

เครื่องผสมอาหาร 7 ลิตร

Standcool 207

คู่มือการใช้งาน
USER AND INSTRUCTION
MANUAL

เพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ปลอดภัย ทนทาน และการใช้งานที่ยาวนาน
กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานและวิธีการติดตั้งเล่มนี้โดยละเอียด
และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด ก่อนการติดตั้งและการใช้งานครั้งแรก
และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน

คำแนะนำ	3
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 ข้อแนะนำสำหรับการใช้เครื่องผสมอาหารนวดแป้ง.....	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 ด้วยวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากข้อมูลที่เราได้ระบุไว้
- 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) หรือในขณะที่ยังกำลังทำงาน และควรปิดสวิตซ์และถอดปลั๊กก่อนทำการเปลี่ยนอุปกรณ์ในการใช้งาน
- ก่อนทำการยกหัวมอเตอร์ขึ้นต้องเช็คให้แน่ใจว่าหัวตีสื่ออยู่กับแกนหมุน และเมื่อกดคันโยกทำการยกหัวมอเตอร์ขึ้นแล้วต้องเช็คให้แน่ใจว่าหัวมอเตอร์ได้ถูกล็อกให้เรียบร้อยแล้ว จึงจะทำการเปลี่ยนหัวตี
- ห้ามสัมผัสอุปกรณ์หรือชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหว ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ควรระมัดระวังไม่ให้มือ ผม เสื้อผ้า ไม้พาย หรือสิ่งของอื่นๆ ตกลงไปในขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นต่อผู้ใช้งานและป้องกันความเสียหายของเครื่อง
- ก่อนเริ่มใช้งานควรตรวจสอบว่าโถผสมอยู่ในตำแหน่งที่ต้องการและล็อกอยู่บนฐาน
- 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 และระวังอย่าให้สายไฟสัมผัส ความร้อนและของมีคม

- ⚠️ 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 โปรดอย่าทิ้งหรือทำลายเครื่องผสมอาหารที่ไม่ใช้แล้วกับขยะทั่วไปภายในบ้าน โปรดทิ้งหรือกำจัดโดยการนำไปยังจุดกำจัดขยะรีไซเคิล เพื่อให้แน่ใจว่าไม่เป็นอันตรายต่อเด็กในขณะรอกำจัด





บรรจุภัณฑ์จากพลาสติก อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อการขาดอากาศหายใจ

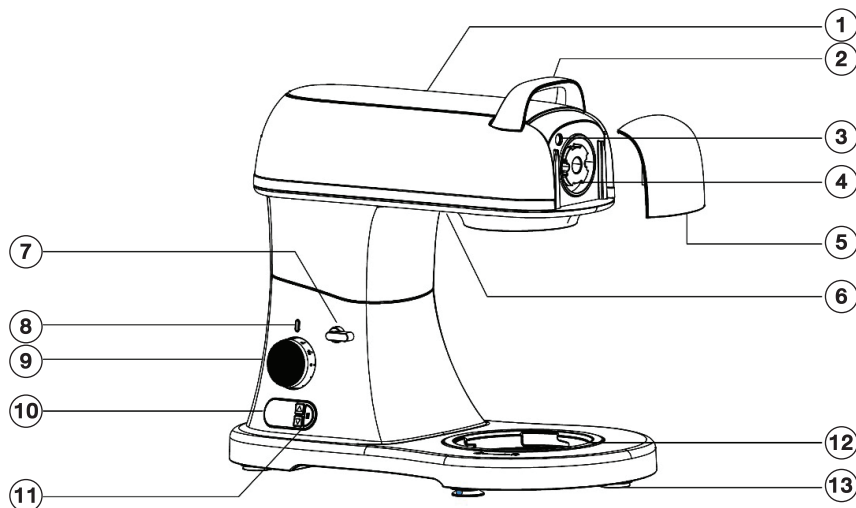
- ห้ามวางบรรจุภัณฑ์หรือส่วนประกอบอื่นๆ โดยไม่ระมัดระวัง
- ห้ามปล่อยให้เด็กเล่นกับถุงพลาสติกเพราะอาจเกิดอันตรายจากการขาดอากาศหายใจได้

1.7 ข้อมูลด้านเทคนิค

ผลิตภัณฑ์	: เครื่องผสมอาหาร MEX รุ่น Standcool207
วัสดุ	: อลูมิเนียมหล่อขึ้นรูป Die Casting housing และ พลาสติก ABS
แรงดันไฟฟ้า / ความถี่	: 220-240 โวลต์ / 50-60 เฮิร์ต
กำลังไฟฟ้าสูงสุด	: 1500 วัตต์
หลอดไฟส่องสว่าง	: 0.2 วัตต์
ความจุโถผสม	: 7 ลิตร
น้ำหนักเครื่อง	: 12.80 กิโลกรัม
น้ำหนักรวมบรรจุภัณฑ์	: 15.60 กิโลกรัม

