

เครื่องผสมอาหาร 5 L

Standcool 105

คู่มือการใช้งาน
USER AND INSTRUCTION
MANUAL

เพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ปลอดภัย ทนทาน และการใช้งานที่ยาวนาน
กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานและวิธีการติดตั้งเล่มนี้โดยละเอียด
และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด ก่อนการติดตั้งและการใช้งานครั้งแรก
และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน

คำแนะนำ	
1.1 คำแนะนำเบื้องต้นข้อมูลสำคัญสำหรับผู้ใช้งาน.....	3
1.2 ข้อควรระวังในการใช้งาน.....	3
1.3 คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย.....	3
1.4 การรับประกันของผู้ผลิต.....	4
1.5 ป้ายแสดงคุณลักษณะของสินค้า.....	4
1.6 การทิ้งขยะเครื่องผสมอาหาร.....	4
1.7 ข้อมูลด้านเทคนิค.....	5
2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์	5
2.1 รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	5
2.2 รายละเอียดของส่วนประกอบ.....	6
2.3 อุปกรณ์มาตรฐาน.....	8
3. วิธีการใช้งาน	9
3.1 คำแนะนำก่อนการใช้งาน.....	9
3.2 การใช้งานเครื่องผสมอาหาร.....	10
3.3 เมื่อใช้งานเครื่องผสมอาหารเสร็จสิ้น.....	11
3.4 คำแนะนำสำหรับการปรับระดับความเร็ว.....	11
3.5 ข้อแนะนำสำหรับการใช้เครื่องผสมอาหารในการนวดแป้ง.....	12
3.6 ฟังก์ชันการทำงาน.....	13
4. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	13
4.1 การทำความสะอาดเครื่องผสมอาหาร.....	13
4.2 คู่มือการแก้ไขปัญหาเบื้องต้นด้วยตัวเอง.....	14

1. คำแนะนำ

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือ ควรเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้ตลอดอายุการใช้งาน

1.1 คำแนะนำเบื้องต้นข้อมูลสำคัญสำหรับผู้ใช้งาน

	คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย
	คำแนะนำทั่วไป
	เคล็ดลับ

1.2 ข้อระมัดระวังในการใช้งาน

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ถูกออกแบบมา เพื่อการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น หรือสถานที่ที่มีวิธีการใช้งานใกล้เคียงกับการใช้ในครัวเรือนเช่น
 - บริเวณห้องครัวในบ้านทั่วๆไป สถานที่ทำงาน
 - ใช้ในห้องพักโรงแรม หรือในห้องพักในอาคารที่อยู่อาศัย
- ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ด้วยวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากข้อมูลที่ระบุไว้
- ควรใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในร่ม ไม่ควรใช้ในที่โล่งแจ้ง
- เครื่องผสมอาหารนี้ใช้สำหรับผสม , ปั่น, ตี, และนวดส่วนผสมที่เป็นของแข็งและของเหลวให้เข้ากัน เพื่อช่วยให้เตรียมอาหารได้รวดเร็วขึ้น นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์พิเศษสำหรับรีดแป้งและตัดเส้นพาสต้าได้หลายชนิด(ที่ต้องซื้อเพิ่ม)
- เครื่องผสมอาหารนี้ไม่ได้ถูกออกแบบมาสำหรับควบคุมด้วยรีโมทคอนโทรล หรือต่อพ่วงกับนาฬิกาตั้งเวลาภายนอก
- เครื่องผสมอาหารนี้ไม่ควรให้เด็กเป็นผู้ใช้ หรือเครื่องเล่นเด็ก ควรวางเครื่องและสายไฟให้ห่างจากมือเด็ก

1.3 คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- เพื่อป้องกันอันตรายจากระบบไฟฟ้า ห้ามต่อสายไฟเครื่องกับอุปกรณ์ต่อพ่วงอื่นๆ เช่น เครื่องตั้งเวลา หรือ เครื่องตัดต่อกระแสไฟอื่นๆ ห้ามทำการดัดแปลงเครื่องผสมอาหารนี้
- ควรปิดสวิตซ์และถอดปลั๊กทุกครั้งเมื่อไม่มีการใช้งาน และก่อนทำการบำรุงรักษาซ่อมแซม หรือก่อนทำความสะอาด ซึ่งควรปล่อยให้เครื่องผสมอาหารมีอุณหภูมิเย็นลงก่อนการทำความสะอาด
- ห้ามใส่, ถอดหรือเปลี่ยนหัวตีขณะที่หัวมอเตอร์อยู่ในตำแหน่งล็อก(หัวมอเตอร์ถูกวางลง) หรือในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน และควรปิดสวิตซ์และถอดปลั๊กก่อนทำการเปลี่ยนอุปกรณ์ในการใช้งาน
- ก่อนทำการยกหัวมอเตอร์ขึ้นต้องเช็คให้แน่ใจว่าหัวตีสื่ออยู่กับแกนหมุน และเมื่อกดคันโยกทำการยกหัวมอเตอร์ขึ้นแล้วต้องเช็คให้แน่ใจว่าหัวมอเตอร์ได้ถูกล็อกให้เรียบร้อยแล้ว จึงจะทำการเปลี่ยนหัวตี
- ห้ามสัมผัสอุปกรณ์หรือชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหว ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ควรระมัดระวังไม่ให้มือ ผม เสื้อผ้า ไม้พาย หรือสิ่งของอื่นๆ ตกลงไปในขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นต่อผู้ใช้งานและป้องกันความเสียหายของเครื่อง
- ก่อนเริ่มใช้งานควรตรวจสอบว่าโถผสมอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องและล็อกอยู่บนฐาน
- ห้ามใส่ส่วนผสมลงไปในโถผสมในปริมาณที่มากเกินไปจนเกินกว่าความจุสูงสุดของโถผสมตามที่กำหนดไว้ (ข้อ 3.4)
- ควรใช้อุปกรณ์มาตรฐานและอุปกรณ์เสริมที่มาจากผู้ผลิตเท่านั้น การใช้งานอุปกรณ์อื่นๆที่ไม่ได้มาตรฐานจากผู้ผลิต อาจจะทำให้ผู้ใช้งานได้รับอันตรายและเครื่องผสมอาหารได้รับความเสียหาย
- ไม่ควรใช้อุปกรณ์อื่นนอกเหนือจากอุปกรณ์ที่มาพร้อมกับตัวเครื่องและอุปกรณ์พิเศษที่มาจากผู้ผลิต

