

KHIND

Delivering Happiness



●●● Hand Mixer / 手动搅拌机 / Pengadun Tangan

Instruction Manual / 说明指示书 / Buku Panduan

Important / 重要 / Mustahak

Please read this manual carefully before operating this product. Keep this manual handy for further reference.
请在 使用此 产品前, 详读此 说明书。并将之 收藏以作 日后 参考。

Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum menggunakan produk ini. Simpanlah untuk rujukan masa depan.



This manual is also available online.

Resipi

1. Resipi (dengan Pemukul Telur) : Kek Span

Bahan-bahan:

Telur 4 biji, Air 30ml, Garam 3g, Gula Putih 125g, Tepung 150g.

Cara-cara:

Masukkan telur, air, garam dan gula putih. Kemudian adun dengan menggunakan Pemukul Telur selama 3 minit pada kelajuan maksima.

Kemudian, tambahkan tepung dan terus mengadun pada kelajuan minima selama 20 saat Bakar kek selama 30minit pada suhu 180 °C dan letakkan adunan kek pada rak tengah ketuhar oven.

2. Resipi (dengan Penyangkuk Doh): Pau Kukus

Bahan-bahan:

924g tepung bergluten tinggi, 665g Air

Cara:

Tambah tepung bergluten tinggi dan air. Adun dengan menggunakan penyangkuk doh selama 30 saat pada kelajuan minima. Kemudian, adun pada kelajuan maksima selama 3 minit dan 30 saat.

Bentukkan Doh kepada bentuk pau dan kukus selama 20 minit.

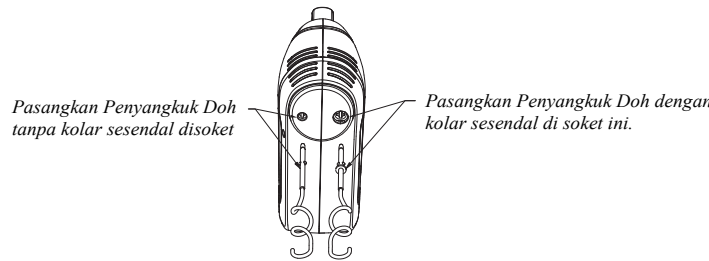
Cara Penggunaan

1. Sebelum menggunakan pengadun

Keluarkan dan tanggalkan bahagian yang boleh ditanggalkan. Bersihkan Pemukul Telur dan Penyangkuk Doh. Sebelum memasang pengadun, pastikan talikod kuasa tidak dipasang pada bekalan kuasa dan pilih kelajuan berada pada posisi "0" dahulu.

2. Cara pemasangan Pemukul Telur dan Penyangkuk Doh yang betul

Nota : Pemukul Telur boleh dipasangkan kepada mana-mana soket kerana kedua-dua pemukul adalah sama. Untuk Penyangkuk Doh, hanya Penyangkuk Doh dengan kolar sesendal boleh dimasukkan kepada soket besar manakala Penyangkuk Doh tanpa kolar sesendal hanya boleh dimasukkan kepada soket kecil. Kedua-dua Penyangkuk Doh tidak boleh dipasang secara rawak.



Pasangkan Penyangkuk Doh tanpa kolar sesendal disoket

Pasangkan Penyangkuk Doh dengan kolar sesendal di soket ini.

3. Pastikan butang kawalan pengadun di posisi "0". Kemudian, hidupkan bekalan kuasa.

4. Tetapkan pemilih kelajuan mengikut kelajuan yang diingini. Terdapat 6 kelajuan untuk pengadun ini. Ketika mengadun doh ragi, adalah disarankan untuk memulakan adunan pada kelajuan rendah dan tambahkan kelajuan untuk hasil adunan yang terbaik. Pengadun akan beroperasi pada kelajuan tertinggi semasa butang "Turbo" ditekan.

AMARAN: Jangan memasukkan pisau, sudu besi, garpu dan sebagainya ke dalam mangkuk semasa operasi mengadun.

5. Masa maksima untuk setiap operasi mengadun adalah 5 minit. Rehatkan pengadun selama 20minit selepas 5 minit operasi berterusan.

NOTA: Pusingkan mangkuk semasa mengadun untuk hasil pengadunan yang terbaik.

6. Tetapkan Pemilih Kelajuan pada posisi "0" setelah siap mengadun. Tutupkan bekalan kuasa dan keluarkan plag daripada soket.

7. Jika perlu, kikiskan sisa adunan dari Pemukul Telur atau Penyangkuk Doh dengan menggunakan spatula getah atau kayu.

8. Pegang Pemukul Telur atau Penyangkuk Doh dengan sebelah tangan dan tekan butang lepas dengan sebelah tangan yang lain untuk menanggalkan Pemukul Telur atau Penyangkuk Doh.

