

HÄFELE

User manual

English

PRODUCT NAME: HAND MIXER HH-B400A
Product applied: 535.43.276

HAND MIXER MANUAL



220-240V~ 50/60Hz 400W

MODEL: HH-B400A



RoHS



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions carefully before you use the appliance.
2. This appliance is designed for domestic use only. No responsibility is accepted for damage resulting from use non-compatible with the instructions.
3. To protect against risk of electrical shock do not put the HAND MIXER in water or other liquid.
4. Do not operate the hand mixer with wet hands.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep children away from the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Unplug before inserting or removing parts.
8. Avoid contacting moving parts.
9. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damaged to the mixer.
10. Remove beaters from the HAND MIXER before washing them.
11. Do not continuously operate the mixer too long. The motor may overheat. For 1~5 Speed, continuously operate time must be less than 3 minutes. For turbo speed, continuously operate time must be less than 1 minute.
12. Do not use the beaters to mix too hard ingredients.
13. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
14. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter.
16. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
17. Do not put it in water.
18. Do not use outdoors.
19. Household use only.
20. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
21. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.

22. 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.
23. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
24. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
25. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
26. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRODUCT: HAND MIXER

INSTRUCTION:



1. Speed control	6. Muddler
2. Turbo control	7. Cord
3. Ejector knob	8. Stainless steel shell
4. Main housing	9. Holes
5. Fork	

SPECIFICATION:

Model: HH-B400A

Rating: 220-240V~, 50/60Hz, 400W

Work time: 1-5 speed, KB(max. continuous operation): 3minutes.

Turbo: not more than 1 minute continuous use.

MIXING GUIDE

SPEED	DESCRIPTION
1 FOLD	This is a good starting speed for bulk and dry foods such as flour, butter and potatoes.
2 BLEND	Best speed to start liquid ingredients for mixing salad dressings.
3 MIX	For mixing cakes: cookies and quick breads.
4 CREAM	For creaming butter and sugar: Beating uncooked candy, desserts, etc.
5 WHIP	For beating eggs, Whipping potatoes, whipping cream, etc.

PREPARATION GUIDELINE CHART

Dough	Capacity	Duration
Yeast dough	Max.500g flour	5 minutes
Beaters	Capacity	Duration
Batters for waffles,pancakes,etc	Approx.750g	3 minutes
Thin sauces,creams and soups	Approx.750g	3 minutes
Mayonnaise	Max.3 egg yolks	5 minutes
Mash potatoes	Max.750g	3 minutes
Whipping cream	Max.500g	5 minutes
Whisking egg whites	Max.5 egg whites	3 minutes
Cake mixture	Approx.750g	3 minutes
Whisking Maltose	Max.1000g	1 minutes

! NOTE: Use hooks if mix thick sticky flour. Use beaters if beat eggs.

USING YOUR HAND MIXER

1. Fit the Fork (5) or Muddle (6) to the beater holes (Fig 2).
2. Plug in the appliance.
3. Hold the mixer handle. Lower the beaters or hooks into ingredients.

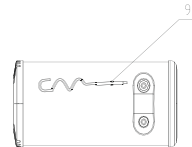


Fig 2

4. Switch on (1) and select the speed desired. The mixer begins to mix the ingredients in the bowl.
5. When you have finished mixing, stop the mixer by pushing the speed button to "0" immediately.
6. Wait until the beaters/hooks have stopped revolving, press the ejector knob (3) to remove the beaters/hook. "Switch off the appliance before changing accessories or approaching which move in use."
7. You can press "turbo" button to accelerate the speed during mixing.
8. Unplug the appliance when you have finished mixing. Clean the beaters/hooks with water. Make them dry, store in the box together with the main body

CLEANING:

1. Wash the bowl, beaters and hooks with water after using.
2. Make them dry with cloth, store in the box.

WARNING:

Any other servicing should be performed by an authorized service representative

Hướng Dẫn Sử Dụng

TÊN SẢN PHẨM: MÁY ĐÁNH TRỨNG CẦM TAY HH-B400A
Mã sản phẩm áp dụng: 535.43.276

MÁY ĐÁNH TRỨNG CẦM TAY



220-240V~ 50/60Hz 400W
MODEL: HH-B400A



RoHS



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

Khi sử dụng các thiết bị điện, luôn tuân thủ các biện pháp an toàn cơ bản, bao gồm:

1. Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị.
2. Thiết bị này chỉ phù hợp để sử dụng cho hộ gia đình. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về thiệt hại gây ra do không tuân thủ theo hướng dẫn sử dụng.
3. Không nhúng MÁY ĐÁNH TRỨNG CẮM TAY vào nước hoặc chất lỏng khác để tránh nguy cơ bị điện giật.
4. Không sử dụng máy khi tay còn ướt.
5. Cần giám sát chặt chẽ nếu để trẻ sử dụng thiết bị hoặc khi sử dụng thiết bị gần trẻ. Để thiết bị tránh xa tầm tay của trẻ.
6. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng, trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận hay trước khi vệ sinh máy.
7. Rút phích cắm trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận.
8. Tránh tiếp xúc với các bộ phận chuyển động của máy.
9. Khi sử dụng máy, không để tay, tóc, quần áo, thìa hay các đồ dùng khác gần máy để giảm rủi ro gây thương tích cho người hoặc gây hư hỏng máy.
10. Tháo dụng cụ đánh trứng khỏi MÁY ĐÁNH TRỨNG CẮM TAY trước khi rửa.
11. Không sử dụng máy liên tục trong thời gian quá lâu. Động cơ có thể quá nóng. Khi vận hành máy ở tốc độ 1~5, không sử dụng liên tục quá 3 phút. Khi vận hành máy ở tốc độ turbo, không sử dụng liên tục quá 1 phút.
12. Không dùng máy đánh trứng để trộn các nguyên vật liệu quá cứng.
13. Nếu sử dụng các phụ kiện không được nhà sản xuất khuyên dùng có thể gây hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.
14. Không để dây điện của máy tiếp xúc với bề mặt nóng, kể cả bếp.
15. Không để dây điện treo trên cạnh bàn hoặc bề bếp.
16. Không vận hành thiết bị nếu phát hiện dây hoặc phích cắm bị hỏng, khi thiết bị gặp sự cố trục trặc, bị rơi, bị hỏng. Mang thiết bị tới cơ sở dịch vụ khách hàng ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa, điều chỉnh phần điện hoặc phần cơ.
17. Không nhúng thiết bị vào nước.
18. Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
19. Chỉ sử dụng cho hộ gia đình.
20. Nếu dây nguồn bị hỏng, liên hệ ngay với nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc kỹ thuật viên để được hỗ trợ thay thế, tránh để xảy ra nguy hiểm không đáng có
21. Tắt thiết bị trước khi thay phụ kiện hoặc khi cần tiếp xúc gần với các bộ phận đang chuyển động của máy.

22. Trẻ em, những người thể lực suy giảm, giác quan hay tinh thần không ổn định, chưa từng sử dụng máy cần được giám sát hoặc hướng dẫn để sử dụng thiết bị một cách an toàn.

23. Không để trẻ lại gần và nghịch thiết bị.

24. Trẻ từ 8 tuổi trở lên, những người thể lực suy giảm, giác quan hay tinh thần không ổn định, chưa từng sử dụng máy cần được giám sát hoặc hướng dẫn để sử dụng máy an toàn cũng như hiểu về các nguy cơ có thể xảy ra. Không để trẻ lại gần và nghịch thiết bị. Không để trẻ vệ sinh và bảo trì máy nếu không có người giám sát

25. Ngắt nguồn điện của thiết bị khi không sử dụng, trước khi tháo, lắp hoặc vệ sinh máy

26. Không để Trẻ sử dụng thiết bị. Để thiết bị và dây điện tránh xa tầm với của trẻ

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

SẢN PHẨM: MÁY ĐÁNH TRỨNG CẦM TAY

HƯỚNG DẪN:



1. Điều khiển tốc độ	6. Móc nhào
2. Điều khiển Turbo	7. Dây nguồn
3. Nút tháo que	8. Vỏ thép không gỉ
4. Thân chính	9. Lỗ gắn que
5. Que trộn	

THÔNG SỐ KỸ THUẬT:

Model: HH-B400A

Công suất: 220-240V~, 50/60Hz, 400W

Thời gian hoạt động: Tốc độ 1-5, hoạt động liên tục tối đa 3 phút.