1. คำแนะนำ

- ห้ามวางสิ่งของบนเครื่องผสมอาหาร
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือสิ่งของมีคมในการทำทำความสะอาด หรือกำจัดคราบภายในโถผสม หรืออุปกรณ์มาตรฐาน หรืออุปกรณ์เสริมพิเศษ
- ไม่ควรให้เด็กเล่นเครื่องผสมอาหารโดยลำพังโดยปราศจากผู้ดูแลอย่างใกล้ชิด
- เด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป หรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางด้านร่างกายและจิตใจ หรือผู้ขาดประสบการณ์ในการใช้งาน สามารถใช้งานเครื่องผสมอาหารนี้ โดยต้องอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลจากผู้เชี่ยวชาญอย่างใกล้ชิด
- หากพบว่าสายไฟขาดหรือชำรุด หรือเกิดข้อบกพร่องในการใช้งาน ควรแจ้งศูนย์บริการของบริษัท เพื่อเข้าดำเนินการซ่อมแซม
- ห้ามจุ่มหรือแช่เครื่องผสมอาหาร สายไฟ และปลั๊กไฟในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ
- ห้ามทำการแก้ไขซ่อมแซมเครื่องผสมอาหารด้วยตนเอง หรือโดยช่างที่ไม่ได้รับมอบหมายจากศูนย์บริการ
- การเคลื่อนย้ายเครื่องผสมอาหาร ควรทำโดยยกตัวเครื่องและหัวมอเตอร์ไปพร้อมกัน ห้ามยกเครื่องโดยใช้หูจับที่ตัวโถผสมเด็ดขาด และไม่ควรเคลื่อนย้ายเครื่องขณะหัวมอเตอร์มีอุปกรณ์หัวตีกำลังติดตั้งอยู่
- ขณะใช้งานเครื่องผสมอาหาร ไม่ควรวางเครื่องไว้บนขอบโต๊ะ หรือพื้นผิวที่ลื่นง่าย หรือวางไว้ใกล้กับเตาแก๊ส เตาไฟฟ้า เตาอบ หรือ วางชิดกับอุปกรณ์ที่ใช้ความร้อน
- ควรระมัดระวังให้เรียบร้อยเวลาใช้งาน ระมัดระวังอย่าให้ผมหย่อนหรือตกลงไปในโถผสมอาหารระหว่างหัวตีหมุนทำงาน
- เมื่อต้องการถอดปลั๊ก ควรจับที่ตัวปลั๊กแล้วดึงออกจากเต้าเสียบไม่ควรดึงที่สายไฟจนปลั๊กหลุด และระวังอย่าให้สายไฟสัมผัสความร้อนและของมีคม

- ⚠️ อันตรายจากกระแสไฟฟ้าลัดวงจร อาจก่อให้เกิดอันตรายถึงแก่ชีวิต เมื่อเกิดไฟฟ้ารั่วควรรีบปิดเบรกเกอร์ที่ควบคุมระบบไฟ
- ⚠️ ผลิตภัณฑ์นี้ควรใช้กับเต้ารับ 3 รู ที่มีสายดิน ซึ่งปลั๊กที่มากับผลิตภัณฑ์นี้เป็นปลั๊กเต้าเสียบที่มีแท่งสายดินแบบ 3 ขา
- ⚠️ ก่อนการเสียบปลั๊ก ควรเช็คแรงดันไฟฟ้าความถี่ในบ้าน ว่าสามารถใช้ได้กับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ตามที่ระบุไว้
- ⚠️ เพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดขึ้น แนะนำให้หลีกเลี่ยงการใช้ปลั๊กพ่วง

1.4 การรับประกันของผู้ผลิต

ผู้ผลิตขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับประกันคุณภาพสินค้าและไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสาเหตุดังต่อไปนี้

- การใช้งานผิดประเภท
- ไม่อ่านและไม่ปฏิบัติตามคู่มือการใช้งาน
- การแก้ไขหรือซ่อมแซมโดยช่างที่ไม่ได้รับมอบหมายจากบริษัทผู้จัดจำหน่าย
- การใช้ชิ้นส่วนหรืออะไหล่ที่ไม่ได้มาตรฐานจากผู้ผลิต
- การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัย และคำแนะนำสำหรับการปรับระดับความเร็ว

1.5 ป้ายแสดงคุณลักษณะของสินค้า

ป้ายแสดงคุณลักษณะของสินค้าจะระบุยี่ห้อ รหัสรุ่น คุณลักษณะทางเทคนิค และหมายเลขเครื่องของเครื่องผสมอาหาร ห้ามดึงป้ายนี้ออกไม่ว่าด้วยเหตุผลใดๆ

1.6 การทิ้งขยะเครื่องผสมอาหาร

เราขอเชิญชวนให้ท่านร่วมรักษาสิ่งแวดล้อม โปรดอย่าทิ้งหรือทำลายเครื่องผสมอาหารที่ใช้แล้วกับขยะทั่วไปภายในบ้าน โปรดทิ้งหรือกำจัดโดยการนำไปยังจุดกำจัดขยะรีไซเคิล เพื่อให้แน่ใจว่าไม่เป็นอันตรายต่อเด็กในขณะรอกำจัด





บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อการขาดอากาศหายใจ

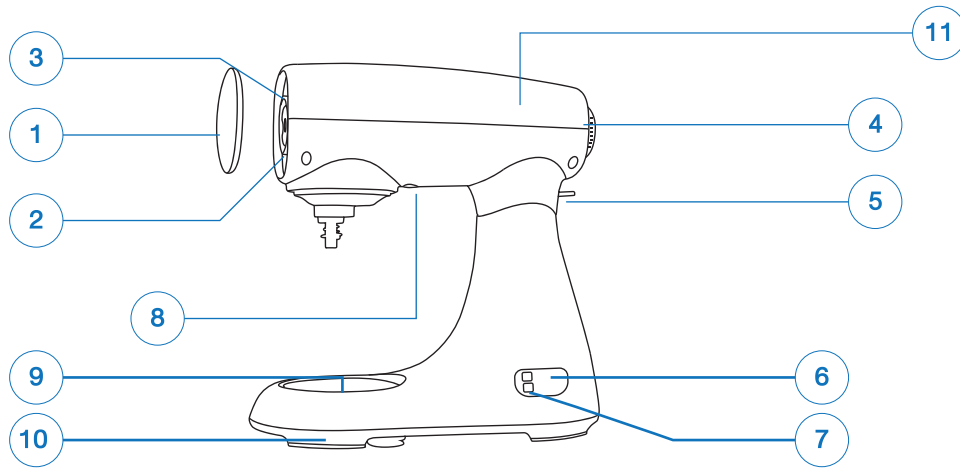
- ห้ามวางบรรจุภัณฑ์หรือส่วนประกอบอื่นๆ โดยไม่ระมัดระวัง
- ห้ามปล่อยให้เด็กเล่นกับถุงพลาสติกเพราะอาจเกิดอันตรายจากการขาดอากาศหายใจได้