NOTA :

i) Tanggalkan Pemukul Telur atau Penyangkuk Doh setelah menetapkan pemilih kelajuan pada posisi "0".

ii) Pengadun boleh diletakkan pada posisi menegak semasa pengadunan dengan memastikan pemilih kelajuan pada posisi '0'.

Tip-tip Mengadun

1. Ramuan yang telah disejukkan. Contoh : Mentega dan telur harus berada pada suhu bilik sebelum pengadunan. Sediakan ramuan terlebih dahulu sebelum mengadun.

2. Untuk mengurangkan kebarangkalian teradun cengkerang telur dan telur yang kurang segar, pecahkan telur ke dalam bekas yang berasingan terlebih dahulu, kemudian, tambahkan ke dalam adunan.

3. Jangan terlebih adun. Pastikan adunan diadun mengikut panduan dalam resipi. Sekiranya anda perlu menambah bahan-bahan kering semasa proses pengadunan, sila ubah kepada kelajuan rendah.

4. Perubahan iklim, suhu bilik, suhu ramuan dan variasi dalam tekstur tempat akan mempengaruhi masa dan hasil adunan.

5. Sentiasa mulakan adunan pada kelajuan rendah. Tinggikan kelajuan secara beransur sehingga mencapai kelajuan yang dicadangkan dalam resipi untuk mengelakkan tumpahan.

Perhatian

1. Sila baca buku panduan sebelum menggunakan perkakas ini.

2. Sentiasa matikan perkakas, tutup bekalan kuasa dan cabut plag :-

i) sebelum menukar, memasang atau mengalihkan Pemukul Telur/ Penyangkuk Doh;

ii) sebelum mengendali bahagian yang bergerak semasa digunakan;

iii) sebelum pembersihan;

iv) apabila perkakas ini tidak digunakan.

3. Sentiasa pastikan butang kawalan ditetapkan pada posisi "0" sebelum memasang plag kepada bekalan kuasa. Untuk memutuskan sambungan kepada bekalan kuasa, pastikan butang kawalan kuasa di posisi "0" sebelum mengeluarkan plag dari bekalan kuasa.

4. Produk ini hanya sesuai untuk kegunaan rumah sahaja. Kegunaan untuk perniagaan atau luar rumah tidak diberi jaminan waranti.

5. Jangan gunakan perkakas untuk tujuan selain daripada yang dinyatakan. Jangan gunakan aksesori lain yang tidak disahkan oleh Khind-Mistral (M) Sdn Bhd.

6. Jangan membebankan motor dengan memukul campuran yang tidak termampu dilakukan oleh Pemukul Telur atau Penyangkuk Doh.

7. Perkakas ini bukan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya fizikal, deria atau kecacatan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka diberi perhatian atau tunjuk ajar berkaitan penggunaan perkakas orang yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka. Kanak-kanak haruslah diperhatikan untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.

8. Jangan meninggalkan pengadun tanpa pengawasan semasa beroperasi.

9. Jangan biarkan talikod terjuntai di tepi meja dan kaunter atau letakkan di permukaan yang panas.

10. Jika talikod telah rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, wakil servis atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan sebarang bahaya.

11. Jangan operasikan perkakas berdekatan dengan ketuhar pemanggang atau perkakas lain yang mempunyai capaian bersuhu tinggi.

12. Jangan keluarkan pemukul atau penyangkuk doh ketika pengadun sedang beroperasi.

13. Jauhkan tangan, baju, spatula dan lain-lain perkakas dari pemukul atau penyangkuk doh semasa operasi untuk mengurangkan risiko kecederaan dan juga risiko merosakkan pengadun.

AMARAN : Servis untuk perkakas ini hanya boleh dilakukan oleh wakil perkhidmatan yang bertauliah.

Pembersihan & Penyelenggaraan

1. Cabut plag perkakas dan tunggu sehingga ia sejuk sepenuhnya sebelum dibersihkan.

BERHATI-HATI : Jangan rendamkan badan perkakas atau talikod kuasa ke dalam air dan sebarang cecair untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik.

2. Masukkan pemukul atau penyangkuk doh ke dalam air sabun, tukarkan pemilih kelajuan ke kelajuan 1 dan benarkan ia beroperasi untuk 10 hingga 20 saat (naikkan kelajuan sekiranya perlu menanggalkan sisa doh dan campuran lain).

