



**GB** Visit <https://hamiltonbeach.global> for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

يرجى زيارة

**AR**

الموقع <https://hamiltonbeach.global> للاطلاع على مجموعة المنتجات الكاملة ودليل الاستخدام والرعاية، فضلاً عن وصفات لذيذة ونصائح، كما يمكنك تسجيل المنتج الذي اشتريته على الإنترنت!

**ZH** 請訪問 <https://hamiltonbeach.global>，查看我們的完整產品系列以及使用和保養指南、美味食譜和小貼士，並在線註冊購買的產品！

**MS** Lawati <https://hamiltonbeach.global> untuk barisan produk kami yang lengkap dan Panduan Penggunaan dan Penjagaan – begitu juga dengan resipi yang sedap, tip dan untuk daftar barang anda secara dalam talian!

**FR** Rendez-vous sur le site Internet <https://hamiltonbeach.global> pour consulter notre gamme complète de produits ainsi que nos guides d'utilisation et d'entretien - vous pourrez aussi consulter de délicieuses recettes, des astuces et enregistrer votre produit en ligne !



**GB Hand Mixer**

Operation Manual – Original Instructions (2)

(12)

**AR**  
دليل التشغيل  
الخلاط اليدوي

**ZH 手持攪拌機**

操作手冊 (22)

**MS Pencampur Tangan**

Manual Pengendalian (32)

**FR Mélangeur**

Mode d'utilisation (42)

**Type: M47**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
6. Turn the appliance **○** (OFF), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons and/or damage to mixer.
8. Remove beaters from mixer before washing.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
11. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
12. Do not use outdoors.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to **○** (OFF) and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
15. Do not use appliance for other than intended purpose.
16. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
17. Your plug is provided with a fuse approved by **ASTA** to **B.S.** 1362. If you need a replacement fuse carrier, it must be replaced with the same colour-coded carrier with the same markings. Fuse covers and carriers can be obtained from approved service agents.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:**

- staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels, and other residential-type environments;
- bed and breakfast-type environments.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a

longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another highwattage appliance on the same circuit with this appliance. This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes. Plug machine back in after 15 minutes to resume normal operation.



### **Recycling the Product at the End of Its Service Life**

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact to the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

# Parts and Features

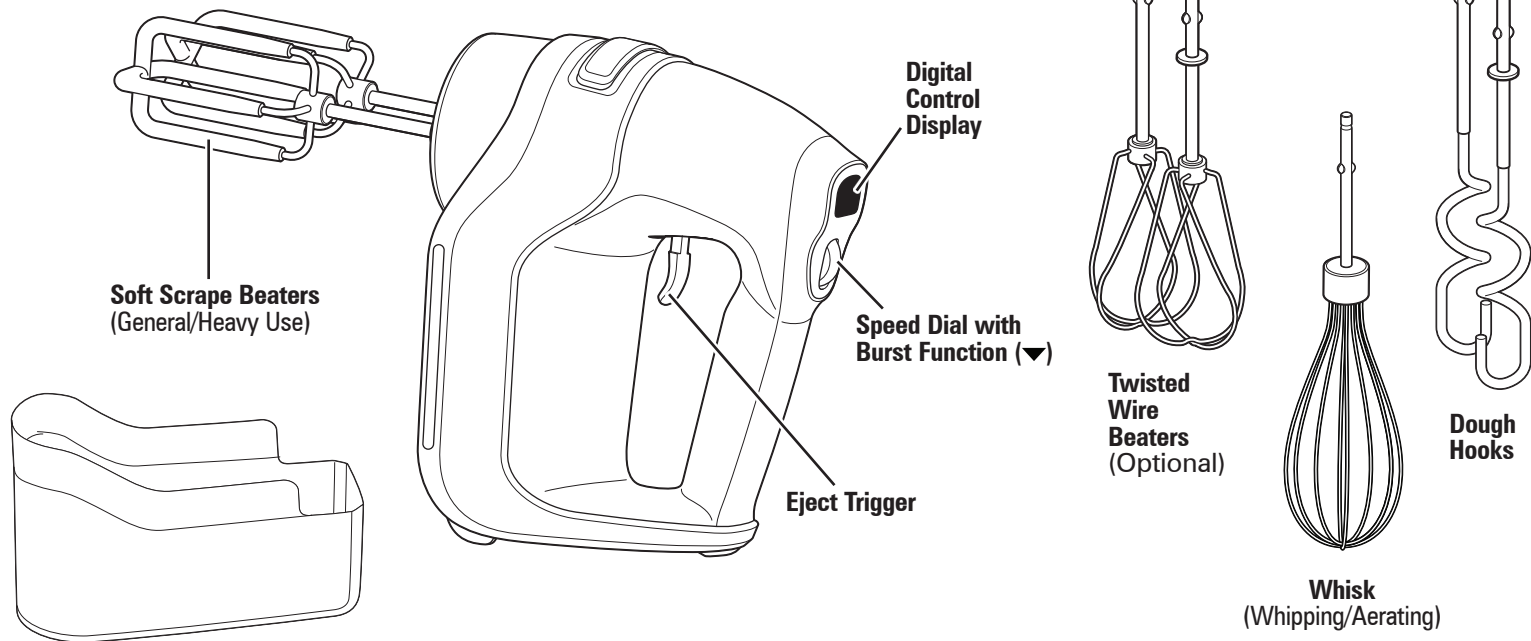
**BEFORE FIRST USE:** Wash beaters, whisk, and dough hooks in hot, soapy water. Rinse and dry.

**Model:** 62655-SAU

**Type:** M47

**Ratings:**

220-240 V~ 50-60 Hz 200 W



**Soft Scrape Beaters**  
(General/Heavy Use)

**Digital Control Display**

**Speed Dial with Burst Function (▼)**

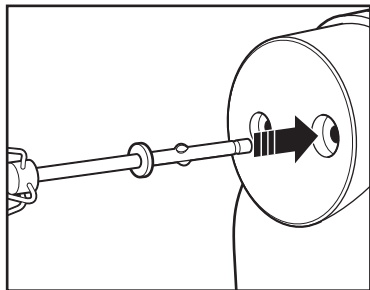
**Eject Trigger**

**Twisted Wire Beaters (Optional)**

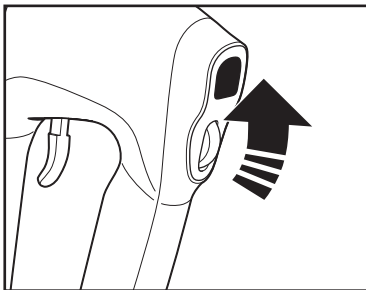
**Whisk (Whipping/Aerating)**

**Dough Hooks**

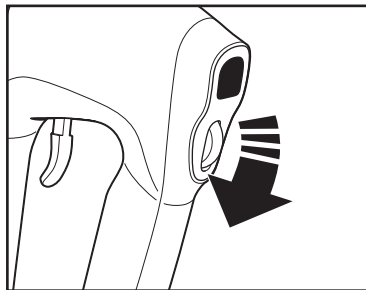
# How to Use Hand Mixer



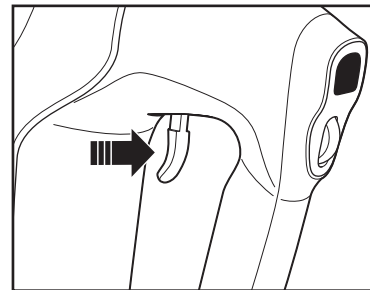
1. Make sure the mixer is unplugged and speed dial is set to **0** (OFF). Insert soft scrape beaters or the whisk attachment into either opening on the bottom of mixer until they click into place. If using the dough hooks, insert the attachment with the collar into the larger opening and the remaining attachment into the smaller opening until they click into place. Plug into outlet. Place beaters into bowl.



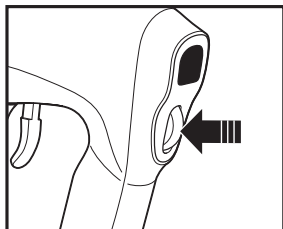
2. Move the speed dial to the desired speed, starting at 1 and increasing to a higher speed as desired. The selected speed will show in the digital control display.



3. When finished mixing, move the speed dial to **0** (OFF) and unplug mixer.

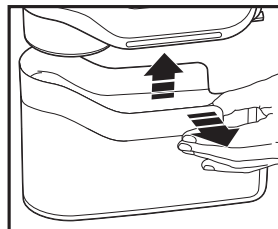


4. **CAUTION** Always unplug mixer before attempting to remove beaters. Squeeze trigger to eject beaters.

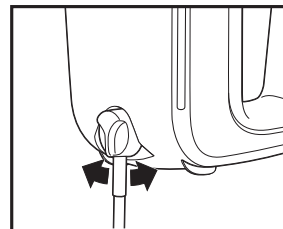


▼ (Burst Function) – Press and hold down the speed dial for additional power at any speed.

## Additional Features



Storage Case – To release mixer from the case, pull corner of case at opening outward and rotate handle of mixer in opposite direction.



Swivel Cord Lock – Lock into position by moving cord all the way to the right or left until it clicks into place. To unlock, push in opposite direction until cord unlocks.

# How to Use (cont.)

## General Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds for 7-speed mixers. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.

SPEED*	FUNCTION	ATTACHMENT	FOOD
○	OFF	Must be OFF (○) to eject beaters	
1	Stirring	Soft Scrape Beaters	Instant pudding
2	Folding	Soft Scrape Beaters	Cakes (mixes and from scratch)
3	Kneading	Dough Hooks	Bread and pasta doughs
4	Mixing	Soft Scrape Beaters	Cookie doughs
5	Creaming	Whisk	Frosting
6	Beating	Whisk	Whipped cream
7	Whipping	Whisk	Egg whites
▼	Burst	For a burst in power, press the speed dial at any speed	

\*Mixer uses Slow Start technology at each speed to prevent splatters.

\*Maximum operation duration is 5 minutes.

## Cookie Mixing Guide:

- Cookie dough is one of the thickest doughs to mix.
- Use a large mixing bowl to spread out ingredients for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.
- Add flour 1 cup (237 ml) at a time, thoroughly mixing after each addition.

# Care and Cleaning

## **⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.**

Disconnect power before cleaning. Do not immerse mixer, cord, or plug in any liquid.

1. Always unplug mixer from electrical outlet and eject the attachments before cleaning.
2. Soft scrape beaters, wire whisk, dough hooks and optional attachments are dishwasher-safe or wash in hot, soapy water. Rinse and dry.



The Storage Case, mixer body and cord are NOT dishwasher-safe.  
To clean, wipe with a clean, damp cloth.

**NOTE:** Do not use abrasive cleaners or scouring pads. To reduce the risk of electrical shock, do not immerse the mixer body in water at any time.

# Troubleshooting

## **The motor works very slowly.**

- Too many ingredients in the bowl. Remove some ingredients and restart.
- The speed dial is set too low. Set the speed dial to higher speed.

## **The motor does not work.**

- The power plug is not plugged into the wall outlet, or the circuit breaker is tripped. Plug into outlet and check function of outlet.
- The hand mixer is not turned on. Move speed dial to desired speed.
- The motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes. Plug machine back in after 15 minutes to resume normal operation.
- The motor is damaged. Call our customer service department.

## **The beaters stop rotating.**

- This mixer has a safety feature when it detects a heavy load (no rotation). To reset, turn control knob to **○ (OFF)**.
- Too many ingredients in the bowl. Remove some ingredients and restart.

# Recipes

## Milky Toast Bread

### INGREDIENTS

---

- High protein flour, 100g
- Sugar, 100g
- Yeast, 5g
- Milk, 70g
- 2 eggs
- Butter, 40g
- Water, 100g

### DIRECTIONS

---

1. Add all ingredients except butter to a cooking container.
2. Use the Dough Hooks attachment of hand-held mixer, stir on low to medium speed until dough forms.
3. Add melted butter, continue stirring until a thin film can be formed, put it in a container and ferment until it doubles in size.
4. Take it out and pinch all the air bubbles out, divide it into 5 pieces of 100-gram dough, twist them into balls, flat the balls into long slices with a rolling pin, then roll them up respectively from top to bottom
5. Brush the inner wall of the toast mold with butter, spread the rolled dough over the mold, rise for 30 minutes, sprinkle some water on the surface.
6. Preheat oven to 190°C and bake for 30 to 35 minutes, then take out the mold.

## Focaccia Bread

### INGREDIENTS

---

- Bread flour, 400g
- Yeast, 15g
- Salt, 10g
- Sugar, 10g
- 2 eggs
- Olive oil, 75g
- Milk, 400 to 450g

### DIRECTIONS

---

1. Put bread flour, sugar, olive oil, yeast and salt into a container and whisk with a flour mixer at low speed, slowly add proper amount of milk.
2. Add rosemary and tarragon into the container, use the Dough Hooks attachment of hand mixer, stir the mixture at a medium-speed until dough forms.
3. Then, gently beat and shape the dough on the table (divide into 2 balls), wrap them in preservative film (rising the dough for 30 minutes).
4. After that, poke a hole with a punch, put them into a 6-inch round mold to rise until 2 times in size
5. When the above step is done, cover them with oil, rosemary, tarragon, and sea salt, press the salt into it with your finger.
6. Baking: Heat oven of up and low layer to 200°C and bake for about 20 minutes.



# Recipes (cont.)

## Puff

### INGREDIENTS

---

#### *Puff batter:*

- Sugar, 100g
- Milk, 125g
- Water, 125g
- Salt, 2g
- Butter, 100g
- Cake flour, 150g
- Egg, 280g

#### *Custard Sauce:*

- Milk, 300g
- Cream, 100g
- Instant custard powder, 90g (black)

### DIRECTIONS

---

1. Sift flour, set aside; whisk milk, water, salt and butter, heat the mixture in pan until it boils slightly.
2. Whisk and sift eggs to remove unwanted part, stir the sifted flour into the mixture until sticky, heat the pan on radiant-cooker (with moderate or low heat) until a layer of thin film obviously forms at the bottom of the pan, (since the vapor generated during the process is surrounded by starch of cooked flour, which helps the dough swell when it is heated in the oven, this is also the reason why puffs become fluffy).
3. Add the eggs into the pan and stir until the mixture is smooth, that is, when it can slide out of a spoon smoothly.
4. Put the batter into a pastry bag, then squeeze it out onto a heat-resistant mat, preheat oven to 210°C, bake for 20 minutes, turn the oven to 190°C and bake for another 15 minutes, take it out and cool.
5. Make custard sauce: Mix cream and milk, boil the mixture, add instant custard powder, stir until it thickens, put in a pastry bag, cool for later use.
6. Create an opening at the bottom of puff and fill it with custard sauce.