1.7 ข้อมูลด้านเทคนิค

ผลิตภัณฑ์	: เครื่องผสมอาหาร MEX รุ่น StandCool105
วัสดุ	: อลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป Die Casting housing
แรงดันไฟฟ้า / ความถี่	: 220-240 โวลต์ / 50-60 เฮิรตซ์
กำลังไฟฟ้าสูงสุด	: 800 วัตต์
หลอดไฟส่องสว่าง	: 0.2 วัตต์
ความจุโถผสม	: 5 ลิตร
น้ำหนักเครื่อง	: 9.20 กิโลกรัม
น้ำหนักรวมบรรจุภัณฑ์	: 10.78 กิโลกรัม

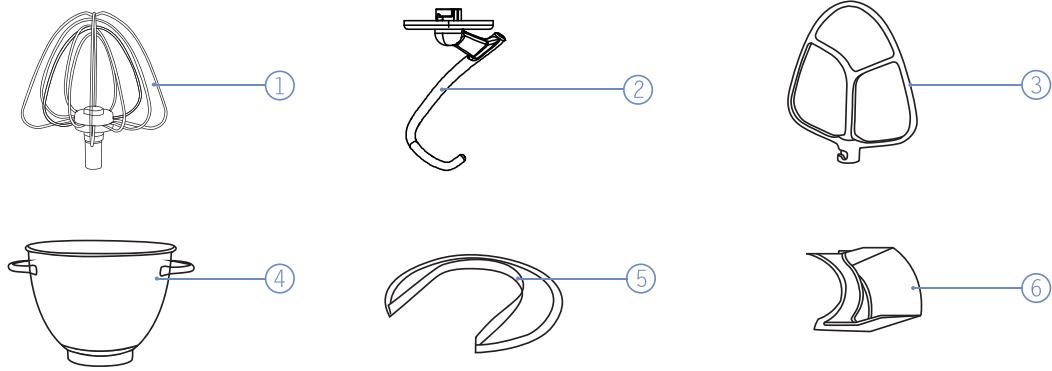
2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

2.1 รายละเอียด ผลิตภัณฑ์ เครื่องผสมอาหาร MEX StandCool105 Stand mixer



ลำดับ	ชื่อชิ้นส่วน	ลำดับ	ชื่อชิ้นส่วน
1.	ฝาครอบช่องใส่อุปกรณ์เสริม	7.	ปุ่มตั้งเวลา
2.	ช่องต่ออุปกรณ์เสริมด้านหน้า	8.	ไฟ LED ส่องสว่าง
3.	ปุ่มกดถอดอุปกรณ์เสริม	9.	ฐานวางโถผสม
4.	ปุ่มหมุนปรับระดับความเร็ว	10.	ฐานยางสุญญากาศ
5.	คันโยกหัวมอเตอร์ขึ้น-ลง	11.	หัวมอเตอร์
6.	หน้าจอแสดงผล ตั้งเวลา		

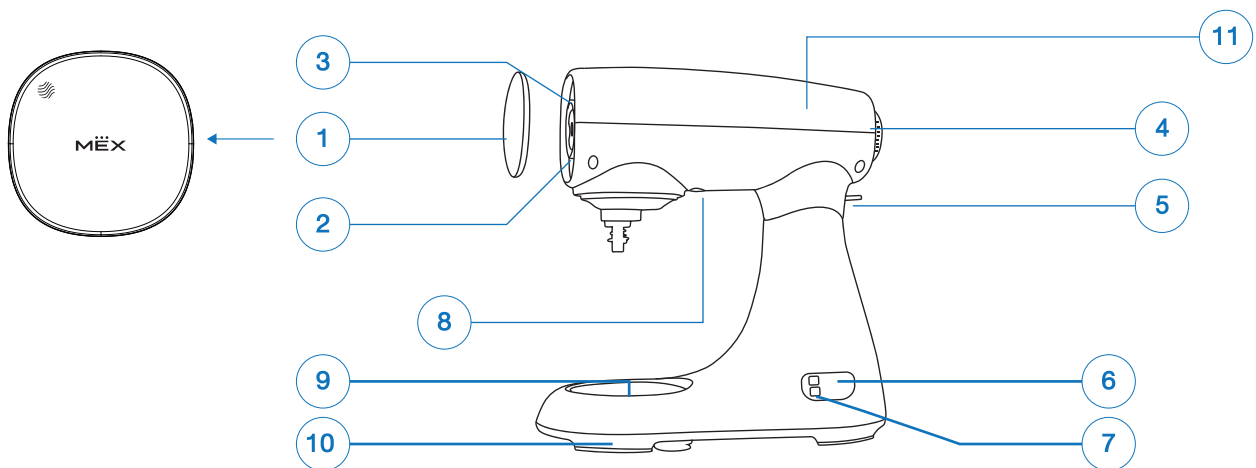
2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์



ลำดับ	ชื่อชิ้นส่วน
1.	หัวตะกร้อ
2.	หัวตะขอ
3.	หัวใบพาย

ลำดับ	ชื่อชิ้นส่วน
4.	โพลีเมอร์อาหาร สแตนเลส สตีล
5.	ฝาครอบกันกระเด็น
6.	ช่องเทส่วนผสม

2.2 รายละเอียดของส่วนประกอบ



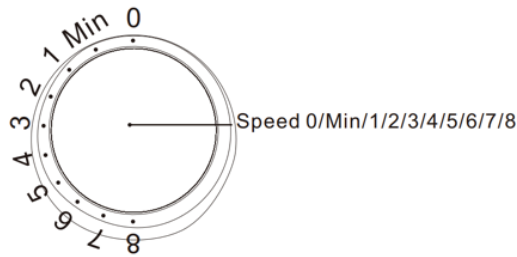
1. ฝาครอบช่องใส่อุปกรณ์เสริม
ฝาครอบด้านหน้า สามารถถอดออกได้โดยกดตรงที่เครื่องหมาย  ที่ระบุไว้ เพื่อนำฝาออกจากตัวเครื่องได้
2. ช่องต่ออุปกรณ์เสริมด้านหน้า
เมื่อนำฝาปิดด้านหน้าออก จะพบช่องเสียบอุปกรณ์เสริม สามารถต่อพวกอุปกรณ์เสริม เช่น เครื่องทำเส้นพาสต้า เครื่องบดเนื้อ และเครื่องทำไส้กรอก
3. ปุ่มกดถอดอุปกรณ์เสริม
เมื่อกดปุ่มถอดอุปกรณ์เสริมค้างไว้ จะสามารถถอดอุปกรณ์เสริมต่างๆ ออกจากเครื่องได้ โดยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา