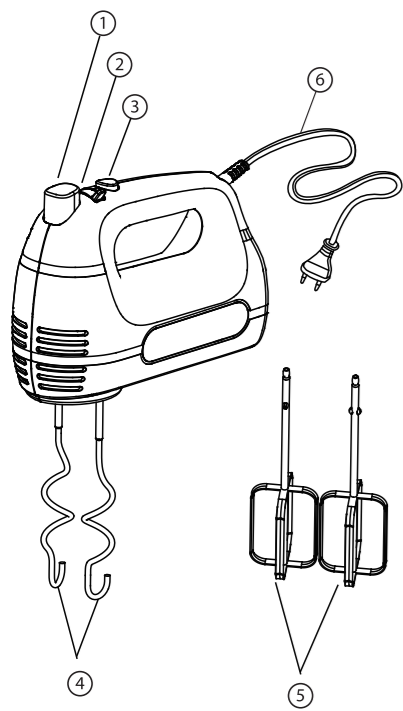
3. Keluarkan Pemukul Telur atau Penyangkuk Doh daripada pengadun. Basuhkan Pemukul Telur dan Penyangkuk Doh dalam air suam bersabun dan keringkan dengan kain lembut. Pemukul Telur dan Penyangkuk Doh juga boleh dibersihkan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

4. Lap permukaan pengadun dengan kain lembap. Kemudian, lap dengan kain kering yang lembut. Bersihkan sisa adunan dari talikod.

5. Jangan gunakan sebarang jenis bahan pencuci kimia, pad penanggal, berus dawai atau berus besi untuk mencuci.

6. Bersihkan perkakas setelah selesai setiap sesi, biar ia kering sebelum simpankan di tempat yang kering.

Parts identification / 零件名称 / Pengenalan bahagian



1. Beaters/ Dough Hooks Ejector Button
打蛋棒/面团钩释放按钮
Butang Pelepas Pemukul Telur/ Penyangkuk Doh
2. Speed selector 调速钮
Pemilih Kelajuan
3. Turbo button 加速钮
Butang Turbo
4. Dough hook 面团钩
Penyangkuk Doh
5. Beaters 打蛋棒
Pemukul Telur
6. Power cord 电源线
Talikod Kuasa

*Pictures are for illustration purpose only. *图片仅供参考。
*Gambar adalah untuk tujuan ilustrasi sahaja.

Specification / 规格 / Spesifikasi

Model / 型号	: HM300
Voltage / 电源 / Voltan	: 220-240V~ 50Hz
Power / 功率 / Kuasa	: 300W
Net Weight / 净重 / Berat Bersih	: 0.9kg / 公斤
Product Dimension (L x W x H) / 产品尺寸 (长x高x宽) / Dimensi Produk (P x L x T)	: 190 x 85 x 150mm (without attachment/ 无附件/ tanpa aksesori)

Specifications are subject to change without prior notice. 以上规格有任何的改变, 恕无另行通知。
Spesifikasi boleh berubah tanpa sebarang notis terlebih dahulu.

Caution / 注意事项

1. Read all instructions before using this appliance.
使用本产品前, 请先仔细阅读此说明书。
2. Always switch off the appliance, unplug and disconnect from power supply before performing the following:
进行以下操作前, 应先关闭电源及拔下插头:
 - i) before changing, attaching or removing the beaters/ dough hooks;
更换, 组装或拆卸打蛋棒或面团钩前;
 - ii) before handling the parts that move in use;
接触因使用中转动的部件前;
 - iii) before cleaning;
清洗前;
 - iv) when the mixer is not in use.
不再使用本产品时。
3. Always check that the speed selector is turned off at "0" position before plugging cord into wall outlet.
To disconnect, turn the speed selector to "0" position, then remove plug from wall outlet.
在将电源插头插入墙上插座前, 请检查调速钮是否关闭在 "0" 档位位置。关闭前, 请把调速钮调到 "0" 档位位置后才将电源线插头从插座上拔出。
4. This appliance is intended for household use only. Commercial or outdoor use will void the warranty.
本产品仅供家庭式使用。若用于户外或商业用途, 保修将无效。
5. Do not use the appliance other than its intended purpose. Do not use accessories other than what is supplied by Khind Mistral (M) Sdn Bhd.
不可将本产品用于其他非指定的用途。请勿使用其它没经过Khind Mistral (M) Sdn Bhd授权的配件。
6. Do not place unnecessary load on the motor by beating mixtures that do not allow the beaters or dough hooks to revolve freely.
禁止搅拌任何可阻碍打蛋棒或面团钩自由旋转的混合物, 以避免增加马达负担。
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
电器不适合这些人使用: 小孩, 体力弱及感官, 精神上有障碍, 缺少经验及知识者; 除非有人监督或指示如何操作, 并负责操作人的安全。小孩需紧密的监督, 此电器严禁被小孩当玩具玩。
8. Do not leave mixer unattended while it is operating.
正在操作本产品时, 请勿无人看管。
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or place it on a hot surface.
不允许将电源线悬挂在柜台或桌子的边缘或者置于表面高温的地方。
10. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
当电源线损坏时, 请送往维修中心, 所授权的维修中心或拥有同等技术的人士替换。
11. Do not operate appliance near hot ovens or other appliances that is emitting high temperatures.
请勿在热烤箱附近或其他产生高温的电器附近操作本产品。
12. Never eject beaters or dough hooks when the appliance is in operation.
正在使用本产品时, 不可强制将 (打蛋棒或面团钩) 移除。
13. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters or dough hooks during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
在操作过程中, 手、衣服、以及刮刀和其他厨房器具应远离转动部件 (打蛋棒或面团钩) 以减少人身伤害的风险, 或造成搅拌机损坏。