## Lava Cake

### INGREDIENTS

---

#### *Cake:*

- Chocolate, 70g
- Butter, 50g
- Eggs, 90g (about one and a half)
- Fine sugar, 20g
- Low-protein cake flour, 25g
- Red rice liquid, 10g

#### *Caramel Filling:*

- Sugar, 30g
- Butter, 5g
- Cream, 25g

### DIRECTIONS

---

1. Prepare and weigh ingredients.
2. Cut butter into small cubes and place them with chocolate in a large bowl.

*Put the bowl in hot water bath, stir constantly until the mixture melts completely, then cool it to about 45°C, set aside.*

3. Whip eggs into another bowl, add fine sugar and use the Whisk attachment to stir the mixture with a mixer until it slightly thickens.

*No complete whisking process is needed.*

4. Pour egg mixture into the mixture of white chocolate and butter, whisk until well blended, add the sifted cake flour and red rice liquid, set aside.
5. Make caramel filling: add sugar in water, boil it until caramel color appears, stop heating and add cream and butter, cool the mixture and cut it into cubes, fill the cake batter in a pastry bag, squeeze the filling into tinfoil mold, place the caramel filling in the center and spread it over the cake batter.
6. Preheat oven to 200°C, bake cake at 200°C for 6 minutes, then take it out.

# Recipes (cont.)

## Mocha Cookies

### INGREDIENTS

---

- All-purpose flour, 550g
  - Corn starch, 300g
  - Butter, 680g
  - Sugar powder, 180g
  - Cream, 60g
  - Salt, 3g
- Flavoring:*
- Cocoa powder, 20g
  - Ground coffee, 18g
  - Matcha powder, 40g

### DIRECTIONS

---

1. Using the beater attachments, slowly blend butter, powdered sugar and cream with a mixer at low velocity (no whisking).
2. Add flour and stir until smooth.
3. Furnish a pastry bag with a decorating tip, squeeze out the filling onto bakeware with a silicone mat, bake at 130°C for 28 to 30 minutes.

## Rose Cheese Mille Crepe Cake

### INGREDIENTS

---

- Egg, 300g
  - Cake flour, 80g
  - Milk, 550g
  - Butter, 48g
  - Sugar, 80g
  - Cocoa powder/Matcha powder/Red rice powder, 10g
  - Concentrated oolong tea, 60g
- Rose Cheesemoss:*
- Cream cheese, 220g
  - Cream, 380g
  - Sugar powder, 60g
  - Gelatine sheets, 15g
  - Molin rose syrup, 10g

### DIRECTIONS

---

1. In a large mixing bowl, use the beaters attachments to mix cake flour and sugar until well blended, add melted butter, eggs and oolong tea, then continue to blend until smooth, set aside after filtering.
2. Apply butter on the non-stick pan and preheat it to make crepes, and then put crepes in refrigeration for later use (this recipe is recommended for making 30 crepes in 6-inch).
3. Make rose cheese mousse; Soften frozen cream cheese in a large mixing bowl with warm water bath, and then mix with sugar powder and whisk until cream forms soft peaks, soak gelatine sheets in ice water, set aside.
4. Stir rose syrup and cream into cheese, whisk in ice water bath, add the melted gelatine mixture and mix until smooth.
5. Place the cheese mixture on each layer of crepe, spread cream to create high edges and low center parts until the decoration is done.

This Page Intentionally Left Blank

## معلومات سلامة المستهلك الأخرى

إذا كان من الضروري استخدام سلك أطول، فإنه يمكن استخدام سلك تمديد معتمد. ويجب أن تكون القدرة المقننة الكهربائية لسلك التمديد مساوية أو أكبر من القدرة المقننة للجهاز. يجب توخي الحذر لترتيب سلك التمديد بحيث لا ينتهي فوق سطح العمل أو سطح الطاولة حيث يمكن سحبه من قبل الأطفال أو التعثر فوقه بطريق الخطأ.

لتجنب الحمل الزائد للدائرة الكهربائية، لا تستخدم جهازاً آخر عالي القوة الكهربائية (الواط) على نفس الدائرة مع هذا الجهاز. هذا الجهاز مجهز بعنصر حماية من الحمل الزائد على المحرك. إذا توقف المحرك أثناء التشغيل بسبب ارتفاع درجة الحرارة، فافصله ثم اتركه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة. أعد توصيل الجهاز مرة أخرى بعد ١٥ دقيقة لاستئناف التشغيل العادي.

هذا الجهاز مُعد للاستخدام في التطبيقات المنزلية والتطبيقات المشابهة مثل:

- أماكن مطبخ الموظفين في المحلات التجارية، والمكاتب، وبيئات العمل الأخرى؛  
- البيوت الملحقة بالمزارع؛

- من قبل نزلاء الفنادق والأنزل، وغيرها من أنواع البيئات السكنية؛

- أماكن النوم وتناول الإفطار.

تم تحديد طول السلك المُستخدم بهذا الجهاز لتقليل مخاطر التشابك أو التعثر فوق السلك أطول.

### إعادة تدوير المنتج في نهاية مدة خدمته

يشير رمز السلة المزودة بعجلات الموجودة على هذا الجهاز إلى أنه يجب التخلص منه من خلال نظام تجميع انتقائي يتطابق مع توجيه نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية بحيث يمكن إعادة تدويره أو تفكيكه لتقليل أي تأثير على البيئة. بعد المستخدم مسؤولاً عن إعادة المنتج إلى مرفق التجميع المناسب، حسبما يحدد القانون المحلي في بلدك. للحصول على معلومات إضافية حول القوانين المحلية المعمول بها، يرجى الاتصال بالمنشأة البلدية و/أو الموزع المحلي.



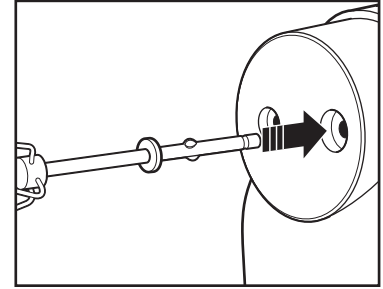
# إجراءات وقائية مهمة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية للحد من مخاطر حدوث حريق و/أو صدمة كهربية و/أو إصابة الأشخاص، بما في ذلك ما يلي:

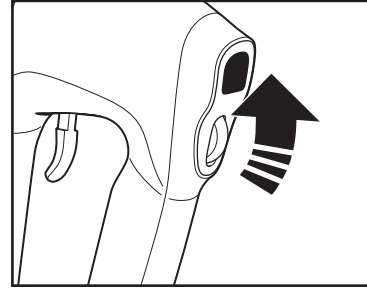
١. قراءة جميع التعليمات.
٢. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو يفقدون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم عن كثب وتعليمهم بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
٣. يجب ألا يستخدم الأطفال هذا الجهاز. **احتفظ** بالجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال.
٤. يعد الإشراف الوثيق ضرورياً عند استخدام أي جهاز بالقرب من الأطفال.
٥. يجب خضوع الأطفال للإشراف للتأكد من أنهم لا يعبتون بالجهاز.
٦. للحماية من مخاطر التعرض لصدمة كهربائية، تجنب وضع السلك أو القابس أو جسم الخلاط في الماء أو أي سائل آخر.
٧. **أوقف تشغيل الجهاز (O)** ثم افصله من المأخذ عندما لا يكون قيد الاستخدام، وقبل تركيب أو فصل الأجزاء، وقبل التنظيف. **لفصل** الجهاز ، أمسك القابس واسحبه من مأخذ الطاقة. لا تقم أبداً بسحب سلك الكهرباء.
٨. تجنب لمس الأجزاء المتحركة. أبق يدك، وشعرك، وملابسك، وكذلك الملاعق والأدوات الأخرى، بعيداً عن المضارب أثناء التشغيل لتقليل خطر إصابة الأشخاص و/أو تلف الخلاط.
٩. **أزل** المضارب من الخلاط قبل غسله..
١٠. لا تترك السلك معلقاً على حافة الطاولة أو المنضدة، أو يلمس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.
١١. لا تشغل أي جهاز بسلك إمداد تيار أو قابس تالف، أو بعد حدوث عطل في الجهاز أو سقوطه أو تضرره بأي شكل من الأشكال. **يجب** إجراء عمليات الاستبدال والإصلاح لسلك إمداد الطاقة، من قبل الشركة المصنعة، أو وكيل خدماتها أو الأشخاص المؤهلين وذلك لتجنب وقوع أي خطر. **اتصل** برقم خدمة العملاء المزود للحصول على معلومات حول الفحص أو الإصلاح أو الضبط.
١٢. قد يتسبب استخدام الملحقات التي لا توصي بها الشركة المصنعة للجهاز أو تبنيها لهذا الطراز في حدوث حريق أو التعرض لصدمة كهربية أو الإصابة.
١٣. لا تستخدم الجهاز بالخارج.
١٤. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من غاز ساخن أو موقد كهربائي أو في فرن ساخن.
١٥. **تحقق** من إيقاف تشغيل عنصر التحكم قبل توصيل السلك في مأخذ التيار الكهربائي بالجدار. **لفصل** الجهاز، أدر عنصر التحكم على **O** (إيقاف التشغيل) ثم أزل القابس من مأخذ التيار الكهربائي بالجدار. **لفصل** الجهاز ، أمسك القابس واسحبه من مأخذ الطاقة. لا تقم أبداً بسحب سلك الكهرباء.
١٦. لا تستخدم الجهاز لغير الغرض المخصصة له.
١٧. **تنبيه! لتلافي** أي خطر ناتج عن إعادة الضبط، بطريق السهو، للقاطع الحراري، فإنه ينبغي عدم تزويد هذا الجهاز بالطاقة من خلال أي أداة فصل وتوصيل خارجية، مثل الموقت، أو ربطه بدائرة يتم تشغيلها أو إيقافها من خلال أداة مساعدة.
١٨. تم تزويد قابس الجهاز لديك بفاصمة منصهرة معتمدة من **ASTA** إلى **B.S. 1362**. إذا كنت بحاجة إلى استبدال حامل الفاصمة المنصهرة، يجب استبداله بنفس الحامل برموز لونية بنفس العلامات. **يمكن** الحصول على أغطية الفاصمات المنصهرة وحواملها من وكلاء الخدمة المعتمدين.

احفظ هذه التعليمات

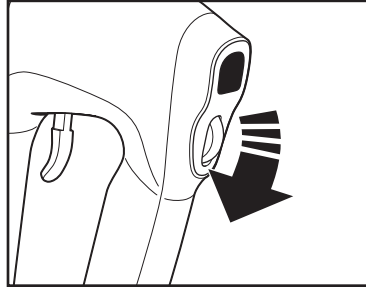
# كيفية استخدام الخلاط اليدوي



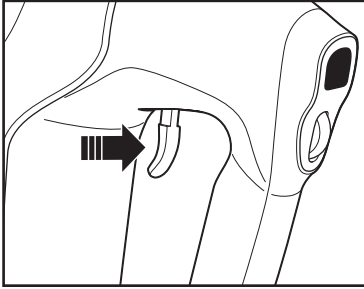
١. تأكد من فصل الخلاط وضبط قرص ضبط السرعة على ( إيقاف التشغيل). أدخل مضارب الخلط اللينة أو ملحق المخففة في أي من الفتحتين الموجودتين في الجزء السفلي من الخلاط إلى أن يستقر في مكانه وتسمع صوت نقرة. في حالة استخدام خطافات العجين، أدخل الملحق مع الحلقة في الفتحة الأكبر والملحق المتبقي في الفتحة الأصغر إلى أن يستقر في مكانه وتسمع صوت نقرة. وصل الجهاز بماخذ الطاقة. ضع المضارب في الوعاء.



٢. حرّك قرص ضبط السرعة إلى السرعة المطلوبة، بدءًا من السرعة ١ ثم الزيادة إلى سرعة أعلى حسب الرغبة. ستظهر السرعة المحددة في شاشة التحكم الرقمية.

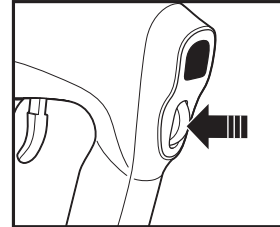


٣. عند الانتهاء من الخلط، حرّك قرص ضبط السرعة إلى (إيقاف التشغيل) وافصل الخلاط.

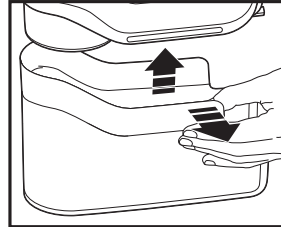


٤. **تنبيه** افصل الخلاط دائمًا قبل محاولة إزالة المضارب. اضغط على الزناد لإخراج المضارب.

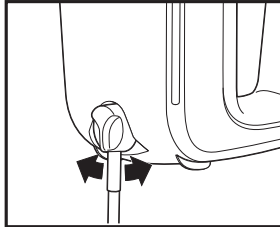
## الميزات الإضافية



▼ (وظيفة الطاقة الإضافية) - اضغط مع الاستمرار على قرص ضبط السرعة للحصول على طاقة إضافية عند أي سرعة.



علبة التخزين - لتحرير الخلاط من علبة التخزين، اسحب زاوية العلبة عند الفتح للخارج وأدر مقبض الخلاط في الاتجاه المعاكس



قفل السلك الدوار - اقلبه في موضعه عن طريق تحريك السلك بالكامل إلى اليمين أو اليسار حتى يستقر في مكانه. لإلغاء قفله، ادفعه في الاتجاه المعاكس حتى يتم فتح قفل السلك

# قطع الغيار والميزات

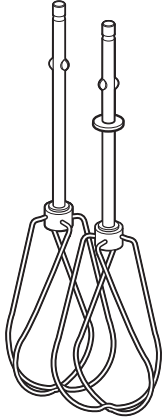
قبل الاستخدام لأول مرة: اغسل المضارب، والمخفقة، وخطافات العجين بالماء الساخن والصابون. اشطفها وجففهما جيدًا.