2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

4. ปุ่มหมุนปรับระดับความเร็ว

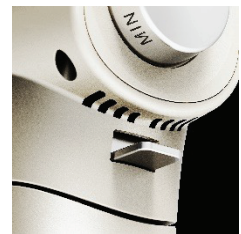
ปุ่มหมุน เปิด / ปิด ปรับความเร็ว สามารถหมุนเพิ่มความเร็วได้โดยการหมุนตามเข็มนาฬิกา ตั้งแต่ระดับ 0-8 ตำแหน่ง “0” คือปิด เลื่อนปุ่มมาที่ MIN เครื่องจะเริ่มทำงาน เครื่องจะเพิ่มความเร็วการหมุน จนสูงสุดที่ระดับ 8 หาก ต้องการลดความเร็วการตีลง ให้หมุนลูกบิด ทวนเข็มนาฬิกา เครื่องก็จะทำงานเบาลง

การปรับปุ่มหมุนเพื่อเลือกกระดุมความเร็วการผสมอาหาร



5. คันโยกหัวมอเตอร์ขึ้น-ลง

คันโยกปลดหัวล็อกมอเตอร์อยู่ที่ตำแหน่งด้านหลัง หากกดคันโยกยกขึ้น หัวมอเตอร์จะถูกยกขึ้น เพื่อนำโถผสมออกและเปลี่ยนหัวตีแต่ละชนิดได้ หากต้องการนำหัวมอเตอร์ลงกดคันโยกขึ้นอีกครั้งพร้อม ประคองหัวมอเตอร์โยกไปด้านหลังเล็กน้อยจนกระทั่งคลายล็อก เพื่อนำหัวมอเตอร์ลงมาตำแหน่งเดิม



6. หน้าจอแสดงผล ตั้งเวลา

สามารถจับเวลาและตั้งเวลากอยหลัง ได้สูงสุด 60 นาที กันที่ที่เครื่องทำงาน หน้าจอเครื่องจะเริ่มจับเวลา

6.1 การจับเวลา เมื่อเครื่องพร้อมใช้งาน หมุนปุ่มตั้งความเร็วในการผสม หน้าจอจะเริ่มจับเวลาโดยอัตโนมัติสูงสุด 60 นาที และเครื่องจะหยุดการทำงาน หากต้องการเริ่มทำงานใหม่อีกครั้ง ให้หมุนปุ่มปรับระดับไปที่ระดับ 0 เครื่องจะเริ่มทำงานตามขั้นตอนเดิม

6.2 การตั้งเวลากอยหลัง เมื่อเครื่องพร้อมใช้งาน ตั้งเวลาที่ต้องการผสมอาหารก่อน หลังจากนั้นหมุนปุ่มตั้งระดับความเร็วในการผสมตามต้องการ เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง จนครบกำหนด เมื่อหน้าจอแสดงตัวเลข 00:00 เครื่องจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ

7. การใช้งานปุ่มตั้งเวลา

กดปุ่ม  เพิ่มเวลา 1 ครั้ง จะเป็นการเพิ่มเวลาในการทำงานครั้งละ 30 วินาที , หากกดปุ่ม  ค้างไว้จะเป็นการเพิ่มเวลาในการทำงานครั้งละ 1 นาที

กดปุ่ม  ลดเวลา 1 ครั้ง จะเป็นการลดเวลาในการทำงานครั้งละ 30 วินาที , หากกดปุ่ม  ค้างไว้จะเป็นการลดเวลาในการทำงานครั้งละ 1 นาที

2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

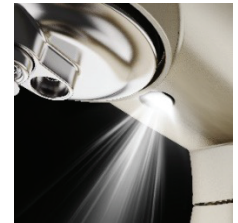
กดปุ่ม ▲ และ ▼ พร้อมกันในขณะเครื่องทำงาน จะเป็นการหยุดการใช้งานชั่วคราว และเมื่อกดทั้ง 2 ปุ่มพร้อมกันอีกครั้ง เครื่องจะกลับมาทำงานต่อเนื่องตามเวลาที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้

*กรณีที่ไม่ปรับปุ่มปรับระดับไปที่ตำแหน่ง 0



8. LED ส่องสว่าง

ไฟ LED จะเริ่มส่องสว่างทันทีเมื่อตัวเครื่องเสียบปลั๊กและพร้อมใช้งาน หากไม่มีการใช้งานประมาณ 2 นาที ไฟ LED จะดับอัตโนมัติ จะส่องสว่างอีกครั้งเมื่อเริ่มการทำงาน



9. ฐานวางโถผสม

วางโถสแตนเลส สติล ลงบนฐานวางโถผสม หมุนตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งโถผสมล็อกแน่นกับตัวฐาน หากต้องการถอดโถออกให้หมุนทวนเข็มนาฬิกา

10. ฐานยางสูญญากาศ

ฐานยางสูญญากาศ ไว้สำหรับยึดโต๊ะให้วางได้อย่างมั่นคงแข็งแรง และไม่เกิดการเคลื่อนไหวขณะทำงาน

11. หัวมอเตอร์

ส่วนประกอบด้านบนของเครื่องที่มีมอเตอร์อยู่ด้านใน ใช้หมุนอุปกรณ์หัวตี และอุปกรณ์เสริมเพื่อผสมอาหาร

2.3 อุปกรณ์มาตรฐาน



หัวตะกร้อ

ทำจาก สแตนเลส สติล สำหรับตีส่วนผสมที่ต้องการให้ขึ้นฟู หรือปั่นส่วนผสมต่างๆ เช่น ไข่ ครีม ทำสปันจ์เค้ก ตีเมอแรงก์ หรือ เค้กชูเฟล



หัวตีตะขอ

ทำจาก สแตนเลส สติล สำหรับการผสม การนวดแป้งเพื่อให้ได้กึ่งเนื้อเหนียว เช่น แป้งขนมปัง พาสต้า แป้งโรล และพิซซ่า



หัวใบพาย

ทำจาก สแตนเลส สติล สำหรับตีส่วนผสมให้เข้ากัน เหมาะสำหรับ ตีเนยผสมแป้งบัตเตอร์เค้ก, คุกกี้ และมันบด

2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์



ฝาครอบกันกระเด็น พร้อมช่องเทส่วนผสม
ทำจากพลาสติก สามารถมองเห็นส่วนผสม
และป้องกันไม่ให้อาหารส่วนผสมกระเด็นออกนอก
โถผสม



โถผสมอาหารความจุ 5 ลิตร
ทำจากสแตนเลส สตีล สามารถผสมส่วนผสม
ที่มีปริมาณน้อยไปจนถึงปริมาณมากได้ ด้วยจับ
ถนัดสองมือ และง่ายต่อ ใส่ / ถอดออกจากร้านวาง



อย่าใช้หัวตะกร้อตีส่วนผสมที่หนืดและแข็งอย่างเช่นครีมข้น หรือน้ำตาลก้อน อาจทำให้หัวตีเสียหาย



