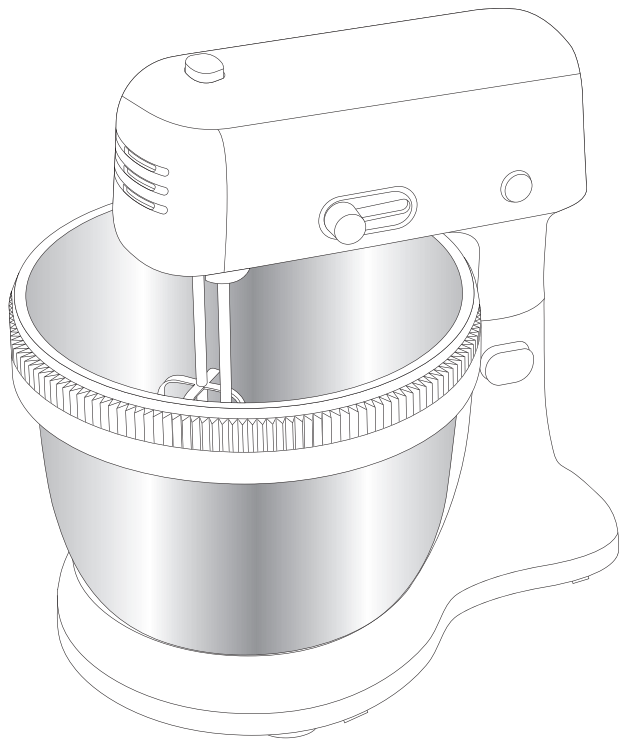


OH MY CAKE!



EN

ZH

KO

MS

TH

VI

ID

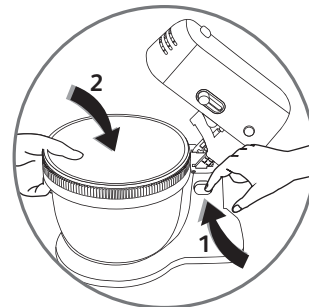
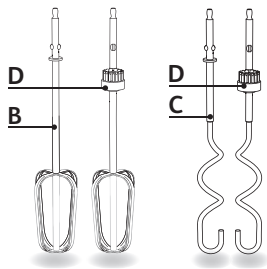


Fig. 1

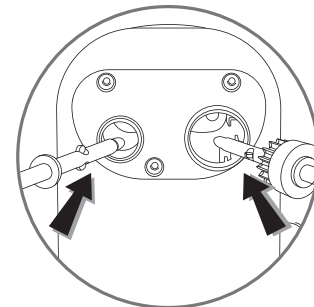


Fig. 2

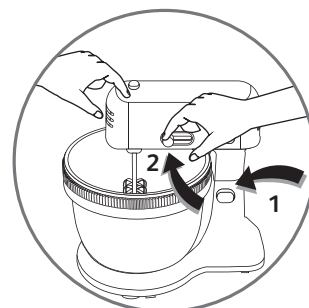
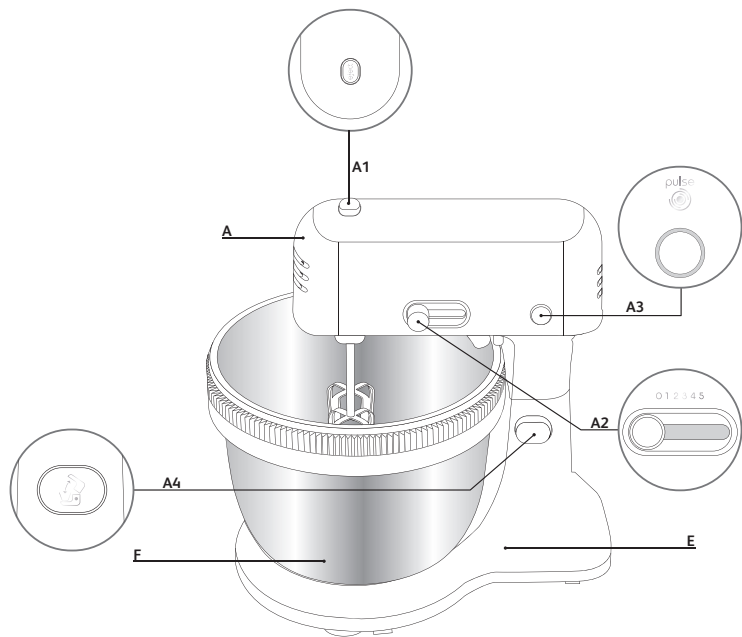


Fig. 3

Dear customer, thank you for choosing our cake mixer, Oh My Cake! Please find here all the information you may need about its use. We hope you will enjoy it!

N.B.: A booklet containing safety guidelines is provided with this appliance.
Before using your appliance for the first time, please read the booklet carefully and keep it in a safe place.