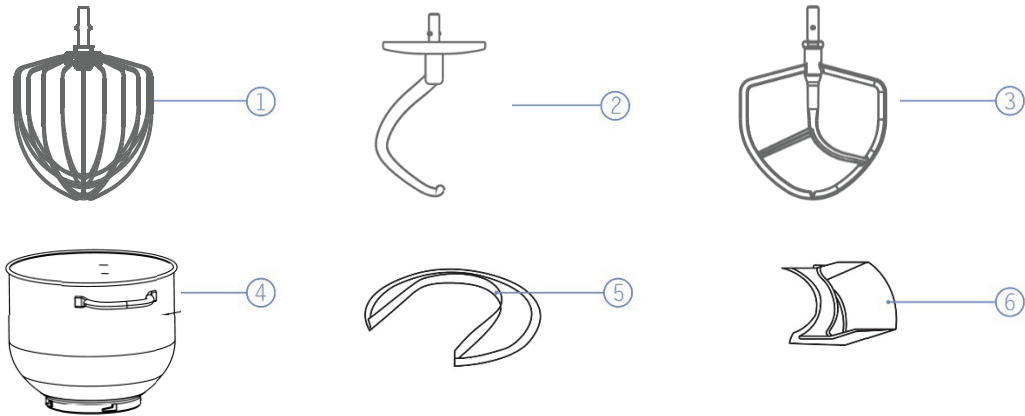
2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

2.1 รายละเอียดผลิตภัณฑ์ เครื่องผสมอาหาร MEX StandCool207 Stand mixer



ลำดับ	ชื่อชิ้นส่วน	ลำดับ	ชื่อชิ้นส่วน
1.	หัวมอเตอร์	7.	ลูกบิดปลดล็อกหัวมอเตอร์ขึ้น-ลง
2.	มือจับ	8.	ไฟแสดงสถานะ และระดับปุ่มหมุน
3.	ปุ่มกดถอดอุปกรณ์เสริม	9.	ปุ่มหมุนปรับระดับความเร็ว
4.	ช่องต่ออุปกรณ์เสริมด้านหน้า	10.	หน้าจอแสดงผล ตั้งเวลา
5.	ฝาครอบช่องใส่อุปกรณ์เสริม	11.	ปุ่มตั้งเวลา/ กดหยุด
6.	ไฟ LED ส่องสว่าง	12.	ฐานวางโถผสม
		13.	ฐานยางสุญญากาศ

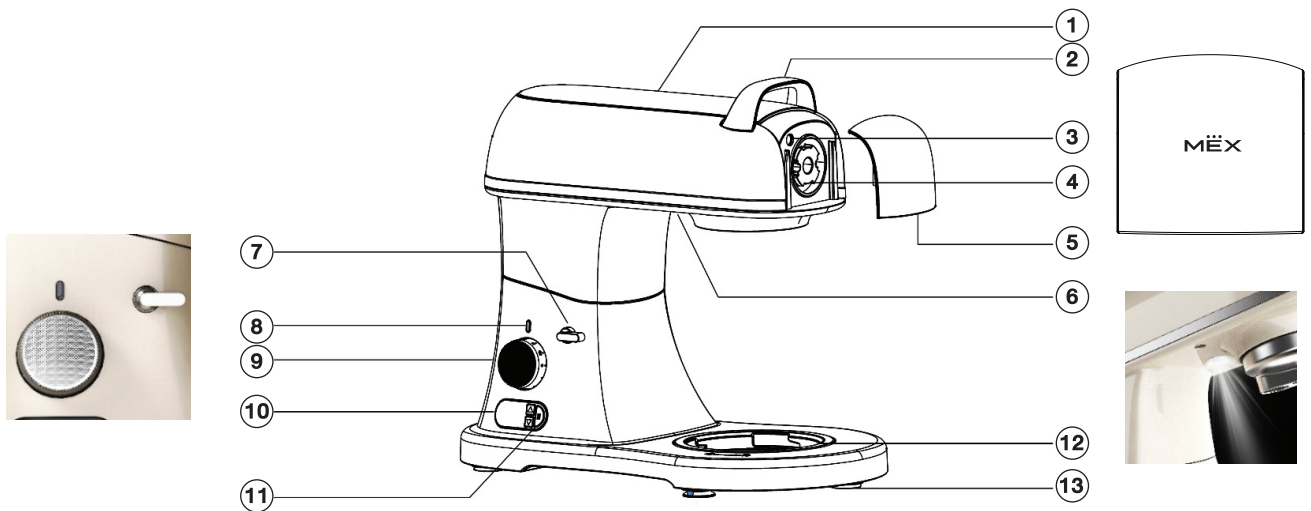
2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์