หัวตีจะได้รับการปรับระดับความสูงที่เหมาะสมมาแล้ว ทางผู้ใช้ไม่ต้องปรับระดับเพิ่มเติม



ขอบที่ยกขึ้นของหัวตีจะอาจมีความคม เนื่องจากทำจากสแตนเลสสตีล ทางผู้ใช้ต้องเพิ่มความระมัดระวังในการใช้งานขณะใส่/ถอดหัวตี หรือนำไปล้างทำความสะอาด โดยเฉพาะผู้ใช้ที่อาจเป็นเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป หรือบุคคลที่มีความบกพร่องทางด้านร่างกายและจิตใจ หรือผู้ขาดประสบการณ์ในการใช้งาน สามารถใช้งานเครื่องผสมอาหารนี้ โดยต้องอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลจากผู้เชี่ยวชาญอย่างใกล้ชิด

3. วิธีการใช้งาน

3.1 คำแนะนำก่อนการใช้งาน

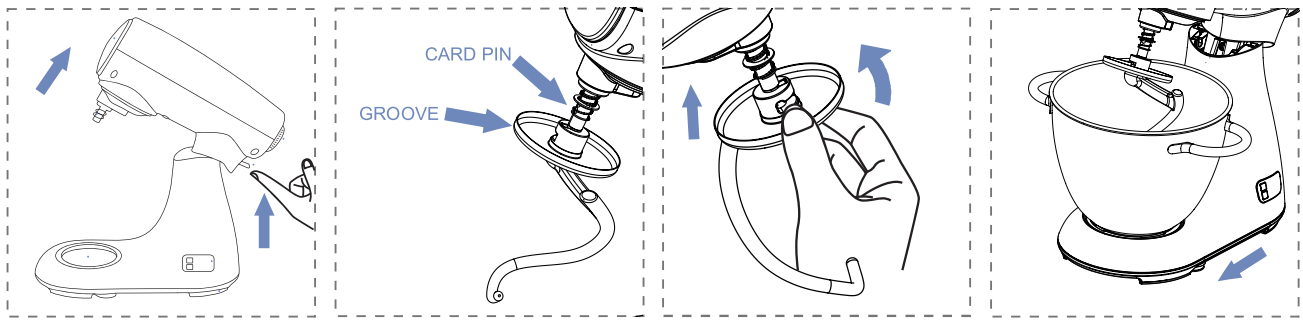
- นำเครื่องออกจากกล่อง แกะถุงพลาสติก โฟมหรือบรรจุภัณฑ์อื่นๆ ที่คลุมทั้งด้านใน และด้านนอก เครื่องผสมอาหารรวมถึงอุปกรณ์หลักออก
- แกะป้าย, ฉลากต่างๆ (นอกเหนือจากป้ายข้อกำหนดทางเทคนิคของสินค้า) ออกจากเครื่อง และออกจากอุปกรณ์มาตรฐาน และอุปกรณ์เสริมอื่นๆ
- ถอดและล้างทำความสะอาดโถผสม ฝาครอบกันกระเด็น หัวตีมาตรฐาน ด้วยน้ำยาล้างจาน แล้วเช็ดให้แห้ง (ดูที่ หัวข้อ 4 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด)
- ใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำหมาดเช็ดทำความสะอาดตัวเครื่องและส่วนหัวของเครื่องให้ทั่ว ใช้ผ้าแห้งเช็ดชิ้นส่วนต่างๆ ให้แห้งแล้ววางเครื่องให้อยู่ในตำแหน่งเหมาะสมกับการใช้งาน



เพื่อความปลอดภัย ควรปรับปุ่มปรับระดับมาที่ตำแหน่ง “0” ทุกครั้งก่อนยกหัวมอเตอร์ เปลี่ยนหัวตี ถอดโถผสมออก หรือการถอดปลั๊กไฟ

3. วิธีการใช้งาน

3.2 การใช้งานเครื่องผสมอาหาร



รูปที่ 1

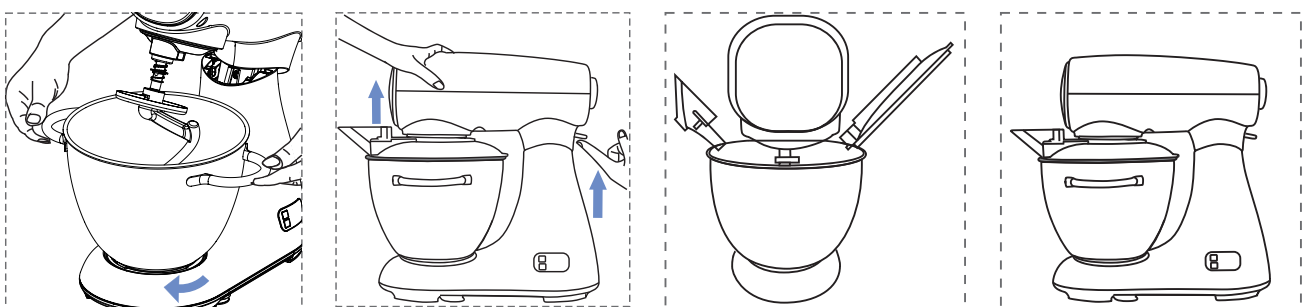
รูปที่ 2

รูปที่ 3

รูปที่ 4

1. วางเครื่องผสมอาหารไว้ในบริเวณที่เรียบมั่นคงและแห้ง กดคันโยกปลดล็อกขึ้นเพื่อยกหัวมอเตอร์พร้อมกับใช้มืออีกข้างประคองหัวมอเตอร์ยกขึ้น ดังรูปที่ 1
2. ประกอบอุปกรณ์หัวผสมอาหาร เข้ากับแกนต่ออุปกรณ์ให้ตรงร่องสลัก ดังรูปที่ 2
3. ดันหัวผสมอาหารขึ้นจนสุดแล้วหมุนในทิศทางทวนเข็มนาฬิกา จนกระทั่ง หัวผสมอาหารล็อกกับแกนต่ออุปกรณ์ให้เรียบร้อย ดังรูปที่ 3
4. วางโถผสมอาหารลงไปบนฐาน หมุนตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งโถผสมล็อกแน่นกับตัวฐาน ให้ตรงกับสลักล็อกโถ ดังรูปที่ 4

- ⚠ อาจเกิดอันตรายจากอุปกรณ์ที่ถอดได้ ห้ามเริ่มผสมอาหารด้วยหัวตีต่างๆ ถ้ายังไม่ล็อกโถผสมเข้ากับฐานให้แน่น ตรวจสอบให้มั่นใจว่าอุปกรณ์หัวตีผสมอาหารถูกล็อกอย่างแน่นหนา
- ⚠ เพื่อเพิ่มความปลอดภัยในการใช้งาน ควรประกอบหัวตีผสมให้เข้าที่ ก่อนทำการเสียบปลั๊ก