Description

- | | |
|---|--|
| A. Motor unit | C. Dough hooks for heavy dough |
| A1. Ejection button to remove dough hooks or beaters | D. Gear ring for the right beater or dough hook |
| A2. Speed selector | E. Base |
| A3. Pulse button | F. Stainless steel bowl |
| A4. Hinged arm release button | |
| B. Multi-blade beaters for light preparations | |

First use

- Before use, clean the bowl (F) beaters (B) and Dough hooks (C) using hot water and a little washing up liquid. Rinse well and dry thoroughly.
- Check that the speed selector (**A2**) is set to "0".
- Press the Hinged arm release button (**A4**), move the head up and put the bowl as on Fig.1
- Insert the rod of each pair of beater (B) or Dough hooks (C) into the corresponding holes and lock into place. (Fig.2).
- Press Hinged arm release button (**A4**), press down and lock the head (Fig. 3)
- Connect the appliance:
Your appliance has 5 speed levels and a "Pulse" button (**A3**).
Intermittent operation ("Pulse"): using a succession of pulses can give you better control when preparing certain foods.
Continuous operation: move the speed selector (**A2**) to the desired position from "1" to "5" depending on the food you are preparing.
Don't put more than 2.5L ingredients.
- After finishing, set the speed control (**A2**) to "0".
- Disconnect.
- Press the Hinged arm release button (**A4**). Then press the ejection button (**A1**) to remove the beaters or hooks.

Warning: beware of long hair, jewellery and other items being caught into the gear near the hinge.

Quantities and preparation times

Beaters (B) for: sauces, beaten egg whites, creams, mayonnaise, sponge mixtures and light batters (e.g. pancake batters).

| | Max. quantity | Max. time | Speed |
|--|---|------------|-----------------------|
| Egg whites | 6 egg whites | 4 min. | 5 |
| Mayonnaise | 2 yolks, 1 tablespoon of mustard, 200g of vegetal oil | 3 min. | 1 for 30 s. Then 5 |
| Cake | 300g of flour, 300g of sugar, 300g of softened butter, 6 eggs | 9 min. | 1 to 5 |
| Bread Coating (add before cooking your bread) | 410g honey, 30g spread maltose, 30g flour | 20 seconds | 5 + "pulse" |

Dough hooks (C) for: all types of heavy and thick dough such as bread dough, pizza dough, shortcrust pastry, etc.

| | Max. quantity | Max. time | Speed |
|-------------|--|-----------|-------|
| Bread dough | 500g of flour, 300ml of water, 8g of dry yeast | 5 min. | 5 |

Storage

Do not store your appliance in a humid environment.

Cleaning

- Make sure that the appliance is unplugged.
- You can clean the bowl (F), beaters (B) and Dough hooks (C) under the tap with a sponge and washing up liquid or they can be put into the dishwasher.
- Never immerse the appliance (A) in water. Wipe with a dry cloth or wet brush.

What to do if your appliance does not work?

EN

Check:
That it is plugged in correctly.
That the accessories are correctly locked.
The position of the speed selector (A2): turn it to position "0" and then select the desired speed again.
Your appliance still does not work? Contact an approved service centre (see list in last page of this booklet).

End-of-life electrical or electronic products



The packaging is comprised exclusively of materials that present no danger for the environment and which may therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area. For disposing of the appliance itself, please contact the appropriate service of your local authority.

Think of the environment first!



Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.



Leave it at a local civic waste collection point.

親愛的顧客：多謝你選購我們的蛋糕攪拌機 - Oh My Cake！請瀏覽這裡，瞭解你在使用本產品時可能需要的所有資訊。我們希望你能夠樂在其中！

註：含有安全指引的小冊子，已經隨本電器提供。
首次使用你的電器前，請細心閱讀小冊子，並存放在安全地點。

ZH

描述

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| A. 摩打組 | C. 麵糰鉤 (用於處理重身麵糰) |
| A1. 退出按鈕，用於移除麵糰鉤或攪拌配件 | D. 齒輪圈 (用於合適的攪拌配件或麵糰鉤) |
| A2. 速度選擇掣 | E. 底座 |
| A3. 脈衝按鈕 | F. 不鏽鋼碗 |
| A4. 鉸臂鬆開按鈕 | |
| B. 多葉片攪拌配件 (用於輕巧的備製工作) | |

首次使用

- 使用之前，請用熱水及少量洗潔精清潔不鏽鋼碗 (F)、攪拌配件 (B) 及麵糰鉤 (C)。徹底沖淨及弄乾。
- 檢查確定速度選擇掣 (A2) 已推到「0」位置。
- 按下鉸臂鬆開按鈕 (A4)，拉起攪拌機頂部，如圖 1 所示。
- 將每對攪拌配件 (B) 或麵糰鉤 (C) 的金屬桿插入相應的孔中，然後鎖定位置 (圖 2)。
- 按下鉸臂鬆開按鈕 (A4)，然後按下並鎖上攪拌機頂部 (圖 3)
- 連接本電器：
你的電器提供 5 種速度選擇，以及「脈衝」按鈕 (A3)。
間歇操作 (「脈衝」)：使用交替的脈衝，可讓你在備製某些食品時獲得更佳控制。
連續操作：視乎備製的食品而定，將速度選擇掣 (A2) 推到「1」至「5」之間的所需位置。
請勿放入超過 2.5 升配料。
- 完成之後，將速度選擇掣 (A2) 推至「0」。
- 斷開連接。
- 按下鉸臂鬆開按鈕 (A4)。然後，按下退出按鈕 (A1) 取下攪拌配件或麵糰鉤。