الطراز: 62655-SAU

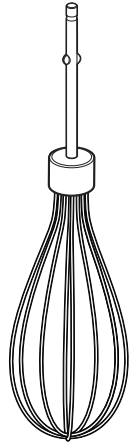
النوع: M47

القدرات المقننة:

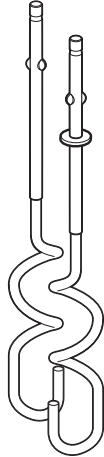
٢٢٠-٢٤٠ فولت تقريبًا ٥٠-٦٠ هرتز، ٢٠٠ واط



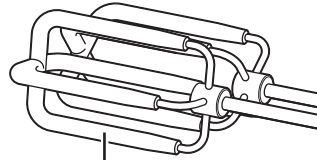
المضارب  
السلكية  
الملتوية  
(اختيارية)



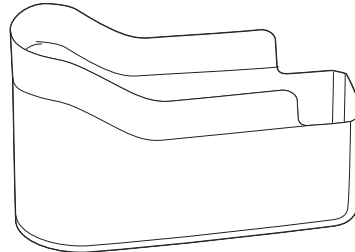
المخفقة  
(الخفق/الإشباع بالهواء)



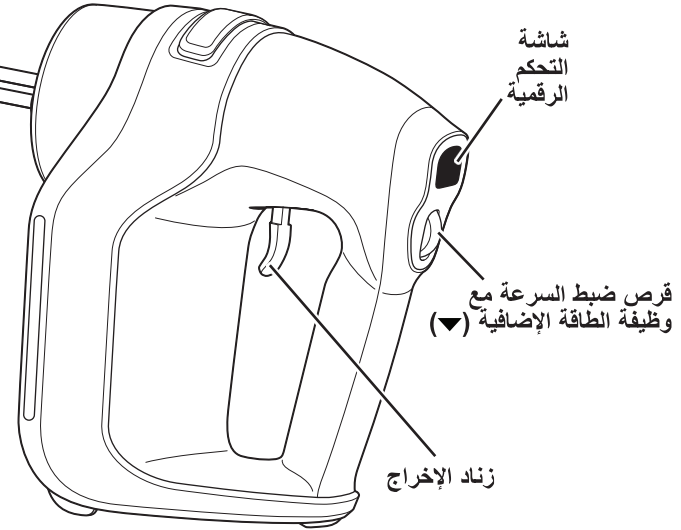
خطافات  
العجين



مضارب الخلط اللينة  
(الاستخدام العام/المكثف)



علبة التخزين



شاشة  
التحكم  
الرقمية

قرص ضبط السرعة مع  
وظيفة الطاقة الإضافية (▼)

زناد الإخراج

# العناية والتنظيف

## تحذير خطر حدوث صدمة كهربائية.

افصل الكهرباء قبل التنظيف. تجنب غمر الخلاط، أو السلك، أو القابس في أي سائل.

1. افصل الخلاط دائمًا من مأخذ التيار الكهربائي وأخرج الملحقات قبل التنظيف.
2. تعد مضارب الخلط اللينة، والمخففة السلكية، وخطافات العجين والملحقات الاختيارية آمنة من حيث الغسل في غسالة الأطباق أو الغسل بالماء الساخن والصابون. اشطفها وجففها جيدًا.

تعد علبة التخزين، وجسم الخلاط والسلك غير آمنين للغسل في غسالة الأطباق. لتنظيفهم، يرجى مسحهم بقطعة قماش نظيفة ومبللة.



**ملحوظة:** لا تستخدم منظفات كاشطة أو فوط تنظيف بالفرك. لتقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تغمر جسم الخلاط في الماء في أي وقت.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

### الموتور يعمل ببطء شديد.

- توجد الكثير من المكونات في الوعاء. أخرج بعض المكونات وأعد التشغيل.
- قرص ضبط السرعة مضبوط على سرعة منخفضة للغاية. اضبط قرص ضبط السرعة على سرعة أعلى.

### الموتور لا يعمل.

- لم يتم توصيل قابس الطاقة بمأخذ التيار الكهربائي بالجدار أو تم التعثر بقاطع الدائرة. وصل الجهاز بمأخذ الطاقة وتحقق من عمل المأخذ.
- لم يتم تشغيل الخلاط اليدوي. حرّك قرص ضبط السرعة إلى السرعة المطلوبة.
- يتوقف الموتور أثناء التشغيل نتيجة لارتفاع درجة الحرارة، افصل الخلاط واتركه حتى يبرد لمدة ١٥ دقيقة. أعد توصيل الجهاز مرة أخرى بعد ١٥ دقيقة لاستئناف التشغيل العادي.
- الموتور تالف. اتصل بقسم خدمة العملاء لدينا.

### تتوقف المضارب عن الدوران.

- يتمتع هذا الخلاط بميزة أمان عندما يكتشف حملاً ثقيلًا (يمنع دوران المضارب). لإعادة الضبط، أدر مقبض التحكم على (إيقاف التشغيل).
- توجد الكثير من المكونات في الوعاء. أخرج بعض المكونات وأعد التشغيل.



# كيفية الاستخدام (يُتبع)

## دليل الخلط العام

يمثل دليل الخلط التالي اقتراحًا لتحديد سرعات الخلط للخلاطات ذات ٧ سرعات. ابدأ بالسرعة ١ ثم زد إلى السرعة المطلوبة وفقًا لتماسك قوام الوصفة.

السرعة*	الوظيفة	الملحق	الملحق
○	إيقاف التشغيل	يجب أن يكون قيد إيقاف التشغيل (○) ليتسنى إخراج المضارب	
1	التقليب	مضارب الخلط اللينة	حلوى البودنج الفورية
2	المزج	مضارب الخلط اللينة	الكيك (يمزجه من البداية)
3	العجن	خطافات العجين	عجائن الخبز والمعكرونة
4	الخلط	مضارب الخلط اللينة	عجائن الكيك
5	تحضير الكريمة	المخفقة	الكريمة
6	الضرب	المخفقة	الكريمة المخفوقة
7	الخفق	المخفقة	بياض البيض
▼	الطاقة الإضافية	لزيادة مستوى الطاقة، اضغط على قرص ضبط السرعة على أي سرعة	

\*يستخدم الخلاط تقنية Slow Start (بدء التشغيل البطيء) في كل سرعة لمنع التناثر.  
\*تبلغ مدة التشغيل القصوى ٥ دقائق.

## دليل خلط الكعك:

تعتبر عجينة الكعك إحدى أكثر العجائن سمكًا عند خلطها. استخدم وعاء خلط كبير لتوزيع المكونات بحيث تصبح عملية الخلط أسهل. ضع الزبد أو السمن النباتي في درجة حرارة الغرفة. أضف كوب دقيق واحد (٢٣٧ مل) في المرة الواحدة، واخلطه جيدًا بعد كل إضافة.

# الوصفات (تُتبع)

## الفطيرة الهشة

### المكونات

- خليط الفطيرة الهشة:
- سكر، ١٠٠ جم
- حليب، ١٢٥ جم
- ماء، ١٢٥ جم
- ملح، ٢ جم
- زبد، ١٠٠ جم
- دقيق الكيك، ١٥٠ جم
- بيضة، ٢٨٠ جم

### الإرشادات

١. نخلل الدقيق، ونضعه جانبًا؛ نخفق الحليب، والماء، والملح والزبد، ونسخن الخليط في المقلاة حتى يغلي قليلاً.
٢. نخفق البيض ونخلله لإزالة الجزء غير المرغوب فيه، ونقلب الدقيق المنخل في الخليط حتى يصبح دبقًا، نسخن المقلاة على وعاء طهي بالإشعاع (باستخدام درجة حرارة معتدلة أو منخفضة) حتى تتشكل طبقة رقيقة من الغشاء بوضوح في أسفل المقلاة، (ويحاط البخار المتولد أثناء العملية بدقيق نشأ مطبوخ، مما يساعد على انتفاخ العجين عند تسخينه في الفرن، ولهذا السبب أيضًا تصبح الفطيرة الهشة رقيقة).
٣. نضيف البيض في المقلاة ونقلبه حتى يصبح الخليط سلسًا، أي، ينزلق من الملعقة بسلاسة.
٤. نضع العجينة في كيس المعجنات، ثم نضغط عليها فوق سطح مقاوم للحرارة، نسخن الفرن مسبقًا حتى ٢١٠ درجة مئوية، ونضبط مدة الخبز على ٢٠ دقيقة، ثم نشغل الفرن على ١٩٠ درجة مئوية ونضبط مدة الخبز على ١٥ دقيقة أخرى، ثم نخرجها من الفرن ونتركها حتى تبرد.
٥. تحضير صلصة الكستردة: نخلط الكريمة والحليب، ونغلي الخليط، ونضيف مسحوق الكستردة الفوري، ثم نقلب حتى يتماسك، ونضعه في كيس معجنات، نتركه يبرد لاستخدامه لاحقًا.
٦. نصنع فتحة في الجزء السفلي من الفطيرة الهشة ونملأها بصلصة الكستردة.

## اللافا كيك

### المكونات

- الكيك:
- الشيكولاتة، ٧٠ جم
- زبد، ٥٠ جم
- بيض، ٩٠ جم (بيضة ونصف تقريبًا)
- سكر ناعم، ٢٠ جم
- دقيق كيك منخفض البروتين، ٢٥ جم
- سائل أرز أسويي (أحمر)، ١٠ جم
- حشوة الكراميل:
- سكر، ٣٠ جم
- زبد، ٥ جم
- كريمة، ٢٥ جم

### الإرشادات

١. نحضر المكونات ونزنها.
٢. نقطع الزبد إلى مكعبات صغيرة ونضعها مع الشيكولاتة في وعاء كبير.
- نضع الوعاء في حاوية بها ماء ساخن، ونقلب باستمرار حتى يذوب الخليط تمامًا، ثم نبرده حتى ٤٥ درجة مئوية تقريبًا، ونضعه جانبًا.
٣. نخفق البيض في وعاء آخر، ونضيف إليه السكر الناعم ونستخدم ملحق المخفقة لتقليب الخليط باستخدام الخلاط حتى يصبح سميكًا.
- لا يلزم إجراء عملية الخفق بالكامل.
٤. نسكب خليط البيض في خليط الشيكولاتة البيضاء والزبد، ثم نخفق الخليط جيدًا، ونضيف دقيق الكيك المنخول وسائل الأرز الأسويي (الأحمر)، ونضع الخليط جانبًا.
٥. تحضير حشوة الكراميل: نضيف السكر في الماء، ونغليه حتى يظهر لون الكراميل، ونتوقف عن تسخينه ونضيف الكريمة والزبد، ونبرد الخليط ونقطعه إلى مكعبات، ونضع عجينة الكيك في كيس معجنات، ونضغط على الحشوة في القالب المصنوع من رقائق القصدير، ونضع حشوة الكراميل في المنتصف ونوزعها على عجينة الكيك.
٦. نسخن الفرن مسبقًا حتى درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية، ونخبز الكيك في درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة ٦ دقائق، ثم نخرجه.

# الوصفات

## الخبز المحمص الحليبي

### المكونات

- دقيق عالي البروتين، ١٠٠ جم
- سكر، ١٠٠ جم
- خميرة، ٥ جم
- حليب، ٧٠ جم
- بيضتان
- زبد، ٤٠ جم
- ماء، ١٠٠ جم

### الإرشادات

١. تتم إضافة جميع المكونات باستثناء الزبد في وعاء للطهي.
٢. يستخدم ملحوظات العجين للخلط اليدوي، وتقلب المكونات بسرعة منخفضة إلى متوسطة حتى يتشكل العجين.
٣. تتم إضافة الزبد المذاب، ونستمر في التقليب حتى تتشكل طبقة رقيقة، بعد ذلك نضع العجين في وعاء ثم نتركه يتخمّر حتى يتضاعف حجمه.
٤. نخرجه من الوعاء ونضغط عليه للتخلص من جميع فقاعات الهواء، ونقسمه إلى ٥ قطع عجين كل منها تزن ١٠٠ جرام، ثم نقطعه على شكل كرات، ونسبب الكرات إلى شرائح طويلة باستخدام مرقاق عجين، ثم نلفها لأعلى على التوالي من الأعلى إلى الأسفل.
٥. ندهن الجدار الداخلي ل قالب الخبز المحمص بالزبد، ثم نوزع العجينة الملفوفة فوق القالب، وندخلها للتسوية لمدة ٣٠ دقيقة، ونرش بعض الماء على السطح.
٦. نسخن الفرن حتى ١٩٠ درجة مئوية ونترك الخبز فيها لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة، ثم نخرج القالب.

## خبز فوكاتشيا

### المكونات

- دقيق خبز، ٤٠٠ جم
- خميرة، ١٥ جم
- ملح، ١٠ جم
- سكر، ١٠ جم
- بيضتان
- زيت زيتون، ٧٥ جم
- حليب، ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم

### الإرشادات

١. نضع دقيق الخبز، والسكر، وزيت الزيتون، والخميرة والملح في وعاء ونخفقهم باستخدام خلاط الدقيق بسرعة منخفضة ونضيف ببطء كمية مناسبة من الحليب.
٢. نضيف إكليل الجبل (الروزماري) والطرخون في الوعاء، ونستخدم ملحوظات العجين بالخلط اليدوي، ونقلب الخليط بسرعة متوسطة حتى يتشكل العجين.
٣. بعد ذلك، نضرب العجين برفق ونشكله على الطاولة (يقسم إلى قطعتين)، ثم نلفهما في طبقة غشاء رقيقة حافظة (نترك العجين لمدة ٣٠ دقيقة ليزداد حجمه إلى الضعف).
٤. بعد ذلك، نصنع فتحة به بقبضة اليد، ونضعه في قالب دائري مقاس ٦ بوصة لرفعه حتى يتضاعف حجمه.
٥. عند الانتهاء من الخطوة المذكورة أعلاه، نغطيه بالزيت، وإكليل الجبل، والطرخون، والملح البحري، ونضغط على الملح بإصبعنا لندخله لداخلها.
٦. الخبز: نسخن الفرن من الأعلى والأسفل حتى ٢٠٠ درجة مئوية ونترك الخبز فيها لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً.

This Page Intentionally Left Blank

# الوصفات (تُتبع)

## كعك الموكا

### المكونات

- دقيق لجميع الأغراض، ٥٥٠ جم
- نشا ذرة، ٣٠٠ جم
- زبد، ٦٨٠ جم
- مسحوق السكر، ١٨٠ جم
- كريمة، ٦٠ جم
- ملح، ٣ جم

### الإرشادات

١. باستخدام ملحقات المضرب، نمزج بيضة الزبد ومسحوق السكر الناعم والكريمة باستخدام خلاط عند سرعة منخفضة (دون خفق).
٢. نضيف الدقيق ونقلب حتى يصبح سلسًا.
٣. نجيز كيس معجنات بطرف تزيين، ثم نضغط لنضع الحشوة على أدوات خبز بسطح من السيليكون، نضبط درجة حرارة الخبز على ١٣٠ درجة مئوية لمدة ٢٨ إلى ٣٠ دقيقة.