รูปที่ 5

รูปที่ 6

รูปที่ 7

รูปที่ 8

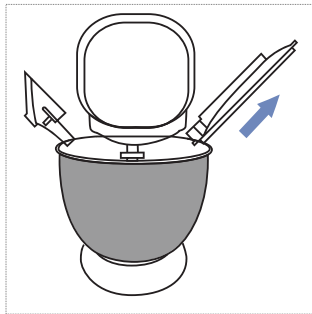
5. หมุนโถผสมตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งโถผสมล็อกแน่นกับตัวฐาน ดังรูปที่ 5
6. นำหัวมอเตอร์ลง โดยการกดคันโยกขึ้นและโยกหัวมอเตอร์ไปด้านหลังเล็กน้อย จนกระทั่งคลายล็อก และใช้มืออีกข้างกดหัวมอเตอร์ลงมาตำแหน่งพร้อมเริ่มทำงาน ดังรูปที่ 6
7. นำฝาครอบบนกระเด็น และติดตั้งช่องเทส่วนผสม ครอบลงบนขอบโถผสม ดังรูปที่ 7
8. ตรวจสอบเครื่องว่าพร้อมใช้งานแล้วจึงเสียบปลั๊ก ดังรูปที่ 8

3. วิธีการใช้งาน



แนะนำให้ใช้ฝาครอบกันกระเด็นและช่องเทส่วนผสม สำหรับเทแป้งและของเหลวผ่านช่องทางเทส่วนผสมด้านบน

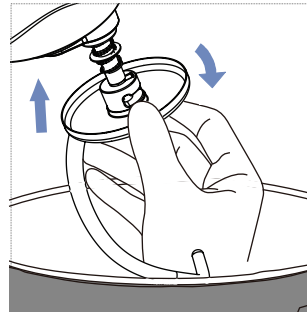
3.3 เมื่อใช้งานเครื่องผสมอาหารเสร็จสิ้น : วิธีการถอดหัวตี



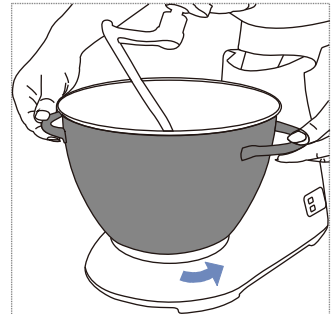
รูปที่ 1



รูปที่ 2



รูปที่ 3



รูปที่ 4

1. หลังจากใช้งานเสร็จแล้ว ให้หมุนปุ่มปรับระดับมาที่ตำแหน่ง “0” ถอดปลั๊กและถอดฝาครอบกันกระเด็นออกจากโถผสม ดังรูปที่ 1
2. ยกหัวมอเตอร์ขึ้น โดยการกดคันโยกขึ้น ดังรูปที่ 2
3. ดันหัวผสมอาหารขึ้นด้านบนหมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อปลดล็อกและหัวผสมอาหารออกจากแกน ดังรูปที่ 3
4. ถอดหัวตีออกมาและทำความสะอาดได้
5. จับโถผสมตรงด้ามจับและหมุนทวนเข็มนาฬิกา เพื่อถอดโถผสมออกจากฐานยึด ดังรูปที่ 4



ควรปิดฝาครอบกันกระเด็นทุกครั้ง ก่อนยกหัวมอเตอร์ขึ้นหรือลดหัวมอเตอร์ลงเพื่อเปลี่ยนอุปกรณ์

3.4 คำแนะนำสำหรับการปรับระดับความเร็ว

ประเภท	ความเร็ว	ข้อแนะนำ	ความจุสูงสุด
	Min, 1 - ระดับ 3 หากใช้งานมากกว่าระดับ 3 เครื่องผสมจะสั่นจนระเบิดเครื่องทำงาน	Min - ระดับ 3 ในการคนหรือวดแป้งโดว์ในทุกๆสูตร รวมไปถึงการผสมแป้งที่มีความหนืด หรือเหนียว หรือการตีแป้งขนมปังแบบนุ่ม แป้งพิซซ่า แป้งพาสต้า	ปริมาณการใช้ผงแป้งอเนกประสงค์ไม่เกิน 1,000 กรัม และส่วนผสมของเหลวต้องไม่เกิน 550 กรัมความเร็วไม่เกินระดับ 3
	Min, 1 - ระดับ 3 Min, 1 - ระดับ 3 หากใช้งานมากกว่าระดับ 5 เครื่องผสมจะสั่นจนระเบิดเครื่องทำงาน	เหมาะสำหรับคนส่วนผสมแห้งและเปียกเข้าด้วยกัน ผสมสลัด มันบด เหมาะสำหรับตีผสม วัตถุดิบที่มีส่วนผสมของเนย ตีครีมชีส ผสมแป้งคุกกี้ แป้งพาย บัตเตอร์เค้ก	ปริมาณส่วนผสมในการตีเนยสดสูงสุดไม่เกิน 1,000 กรัม ปริมาณส่วนผสมในการตีแป้งเค้ก, คุกกี้ ทั้งหมดรวมกันสูงสุดไม่เกิน 1,000 กรัม
	Min, 1 -ระดับ 8	เหมาะสำหรับการตี, ปั่นและผสมครีม ตีวิปปิ้งครีม ไข่ น้ำตาล ไข่ขาว สบีนิจ เค้ก ตีเมอร์แรง	ปริมาณไข่ น้อยสุด 2 ฟอง สูงสุดไม่เกิน 12 ฟอง *ไข่ไก่เบอร์ 2 ปริมาณส่วนผสมในการตีครีมสดสูงสุดไม่เกิน 1,000 กรัม



ปริมาณส่วนผสมมาตรฐานความจุสูงสุดที่แนะนำอ้างอิงจากโถผสมอาหารสำหรับ MEX StandCool 105 ขนาด 5 ลิตรเท่านั้น