警告：請小心不要讓長頭髮、首飾及其他物品
卡到鉸臂旁邊的齒輪。

份量及備製時間

攪拌配件 (B) 用於：醬料、拌勻的蛋白、忌廉、蛋黃醬、海綿混合材料和薄漿 (例如班戟漿)

| | 最高份量 | 最長時間 | 速度 |
|--------------------|--------------------------------|------|--------------------|
| 蛋白 | 6 隻雞蛋 (蛋白) | 4 分鐘 | 5 |
| 蛋黃醬 | 2 隻雞蛋 (蛋黃)、1 湯匙芥辣醬、200 克植物油 | 3 分鐘 | 1 攪拌 30 秒， 然後 5 |
| 蛋糕 | 300 克麵粉、300 克糖、300 克軟身牛油、6 隻雞蛋 | 9 分鐘 | 1 至 5 |
| 麵包塗料 (煮製麵包之前加入) | 410 克蜜糖、30 克剝碎麥芽糖、30 克麵粉 | 20 秒 | 5 + 「脈衝」 |

麵包塗料 (C) 用於：所有類型的重身及厚身麵糰，例如麵包麵糰、薄餅麵糰、蛋撻皮等。

| | 最高份量 | 最長時間 | 速度 |
|------|----------------------|------|----|
| 麵包麵糰 | 500 克麵粉、300 水、8 克乾酵母 | 5 分鐘 | 5 |

存放

請勿在潮濕的環境中存放本電器。

清潔

- 確保本電器已經拔掉電源。
- 你可在水龍頭之下，用海綿及洗潔精清潔不鏽鋼碗 (F)、攪拌配件 (B) 及麵糰鈎 (C)，或者將這些配件放入洗碗碟機。
- 切勿將本電器 (A) 浸入水中。用乾布或濕刷抹乾。

如果你的電器無法運作，應如何處理？

檢查：

電器已正確插入電源插頭。

配件已正確鎖上。

速度選擇掣 (A2) 的位置：將選擇掣推到「0」，然後再推到所需位置。

你的電器依然無法運作？請聯絡認可的服務中心 (請參閱本小冊子最後一頁的清單)。

使用期結束的電力或電子產品



包裝由專用物料製成，對環境並無危害，因此可根據你所在的地區實行的回收措施予以棄置。如需棄置電器本身，請聯絡你的本地機構，獲取合適的服務。



請以環境為首要考慮因素！

本裝置含有可回收或循環使用的貴重物料。



請將裝置丟棄到家居垃圾收集中心。

고객님, 케이크 믹서 OH MY CAKE!를 선택해 주셔서 감사합니다. 이곳에서 제품 사용에 필요한 모든 정보를 확인하십시오. 즐거운 시간 되시길 바랍니다!

참고: 이 제품에는 안전 지침이 포함된 책자가 제공됩니다.
제품을 처음 사용하기 전에 본 책자를 주의 깊게 읽고 잘 보관하십시오.

각부 명칭

- | | |
|--|----------------------------------|
| A. 모터 장치 | C. 무거운 반죽용 갈고리 |
| A1. 배출 버튼을 눌러 반죽용 갈고리 또는 혼합기 분리 | D. 우측 혼합기 또는 반죽용 갈고리 기어 링 |
| A2. 속도 조절기 | E. 받침대 |
| A3. 펄스 버튼 | F. 스테인리스 용기 |
| A4. 힌지 암 분리 버튼 | |
| B. 가벼운 재료 혼합용 다중 블레이드 | |

처음 사용 전

- 사용하기 전에 뜨거운 물과 소량의 세제를 사용하여 용기(F), 혼합기(B)와 반죽용 갈고리(C)를 세척하십시오. 잘 헹구고 완전히 말립니다.
- 속도 조절기(A2)가 "0"으로 설정되어 있는지 확인하십시오.
- 힌지 암 분리 버튼 (A4)을 누르고 헤드를 위로 이동하여 용기를 그림1과 같이 놓습니다.
- 각 혼합기(B) 또는 반죽용 갈고리(C)의 막대를 해당 구멍에 넣고 제자리에 고정합니다. (그림 2).
- 힌지 암 분리 버튼(A4)을 누르고 헤드를 아래로 눌러 잠급니다. (그림 3)
- 기기를 연결합니다.
본 제품은 5가지 속도 단계와 "펄스" 버튼(A3)이 있습니다. 간헐적 작동("펄스"): 연속적으로 펄스를 사용하면 특정 음식을 준비할 때 제어가 더 용이합니다. 연속 작동: 준비 중인 음식에 따라 속도 조절기(A2)를 위치 "1"에서 "5"로 이동합니다.
재료를 2.5L 이상 넣지 마십시오.
- 마무리 후 속도 조절기(A2)를 "0"으로 설정하십시오.
- 연결 해제
- 힌지 암 분리 버튼(A4)을 누릅니다. 그런 다음 배출 버튼(A1)을 눌러 혼합기 또는 갈고리를 분리합니다.

경고: 긴 머리카락, 액세서리 및 기타 물건이 힌지 근처 기어에 끼지 않도록 주의하십시오.