## كيك الكريب ميل بالجبن الروز

### المكونات

- بيضة، ٣٠٠ جم
  - دقيق الكيك، ٨٠ جم
  - حليب، ٥٥٠ جم
  - زبد، ٤٨ جم
  - سكر، ٨٠ جم
  - مسحوق الكاكاو/مسحوق الماتشا/مسحوق الأرز الآسيوي (الأحمر)، ١٠ جم
  - الشاي الصيني الأسود (أولونغ) المركز، ٦٠ جم
- موس الجبن الروز:
- جبنة كريمة، ٢٢٠ جم
  - كريمة، ٣٨٠ جم
  - مسحوق السكر، ٦٠ جم
  - رقائق الجيلاتين، ١٥ جم
  - شراب مولين روز، ١٠ جم

### الإرشادات

١. في وعاء خلط كبير، نستخدم ملحقات المضارب لخلط دقيق الكيك والسكر حتى يمتزج جيدًا، ونضيف الزبد المذاب، والبيض والشاي الصيني الأسود، ثم نستمر في الخلط حتى يصبح الخليط ناعمًا، ونضعه جانبًا بعد تصفيته.
٢. نضع الزبد على المقلاة غير اللاصقة ونسخنها مسبقًا لتحضير الكريب، ثم نترك الكريب يبرد لنستخدمه لاحقًا (يوصى باستخدام هذه الوصفة لتحضير ٣٠ رقاقة كريب بحجم ٦ بوصة).
٣. تحضير موس الجبن الروز؛ ناعم الجبن الكريمي المثلج في وعاء خلط كبير بوضعه في وعاء به ماء دافئ، ثم نمزجه بمسحوق السكر ونخفقه حتى تكون الكريمة أجزاء علوية ناعمة، وننقع رقائق الجيلاتين في ماء جليدي، ونضعه جانبًا.
٤. نقلب شراب الروز والكريمة في الجبن، ونخففهما في وعاء به ماء مثلج، ونضيف خليط الجيلاتين المذاب ونخلطه حتى يصبح ناعمًا.
٥. نضع خليط الجبن على كل طبقة من الكريب، ونوزع الكريمة لعمل حواف عالية وأجزاء وسطى منخفضة حتى يتم الانتهاء من عملية التزيين.

# 重要安全保障

使用電器時，應時刻遵守基本的安全防範措施，以減少火災、觸電和/或人身傷害的風險，包括以下：

1. 閱讀所有指示。
2. 本電器非供用於身體、感官或精神能力衰退的人員，或缺乏經驗和知識的人員使用，除非他們是在負責其安全的人員的密切監督和指導下使用該設備。
3. 本電器不得由兒童使用。將電器及其電線放置在兒童接觸不到的地方。
4. 在兒童身旁使用任何電器時必須受到密切看管。兒童應受到看管，以確保他們不會擺弄電器。
5. 為了防止觸電，切勿將電源線、插頭或機身浸入水或其他液體中。
6. 不使用電器時、在加裝或拆下部件之前和在清潔之前，請將電器調校至「關」○ (OFF)，及從插座上拔下插頭。如要拔除插頭，緊握插頭從插座拉出來。切勿拉扯電源線。
7. 避免觸及運動部件。運作期間，請避免讓手部、頭髮、衣物、鍋鏟和其他餐具接觸攪拌單元，以避免受傷或損壞攪拌機。
8. 清洗前請先從攪拌機拆下攪拌單元。
9. 請勿讓電線搭在桌子或櫃檯的邊緣上或觸及熱表面，包括爐子。
10. 在電源線或插頭損壞的情況下，或在電器發生故障或以任何方式墜落或損壞之後，請勿對電器進行任何操作。電源線必須由製造商、其服務代理或相當合資格的人員進行更換和維修，以避免危險。有關檢驗、維修或調節的資訊，請撥打所提供的客戶服務電話號碼。
11. 本型號與非電器製造商建議或銷售的附件一同使用，可能會引起火災、觸電或傷害。
12. 請勿在戶外使用。
13. 請勿放置在灼熱的氣體或電燃燒器上或附近，或放置在熱的焗爐中。
14. 將電線插進牆上插座前檢查控制器是否已關。切斷電源時，將控制器調校至「關」○ (OFF)，然後從牆上插座拔除插頭。如要拔除插頭，緊握插頭從插座拉出來。切勿拉扯電源線。
15. 請勿將電器用於其他非預期的目的。
16. 小心！為避免不慎重設熱熔斷路器造成的危險，本家電不得透過計時器等外接開關裝置供電，也不得連接到電力公司會定時開關的線路上。
17. 插頭附有 ASTA 認可 B.S.1362 保險絲。若閣下需要更換保險絲座，必須更換為具有相同標記的相同色碼保險絲座。保險絲蓋與保險絲座可向合格的服務代理商取得。

## 記住以下指示

## 其他消費者安全資訊

本家電供家居或類似場合使用，如：

- 店舖、辦公室和其他工作環境中的員工廚房區域；
- 農舍；
- 供飯店、汽車旅館和其他住宅類型環境中的客戶使用；
- 民宿類型環境。

本電器所用的電源線長度經過選擇，以降低電源線過長造成纏繞或絆

倒的風險。如果需要更長的電源線，可以使用認可加長電源線。加長電源線的電子額定功率必須等於或超過本電器的功率。安插加長電源線時必須小心謹慎，以防電源線懸垂在櫃檯或桌上而被小童拉扯或意外絆倒任何人。

為免電路負荷過重，請勿在本電器所在的同一電路上使用其他高功率電器。本電器設有保護措施讓電機免超負荷。如果電機因過熱而停止運作，請拔出插頭並讓其冷卻 15 分鐘。15 分鐘過後重新為電器接上電源，使其恢復正常運作。



### 在產品壽命終結時進行回收

本設備上所標記的腳輪垃圾箱符號表示其必須由符合 WEEE 指令的選擇性收集系統接管，以便被回收或拆解，以減少對環境的任何影響。使用者負責按閣下當地的規範將產品退回到適當的收集設施。有關當地適用法律的附加資訊，請聯繫市政設施和/或當地經銷商。

# 零件和功能

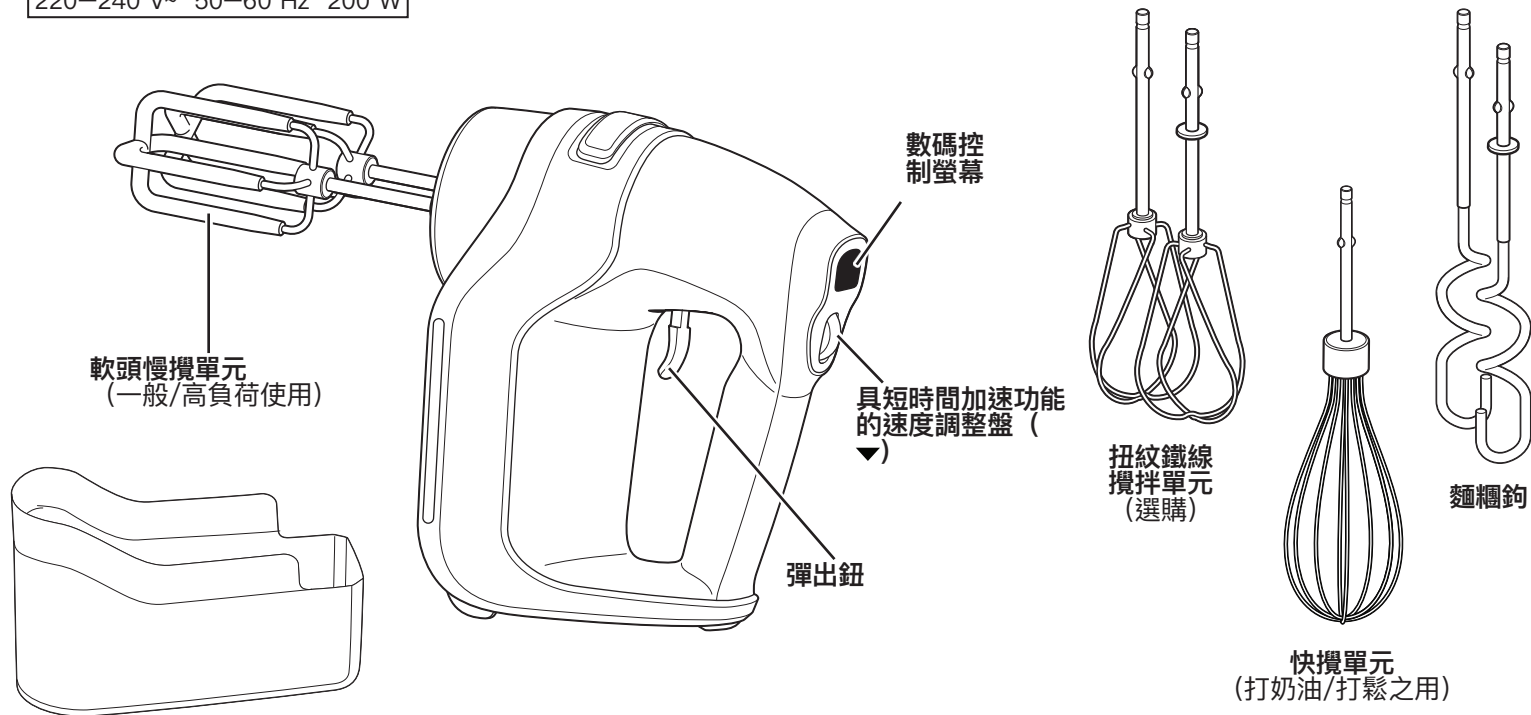
型號：62655-SAU

類型：M47

額定值：

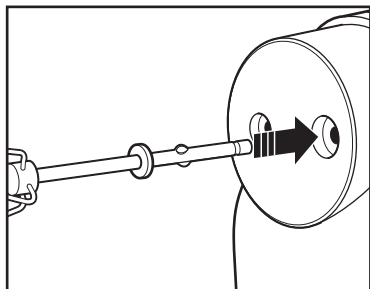
220-240 V~ 50-60 Hz 200 W

首次使用前：使用熱肥皂水清洗慢攪單元、快攪單元和麵糰鉤。洗淨並拭乾。

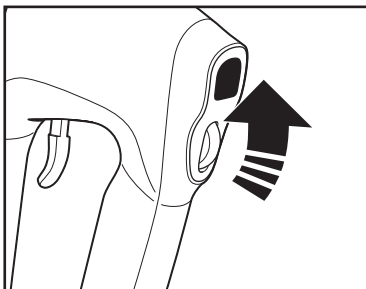




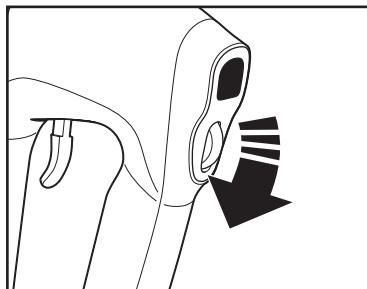
# 使用方法



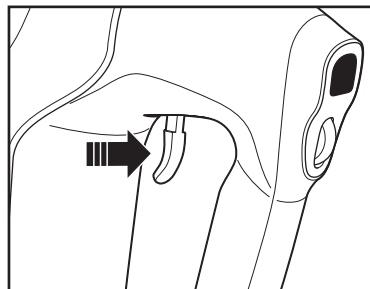
1. 確認攪拌機電源已斷開且速度調整盤設至○（關閉）。把軟頭慢攪單元或快攪單元附件插入攪拌機下方開口其中之一，直至它們「咁」一聲套入。使用麵糰鉤時，把配備圈環的附件插入較大的開口，另一部件插入較小的開口，直至它們「咁」一聲套入。插入電源。把慢攪單元放進碗子。



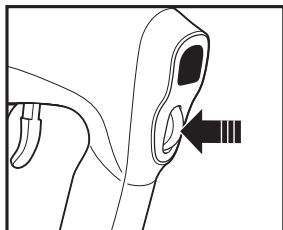
2. 把速度調整盤調至希望的速度，從 1 開始，逐步調升直至到達需要的速度。選擇的速度會顯示在數碼控制螢幕上。



3. 完成攪拌後，把速度調整盤設至○（關閉），並斷開電源。



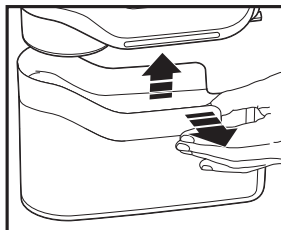
4. **⚠ 小心** 拆除攪拌單元前，先斷開攪拌機的電源。按下彈出鈕，彈出攪拌單元。



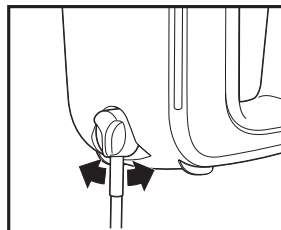
▼（短時間加速）— 在任何速度下按速度調整盤，可短暫加速攪拌。

儲存外殼 — 在開口位置向

## 其他功能



外輕拉外殼一角，並向相反方向旋轉攪拌機手把，以拉開儲存外殼。



旋轉電線鎖如要解鎖，請向相反方向推動，直至電線鎖解除。

# 使用方法 (接上頁)

## 一般攪拌指南

7 分速攪拌機的建議速度選擇如下。請從設定 1 開始，逐步把速度提升至烹飪要求的質地所需的速度。

速度*	功能	附件	食物
○	關閉	必須設為關閉 (○) 才可彈出攪拌單元	
1	輕拌	軟頭慢攪單元	即食布甸
2	摺疊	軟頭慢攪單元	蛋糕 (混合料或全自製)
3	揉動	麵糰鉤	麵包和意粉麵糰
4	攪和	軟頭慢攪單元	曲奇麵糰
5	打忌廉/ 奶油	快攪單元	糖霜
6	打拌	快攪單元	鮮忌廉 (生奶油)
7	高速攪拌	快攪單元	蛋白
▼	短時間加速	在任何速度下按速度調整盤，可短暫加速攪拌	