3.5 ข้อแนะนำสำหรับการใช้เครื่องผสมอาหารในการนวดแป้ง

- การนวดแป้งให้ได้ที่ ขึ้นเนียนหรือหรือการผสมแป้งที่มีความเหนียว เช่น แป้งพาสต้า ควรใช้ความเร็วต่ำกว่าระดับ 3 เพื่อ
- ป้องกันเครื่องเสียหายจากการใช้งานหนักมากเกินไป
- ไม่ควรผสมแป้งอเนกประสงค์เกิน 1000 กรัม
- ควรเติมน้ำให้เพียงพอต่อการผสมแป้ง (ในปริมาณความจุ 1000 กรัมไม่ควรใช้น้ำเกิน 550 กรัม)
- หากหัวผสมอาหารทำงานได้ไม่สะดวก ควรปิดเครื่องและแบ่งส่วนผสมออกเป็น 2 ส่วน แล้วจึงค่อยทำการผสมทีละส่วน
- การเติมน้ำลงไปในส่วนผสมจะช่วยให้ส่วนผสมเข้ากันได้ดี

i คำแนะนำทั่วไป

- ห้ามเติมวัตถุดิบเกินความจุที่กำหนด เพื่อป้องกันเครื่องทำงานเกินพิกัด (OVERLOAD)
- ขณะเครื่องผสมอาหารกำลังตีส่วนผสมควรหยุดเครื่องเป็นระยะๆ และปาดส่วนผสมออกจากหัวตีและโถผสม
- การเติมปริมาณของเหลวในการผสมอาหารแต่ละชนิดมีความแตกต่างกัน ควรสังเกตขณะเติมวัตถุดิบเข้าเครื่องอย่าให้เกินปริมาณ ที่เครื่องกำหนดขณะที่เครื่องทำงาน
- เปิดเครื่องด้วยความเร็วต่ำจนกระทั่งส่วนผสมเข้ากันจากนั้นค่อยๆ เพิ่มความเร็วขึ้น จนถึงระดับความเร็วที่ต้องการ
- ในการใส่วัตถุดิบเพิ่มลงในโถผสม ควรใส่บริเวณขอบด้านข้างโถผสม ไม่ควรเทให้สัมผัสกับหัวอุปกรณ์มาตรฐานโดยตรง
- ลดความเร็วลงหากต้องการเติมส่วนผสมที่เป็นของแข็งหรือของเหลว เพื่อป้องกันไม่ให้กระเด็น ออกนอกโถผสม และเพิ่มความเร็วอีกครั้ง เมื่อส่วนผสมเข้ากันดี
- ใช้ฝาครอบกันกระเด็นเมื่อผสมส่วนผสมที่เป็นของเหลวหรือหากต้องการเพิ่มส่วนผสมที่เป็นของแข็ง เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดการฟุ้งกระจายและกระเด็นของส่วนผสม
- ทำความสะอาดโถผสมและอุปกรณ์หัวผสมอาหารและเช็ดให้แห้งสนิททุกครั้ง ก่อนนำมาติดกับเครื่องเพื่อใช้งาน



คำแนะนำสำหรับสูตรอาหารที่มีไข่เป็นส่วนประกอบ

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ควรใช้ไข่ที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง

ก่อนตีไข่ขาว ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีคราบไขมันหรือไข่แดงในโถผสมหรือบริเวณอุปกรณ์หัวผสมอาหาร
ครีมที่ใช้ตีผสมกับไข่ขาวเพื่อทำเค้ก ควรเป็นครีมที่นุ่มแล้ว หรืออยู่ในอุณหภูมิห้อง 25 องศา

i ขนาดความจุส่วนผสมสูงสุดที่แนะนำสำหรับเครื่องผสมอาหารขนาด 5 ลิตร

ตีไข่ขาว	: จำนวน 2-12 ฟอง (ไข่เบอร์ 2)
ตีครีม	: ปริมาณไม่เกิน 1000 กรัม
เนย	: ปริมาณไม่เกิน 1000 กรัม (ที่อุณหภูมิห้อง)
ผงแป้ง / ผงแป้งรวมของเหลว	: ปริมาณ 1000 กรัม / 1500 กรัม

3. วิธีการใช้งาน

เตือนความจำ !!

โปรดทำตามคำแนะนำ ในการนวดแปรงโดว์ในทุกๆสูตร ความเร็วไม่ควรเกินระดับ 3 มิฉะนั้นจะส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป ซึ่งอาจจะส่งผลให้ระบบกลไกภายในเกิดความเสียหาย ถือว่าเป็นการใช้งานผิดวิธี

 ข้อควรระวัง	ห้ามใช้ความเร็วเกินระดับ 3 ในการนวดแปรง	
	ปริมาณการตีแปรงโดว์สูงสุด	
 ปริมาณน้ำในสูตรขนมปังไม่ควรน้อยกว่า 55%	ผงแป้ง 1000 กรัม	น้ำ 550 กรัม

3.6 ฟังก์ชันการทำงาน

ระบบ Safety lock

เครื่องจะหยุดทำงานทันทีโดยอัตโนมัติเมื่อกดคันโยกทำการยกหัวมอเตอร์ขึ้น

ฟังก์ชัน Smooth start

เครื่องจะเริ่มทำงานอย่างช้าๆ โดยไม่คำนึงถึงระดับความเร็วที่เลือก และจะค่อยๆ เพิ่มความเร็วขึ้น จนถึงระดับความเร็วที่ทำการเลือกไว้ เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับเครื่องผสมอาหารและอุปกรณ์ และป้องกันไม่ให้อุปกรณ์กระเด็นออกจากโถผสม

ระบบ Cool Down

ตัวเครื่องหลังจากเลิกใช้งานแล้วพัดลมระบายความร้อนจะทำงานต่อเนื่องอีก 2 นาที จนครบเวลาถึงจะดับ

ฟังก์ชัน Standby

ตัวเครื่องหลังจากไม่ได้ทำงานจะเข้าสู่โหมด Standby จอแสดงสถานะและไฟส่องสว่างจะทำงานอีก 2 นาที และจะดับลง แต่เมื่อมีการยิบหัวมอเตอร์ จอแสดงสถานะและไฟส่องสว่างจะกลับมาทำงาน

4. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

4.1 การทำความสะอาดเครื่องผสมอาหาร

- ควรทำความสะอาดเครื่องทุกครั้งหลังการใช้งาน
- ก่อนทำความสะอาด ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กทุกครั้ง และรอจนกระทั่งเครื่องเย็นลง
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกรด-ด่าง มีส่วนผสมของคลอรีน แอมโมเนีย และสารฟอกขาว
- ทำความสะอาดหัวมอเตอร์ แกนหมุน ตัวเครื่อง และสายไฟ ควรใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำหมาดๆ เช็ด จากนั้นใช้ผ้านุ่มหรือผ้าไมโครไฟเบอร์เช็ดให้แห้ง เช็ดคราบแป้งหรือสิ่งสกปรกออกให้หมด
- อุปกรณ์มาตรฐานเช่นหัวตี โถผสม และฝาครอบกันกระเด็นสามารถทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน หรือสามารถนำเข้าเครื่องล้างจานได้
- ครอบอาหารและครอบป้องกันห้ามใช้ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์หรือกรดทำความสะอาด เนื่องจากจะทำให้ตัวเครื่องได้รับความเสียหาย หากจำเป็นต้องทำความสะอาดด้วยการขัด ควรใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ก่อให้เกิดการกัดสีกับตัวเครื่อง เช่น ไม้ หรือพลาสติกช่วยในการทำทำความสะอาด จากนั้นใช้ผ้านุ่มหรือผ้าไมโครไฟเบอร์เช็ดให้แห้ง
- ห้ามเก็บอุปกรณ์ต่างๆ ถ้ายังไม่ได้ทำความสะอาดและเช็ดจนแห้งสนิท

4. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

4.2 การเก็บรักษา

ควรใส่หีตติและโกให้อยู่สภาพพร้อมใช้งาน แล้วเก็บไว้ในที่ที่สามารถยกเครื่องออกมาใช้งานได้สะดวก หากมิได้ใช้งานเป็นเวลานาน ควรเก็บใส่กล่องที่บรรจุพร้อมอุปกรณ์ครบชุดเพื่อป้องกันอุปกรณ์หาย และมีให้เกิดความเสียหายต่อตัวเครื่องจากการเก็บรักษา



ห้าม!! พินสายไฟรอบตัวเครื่อง.