용량 및 준비 시간

소스, 저온 달걀 흰자, 크림, 마요네즈, 스펀지 케이크 반죽과 가벼운 반죽용(예: 팬케이크 반죽) 혼합기(B).

| | 최대 용량 | 최대 시간 | 속도 |
|------------------------|--------------------------------------|-------|-----------------------|
| 달걀 흰자 | 6개 달걀 흰자 | 4분. | 5 |
| 마요네즈 | 달걀 노른자 2개, 겨자 1큰술, 식물성 오일 200g | 3분. | 30초 동안 1번 그런 다음 5번 |
| 케이크 | 밀가루 300g, 설탕 300g, 실온 버터 300g, 달걀 6개 | 9분. | 1번에서 5번 |
| 브레드 코팅 (빵을 조리하기 전에 추가) | 꿀 410g, 맥아 가루 30g, 밀가루 30g | 20초 | 5+ "펄스" |

반죽용 갈고리(C): 빵 반죽, 피자 반죽, 쇼트 크러스트 페이스트리 등 모든 종류의 무겁고 두꺼운 반죽

| | 최대 용량 | 최대 시간 | 속도 |
|------|-------------------------------|-------|----|
| 빵 반죽 | 밀가루 500g, 물 300ml, 드라이 이스트 8g | 5분. | 5 |

보관

제품을 습한 환경에 보관하지 마십시오.

세척

- 제품의 전원 플러그가 분리되어 있는지 확인하십시오.
- 용기(F), 혼합기(B), 반죽용 갈고리(C)를 수돗물에 담구 스펀지로 닦거나 식기 세척기에 넣어 세척할 수 있습니다.
- 기기(A)를 물에 담그지 마십시오. 마른 천 또는 물기 있는 솔을 사용하여 세척하십시오.

제품이 정상적으로 작동하지 않을 경우

점검 사항:

플러그가 올바르게 꽂혀 있는지 확인합니다.

부속품이 올바르게 장착되어 있는지 확인합니다.

속도 조절기(A2) 위치: 속도 조절기(A2)를 "0" 위치로 돌린 다음

원하는 속도를 다시 선택하십시오.

기기가 여전히 작동하지 않습니까? 이 경우 공식 서비스 센터에 문의하십시오.(책자 마지막 페이지 참조)

수명을 다한 전기 및 전자 제품



본 제품의 포장재는 환경에 유해하지 않은 자재만을 사용합니다. 따라서 이 자재들은 현지의 재활용 규정에 따라 처리할 수 있습니다. 제품을 폐기하려면 지자체의 관련 부서에 문의하시기 바랍니다.



환경을 먼저 생각해 주세요!

본 제품에는 재활용 할 수 있는 부품들이 있습니다. 해당 지역 분리 수거함에 배출하시기 바랍니다.

Pelanggan yang dihormati, terima kasih kerana memilih pengadun kek kami, Oh My Cake! Anda boleh menemui semua maklumat yang anda perlukan tentang penggunaan mesin di sini. Kami harap anda akan menikmatinya!

AMBIL PERHATIAN: Buku kecil yang mengandungi garis panduan keselamatan disediakan bersama perkakas ini.

Sebelum menggunakan perkakas anda buat pertama kali, sila baca buku kecil dengan teliti dan simpan di tempat yang selamat.

Keterangan

- | | |
|---|---|
| A. Unit motor | C. Cangkuk doh untuk doh berat |
| A1. Butang pelenting untuk mengeluarkan cangkuk atau pemukul doh | D. Gelang gear untuk pemukul atau cangkuk doh yang betul |
| A2. Pemilih kelajuan | E. Tapak |
| A3. Butang denyut | F. Mangkuk keluli tahan karat |
| A4. Butang pelepas lengan berengsel | |
| B. Pemukul berbilang bilah untuk persediaan ringan | |

Penggunaan pertama

- Sebelum digunakan, bersihkan mangkuk (F), pemukul (B) dan cangkuk Doh (C) menggunakan air panas dan sedikit cecair membasuh. Bilas dengan rapi dan keringkan dengan sempurna.
- Pastikan pemilih kelajuan (**A2**) ditetapkan kepada "0".
- Tekan butang pelepas lengan berengsel (**A4**), naikkan kepala dan letakkan mangkuk seperti dalam Raj. 1
- Masukkan rod bagi setiap pasang pemukul (B) atau cangkuk Doh (C) ke dalam lubang yang sepadan dan kunci di tempatnya. (Raj. 2).
- Tekan butang pelepas lengan berengsel (**A4**), tekan ke bawah dan kunci kepala (Raj 3)
- Sambungkan perkakas:
Perkakas anda mempunyai 5 paras kelajuan dan butang "Denyut" (**A3**). Operasi berselang-seli ("Denyut"): penggunaan turutan denyutan boleh memberi anda kawalan lebih baik apabila menyediakan makanan tertentu.
Operasi berterusan: gerakkan pemilih kelajuan (**A2**) ke kedudukan yang dikehendaki dari "1" hingga "5" bergantung pada makanan yang anda sediakan.
Jangan masukkan lebih daripada 2.5L bahan-bahan.
- Selepas selesai, tetapkan kawalan kelajuan (**A2**) kepada "0".
- Cabut.
- Tekan Butang pelepas lengan berengsel (**A4**). Kemudian tekan butang pelenting (**A1**) untuk mengeluarkan pemukul atau cangkuk tersebut.

Amaran: berhati-hati dengan rambut yang panjang, barang kemas dan item lain tersangkut pada gear berdekatan engsel.