\*攪拌機在各個速度設定採用慢加速技術，以免濺出。

\*最長運作時間為 5 分鐘。

## 曲奇攪拌指南

- 曲奇麵糰非常厚重。
- 用大攪拌碗分開材料，讓攪拌較容易。
- 準備室溫牛油或植物牛油。
- 每次添加 1 杯 (237 ml) 麵粉，每次添加後徹底混和。

# 護理與保潔

## **警告** 觸電危險。

請拔除電源後再清潔。請勿將攪拌機、電源線或插頭浸在任何液體中。

1. 清潔前切記斷開攪拌機電源並拆除附件。
2. 軟頭慢攪單元、快攪單元、麵糰鉤和可選附件可使用洗碗機清洗，或以熱肥皂水清洗。洗淨並拭乾。



儲存外殼、攪拌機機身和電線不可放進洗碗機。請使用乾淨的濕毛巾擦拭它們。

備註：請勿使用磨砂清潔劑或堅硬絲絨。為降低觸電風險，任何時候皆切勿將攪拌機機身浸在水中。

## 疑難排解

### 馬達運作緩慢。

- 碗裡放了太多材料。移除一些材料再重啟。
- 速度調整盤設定太慢。提升速度調整盤的設定。

### 馬達不會動。

- 電源未插入，或斷路器啟動。插入電源並檢查電源插座運作正常。
- 未啟動手持攪拌機。把速度調整盤設定至希望的速度。
- 電機因過熱而停止運作，請拔出插頭並讓其冷卻 15 分鐘。15 分鐘過後重新為電器接上電源，使其恢復正常運作。
- 馬達受損。請致電客戶服務部。

### 攪拌單元停止轉動。

- 本攪拌機設有安全保險，偵測到負載過高時會自動停止轉動。請把控制盤轉到 **○**（關）重設。
- 碗裡放了太多材料。移除一些材料再重啟。

# 食譜

## 牛奶吐司

### 材料

---

- 高蛋白麵粉，100g
- 砂糖，100g
- 酵母，5g
- 牛奶，70g
- 2 隻雞蛋
- 牛油，40g
- 水，100g

### 作法

---

1. 把除了牛油之外的所有材料添加到煮食器皿中。
2. 使用手持攪拌機的麵糰鉤附件以低至中速攪動，直到麵糰成型。
3. 添加融化牛油並繼續攪拌直至形成薄膜，然後放進容器並發酵使其大小增倍。
4. 拿出並擠出空氣，分成 5 塊各 100 克的麵糰並扭成球狀，用擀麵棍壓成長扁形，然後各自從上到下捲起。
5. 吐司模內壁塗上牛油，把已捲起的麵糰在其上攤開，待其發酵 30 分鐘，並在上方灑少量水。
6. 把焗爐預熱至 190°C，烘 30 至 35 分鐘，然後拿出吐司模。

## 福卡恰麵包

### 材料

---

- 麵包用麵粉，400g
- 酵母，15g
- 食鹽，10g
- 砂糖，100g
- 2 隻雞蛋
- 橄欖油，75g
- 牛奶，400 至 450g

### 作法

---

1. 把麵包用麵粉、砂糖、橄欖油、酵母和食鹽放進容器，使用麵粉攪拌器低速攪動，並緩慢加入適量牛奶。
2. 在容器內添加迷迭香和龍蒿，並使用手持攪拌機的麵糰鉤附件以中等速度攪拌，直到形成麵糰。
3. 輕力在桌上揉打麵糰成形（分成兩個球），分別用保鮮紙包住（發酵 30）。
4. 然後，戳洞並放進 6 英寸圓形模子，發酵至雙倍大小。
5. 上述步驟完成後，覆以油、迷迭香、龍蒿和海鹽，以手指把海鹽輕按入麵糰。
6. 烘焙：把兩層焗爐預熱至 200°C，烘約 20 分鐘。

# 食譜 (續)

## 泡芙

### 材料

#### 泡芙麵糊：

- 砂糖，100g
- 牛奶，125g
- 水，125g
- 食鹽，2g
- 牛油，100g
- 蛋糕用麵粉，150g
- 雞蛋，280g

#### 奶黃汁：

- 牛奶，300g
- 忌廉，100g
- 即製奶黃粉（吉士粉），90g（黑色）

### 作法

1. 篩過麵粉後置於一旁；快攪牛奶、水、食鹽和牛油，用平底鍋加熱混合物直至剛好沸騰為止。
2. 打蛋並篩除不需要的部份，把篩過的麵粉拌入混合物直至具黏性，用電陶爐以中火或小火加熱平底鍋直至平底鍋底部可見一層薄膜（此步驟產生的蒸汽被煮過的麵粉中的澱粉包圍，在焗爐內加熱時有助麵糰漲，也是泡芙鬆化的原因）。
3. 把雞蛋加進平底鍋並攪拌直至混合物質地順滑，可輕易從匙上滑下。
4. 把麵糊放進擠花袋，擠在耐熱墊上，焗爐預熱至 210°C，烘 20 分鐘後設至 190°C 再烘 15 分鐘，然後拿出冷卻。
5. 製作奶黃汁：混合忌廉與牛奶後煮滾，加進即製奶黃粉，攪拌使其變濃稠，放進擠花袋待其冷卻備用。
6. 在泡芙下方開洞，填入奶黃汁。

## 溶岩蛋糕

### 材料

#### 蛋糕：

- 朱古力，70g
- 牛油，50g
- 雞蛋，90g（約一隻半）
- 糖粉，20g
- 低蛋白蛋糕麵粉，25g
- 紅米液，10g

#### 焦糖餡：

- 砂糖，30g
- 牛油，5g
- 忌廉，25g

### 作法

1. 準備材料並秤重。
2. 把牛油切成小塊，與朱古力一同放入大碗。  
*把碗放進熱水，隔水攪拌直至混合物徹底融化，然後冷卻至約 45°C，放置備用。*
3. 在另一個碗內打蛋，加入糖粉並使用快攪單元攪拌，直至變得稍為濃稠。  
*無需打至起泡。*
4. 把蛋液倒進白朱古力和牛油的混合物，快速攪拌至拌勻，添加篩過的蛋糕麵粉及紅米液，放置備用。
5. 製作焦糖餡：水加糖，加熱至呈焦糖色後停止加熱並添加忌廉和牛油，冷卻混合物並切成正方狀，把蛋糕麵糊填進擠花袋後擠進錫紙模，把焦糖餡置於中心，塗於蛋糕麵糊上。
6. 把焗爐預熱至 200°C 烘 6 分鐘，然後拿出。

# 食譜 (續)

## 莫卡曲奇

### 材料

- 多用途麵粉，550g
  - 玉米粉，300g
  - 牛油，680g
  - 糖粉，180g
  - 忌廉，60g
  - 食鹽，3g
- 調味料：
- 可可粉，20g
  - 咖啡粉，18g
  - 抹茶粉，40g

### 作法

1. 使用手持攪拌機的慢攪單元低速混和牛油、糖粉和忌廉（不要快攪）。
2. 加麵粉並拌勻。
3. 準備擠花袋，把餡擠在烘焙器皿的矽氧樹脂上，以 130°C 烘 28 至 30 分鐘。

## 玫瑰芝士千層薄餅皮蛋糕

### 材料

- 雞蛋，300g
  - 蛋糕用麵粉，80g
  - 牛奶，550g
  - 牛油，48g
  - 砂糖，80g
  - 可可粉/抹茶粉/紅米粉，10g
  - 濃縮烏龍茶，60g
- 玫瑰芝士慕絲：
- 忌廉芝士，220g
  - 忌廉，380g
  - 糖粉，60g
  - 明膠片，15g
  - Molin 玫瑰糖漿，10g

### 作法

1. 在大攪拌碗中使用慢攪單元拌勻蛋糕麵粉和砂糖，添加融化牛油、雞蛋和烏龍茶，繼續拌勻，篩後放置備用。
2. 加牛油進不黏鍋並預熱製作薄餅皮，然後把薄餅皮冷凍備用（本食譜供 6 英寸鍋製作 30 張薄餅皮之用）。
3. 製作玫瑰芝士慕絲；在大攪拌碗中隔溫水軟化冷凍忌廉芝士，然後混合糖粉快攪直至忌廉形成突起，把明膠片置於冰水中放置備用。
4. 把玫瑰糖漿和忌廉拌進芝士，隔冰水快攪，添加融化的明膠液並拌勻。
5. 每層薄餅上添加芝士混合物，塗抹忌廉使邊緣較高而中心較低，直至造形完成。

This Page Intentionally Left Blank

# PERLINDUNGAN PENTING

Apabila menggunakan perkakas elektrik, langkah keselamatan asas harus sentiasa diikuti untuk mengurangkan risiko kebakaran, kejutan elektrik, dan/atau kecederaan kepada individu, termasuk yang berikut:

1. Baca semua arahan.
2. Perkakas ini tidak bertujuan untuk penggunaan oleh individu dengan kecacatan fizikal, deria, dan mental, atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka diawasi dan diarahkan dengan teliti mengenai penggunaan perkakas oleh individu yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.
3. Perkakas ini tidak boleh digunakan oleh kanak-kanak. Pastikan perkakas dan kordnya jauh daripada capaian kanak-kanak.
4. Pengawasan ketat diperlukan apabila perkakas digunakan berdekatan kanak-kanak. Kanak-kanak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.
5. Untuk melindungi daripada kejutan elektrik, jangan rendam kord, plag, atau badan pencampur dalam air atau cecair lain.
6. Pusingkan perkakas ke **O** (OFF), kemudian cabut plag daripada soket apabila tidak digunakan, sebelum pemasangan atau pembukaan bahagian, dan sebelum pembersihan. Untuk mencabut plag, genggam plag dan tarik dari soket. Jangan sesekali tarik dari kord kuasa.
7. Elakkan menyentuh bahagian yang bergerak. Pastikan tangan, rambut, dan pakaian, serta spatula dan perkakas lain, jauh dari pemukul semasa operasi untuk mengurangkan risiko kecederaan kepada individu dan/atau kerosakan kepada pencampur.
8. Tanggalkan pemukul dari pencampur sebelum pembersihan.
9. Jangan biarkan kord tergantung di tepi meja atau kaunter atau sentuh permukaan panas, termasuk dapur.
10. Jangan kendali sebarang perkakas dengan kord atau plag bekalan yang rosak, atau selepas kerosakan perkakas atau telah dijatuhkan atau dirosakkan dengan apa-apa cara. Penggantian dan pembaikan kord bekalan mesti dikendalikan oleh pengilang, ejen perkhidmatannya, atau individu yang berkelayakan sama untuk mengelakkan bahaya. Hubungi semua nombor perkhidmatan pelanggan yang disediakan untuk maklumat mengenai pemeriksaan, pembaikan, atau pelarasan.
11. Penggunaan lampiran tidak direkemenkan atau dijual oleh pengilang perkakas untuk penggunaan dengan model ini boleh menyebabkan kebakaran, kejutan elektrik, atau kecederaan.
12. Jangan guna di luar rumah.
13. Jangan letak di atas atau berhampiran gas panas atau pembakar elektrik, atau di dalam ketuhar yang dipanaskan.
14. Semak bahawa kawalan dimatikan sebelum memasang kord ke dalam soket. Untuk memutuskan sambungan, pusingkan kawalan ke **O** (OFF) dan kemudian tanggalkan plag daripada soket dinding. Untuk mencabut plag, genggam plag dan tarik dari soket. Jangan sesekali tarik dari kord kuasa.
15. Jangan guna perkakas untuk tujuan selain yang ditetapkan.
16. **AWAS!** Untuk mengelakkan bahaya akibat penetapan semula pemotongan haba yang tidak disengajakan, perkakas ini tidak boleh dikuasakan melalui peranti pensuisan luar, seperti pemasa, atau disambungkan ke litar yang sentiasa dihidupkan dan dimatikan oleh utiliti.
17. Plag anda disediakan dengan fuis yang diluluskan oleh **ASTA** ke **B.S. 1362**. Jika anda perlukan pembawa fuis ganti, ia mesti digantikan dengan pembawa berkod warna yang sama dengan tanda yang sama. Penutup dan pembawa fuis boleh didapati daripada ejen perkhidmatan yang diluluskan.

## SIMPAN ARAHAN INI



## **Maklumat Keselamatan Pengguna Lain**

**Perkakas ini bertujuan untuk digunakan di dalam rumah dan penggunaan yang sama seperti:**

- kawasan dapur kakitangan dalam kedai, pejabat, dan persekitaran kerja lain;
- rumah ladang;
- oleh klien di dalam hotel, motel dan persekitaran jenis kediaman yang lain;
- persekitaran jenis inap-sarapan.

Panjang kord yang digunakan pada perkakas ini telah dipilih untuk mengurangkan bahaya menjadi kusut atau tersadung pada kord yang lebih panjang. Jika kord yang lebih panjang diperlukan,

kord sambungan yang diluluskan boleh digunakan. Kadar elektrik kord sambungan mesti sama dengan atau lebih besar daripada kadar perkakas. Penjagaan mesti diambil untuk menguruskan kord sambungan agar ia tidak akan tergantung di atas meja di mana ia boleh ditarik oleh kanak-kanak atau secara tidak sengaja tersadung. Untuk mengelakkan beban lebih litar elektrik, jangan gunakan perkakas lain yang watt tinggi pada litar yang sama dengan perkakas ini. Mesin ini dilengkapi dengan perlindungan beban lampau enjin. Jika enjin berhenti semasa operasi disebabkan oleh pemanasan lampau, cabut plag dan biarkan ia menyejuk selama 15 minit. Masukkan semula plag mesin selepas 15 minit untuk meneruskan operasi biasa.



### **Mengitar Semula Produk di Akhir Hayat Perkhidmatannya**

Simbol tong sampah yang beroda yang ditanda pada perkakas ini menandakan bahawa ia mesti diambil alih oleh sistem pengumpulan terpilih yang mematuhi Arahan WEEE supaya ia boleh sama ada dikitar semula atau dileraikan untuk mengurangkan kesan kepada alam sekitar. Pengguna bertanggungjawab untuk memulangkan produk ke kemudahan pengumpulan yang sesuai, seperti yang dinyatakan oleh kod tempatan anda. Untuk maklumat lanjut mengenai undang-undang tempatan yang terpakai, sila hubungi kemudahan perbandaran dan/atau pengedar tempatan.