ลำดับ	ชื่อชิ้นส่วน
1.	หัวตะกร้อ
2.	หัวตะขอ
3.	หัวใบพาย

ลำดับ	ชื่อชิ้นส่วน
4.	โถผสม สแตนเลส สติลพร้อมซิลิโคนมือจับ
5.	ฝารอบกันกระเด็น
6.	ช่องเทส่วนผสม

2.2 รายละเอียดของส่วนประกอบ



1. หัวมอเตอร์
ส่วนประกอบด้านบนของเครื่องที่มีมอเตอร์อยู่ด้านใน ใช้หมุนอุปกรณ์หัวตี และอุปกรณ์เสริมเพื่อผสมอาหาร
2. มือจับ
ใช้สำหรับยกหัวมอเตอร์ขึ้นลง และให้ง่ายต่อการเคลื่อนย้าย
3. ปุ่มกดถอดอุปกรณ์เสริม
เมื่อกดปุ่มกดอุปกรณ์เสริมค้างไว้ จะสามารถถอดอุปกรณ์เสริมต่างๆ ออกจากเครื่องได้ โดยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา
4. ช่องต่ออุปกรณ์เสริมด้านหน้า
เมื่อนำฝาปิดด้านหน้าออก จะพบช่องเสียบอุปกรณ์เสริม สามารถต่อพวกอุปกรณ์เสริม เช่น เครื่องทำเส้นพาสต้า เครื่องบดเนื้อ และเครื่องทำไส้กรอก

2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

5. ฝาครอบช่องใส่อุปกรณ์เสริม

ฝาครอบด้านหน้า สามารถถอดออกได้โดยเลื่อนฝาครอบขึ้น ↑ เพื่อนำฝาออกจากตัวเครื่องได้

6. LED ส่องสว่าง

ไฟ LED จะเริ่มส่องสว่างทันทีเมื่อตัวเครื่องเสียบปลั๊กและพร้อมใช้งาน หากไม่มีการใช้งานประมาณ 2 นาที ไฟ LED จะดับอัตโนมัติ จะส่องสว่างอีกครั้งเมื่อเริ่มการทำงาน

7. ลูกบิดปลดล็อกหัวมอเตอร์ขึ้น-ลง

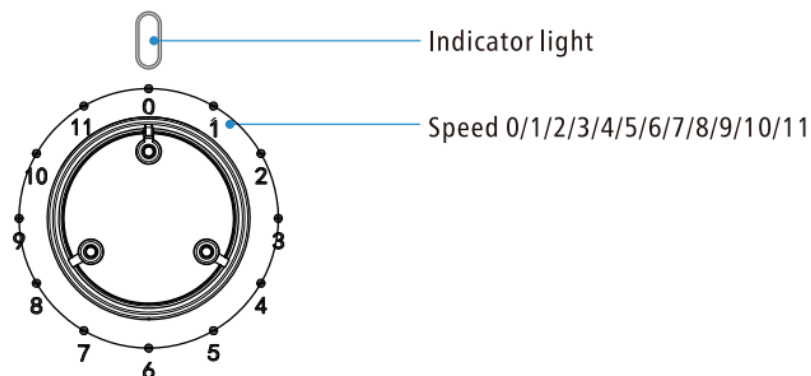
ลูกบิดปลดล็อกหัวมอเตอร์อยู่ที่ตำแหน่งด้านซ้ายตัวเครื่อง หากต้องการยกหัวมอเตอร์-ลง ให้บิดลูกบิดขึ้นสุด พร้อมใช้มือข้างหนึ่งจับตรงที่จับ เพื่อประคองหัวมอเตอร์ หัวมอเตอร์จะถูกยกขึ้น-ลง และล็อก เพื่อนำโถผสมออกและเปลี่ยนหัวตีแต่ละชนิดได้

8. ไฟแสดงสถานะ และระดับปุ่มหมุน

ไฟที่บ่งบอกว่าเครื่องพร้อมทำงานและระบุตำแหน่งของความเร็วที่ปุ่มปรับ ไฟจะส่องสว่างตลอดเมื่อเสียบปลั๊กและจะดับเมื่อถอดปลั๊กออก