Kuantiti dan masa penyediaan _____

Pemukul (B) untuk: sos, putih telur yang dipukul, krim, mayones, adunan span dan adunan ringan (cth. adunan penkek).

| | Kuantiti maks. | Masa maks. | Kelajuan |
|---|---|------------|-----------------------------|
| Putih telur | 6 putih telur | 4 min. | 5 |
| Mayones | 2 kuning telur, 1 sudu besar mustard, 200g minyak sayuran | 3 min. | 1 untuk 30 s. Kemudian 5 |
| Kek | 300g tepung, 300g gula, 300g mentega lembut, 6 biji telur | 9 min. | 1 hingga 5 |
| Pelapis Roti (tambah sebelum memasak roti anda) | 410g madu, 30g maltosa, 30g tepung | 20 saat | 5 + "denyut" |

Cangkuk doh (C) untuk: semua jenis doh berat dan tebal seperti doh roti, doh piza, pastri rapuh dan lain-lain

| | Kuantiti maks. | Masa maks. | Kelajuan |
|----------|---------------------------------------|------------|----------|
| Doh roti | 500g tepung, 300ml air, 8g yis kering | 5 min. | 5 |

Simpanan

Jangan simpan perkakas anda di persekitaran yang lembap.

Pembersihan _____

- Pastikan palam perkakas ditanggalkan.
- Anda boleh membersihkan mangkuk (F), pemukul (B) dan cangkuk Doh (C) di bawah paip dengan span dan cecair pembersih atau boleh diletakkan di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.
- Jangan rendam perkakas (A) di dalam air. Lap dengan kain kering atau berus basah.

Apakah yang perlu dilakukan jika perkakas anda tidak berfungsi? _____

Semak:

Perkakas dipasang dengan betul.

Aksesori dikunci dengan betul.

Kedudukan pemilih kelajuan (A2): putarkannya ke kedudukan "0" kemudian pilih kelajuan yang dikehendaki sekali lagi.

Adakah perkakas anda masih tidak berfungsi? Hubungi pusat perkhidmatan diperakui (lihat senarai dalam halaman terakhir buku kecil ini).

Akhir hayat produk elektrik atau elektronik _____



Pembungkusan terdiri daripada bahan yang tidak membawa bahaya untuk alam sekitar dan oleh itu boleh dibuang mengikut langkah kitar semula yang sedang berkuatkuasa di kawasan anda. Untuk membuang perkakas ini sendiri, sila hubungi perkhidmatan yang bersesuaian daripada pihak berkuasa tempatan anda.

Utamakan alam sekitar!



Perkakas anda mengandungi bahan penting yang boleh dipulihkan atau dikitar semula.

Bawa perkakas ke pusat pengumpulan buangan sivik tempatan.

ขอบคุณที่เลือกใช้เครื่องผสมอาหาร Oh My Cake! ของเรา โปรดดูข้อมูลทั้งหมดที่คุณอาจต้องการเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องไคท์นี้ เราหวังว่าคุณจะเพลิดเพลินกับเครื่องผสมอาหารของเรา!
หมายเหตุ: เครื่องนี้มีหนังสือคู่มือคำแนะนำด้านความปลอดภัยให้มาด้วย
 ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก โปรดอ่านคู่มืออย่างละเอียดและเก็บไว้ในที่ปลอดภัย

คำอธิบาย

- | | |
|---|---|
| <p>A. แท่นมอเตอร์</p> <p>A1. ปุ่มปลดหัวตะขอหรือหัวตะกร้อ</p> <p>A2. ตัวเลือกระดับความเร็ว</p> <p>A3. ปุ่ม Pulse</p> <p>A4. ปุ่มปลดล็อกห้วยก</p> <p>B. หัวตะกร้อสำหรับตีไข่ หรือเตรียมส่วนผสมเบา</p> | <p>C. หัวตะขอสำหรับนวดแป้ง หรือเตรียมส่วนผสมที่หนัก</p> <p>D. วงแหวนเกียร์สำหรับหัวตะกร้อหรือหัวตะขอदानขวา</p> <p>E. ฐาน</p> <p>F. โกลสแตนเลสสตีล</p> |
|---|---|

การใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้งาน ให้ทำความสะอาดโถ (F) หัวตะกร้อ (B) และหัวตะขอ (C) โดยใช้น้ำร้อนและน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย ล้างให้สะอาดและปล่อยให้แห้งสนิท
- ตรวจสอบว่าได้ตั้งตัวเลือกระดับความเร็ว (A2) ไว้ที่ "0"
- กดปุ่มปลดล็อกห้วยก (A4) ขยับส่วนหัวขึ้นและวางโถตามรูป 1
- สอดก้านของหัวตะกร้อ (B) หรือหัวตะขอ (C) เข้าไปในรูที่ตรงกันและล็อกให้เข้าที่ (รูป 2)
- กดปุ่มปลดล็อกห้วยก (A4) กดห้วยกลงและล็อกห้วยก (รูป 3)
- เสียบปลั๊ก:
- เครื่องของคุณมีความเร็ว 5 ระดับและปุ่ม "Pulse" (A3) การทำงานเป็นจังหวะ ("Pulse"): การทำงานเป็นจังหวะ ("Pulse"): การทำงานเป็นจังหวะ ("Pulse") ตามเนื่องช่วยให้คุณควบคุมการเตรียมอาหารบางประเภทได้ดียิ่งขึ้น
- การทำงานต่อเนื่อง: เลื่อนตัวเลือกระดับความเร็ว (A2) ไปยังตำแหน่งที่ตุงการตั้งแต่ "1" ถึง "5" ขึ้นอยู่กับอาหารที่คุณกำลังเตรียม
- ห้ามใส่ส่วนผสมเกิน 2.5 ลิตร
- หลังจากเสร็จสิ้น ให้ตั้งค่าการควบคุมความเร็ว (A2) เป็น "0"
- ถอดปลั๊ก
- กดปุ่มปลดล็อกห้วยก (A4) จากนั้นกดปุ่มปลดหัวตี (A1) เพื่อถอดหัวตะกร้อหรือหัวตะขอออก