4.3 คู่มือการแก้ปัญหาเบื้องต้นด้วยตัวเอง

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
เครื่องผสมหยุดระหว่างการทำงาน	1. เครื่องผสมหยุดระหว่างการทำงานหัวติดตติส่วนผสมที่แห้ง แข็งหรือหนืดเกินไป 2. มอเตอร์ หรือ แผงควบคุม มีปัญหา	1. ถอดปลั๊กและตรวจสอบดูว่าหัวติดตติส่วนผสมที่แห้ง แข็งหรือหนืดเกินไปหรือไม่ ให้นำออก จากนั้นเปิดเครื่องอีกครั้งหลักจากมอเตอร์เย็นลง 2. แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ
เครื่องไม่สามารถเริ่มการทำงานได้	1. หัวติดตติส่วนผสมที่แห้ง แข็งหรือหนืดเกินไป 2. เสียบปลั๊กไฟไม่ถูกต้อง 3. มอเตอร์ หรือ แผงควบคุม มีปัญหา	1. ถอดปลั๊กและตรวจสอบดูว่าหัวติดตติส่วนผสมที่แห้ง แข็งหรือหนืดเกินไปหรือไม่ ให้นำออก 2. ตรวจสอบการเชื่อมต่อสายไฟอีกครั้ง 3. แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ
มีเสียงดังมากระหว่างการทำงาน	1. ติดตติเครื่องไม่แนบสนิทกับพื้น 2. ไม่วางเครื่องในตำแหน่งที่พื้นราบเรียบ 3. ชิ้นส่วนภายในเครื่องแตกหัก	1. ถอดปลั๊กและตรวจสอบอีกครั้งว่ามีการติดตติอุปกรณ์ที่ดีหรือไม่ 2. วางเครื่องในตำแหน่งที่พื้นราบ 3. แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ
เครื่องผสมมีอาการสั่น	1. ใช้ระดับความเร็วเกินกำลังที่เหมาะสมสำหรับหัวตติ 2. ส่วนผสมเกินปริมาณความจุสูงสุด 3. ฐานยางสูญญากาศไม่ติดแนบกับโต๊ะ 4. ฐานเครื่องผสมผิดปกติ	1. ปรับความเร็วลดลงให้เหมาะสมกับหัวตติตามคำแนะนำข้อ 3.4 2. ลดปริมาณส่วนผสมให้ไม่เกินความจุสูงสุด หรือแบ่งส่วนผสมเป็น 2 ส่วน แล้วจึงค่อยทำการผสมทีละส่วน 3. ใช้โต๊ะที่พื้นหน้าเรียบ สะอาด ยางสูญญากาศสามารถยึดติดได้ 4. แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ

	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
E01	พบปัญหาเกี่ยวกับมอเตอร์	แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่ายหรือส่งเข้าตรวจสอบ
E03	พบปัญหาเกี่ยวกับพัดลมมอเตอร์	
E06	พบปัญหาเกี่ยวกับการเชื่อมต่อสายไฟ	
E02	ป้องกันปัญหา เครื่องทำงานเกินกำลัง	นำเบ่งโดว์ หรือวัตถุคืบ ออกจากโถผสมครั้งนึ่ง และเปิดเครื่องทำงานอีกครั้ง
E04	พบปัญหามอเตอร์หมุนต่ำกว่า 300 รอบต่อนาที เกี่ยวกับมอเตอร์	1. นำเบ่งโดว์ หรือวัตถุคืบ ออกจากโถผสมครั้งนึ่งและเปิดเครื่องทำงานอีกครั้ง 2. ใช้ความเร็วเร็วต่ำเกินไปในการเติมส่วนผสม โปรดเพิ่มความเร็ว
E05	มอเตอร์มีอุณหภูมิสูงเกินไป	ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออก พักเครื่องให้มีอุณหภูมิเย็นลงเท่าอุณหภูมิห้อง

เมื่อดำเนินการแก้ปัญหาเบื้องต้นตามคำแนะนำแล้วไม่สามารถแก้ไขได้ควรถอดปลั๊กเครื่องผสมอาหารทันที และติดต่อศูนย์บริการ เพื่อตรวจสอบและซ่อมแซม อย่าแกะถอดชิ้นส่วนหรือพยายามซ่อมด้วยตนเองเพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุหรืออันตราย

ทางบริษัทฯ ขอปฏิเสธในการรับผิดชอบจากความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง การเกิดสนิมหรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้อง หรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ระบุไว้ในคู่มือนี้

WARRANTY

รับประกันคุณภาพสินค้า 2 ปี

(รายละเอียดดูได้ที่ใบรับประกันคุณภาพ และคู่มือการรับประกัน)

จัดจำหน่าย: บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด สำนักงานใหญ่

1000/63-64 อาคาร พี บี ทาวเวอร์ ชั้นที่ 16 ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา

กรุงเทพมหานคร 10110

โทรศัพท์ 0-2493-6565

โทรสาร 0-2391-1141

ฝ่ายบริการ : Service Center

63/3 หมู่ 6 ซอยกลับเจริญ ถนนสุขสวัสดิ์ 76 บางจาก พระประแดง สมุทรปราการ 10130

โทรศัพท์ 0-2493-6565

โทรสาร 0-2464-1600

E-Mail: servicecenter@penk.co.th



PEN K INTER TRADING CO., LTD.

สำนักงานใหญ่: 1000/63-64 อาคาร พีบี ทาวเวอร์ ชั้น 16 ถนนสุขุมวิท 71

แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 Tel: 0-2493-6565 Fax: 0-2391-1141

ศูนย์บริการ: 63/3 ซอยสุขสวัสดิ์ 76 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง สมุทรปราการ 10130

Tel: 0-2493-6565 Fax: 0-2464-1600 E-Mail: servicecenter@penk.co.th Line official : @mexappliance