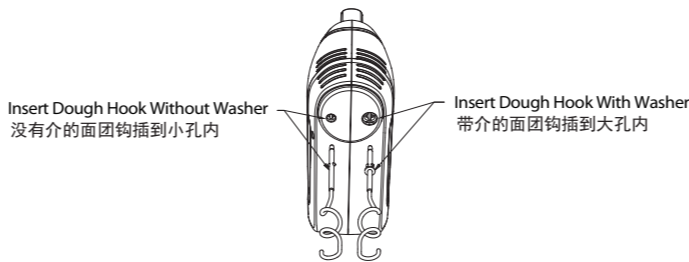
WARNING : Any other service should be performed by an authorized service representative.
警告 : 任何其他维修服务应由所授权的维修中心执行。

Cleaning & Maintenance / 保用及清洗

1. Unplug the appliance and wait for it to completely cool down before cleaning.
在清洁本产品前, 请务必关闭电源, 拔下插头并让本产品冷却。
CAUTION: Do not immerse cord or the body of mixer into water to avoid risk of electric shock.
注意: 切勿将本产品机身或其电源线浸入水里或其它液体里, 以防触电。
2. Insert beaters or dough hooks into soapy water, switch to speed 1 and allow to run for 10 to 20 seconds (increase speed when necessary to dislodge sticky dough or mixes).
把打蛋棒或面团钩浸入肥皂水, 选择速度1让其操作10至20秒钟 (必要时提高速度以除去面团或混合物)。
3. Eject beaters or dough hooks from mixer to finished off cleaning. Wash the beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe them with a dry cloth. The beaters and dough hooks may be washed in the dishwasher.
卸下打蛋棒或面团钩以完成清洗。用温肥皂水将打蛋棒和面团钩彻底清洗干净并擦干。打蛋棒和面团钩可以放进洗碗机内机洗。
4. Wipe the body of the mixer with a damp cloth and then wipe with a soft dry cloth. Wipe any excess food particles from the power cord.
用湿抹布擦拭主机。擦去电源线上不小心粘到食物。
5. Do not use abrasive chemicals, scouring pads, steel wool or metallic brushes to clean.
不可使用具腐蚀性的化学清洁剂, 硬刷, 铁丝, 金属刷来清洗。
6. Clean the appliance after each session, dry thoroughly and store in a dry place.
每次使用完毕后, 需清洗, 彻底晾干及存放在干燥阴凉处。

How to use / 使用方法

1. **Before using the mixer.**
Remove any packages, disassemble any detachable parts. Clean the dough hooks and beaters. Before assembling the mixer, make sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is at the "0" position.
使用搅拌机前
取出所有包装, 拆卸所有可拆卸的部件。请将打蛋棒和面团钩清洗干净。组装搅拌机前, 请确保从电源插座上拔下插头及速度选择器处于 "0" 位置。
2. Assemble proper beaters or dough hooks into mixer.
NOTE: Beaters can be inserted in either socket, as the beaters are identical. For dough hooks, the one with washer can only be inserted into the bigger socket and the other one without washer can only be inserted into smaller one. The two dough hooks cannot be inserted in reverse.
将打蛋棒和面团钩装入搅拌机中
备注: 由于两个打蛋棒相同, 随便装都可以。但是对于面团钩, 带介子的应装到较大的孔内, 不带介子的装到较小的孔内, 不能装反。