# Bahagian dan Ciri-Ciri

**Model:** 62655-SAU

**Jenis:** M47

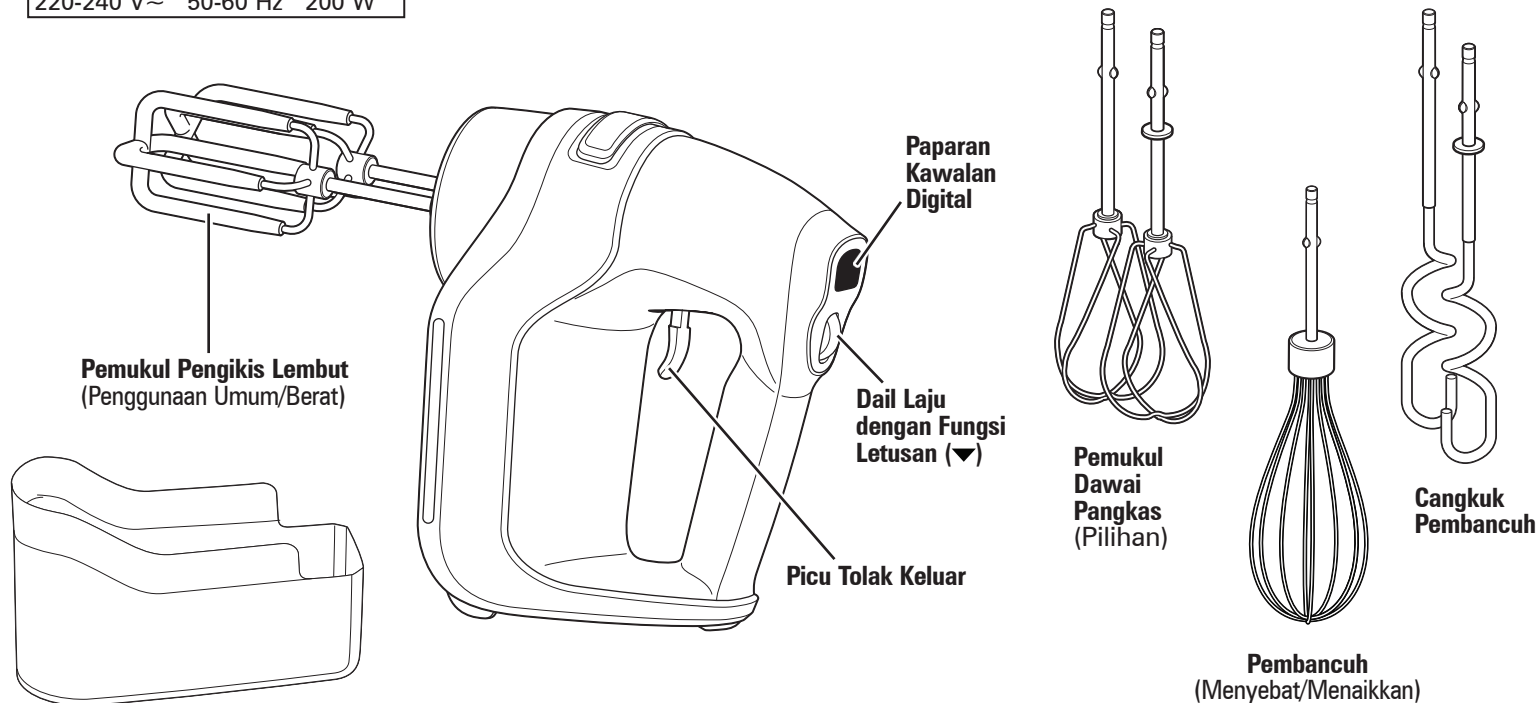
**Kadar:**

220-240 V~ 50-60 Hz 200 W

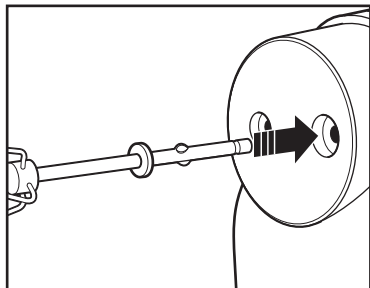
## SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA:

Bersihkan pemukul, pembancuh, dan cangkuk pembancuh, di dalam air panas bersabun.

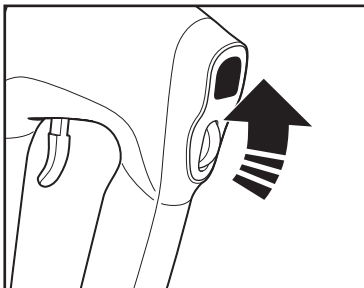
Bilas dan keringkan.



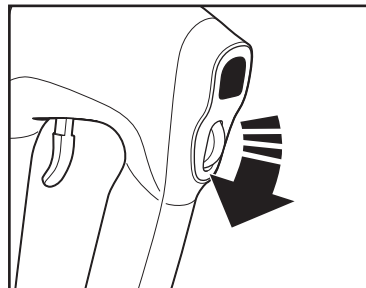
# Cara Menggunakan Pencampur Tangan



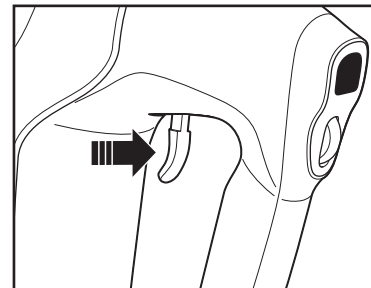
1. Pastikan pencampur tidak dicabut plug dan dail laju tidak ditetapkan ke **○** (OFF). Masukkan sambungan pemukul pengikis lembut atau pembancuh ke dalam mana-mana bukaan di bahagian bawah pencampur sehingga mereka klik pada tempatnya. Jika menggunakan cangkuk pembancuh, masukkan sambungan dengan kolar ke dalam bukaan yang lebih besar dan sambungan selebihnya ke dalam bukaan yang lebih kecil hingga mereka klik pada tempatnya. Plug masuk ke saluran keluar. Letakkan pemukul ke dalam mangkuk.



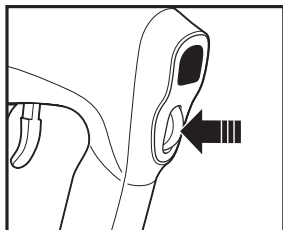
2. Gerakkan dail laju pada kelajuan yang diinginkan, bermula pada 1 dan meningkat ke kelajuan yang lebih tinggi seperti yang diinginkan. Kelajuan yang dipilih akan ditunjukkan di dalam paparan kawalan digital.



3. Apabila selesai mencampurkan, gerakkan dail laju ke **○** (OFF) dan cabut plug pencampur.

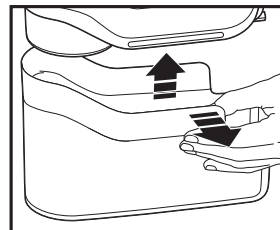


4. **⚠️ AWAS** Sentiasa cabut plug pencampur sebelum cuba menanggalkan pemukul. Tekan picu untuk tarik keluar pemukul.

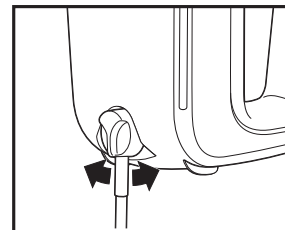


▼ (Fungsi Letusan) – Tekan dan tahan dail laju untuk kuasa tambahan pada sebarang kelajuan.

## Ciri-Ciri Tambahan



Bekas Penyimpanan - Untuk melepaskan pencampur dari bekas, tarik sudut bekas pada bukaan keluar dan putar pemegang pencampur ke arah yang bertentangan.



Kunci Kord Pusing – Terkunci pada kedudukan dengan menggerakkan kord sepanjang jalan ke kanan atau kiri sehingga ia klik pada tempatnya. Untuk membuka kunci, tolak ke arah yang bertentangan hingga membuka kunci cord.

# Cara Menggunakan (samb.)

## Panduan Pencampuran Umum

Panduan pencampuran berikut ialah cadangan untuk memilih kelajuan pencampuran untuk pencampur 7 kelajuan. Mulakan pada kelajuan 1 dan tingkatkan ke kelajuan yang diinginkan bergantung pada konsistensi resipi.

KELAJUAN*	FUNGSI	SAMBUNGAN	MAKANAN
○	OFF	Mesti "OFF" (○) untuk tarik keluar pemukul	
1	Pengacauan	Pemukul Pengikis Lembut	Puding Segera
2	Lipatan	Pemukul Pengikis Lembut	Keks (campur dan daripada mula)
3	Pengulian	Cangkuk Pembancuh	Doh roti dan pasta
4	Pencampuran	Pemukul Pengikis Lembut	Doh biskut
5	Pengiriman	Pembancuh	Pemfrosan
6	Pemukulan	Pembancuh	Krim Putar
7	Penyebatan	Pembancuh	Putih Telur
▼	Letusan	Untuk letusan berkuasa, tekan dail laju pada sebarang kelajuan	

\* Pencampur menggunakan teknologi Mula Perlahan pada setiap kelajuan untuk mengelakkan percikan.

\*Tempoh operasi maksimum adalah 5 minit.

## Panduan Pencampuran Biskut:

- Doh biskut adalah doh yang paling tebal untuk dicampur.
- Gunakan mangkuk besar untuk menyebarkan bahan untuk pencampuran yang lebih mudah.
- Gunakan mentega atau marjerin pada suhu bilik.
- Masukkan tepung 1 cawan (237 ml) pada satu masa, mencampurkan dengan teliti selepas setiap tambahan.

# Penjagaan dan Pembersihan

## **⚠️ AMARAN** Bahaya Kejutan Elektrik.

Cabut plag kuasa sebelum pembersihan. Jangan rendam pencampur, kord, atau plag dalam sebarang cecair.

1. Sentiasa cabut plag pencampur dari soket elektrik dan tarik keluar sambungan sebelum pembersihan.
2. Pemukul pengikis lembut, pemukul telur, cangkuk pembancuh dan sambungan pilihan adalah selamat untuk mesin basuh pinggan mangkuk atau dicuci dalam air panas bersabun. Bilas dan keringkan.



Bekas Penyimpanan, badan dan kord pencampur TIDAK selamat untuk mesin basuh pinggan mangkuk. Untuk membersihkannya, lap dengan kain bersih dan lembab.

**NOTA:** Jangan gunakan pembersih lelasan atau pad penyental. Untuk mengurangkan risiko kejutan elektrik, jangan rendam badan pencampur di dalam air pada bila-bila masa.

# Penyelesaian Masalah

## **Motor berfungsi dengan sangat perlahan.**

- Terlalu banyak bahan dalam mangkuk. Keluarkan beberapa bahan dan mulakan semula.
- Dail laju ditetapkan terlalu rendah. Tetapkan dail laju pada kelajuan yang lebih tinggi.

## **Motor tidak berfungsi.**

- Plag kuasa tidak dipasang pada soket dinding, atau pemutus litar tersandung. Masukkan plag ke dalam soket dan semak fungsi soket.
- Pencampur tangan tidak hidup. Gerakan dail laju pada kelajuan yang diinginkan.
- Motor berhenti semasa operasi disebabkan oleh pemanasan lampau, cabut plag dan biarkan ia menyejuk selama 15 minit. Masukkan semula plag mesin selepas 15 minit untuk meneruskan operasi biasa.
- Motor rosak. Hubungi jabatan perkhidmatan pelanggan kami.

## **Pemukul berhenti berputar.**

- Pencampur mempunyai ciri keselamatan apabila ia mengesan beban berat (tiada putaran). Untuk menetapkan semula, putar tombol kawalan ke **○** (OFF).
- Terlalu banyak bahan dalam mangkuk. Keluarkan beberapa bahan dan mulakan semula.

# Resipi

## Roti Bakar Bersusu

### BAHAN-BAHAN

---

- Tepung protein tinggi, 100g
- Gula, 100g
- Yis, 5g
- Susu, 70g
- 2 biji telur
- Mentega, 40g
- Air, 100g

### ARAHAN

---

1. Masukkan semua bahan kecuali mentega ke dalam bekas masakan.
2. Gunakan sambungan Cangkuk Pembancuh dari pencampur tangan, kacau pada kelajuan rendah hingga sederhana sehingga membentuk doh.
3. Tambahkan mentega cair, terus kacau sehingga filem nipis boleh dibentuk, masukkannya ke dalam bekas dan menapai hingga saiznya berlipat ganda.
4. Keluarkannya dan cubit semua gelembung udara keluar, bahagikannya kepada 5 keping doh 100gram, putarkan mereka menjadi bebola, ratakan bebola ke dalam kepingan panjang dengan torak, kemudian gilingkan sama rata dari atas ke bawah
5. Berus dinding dalaman acuan roti bakar dengan mentega, ratakan doh yang digiling di atas acuan, naikkan selama 30 minit, taburkan sedikit air di atas permukaan.
6. Panaskan ketuhar hingga 190°C dan bakar selama 30 hingga 35 minit, kemudian keluarkan acuan.

## Roti Focaccia

### BAHAN-BAHAN

---

- Tepung roti, 400g
- Yis, 15g
- Garam, 10g
- Gula, 10g
- 2 biji telur
- Minyak zaitun, 75g
- Susu, 400 hingga 450g

### ARAHAN

---

1. Letakkan tepung roti, gula, minyak zaitun, yis dan garam ke dalam bekas dan bancuh dengan pencampur tepung pada kelajuan rendah, secara perlahan-lahan tambah jumlah susu yang sesuai.
2. Tambah daun rosemary dan tarragon ke dalam bekas, gunakan sambungan Cangkuk Pembancuh pencampur tangan, kacau campuran pada kelajuan sederhana sehingga membentuk doh.
3. Kemudian, perlahan-lahan pukul dan membentuk doh di atas meja (bahagikan kepada 2 bebola), balutnya dalam filem pengawet (naikkan doh selama 30 minit).
4. Selepas itu, buat lubang dengan tumbukan, masukkannya ke dalam acuan bulat 6 inci untuk naikkan sehingga 2 kali ganda saiz
5. Apabila langkah di atas dilakukan, tutupnya dengan minyak, daun rosemary, tarragon, dan garam laut, tekan garam ke dalamnya dengan jari anda.
6. Membakar: Panaskan ketuhar ke atas dan lapisan rendah hingga 200°C dan bakar selama 20 minit.

# Resipi (samb.)

## Paf

### BAHAN-BAHAN

---

#### *Adunan paf:*

- Gula, 100g
- Susu, 125g
- Air, 125g
- Garam, 2g
- Mentega, 100g
- Tepung kek, 150g
- Telur, 280g

#### *Sos Kastard:*

- Susu, 300g
- Krim, 100g
- Serbuk kastard segera, 90g (hitam)

### ARAHAN

---

1. Ayak tepung, letak tepi; banchu susu, air, garam dan mentega, panaskan campuran di dalam kualiti hingga ia sedikit mendidih.
2. Banchu dan ayak telur untuk membuang bahagian yang tidak diinginkan, kacau tepung yang di ayak ke dalam campuran hingga melekit, panaskan kualiti pada di atas dapur (dengan haba sederhana atau rendah) sehingga lapisan filem nipis jelas membentuk bahagian bawah kualiti, (oelh kerana wap yang dihasilkan semasa proses dikelilingi oleh kanji tepung yang telah dimasak, yang membantu doh mengembang semasa dipanaskan di dalam ketuhar, ini juga merupakan sebab mengapa paf menjadi lembut).
3. Tambah telur ke dalam kualiti dan kacau sehingga campuran licin, iaitu, apabila ia boleh mengalir keluar dari sudu dengan lancar.
4. Letakkan adunan ke dalam beg pastrri, kemudian tekannya keluar ke atas pad tahan haba, panaskan ketuhar hingga 210°C, bakar selama 20 minit, putar ketuhar hingga 190°C dan bakar selama 15 minit lagi, bawa keluar dan sejukkan.
5. Buat sos kastard: Campurkan krim dan susu, dididihkan campuran, tambah serbuk kastard segera, kacau hingga tebal, masukkan ke dalam beg pastrri, sejukkan untuk kegunaan kemudian.
6. Buat bukaan di bahagian bawah paf dan isinya dengan sos custard.