คำเตือน: โปรดระวังเป็นพิเศษ ผมงที่ยาว เครื่องประดับและสิ่งของอื่นๆ อาจเข้าไปติดกับ

เกียร์โกลั ห้วยก

ปริมาณและระยะเวลาในการเตรียม

หัวตะกร้อ (B) สำหรับ: ซอส ไข่ขาว ครีม มายองเนส ส่วนผสมสับจนเคกและแป้งเนอออน (เช่น แป้งทำเนค)

| | ปริมาณสูงสุด | ระยะเวลาสูงสุด | ความเร็ว |
|--|---|----------------|--------------------------------|
| ไข่ขาว | ไข่ขาว 6 ฟอง | 4 นาที | 5 |
| มายองเนส | ไข่แดง 2 ฟอง มัสตาร์ด 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช 200 ก. | 3 นาที | 1 เป็นเวลา 30 วินาที จากนั้น 5 |
| เค้ก | แป้ง 300 ก. น้ำตาล 300 ก. เนยแบบนิ่ม 300 ก. ไข่ 6 ฟอง | 9 นาที | 1 ถึง 5 |
| แป้งเกล็ดขนมปัง (ใส่ส่วนผสมก่อนทำให้สุก) | น้ำผึ้ง 410 ก. น้ำตาลมอลโทส 30 ก. แป้ง 30 ก. | 20 วินาที | 5 + "Pulse" |

หัวตะขอ (C) สำหรับ: แป้งเนื้อแน่นและหนักทุกชนิด เช่น แป้งขนมปัง แป้งพิซซ่า แป้งพายร่วน เป็นต้น

| | ปริมาณสูงสุด | ระยะเวลาสูงสุด | ความเร็ว |
|------------|--------------------------------------|----------------|----------|
| แป้งขนมปัง | แป้ง 500 ก. น้ำ 300 มล. ผงยีสต์ 8 ก. | 5 นาที | 5 |

การจัดเก็บ

ห้ามเก็บเครื่องไว้ในสภาพแวดล้อมที่ชื้น

การทำความสะอาด

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดปลั๊กเครื่องแล้ว
- คุณสามารถทำความสะอาดโถ (F) หัวตะกร้อ (B) หัวตะขอ (C) ด้วยน้ำสะอาดโดยใช้ฟองน้ำและน้ำยาทำความสะอาดหรือใส่ในเครื่องล้างจานก็ได้
- ห้ามจุ่มเครื่อง (A) ลงในน้ำ เช็ดด้วยผ้าแห้งหรือแปรงที่เปียก

ควรทำอะไรหากเครื่องไม่ทำงาน

ตรวจสอบ:

ว่าเสียบปลั๊กถูกต้องแล้ว

ว่าลือคอปกรณเสริมอย่างถูกต้องแล้ว

ตำแหน่งของตัวเลือกระดับความเร็ว (A2): เปลี่ยนเป็นตำแหน่ง "0"

แล้วเลือกความเร็วที่ต้องการอีกครั้ง

เครื่องใช้ของคุณยังคงใช้งานไม่ได้ใช้หรือไม่, ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต (โปรดดูรายการที่หน้าสุดท้ายของคู่มือ)

ผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ที่หมดอายุการใช้งาน



บรรจุภัณฑ์ประกอบด้วยวัสดุเฉพาะที่ไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและอาจกำจัดทิ้งตามมาตรการรีไซเคิลที่บังคับใช้ในพื้นที่ของคุณ สำหรับบางท้องถิ่น เครื่องโปรดติดต่อบริการที่เหมาะสมของหน่วยงานในพื้นที่ของคุณ

โปรดคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมเป็นอันดับแรก!

เครื่องใช้ของคุณมีวัสดุมีค่าซึ่งสามารถนำไปรีไซเคิลหรือนำกลับมาใช้ใหม่ได้

นำไปทิ้งที่จุดเก็บรวบรวมขยะในท้องถิ่น



Quý khách hàng thân mến, cảm ơn bạn đã lựa chọn máy trộn Oh My Cake của chúng tôi! Vui lòng tham khảo tất cả thông tin bạn có thể cần về cách sử dụng máy tại đây. Chúng tôi hy vọng bạn sẽ yêu thích chiếc máy này!

Lưu ý: Đi kèm thiết bị là tập tài liệu bao gồm các hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn. Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu, vui lòng đọc kỹ tập tài liệu này và cất tài liệu này ở nơi an toàn.