3. Ensure that the unit is at the "0" setting, then plug in the power source.
确保本产品设置在0的位置上, 然后接通电源。

How to use / 使用方法

4. Set the speed selector to your desired speed. There are 6 speed settings to be selected. When kneading yeast dough, it is suggested to start mixing by selecting the speed selector at lower speed first and then increase to higher speed to achieve the best results. The mixer will run at the highest speed when pressing turbo button.
调整调速钮来选择所需的搅拌速度。有6个档位可供选择。揉合酵母面团时, 建议先选择较低速度档位开始搅拌, 然后再增加至较高速度档位以达到最佳的搅拌效果。按下高速按钮时, 搅拌机将以最高速度操作。
WARNING : Do not insert knife, metal spoons, fork and so on into bowl while operating.
警告 : 操作时不要将刀、金属汤勺、叉放进碗里。
5. The maximum operation time per session shall be less than 5 minutes. Take a break of 20 minutes after 5 minutes of continuous work.
NOTE : During operation you may rotate the bowl with hand to achieve the best results.
备注 : 在操作过程中, 您可以用手旋转搅拌碗以获得最佳效果。
6. When mixing is complete, turn the speed selector to "0" setting, and unplug the cord from power outlet. When the mixing is complete, turn the speed selector to "0" setting, and unplug the cord from power outlet. When the mixing is complete, turn the speed selector to "0" setting, and unplug the cord from power outlet. When the mixing is complete, turn the speed selector to "0" setting, and unplug the cord from power outlet. When the mixing is complete, turn the speed selector to "0" setting, and unplug the cord from power outlet.
7. If necessary, scraping the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula. If necessary, scraping the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula. If necessary, scraping the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.
8. Hold the beaters or dough hooks with one hand and press the Ejector button firmly down with the other hand to remove the beater or dough hooks.
用一只手轻轻扶着打蛋棒或面团钩, 另一手则按下打蛋棒/面团钩释放按钮就可取出打蛋棒或面团钩。
NOTE 备注:
 - i) Remove the beaters or dough hooks only when the speed selector is at the "0" setting.
仅当调速钮处于 "0" 位置时, 才能移除打蛋棒或面团钩。
 - ii) During operation, you can put the mixer vertically, but make sure the speed selector is at the "0" setting.
在操作过程中, 您可以将搅拌机垂直放置, 但要确保调速钮处于 "0" 设置。

MIXING TIPS/ 搅拌技巧

1. Refrigerated ingredients, i.e., butter and eggs should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
冷冻的物品如黄油、鸡蛋搅拌前应先提前拿出来, 于室温下放置一段时间。
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
为了避免蛋壳或臭蛋影响你的烹调, 应先把蛋打到其他容器内, 然后再倒入碗内与其它材料一起搅拌。
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. If you need to add dry ingredients when mixing, please change to low speed.
不要搅拌过度。要注意只能混合/搅拌食谱里推荐的食物。在搅拌均匀时如需加入干的食材, 请转到低速档位使用。
4. Climatic conditions, seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
气候条件、季节温度变化、混合成分温度及材料在各个地区都会有所不同, 这些因素都会影响搅拌时间及搅拌效果。
5. Always start mixing at slow speeds and gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe in order to avoid spillage.
开始时用较低的速度档位, 然后按食谱再慢慢增加速度和高档位, 可预防混合物溅出。

Recipe / 食谱

1. Recipe (for beater): Sponge Cake

Ingredients:
4 eggs, 30ml water, 3g salt, 125g white sugar, 150g flour

Operation:
Add the eggs, water, salt and white sugar, then run the appliance under the highest mixing speed for 3 minutes. After that, add the flour and then blend under the lowest mixing speed for 20 seconds. Bake the cake for 30 minutes at temperature 100°C on the middle rack of a preheated electric oven.

食谱 (使用打蛋棒): 海绵蛋糕

材料:
4粒鸡蛋, 30毫升水, 3克盐, 125白糖, 150克面粉

操作方式:
加入鸡蛋、水、盐和白糖, 然后在最高速度档位下操作本产品3分钟。添加面粉后以最低速度档位下搅拌20秒。将蛋糕摆放在已预热的电烘炉内的中架上, 调至100°C烘烤30分钟。

2. Recipe (for dough hook): Steamed bun

Ingredients:
924g high gluten flour, 665g water

Operation:
Add the high gluten flour and water, run the appliance under the lowest mixing speed for 30 seconds, then blend under the highest mixing speed for 3 minutes and 30 seconds. Shape the dough into balls and steam over boiling water for 20 minutes.

食谱 (使用面团钩): 蒸馒头

材料:
924克高筋面粉, 665克水

操作方式:
加入高筋面粉和水, 在最低设置下操作本产品30秒钟, 然后在最高速度档位下搅拌3分30秒。将面团揉成小球, 然后用沸水蒸20分钟。