## Kek Lava

### BAHAN-BAHAN

---

#### *Kek:*

- Coklat, 70g
- Mentega, 50g
- Telur, 90g (kira-kira satu setengah)
- Gula halus, 20g
- Tepung kek protein rendah, 25g
- Cecair beras merah, 10g

#### *Isi Karamel:*

- Gula, 30g
- Mentega, 5g
- Krim, 25g

### ARAHAN

---

1. Sediakan dan timbang bahan-bahan.
2. Potong mentega kepada kiub kecil dan letakkannya dengan coklat dalam mangkuk besar.  
*Letakkan mangkuk dalam air panas, kacau berterusan sehingga campuran cair sepenuhnya, kemudian sejukkannya ke kira-kira 45°C, letakkan di tepi.*
3. Pukul telur ke dalam mangkuk lain, tambah gula halus dan gunakan sambungan Pembanchu untuk mencampur campuran dengan pencampur hingga ia sedikit tebal.  
*Proses pembanchuan penuh tidak diperlukan.*
4. Tuangkan campuran telur ke dalam campuran coklat putih dan mentega, banchu sehingga sama rata, tambahkan tepung kek yang di ayak dan cecair beras merah, letakkan di tepi.
5. Buat isi karamel: tambah gula di dalam air, rebus sehingga warna karamel muncul, hentikan pemanasan dan tambah krim dan mentega, sejukkan campuran dan potong ke bentuk kiub, isi adunan kek dalam beg pastrri, tekan isi ke dalam acuan kerajang timah, letakkan isi karamel di tengah dan ratakannya ke atas adunan kek.
6. Panaskan ketuhar hingga 200°C, bakar kek pada 200°C selama 6 minit, kemudian keluarkannya.

# Resipi (samb.)

## Biskut Mocha

### BAHAN-BAHAN

---

- Tepung serba guna, 550g
  - Kanji jagung, 300g
  - Mentega, 680g
  - Serbuk gula, 180g
  - Krim, 60g
  - Garam, 3g
- Perasa:*
- Serbuk koko, 20g
  - Kopi kisar, 18g
  - Serbuk matcha, 40g

### ARAHAN

---

1. Gunakan sambungan pemukul, perlahan-lahan campurkan mentega, serbuk gula dan krim dengan pencampur pada halaju rendah (tidak membancuh).
2. Tambah tepung dan kacau hingga rata.
3. Lengkapkan beg pastri dengan hujung menghias, tekan keluar isi ke dalam kek dengan pad silikon, bakar pada 130°C selama 28 hingga 30 minit.

## Kek Krep Mille Keju Ros

### BAHAN-BAHAN

---

- Telur, 300g
  - Tepung kek, 80g
  - Susu, 550g
  - Mentega, 48g
  - Gula, 80g
  - Serbuk koko/Serbuk matcha/  
Serbuk beras merah, 10g
  - Teh oolong yang dipekatkan, 60g
- Cheesemoss Ros:*
- Keju krim, 220g
  - Krim, 380g
  - Serbuk gula, 60g
  - Kepingan gelatin, 15g
  - Sirap ros molin, 10g

### ARAHAN

---

1. Dalam mangkuk campuran yang besar, gunakan sambungan pemukul untuk mencampur tepung kek dan gula sehingga sama rata, tambah mentega cair, telur dan teh oolong, kemudian teruskan mencampur sehingga sama rata, letakkan di tepi selepas penapisan.
2. Sapukan mentega pada kualiti yang tidak melekat dan panaskannya untuk membuat krep, dan kemudian masukkan krep dalam penyejukan untuk kegunaan kemudian (resipi ini disyorkan untuk membuat 30 krep dalam 6 inci).
3. Buat mousse keju ros; Lembutkan keju krim beku dalam mangkuk campuran besar dengan air suam, dan kemudian campurkan dengan serbuk gula dan bancuh hingga krim membentuk puncak lembut, rendam kepingan gelatin lembut dalam air ais, letakkan di tepi.
4. Kacau sirap ros dan krim ke dalam keju, bancuh di dalam air ais, tambah campuran gelatin yang dicairkan dan kacau hingga rata.
5. Letakkan campuran keju pada setiap lapisan krep, ratakan krim untuk menghasilkan bahagian tinggi dan bahagian tengah yang rendah sehingga hiasan dilakukan.



This Page Intentionally Left Blank

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

Observez toujours les consignes essentielles de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques, afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, notamment ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant de handicaps moteurs, sensoriels ou mentaux, ainsi que d'un manque d'expérience ou de connaissances, sauf sous la surveillance étroite d'une personne responsable qui leur dispense des instructions claires concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Veillez à ce que l'appareil et son fil d'alimentation restent hors de portée des enfants.
4. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil à proximité d'enfants. Les enfant doivent être surveiller afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le fil, la prise, ou le mélangeur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
6. Éteignez l'appareil OFF (○) (arrêt) , lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de positionner ou de retirer des pièces de l'appareil ou avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, veuillez saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne tirez jamais sur le fil d'alimentation.
7. Évitez de toucher les pièces en mouvement. Tenez les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets pendant que le mélangeur est utilisé, afin de minimiser les risques de blessures et / ou de dommages de l'appareil.
8. Retirez les fouets du mélangeur avant de le laver.
9. Ne laissez pas le fil d'alimentation pendre au bout d'une table ou d'un plan de travail ni ne le mettez en contact avec des surfaces chaudes, notamment une cuisinière.
10. N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, si l'appareil est tombé où lorsqu'il a été endommagé de quelle que manière que ce soit. Le remplacement du fil d'alimentation et les réparations doivent être effectués par le fabricant, l'un de ses agents ou par une personne ayant les mêmes qualifications afin d'éviter tout danger. Composez le numéro du service client fourni en cas de questions concernant l'entretien, les réparations ou le réglage de l'appareil.
11. L'utilisation d'accessoires n'étant ni recommandés d'être utilisés ni vendus par le fabricant de l'appareil, peut entraîner un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Ne mettez pas l'appareil sur une gazinière ni sur une plaque électrique chaude ni dans un four chaud.
14. Veillez à ce que le bouton soit sur la position OFF (○) (arrêt) avant de brancher la fiche sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez le bouton sur OFF (○) (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur. Pour débrancher l'appareil, veuillez saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne tirez jamais sur le fil d'alimentation.
15. N'utilisez pas l'appareil autrement que dans le sens pour lequel il a été conçu.
16. **MISE EN GARDE !** Afin d'éviter tout risque dû à une reprise accidentelle du système de coupure thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un système externe de commutation, comme une minuterie, ni relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par le réseau secteur.
17. La prise est munie d'un fusible de 13 ampères homologué par ASTA et conforme à la norme B.S. 1362. Si vous avez besoin d'un porte-fusible de rechange, il doit être remplacé par un porte-fusible portant les mêmes codes de couleur et les mêmes marques. Vous pouvez vous procurer des capots de fusibles et des porte-fusibles auprès d'agents de réparation certifiés.

**VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

## Autres consignes de sécurité destinées au consommateur

**Cet appareil et à usage domestique et à toutes autres usages similaires, notamment :**

- les zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
- maisons de ferme ;
- par les clients des hôtels, motels et autres lieux de type résidentiel ;
- lieux de type chambres d'hôtes.

La longueur du fil d'alimentation installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement dûs à une longueur plus importante.

Si vous souhaitez utiliser un fil plus long, il est possible d'utiliser

une rallonge homologuée. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles de l'appareil. Veillez à disposer la rallonge afin qu'elle ne repose pas sur le plan de travail ni sur la table, afin d'éviter que des enfants ne tirent dessus et de minimiser tout risque de trébuchement.

Pour éviter toute surcharge du circuit électrique, n'utilisez pas d'appareil à forte intensité sur le même circuit que cet appareil. L'appareil est équipé d'un moteur doté d'une protection contre les surcharges. Si le moteur s'arrête en raison d'une surchauffe, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 minutes. Branchez à nouveau la machine une fois les 15 minutes écoulées et recommencez à utiliser l'appareil normalement.



### **Recyclage de l'appareil en fin de durée utile**

Le symbole en forme de poubelle indiqué sur cet appareil, signifie qu'il doit être repris par un système de collecte sélective conforme à la directive DEEE, afin qu'il puisse être recyclé ou démonté afin de minimiser tout impact écologique. Il est de la responsabilité de l'utilisateur d'envoyer le produit à l'établissement de collecte correspondant, comme spécifié par la réglementation locale. Pour de plus amples informations concernant les lois locales en vigueur, veuillez contacter votre municipalité ou votre distributeur local.

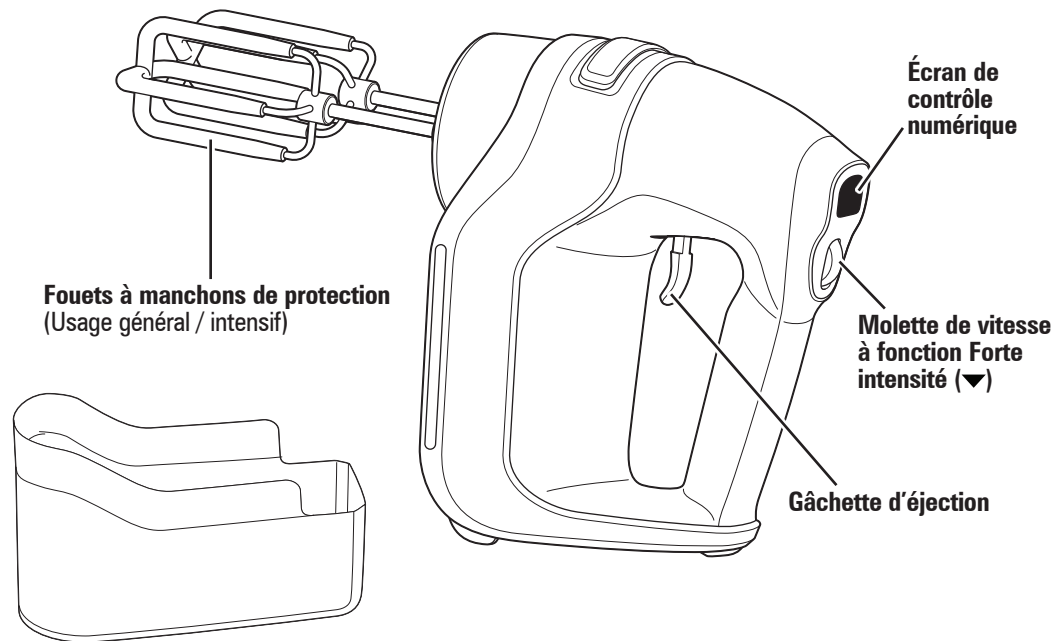
# Pièces et fonctionnalités

**Modèle :** 62655-SAU

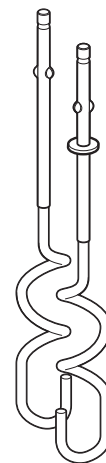
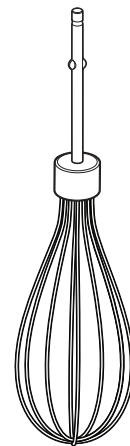
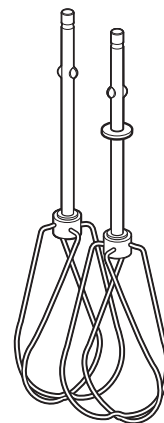
**Type :** M47

**Caractéristiques :**

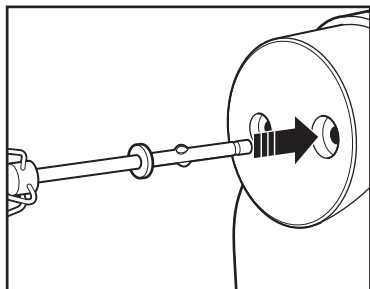
220-240 V ~ 50-60 Hz 200 W



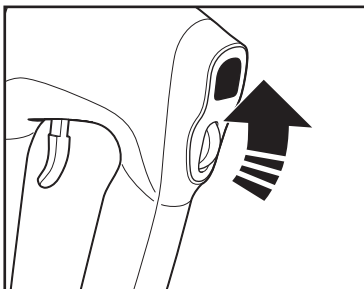
**AVANT DE COMMENCER À UTILISER LE MÉLANGEUR :** Lavez les fouets, le fouet pour battre à œufs et les fouets à pâte dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les.



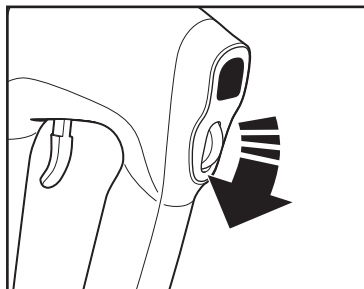
# Comment utiliser le mélangeur



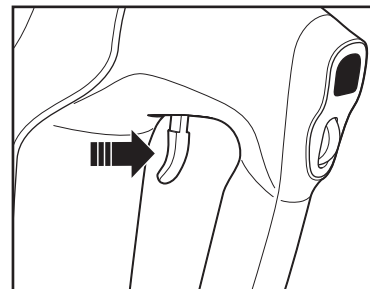
1. Assurez-vous que le mélangeur soit débranché et que la molette de vitesse soit sur OFF (●) (arrêt). Installez les fouets à manchons ou le fouet à œufs dans l'un des trous en bas du mélangeur, jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Si vous utilisez les fouets à pâte, installez l'accessoire et le collier dans la plus grande ouverture, et l'accessoire restant dans la plus petite ouverture jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Branchez sur la prise. Placez les fouets dans un bol.



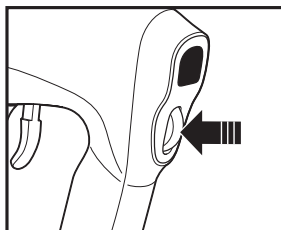
2. Réglez la molette sur la vitesse souhaitée, en commençant à 1 et en augmentant pour arriver à une vitesse plus élevée. La vitesse sélectionnée s'affichera sur l'écran de contrôle numérique.



