสียหาย

CHARACTERISTICS

Model	Voltage/Frequency	Power	Capacity	Remark
HM-271	220V~50Hz	300W	4.5L	Stainless mixing bowl 304

COMPONENTS



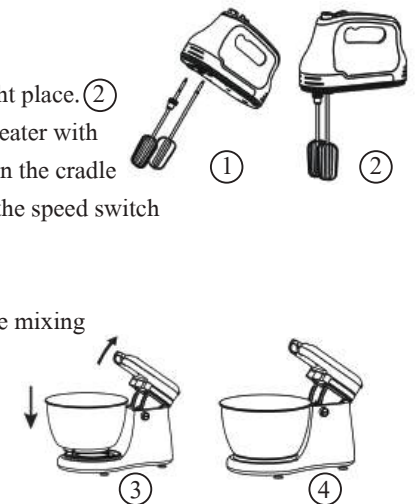
HOW TO USE

Preparing your hand mixer

1. Insert the dough-hooks/beaters into the mixer head. ①
2. Make sure the dough-hook/beaters are locked at the right place. ②
 - If using the mixer with stand, insert the dough-hook/beater with the plastic gear ensuring it aligns with the drive gear on the cradle
 - The dough-hooks/beaters can only be removed when the speed switch is in the off "0" position.

Preparing your stand mixer

1. Press the cradle release button, raise the cradle. Place the mixing bowl onto the mixer stand. ③④



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 300 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 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.

การป้องกันและหลีกเลี่ยงไฟฟ้าดูด

7. ไม่นำเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ได้รับความเสียหายจากน้ำท่วมมาใช้งาน เพราะเสี่ยงต่อการได้รับอันตราย
8. เลือกใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าที่ได้มาตรฐาน มีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) โดยเฉพาะเครื่องใช้ไฟฟ้าที่อยู่ภายนอกอาคาร ควรเลือกใช้แบบกันน้ำและมีฝาครอบปิดเพื่อป้องกันฝนสาดและน้ำรั่วซึม
9. ติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันไฟฟ้าดูด อาทิ เครื่องตัดกระแสไฟฟ้าอัตโนมัติ เบรกเกอร์ควบคุมไฟ โดยเฉพาะเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีโครงหรือวัสดุหุ้มเป็นโลหะ เช่น ตู้เย็น เครื่องทำน้ำอุ่น ไมโครเวฟ ตู้น้ำดื่ม เป็นต้น ควรติดตั้งสายดิน หากกระแสไฟฟ้ารั่วไฟฟ้าจะไหลลงสู่พื้นดิน จึงช่วยป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าดูด
10. โคนต้นไม้และตัดแต่งกิ่งไม้ที่พาดแนวสายไฟฟ้า เพื่อป้องกันพายุลมแรงพัดต้นไม้ล้มทับหรือเกี่ยวสายไฟฟ้าตก ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ที่อยู่บริเวณดังกล่าว
11. การช่วยเหลือและปฐมพยาบาลผู้ที่ถูกไฟฟ้าดูด รีบตัดกระแสไฟฟ้า โดยปิดสวิตช์ปลดปลั๊กไฟ และสับคัตเอาต์ หากไม่สามารถตัดกระแสไฟฟ้าได้ให้นำวัสดุที่เป็นฉนวนไฟฟ้า เช่น ผ้าแห้ง หนังสือพิมพ์ เป็นต้น เชี่ยสายไฟให้หลุดจากตัวผู้ถูกไฟฟ้าดูด หรือใช้เชือกคล้องและดันตัวผู้ถูกไฟฟ้าดูดให้หลุดจากบริเวณที่มีกระแสไฟฟ้ารั่ว โดยผู้เข้าช่วยเหลือต้องยืนบนพื้นแห้ง และสวมรองเท้ายาง
12. ห้ามใช้มือหรืออวัยวะส่วนใดส่วนหนึ่งของร่างกายสัมผัสผู้ถูกไฟฟ้าดูด ในขณะที่ยังไม่ตัดกระแสไฟฟ้ารวมถึงห้ามช่วยเหลือผู้ถูกไฟฟ้าดูดในขณะที่ร่างกายเปียกชื้นหรือยืนบนพื้นที่ชื้นแฉะ เพราะจะได้รับอันตรายจากไฟฟ้าดูด
13. ปฐมพยาบาลผู้ถูกไฟฟ้าดูด ด้วยการปั๊มหัวใจ โดยจัดให้ผู้ถูกไฟฟ้าดูดนอนบนพื้นราบ จากนั้นทำการผายปอดและนวดหัวใจ จนกว่าผู้ถูกไฟฟ้าดูดจะหายใจเองได้ พร้อมรีบนำส่งโรงพยาบาลโดยเร็วที่สุด ทั้งนี้การเลือกใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าที่ได้มาตรฐาน และการเรียนรู้วิธีใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างถูกวิธี จะช่วยป้องกันอุบัติเหตุจากไฟฟ้า ทำให้การดำเนินชีวิตในช่วงฤดูฝนเป็นไปด้วยความปลอดภัย

*** การปฐมพยาบาลผู้ที่ถูกไฟดูดด้วยการปั๊มหัวใจ ต้องทำโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น ***

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



MIXER WITH BOWL (Automatic Rotate - Bowl)



MODEL:HM-271

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