Turbo: sử dụng liên tục không quá 1 phút

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY ĐÁNH TRỨNG

TỐC ĐỘ	MÔ TẢ
1 FOLD-KHUẤY	Phù hợp với các loại thực phẩm dạng khối và khô như bột mì, bơ và khoai tây.
2 BLEND-TRỘN	Phù hợp với các nguyên liệu lỏng để làm nước sốt salad.
3 MIX-ĐÁNH	Để trộn bột làm các loại bánh: Bánh quy và bánh mì nhanh.
4 CREAM-ĐÁNH KEM	Phù hợp để trộn bơ và đường: Làm kẹo và các món tráng miệng. vv.
5 WHIP-ĐÁNH BÔNG	Để đánh bông trứng, đánh bông khoai tây, kem tươi. vv.

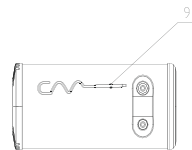
BẢNG HƯỚNG DẪN CHUẨN BỊ VÀ SỬ DỤNG

Bột làm bánh	Lượng dùng	Thời gian
Men trộn bột	Tối đa 500g bột	5 phút
Que trộn bột	Lượng dùng	Thời gian
Bột nhào làm bánh quế, bánh kẹp, v.v.	Khoảng 750g	3 phút
Nước sốt loãng, kem và súp	Khoảng 750g	3 phút
Sốt mayone	Tối đa 3 lòng đỏ trứng	5 phút
Khoai tây nghiền	Tối đa 750g	3 phút
Đánh bông Kem tươi	Tối đa 500g	5 phút
Đánh bông lòng trắng trứng	Tối đa 5 lòng trắng trứng	3 phút
Bột trộn bánh	Khoảng 750g	3 phút
Đánh bông đường mạch nha	Tối đa 1000g	1 phút

! NOTE: Dùng móc nhào để trộn bột nếp đặc. Dùng que trộn để đánh trứng.

SỬ DỤNG MÁY ĐÁNH TRỨNG CẦM TAY

- Lắp que trộn (5) hoặc Móc nhào (6) vào các lỗ lắp (Hình 2).
- Cắm phích cắm.
- Giữ tay cầm của máy đánh trứng. Hạ thấp máy để trộn hoặc nhào nguyên liệu.



HÌNH 2

- Bật (1) và chọn tốc độ mong muốn. Máy đánh trứng bắt đầu trộn các nguyên liệu trong bát.
- Khi bạn đã trộn xong, dừng máy đánh trứng bằng cách ấn nút tốc độ về “0” ngay.
- Chờ que trộn/ móc nhào ngừng quay, nhấn nút tháo (3) để tháo que trộn/ móc nhào. “Tắt thiết bị trước khi thay phụ kiện hoặc cần tiếp xúc gần bộ phận đang chuyển động.”
- Người dùng có thể nhấn nút “turbo” để tăng tốc độ trong quá trình trộn.
- Rút phích cắm khi đã trộn xong. Vệ sinh sạch que trộn/ móc nhào bằng nước rồi lau khô, cất vào hộp cùng với thân máy.

VỆ SINH MÁY:

1. Rửa bát, que trộn và móc nhào bằng nước sau khi sử dụng.
2. Dùng vải lau khô bát, que trộn và móc nhào rồi cất vào hộp.

CẢNH BÁO:

Chỉ Bảo dưỡng thiết bị tại cơ sở dịch vụ khách hàng ủy quyền của Nhà sản xuất.

HÄFELE

Häfele VN LLC.

Phone: (+84 28) 39 113 113

Email: info@hafele.com.vn