3. Une fois le mélange terminé, mettez la molette sur OFF (●) (arrêt) et débranchez le mélangeur.

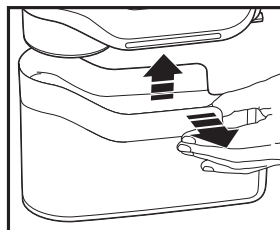


4. **⚠ MISE EN GARDE** Débranchez toujours le mélangeur avant d'essayer de retirer les fouets. Appuyez sur la gâchette pour les éjecter.

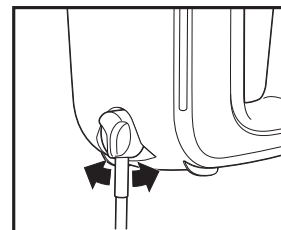


▼ (Fonction Forte intensité)  
- Appuyez et maintenez enfoncé la molette de vitesse pour obtenir un surcroît de puissance à n'importe quelle vitesse.

## Autres caractéristiques



Boîtier de rangement - Pour dégager le mélangeur du boîtier, tirez le coin du boîtier vers l'extérieur, et tournez la poignée du mélangeur dans le sens opposé.



Système de blocage pivotant pour fil - Bloquez en position en faisant tourner le fil complètement à droite ou à gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Pour le débloquer, appuyez dans le sens opposé jusqu'à ce que le fil se débloque.

# Comment utiliser le mélangeur (suite)

## Guide général pour mixer

Le guide de mixage suivant est une suggestion de sélection des vitesses pour les mélangeurs à 7 vitesses. Commencez sur la vitesse 1 et augmentez jusqu'à la vitesse souhaitée, en fonction de la consistance des ingrédients de la recette.

VITESSE*	FONCTION	ACCESSOIRE	ALIMENT
○	OFF (arrêt)	Doit être éteint (○) pour éjecter les fouets	
1	Remuer	Fouets à manchons de protection	Pudding instantané
2	Mélanger	Fouets à manchons de protection	Gâteaux (mélanges et du tout début)
3	Pétrissage / malaxer	Fouets à pâte	Pâtes à pain et à pâtes
4	Mixer	Fouets à manchons de protection	Pâtes à biscuits / cookies
5	Battage	Fouet à œufs	Glaçage
6	Battage	Fouet à œufs	Crème fouettée
7	Fouetter	Fouet à œufs	Blancs d'œufs
▼	Forte intensité	Pour un surcroit de puissance, appuyez sur la molette de vitesse quelle que soit la vitesse	

\* Le mélangeur fait appel à la technologie de démarrage lent à chaque vitesse pour éviter les éclaboussures.

\* La durée maximale d'utilisation est de 5 minutes.

## Guide de mixage des cookies :

- La pâte à biscuits / cookies est l'une des pâtes les plus épaisses à mixer.
- Utilisez un grand bol pour répartir les ingrédients les mélanger plus facilement.
- Mettez du beurre ou de la margarine à température ambiante.
- Ajouter 1 tasse (237 ml) de farine à la fois, en mélangeant soigneusement après chaque ajout.

# Entretien et nettoyage

## **⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'électrocution.

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. N'immergez pas le mélangeur, le fil d'alimentation ni la fiche dans du liquide.

1. Débranchez toujours le mélangeur de la prise électrique, et éjectez les accessoires avant de nettoyer.
2. Les fouets à manchons, le fouet à fil métallique, les fouets à pâte et les accessoires en option, peuvent être mis au lave-vaisselle, ou peuvent être lavés à l'eau chaude et savonneuse. Rincez-les et séchez-les.



Le boîtier de rangement, le mélangeur lui-même et le fil ne vont PAS au lave-vaisselle. Pour nettoyer, essuyez à l'aide d'un chiffon propre et humide.

**REMARQUE :** N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer. Afin de minimiser les risques d'électrocution, n'immergez pas le mélangeur dans l'eau.

# Résolution des problèmes

## **Le moteur fonctionne très lentement.**

- Trop d'ingrédients dans le bol. Retirez certains ingrédients et rallumez.
- La molette de vitesse est sur une vitesse trop faible. Réglez la molette sur une vitesse plus élevée.

## **Le moteur ne fonctionne pas.**

- La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur la prise murale ou le disjoncteur a sauté. Branchez dans la prise et vérifiez qu'elle fonctionne.
- Le mélangeur n'est pas allumé. Réglez la molette sur la vitesse souhaitée.
- Le moteur s'arrête en raison d'une surchauffe ; débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 15 minutes. Branchez à nouveau la machine une fois les 15 minutes écoulées et recommencez à utiliser l'appareil normalement.
- Le moteur est endommagé. Appelez notre SAV.

## **Les fouets cessent de tourner.**

- Ce mélangeur dispose d'une fonction de sécurité lorsqu'il détecte une forte sollicitation (pas de rotation). Pour le réarmer, tournez le bouton sur OFF (●) (arrêt).
- Trop d'ingrédients dans le bol. Retirez certains ingrédients et rallumez.

# Recettes

## Pain toasté au lait

### INGRÉDIENTS

---

- Farine riche en protéines, 100 g
- Sucre, 100 g
- Levure, 5 g
- Lait, 70 g
- 2 œufs
- Beurre, 40 g
- Eau, 100 g

### INSTRUCTIONS

---

1. Ajoutez tous les ingrédients sauf le beurre dans un récipient de cuisson.
2. Utilisez les fouets à pâte, remuez à une vitesse de lente à moyenne jusqu'à ce que la pâte se forme.
3. Ajoutez le beurre fondu, continuez de remuer jusqu'à ce qu'un film mince commence à se former, mettez-la dans un récipient et laissez-la fermenter jusqu'à ce qu'elle double de volume.
4. Sortez-la et retirez toutes les bulles d'air, divisez-la en 5 portions de 100 grammes, mettez-les en boules, aplatissez les boules en longues tranches à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis roulez-les respectivement de haut en bas
5. Badigeonnez la paroi intérieure du moule à toast avec du beurre, étalez la pâte roulée sur le moule, faites la lever pendant 30 minutes, saupoudrez un peu d'eau sur la surface.
6. Préchauffez le four à 190° C et faites cuire au four de 30 à 35 minutes, puis retirez le moule.

## Focaccia

### INGRÉDIENTS

---

- Farine à pain, 400 g
- Levure, 15 g
- Sel, 10 g
- Sucre, 10 g
- 2 œufs
- Huile d'olive, 75 g
- Lait, de 400 à 450 g

### INSTRUCTIONS

---

1. Mettez la farine à pain, le sucre, l'huile d'olive, la levure et le sel dans un récipient, et fouettez à l'aide d'un mélangeur à farine à basse vitesse, ajoutez lentement la bonne quantité de lait.
2. Ajoutez le romarin et l'estragon dans le récipient, utilisez le fouet à pâte, mélangez le tout à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se forme.
3. Ensuite, battez doucement et façonnez la pâte sur la table (divisez en 2 boules), enveloppez-les dans du film (en laissant la pâte lever pendant 30 minutes).
4. Après cela, percez un trou avec un poinçon, installez-les dans un moule rond de 15 cm en les laissant lever jusqu'à ce qu'elles atteignent 2 fois leur taille
5. Lorsque l'étape ci-dessus est terminée, recouvrez-les d'huile, de romarin, d'estragon et de sel marin ; faites pénétrer le sel en appuyant dessus avec votre doigt.
6. Cuisson : Faites chauffer le four (plateau inférieur et supérieur) à 200° C et faites cuire au four environ 20 minutes.



# Recettes (suite)

## Feuilleté

### INGRÉDIENTS

---

#### *Pâte feuilletée :*

- Sucre, 100 g
- Lait, 125 g
- Eau, 125 g
- Sel, 2 g
- Beurre, 100 g
- Farine à gâteau, 150 g
- Oeuf, 280 g

#### *Crème anglaise :*

- Lait, 300 g
- Crème, 100 g
- Poudre à anglaise instantanée, 90 g (noire)

### INSTRUCTIONS

---

1. Tamisez la farine et mettez-la de côté ; fouettez le lait, l'eau, le sel et le beurre, chauffez le tout dans la poêle jusqu'à une ébullition légère.
2. Fouettez et tamisez les œufs pour éliminer les parties inutiles, mélangez la farine tamisée dans la mixture jusqu'à ce qu'elle devienne collante, faites chauffer la casserole sur une cuisinière à induction (à feu modéré ou à feu doux) jusqu'à ce qu'une couche mince se forme au fond de la casserole, (car la vapeur se dégageait au cours de la recette est entourée d'amidon provenant de la farine cuite, ce qui fait gonfler la pâte lorsqu'elle monte en température dans le four - c'est aussi la raison pour laquelle les feuilletés deviennent si légers).
3. Ajoutez les œufs dans la casserole et remuez jusqu'à ce que le tout soit parfaitement homogène, c'est-à-dire quand la mixture peut tomber en glissant doucement de la cuillère.
4. Mettez la pâte dans une poche à douille, puis faites la sortir sur un plateau à découper résistant à la chaleur. Préchauffez le four à 210° C, faites cuire au four pendant 20 minutes, réglez ensuite le four sur 190° C et faites cuire pendant 15 autres minutes. Retirez et laissez refroidir.
5. Préparez une crème anglaise : Mélangez la crème et le lait, faites bouillir le tout, ajoutez la poudre à crème instantanée, remuez jusqu'à ce que la mixture épaississe, mettez-la dans une poche à douille, laissez refroidir pour l'utiliser ultérieurement.
6. Faites un trou au fond du feuilleté et remplissez-le de crème anglaise.

## Moelleux au chocolat

### INGRÉDIENTS

---

#### *Gâteau :*

- Chocolat, 70 g
- Beurre, 50 g
- Œufs, 90 g (environ un et demi)
- Sucre fin, 20 g
- Farine à gâteau à faible teneur en protéines, 25 g
- Liquide de riz rouge, 10 g

#### *Garniture au caramel :*

- Sucre, 30 g
- Beurre, 5 g
- Crème, 25 g

### INSTRUCTIONS

---

1. Préparez et pesez les ingrédients.
2. Coupez le beurre en petits cubes et mettez-les dans un grand bol avec du chocolat.

*Mettez le bol dans un bain d'eau chaude, remuez constamment jusqu'à ce que le tout soit fondu, puis laissez refroidir jusqu'à environ 45° C, et mettez de côté.*

3. Fouettez les œufs dans un autre bol, ajoutez le sucre fin et utilisez le Fouet pour mixer le tout avec un mélangeur jusqu'à ce qu'il épaississe légèrement.

*Il est inutile de fouetter jusqu'au résultat final.*

4. Versez les œufs dans le chocolat blanc et le beurre, fouettez jusqu'à ce que le tout soit homogène, ajoutez la farine à gâteau tamisée et le liquide de riz rouge, puis mettez de côté.
5. Préparez une garniture au caramel : ajoutez le sucre dans l'eau, faites bouillir jusqu'à ce que la couleur caramel apparaisse, arrêtez de chauffer et ajoutez la crème et le beurre, laissez refroidir le tout et coupez en cubes, remplissez une poche à douille de pâte à gâteau, faites sortir la garniture dans un moule revêtu de papier d'aluminium, installez la garniture au caramel au centre et étalez-la sur la pâte à gâteau.
6. Faites préchauffer le four à 200° C, faites cuire le gâteau à 200° C pendant 6 minutes, puis retirez-le.

# Recettes (suite)

## Cookies au moka

### INGRÉDIENTS

---

- Farine tout usage, 550 g
  - Amidon de maïs, 300 g
  - Beurre, 680 g
  - Sucre en poudre, 180 g
  - Crème, 60 g
  - Sel, 3 g
- Arôme :*
- Poudre de cacao, 20 g
  - Café moulu, 18 g
  - Poudre Matcha, 40 g

### INSTRUCTIONS

---

1. À l'aide des fouets et batteurs, mélangez lentement le beurre, le sucre en poudre et la crème à petite vitesse (sans fouetter).
2. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à une consistance homogène.
3. Remplissez une poche à douille accompagné d'un embout de décoration, faites sortir la garniture sur un ustensile de cuisson à plateau en silicone, faites cuire à 130° C pendant 28 à 30 minutes.

## Gâteau de mille crêpes au fromage à la rose

### INGRÉDIENTS

---

- Oeuf, 300 g
  - Farine à gâteau, 80 g
  - Lait, 550 g
  - Beurre, 48 g
  - Sucre, 80 g
  - Poudre de cacao / poudre Matcha / poudre de riz rouge, 10 g
  - Thé oolong concentré, 60 g
- Mousse de fromage à la rose :*
- Fromage à la crème, 220 g
  - Crème, 380 g
  - Sucre en poudre, 60 g
  - Feuilles de gélatine, 15 g
  - Sirop à la rose Monin, 10 g

### INSTRUCTIONS

---

1. Dans un grand bol à mélanger, utilisez les fouets et batteurs pour mélanger la farine à gâteau et le sucre jusqu'à ce que le tout soit homogène, ajoutez le beurre fondu, les œufs et le thé oolong, puis continuez de mélanger jusqu'à une consistance homogène, puis mettez de côté après filtration.
2. Mettez le beurre sur une poêle anti-adhésive et faites préchauffer pour faire des crêpes, puis mettez les crêpes au réfrigérateur pour les utiliser ultérieurement (cette recette permet de réaliser 30 crêpes de 15 cm).
3. Préparez de la mousse de fromage à la rose ; faites ramollir (décongelé) le fromage à la crème surgelé dans un grand bol rempli d'eau tiède, puis mélangez-le à du sucre en poudre et fouettez jusqu'à ce que des pointes molles ressortent de la crème. Faites ensuite tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée, puis mettez de côté.
4. Incorporez le sirop de rose et la crème dans le fromage, fouettez dans un bain d'eau glacée, ajoutez la gélatine fondue et mixez jusqu'à une consistance homogène.
5. Mettez la pâte au fromage sur chaque couche de crêpe, étalez la crème pour que les bords soient relevés et les parties centrales basses, jusqu'à ce que la décoration soit terminée.

This Page Intentionally Left Blank

**GB** *For more product and warranty information,  
please visit <https://hamiltonbeach.global>*

**AR** لمزيد من المعلومات حول المنتج والضمان، يرجى  
زيارة الموقع <https://hamiltonbeach.global>

**ZH** 有關產品和保修的更多信息，請參閱 <https://hamiltonbeach.global>

**MS** *Untuk maklumat lanjut mengenai produk dan waranti,  
sila lawati <https://hamiltonbeach.global>*

**FR** *Pour obtenir de plus amples informations sur les  
produits et la garantie, veuillez visiter le site Internet  
<https://hamiltonbeach.global>*

**Hamilton  
Beach®**