Mô tả

A. Bộ phận motor

A1. Nút nhà để tháo móc nhào hoặc que trộn

A2. Nút chọn tốc độ

A3. Nút nhỏ

A4. Nút nhà trực có khớp

B. Que trộn nhiều gân để trộn nhẹ

C. Móc nhào để nhào bột đặc

D. Núm xoay răng cưa để chọn que trộn hoặc móc nhào

E. Đế

F. Cối inox

Sử dụng lần đầu

- Trước khi sử dụng, rửa sạch cối (F), que trộn (B) và móc nhào (C) bằng nước nóng và một chút nước rửa chén. Tráng sạch và để khô.
- Kiểm tra nút chọn tốc độ (A2) xem đã được đặt ở mức "0" chưa.
- Nhấn nút nhà trực có khớp (A4), nhấn trực lên và đặt cối vào như Hình 1
- Lắp từng thanh que trộn (B) hoặc móc nhào (C) vào các lỗ tương ứng và khóa vào vị trí. (Hình 2).
- Nhấn nút nhà trực có khớp (A4), nhấn trực xuống và khóa trực lại (Hình 3)
- Kết nối nguồn điện cho thiết bị:
Thiết bị của bạn có 5 mức tốc độ và một nút "Pulse" (Nhỏ) (A3).
Nhào gián đoạn ("Pulse"): sử dụng liên tiếp nhiều lượt nhỏ có thể giúp bạn kiểm soát tốt hơn khi chế biến một số loại thực phẩm nhất định.
Nhào liên tục: di chuyển nút chọn tốc độ (A2) đến vị trí mong muốn từ "1" đến "5" tùy thuộc vào thực phẩm bạn đang chế biến.
Không cho nguyên liệu vào quá 2,5L.
- Sau khi hoàn thành, chỉnh nút điều khiển tốc độ (A2) về "0".
- Ngắt điện.
- Nhấn nút nhà trực có khớp (A4). Sau đó, nhấn nút nhà (A1) để tháo que trộn hoặc móc nhào.

Cảnh báo: Cần thận tránh để tóc dài, đồ trang sức và các vật dụng khác mắc kẹt vào bánh răng gắn khớp nối.

Số lượng và thời gian chế biến _____

Que trộn (B) dùng để trộn: nước sốt, lòng trắng trứng đánh bông, kem, sốt mayonnaise, hỗn hợp bột nhồi lòng và bột đánh bông nhẹ (ví dụ: bột làm bánh kếp).

| | Số lượng tối đa | Thời gian tối đa | Tốc độ |
|--|---|------------------|-----------------------------|
| Lòng trắng trứng | 6 lòng trắng trứng | 4 phút | 5 |
| Sốt mayonnaise | 2 lòng đỏ, 1 muỗng canh mù tạt, 200g dầu thực vật | 3 phút | 1 trong 30 giây Sau đó 5 |
| Bánh ngọt | 300g bột mì, 300g đường, 300g bơ mềm, 6 quả trứng | 9 phút | 1 đến 5 |
| Lớp phủ bánh mì (Phết lên trước khi nướng bánh mì) | 410g mật ong, 30g đường phết maltose, 30g bột mì | 20 giây | 5 + "pulse" (nhỏ) |

Móc nhào (C) dùng để trộn: tất cả các loại bột đặc và dày như bột bánh mì, bột bánh pizza, vỏ bánh nướng,...

| | Số lượng tối đa | Thời gian tối đa | Tốc độ |
|-------------|-------------------------------------|------------------|--------|
| Bột bánh mì | 500g bột mì, 300ml nước, 8g men khô | 5 phút | 5 |

Bảo quản

Không cất giữ thiết bị này trong môi trường ẩm ướt.

Vệ sinh _____

- Đảm bảo thiết bị đã được rút phích cắm.
- Bạn có thể rửa cối (F), que trộn (B) và móc nhào (C) dưới vòi nước bằng miếng bọt biển và nước rửa chén hoặc có thể cho vào máy rửa chén.
- Không bao giờ nhúng thiết bị (A) vào trong nước. Lau sạch bằng khăn khô hoặc bàn chải ướt.

Bạn phải làm gì nếu thiết bị không hoạt động?

Kiểm tra:

Thiết bị đã được cắm điện đúng cách chưa.

Phụ kiện đã được khóa đúng vị trí chưa.

Vị trí nút chọn tốc độ (A2): xoay nút về vị trí "0" rồi chọn lại tốc độ mong muốn.

Thiết bị của bạn vẫn không hoạt động? Hãy liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền (xem danh sách ở trang cuối của tập tài liệu này).

Sản phẩm điện hoặc điện tử hết hạn sử dụng _____



Bao bì chỉ có các vật liệu không gây nguy hiểm cho môi trường và do đó có thể tiêu hủy theo các biện pháp tái chế được áp dụng trong khu vực của bạn. Để tiêu hủy bản thân thiết bị, vui lòng liên hệ với cơ quan địa phương thích hợp của bạn.



Hãy nghĩ đến môi trường trước tiên!

Thiết bị của bạn có chứa kim loại quý có thể được tái chế hoặc tái sử dụng.



Hãy thải bỏ thiết bị tại địa điểm thu gom rác thải dân dụng ở địa phương.

Pelanggan yang terhormat, terima kasih telah memilih cake mixer kami, Oh My Cake! Temukan semua informasi penggunaannya di sini. Kami harap Anda menikmatinya!

Perhatian: Buklet yang berisi panduan keselamatan sudah disertakan bersama alat ini. Sebelum menggunakan alat untuk pertama kalinya, harap baca buklet dengan saksama dan simpanlah di tempat yang aman.

Deskripsi

- | | |
|--|--|
| A. Unit motor | C. Kait adonan untuk adonan berat |
| A1. Tombol lepas untuk melepaskan kaitan adonan atau pengocok | D. Cincin roda-gigi untuk pengocok kanan atau |
| A2. Pemilih kecepatan | kait adonan |
| A3. Tombol Pulse | E. Alas |
| A4. Tombol pelepas lengan berengsel | F. Mangkuk baja anti karat |
| B. Pengocok multi-bilah untuk adonan ringan | |

Penggunaan pertama

- Sebelum digunakan, bersihkan mangkuk (F) pengocok (B) dan kait adonan (C) menggunakan air panas dan sedikit cairan pencuci. Bilas hingga bersih dan keringkan seluruhnya.
 - Pastikan pemilih kecepatan (**A2**) diatur ke "0".
 - Tekan tombol pelepas lengan berengsel (**A4**), angkat kepala dan letakkan mangkuk seperti pada Gbr.1
 - masukkan tangkai masing-masing pengocok (B) atau kait adonan (C) ke dalam lubang yang sesuai dan kunci pada tempatnya. (Gbr.2).
 - Tekan tombol Pelepas lengan berengsel (**A4**), tekan ke bawah dan kunci kepala (Gbr. 3)
 - Menyambungkan alat:
Alat Anda memiliki 5 level kecepatan dan tombol "Pulse" (**A3**). Operasi intermiten ("Pulse"): Menggunakan serangkaian gerakan terputus-putus dapat memberi Anda kontrol yang lebih baik saat menyiapkan makanan tertentu.
 - Operasi berkelanjutan: Pindahkan pemilih kecepatan (**A2**) ke posisi yang diinginkan dari "1" ke "5", tergantung pada makanan yang Anda siapkan. Jangan masukkan lebih dari 2,5 L bahan.
 - Setelah selesai, atur kontrol kecepatan (**A2**) ke "0".
 - Lepaskan
 - Tekan tombol Pelepas lengan berengsel (**A4**). Kemudian tekan tombol lepas (**A1**) untuk melepaskan pengocok atau kait.
- Peringatan:** Berhati-hati agar tidak ada rambut panjang, perhiasan dan benda-benda lain yang masuk ke atau terjepit roda-gigi dekat engsel.

Takaran dan waktu pengolahan

Pengocok (B) untuk: Saus, kocokan putih telur, krim, mayones, adonan spongecake adonan ringan (mis. adonan pancake).

| | Takaran maks. | Waktu maks. | Kecepatan |
|--|---|-------------|-------------------------------|
| Putih telur | 6 buah telur, ambil putihnya saja | 4 menit | 5 |
| Mayones | 2 buah telur yang diambil kuningnya saja, 1 sendok makan mustar, 200 g minyak sayur | 3 menit | 1 selama 30 dtk Kemudian 5 |
| Kue | 300 g tepung, 300 g gula, 300 g mentega yang telah dihaluskan, 6 telur | 9 menit | 1 sampai 5 |
| Olesan Roti (tambahkan sebelum memanggang roti Anda) | 410 g madu, 30 g spread maltose, 30 g tepung | 20 detik | 5 + "pulse" |

Kait adonan (C) untuk: semua jenis adonan berat dan tebal seperti adonan roti, adonan pizza, shortcut pastry, dsb

| | Takaran maks. | Waktu maks. | Kecepatan |
|-------------|--|-------------|-----------|
| Adonan roti | 500 g tepung terigu, 300 ml air, 8 g ragi kering | 5 menit | 5 |

Penyimpanan

Jangan menyimpan alat di tempat yang lembap

Pembersihan

- Pastikan alat sudah dicabut dari stopkontak.
- Anda dapat mencuci mangkuk (F), pengocok (B) dan kait adonan (C) di bawah air keran dengan spons dan cairan pencuci, atau masukkan ke mesin pencuci piring.
- Jangan pernah merendam alat (A) di dalam air. Seka dengan kain kering atau sikat basah.

Apa yang harus dilakukan jika alat Anda tidak bekerja?

Periksa:

Bahwa alat sudah dicolokkan dengan benar.

Bahwa semua aksesori terkunci dengan benar.

Posisi pemilih kecepatan (A2): putar ke posisi "0" lalu jemudian pilih kecepatan yang diinginkan

Alat masih tidak bekerja? Hubungi pusat servis resmi (lihat daftarnya di halaman terakhir buklet ini).

Akhir masa pakai produk listrik atau elektronik



Kemasan ini hanya menggunakan material yang tidak berbahaya bagi lingkungan dan oleh karena itu dapat dibuang sesuai dengan peraturan daur ulang yang berlaku di area Anda. Namun, untuk membuang alatnya, harap hubungi layanan yang sesuai di tempat Anda.

ID



Selalu jaga kelestarian lingkungan!

Alat ini mengandung material berharga yang dapat dipulihkan kembali atau didaur ulang.



Bawa alat ke tempat pembuangan sampah.

| | |
|---------|----|
| 4 - 6 | EN |
| 7 - 9 | ZH |
| 10 - 12 | KO |
| 13 - 15 | MS |
| 16 - 18 | TH |
| 19 - 21 | VI |
| 22 - 24 | ID |