9. ปุ่มหมุนปรับระดับความเร็ว

ปุ่มหมุน เปิด / ปิด ปรับความเร็ว สามารถหมุนเพิ่มความเร็วได้โดยการหมุนตามเข็มนาฬิกา ตั้งแต่ระดับ 0-11 ตำแหน่ง “0” คือปิดเลื่อนปุ่มมาที่ 1 เครื่องจะเริ่มทำงาน เครื่องจะเพิ่มความเร็วการหมุนจนสูงสุดที่ระดับ 11 หาก ต้องการลดความเร็วการตีลง ให้หมุนลูกบิด ทวนเข็มนาฬิกา เครื่องก็จะทำงานเบา



10. หน้าจอแสดงผล ตั้งเวลา

สามารถจับเวลาและตั้งเวลาถอยหลัง ได้สูงสุด 60 นาที ทันทีที่เครื่องทำงาน หน้าจอเครื่องจะเริ่มจับเวลา

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

10.2 การตั้งเวลาถอยหลัง เมื่อเครื่องพร้อมใช้งาน ตั้งเวลาที่ต้องการผสมอาหารก่อน หลังจากนั้นหมุนปุ่มตั้งระดับความเร็วในการผสมตามต้องการ เวลาจะเริ่มนับถอยหลัง จนครบกำหนด เมื่อหน้าจอแสดงตัวเลข 00:00 เครื่องจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ

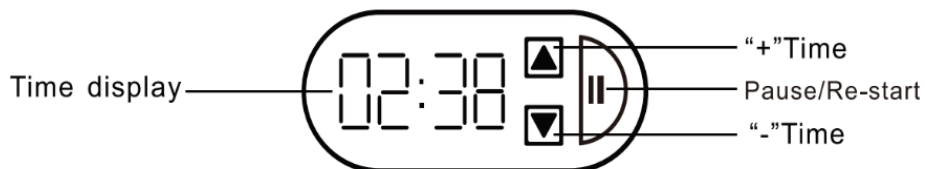
2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์

11. การใช้ปุ่มตั้งเวลา/ ปุ่มกดหยุด

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

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

เมื่อกดปุ่ม || เครื่องจะหยุดชั่วคราว และเมื่อกดอีกครั้งเครื่องจะกลับมาทำงานต่อเนื่องตามที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้



12. ฐานวางโถผสม

วางโถสแตนเลส สตีล ลงบนฐานวางโถผสม หมุนตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งโถผสมล็อกแน่นกับตัวฐาน หากต้องการถอดโถออกให้หมุนทวนเข็มนาฬิกา

13. ฐานยางสุญญากาศ

ฐานยางสุญญากาศ ไว้สำหรับยึดโต๊ะให้วางได้อย่างมั่นคงแข็งแรง และไม่เกิดการเคลื่อนไหวขณะทำงาน

2.3 อุปกรณ์มาตรฐาน



หัวตะกร้อ

ทำจาก สแตนเลส สตีล สำหรับตีส่วนผสมที่ต้องการให้ขึ้นฟู หรือปั่นส่วนผสมต่างๆ เช่น ไข่ ครีม ทำสับจันเค็ก ตีเมอแรงค์ หรือ เค้กชูเฟล



หัวตีตะขอ

ทำจาก สแตนเลส สตีล สำหรับการผสม การนวดแป้งเพื่อให้ได้ที่ ให้นุ่มเนียน เช่น แป้งขนมปัง พาสต้า แป้งโรล และพิซซ่า



หัวใบพาย

ทำจาก สแตนเลส สตีล สำหรับตีส่วนผสมให้เข้ากัน เหมาะสำหรับ ตีเนยผสมแป้งบัตเตอร์เค้ก, คุกกี้ และมันบด

2. รายละเอียดผลิตภัณฑ์



ฝาครอบกันกระเด็น พร้อมช่องเทส่วนผสม
ทำจากพลาสติก สามารถมองเห็นส่วนผสม
และป้องกันไม่ให้อาหารส่วนผสมกระเด็นออกนอก
โถผสม



โถผสมอาหารความจุ 7 ลิตร
ทำจากสแตนเลส สตีล สามารถผสมส่วนผสม
ที่มีปริมาณน้อยไปจนถึงปริมาณมากได้ ด้วยจับ
ถนัดสองมือ และง่ายต่อ ใส่
/ถอดออกจากรูฐานวาง



อย่าใช้หัวตีหรือตีส่วนผสมที่หนืดและแข็งอย่างเช่นครีมข้น หรือน้ำตาลก้อน อาจทำให้หัวตีเสียหาย



หัวตีจะได้รับการปรับระดับความสูงที่เหมาะสมมาแล้ว ทางผู้ใช้ไม่ต้องปรับระดับเพิ่มเติม



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

3. วิธีการใช้งาน

3.1 คำแนะนำก่อนการใช้งาน

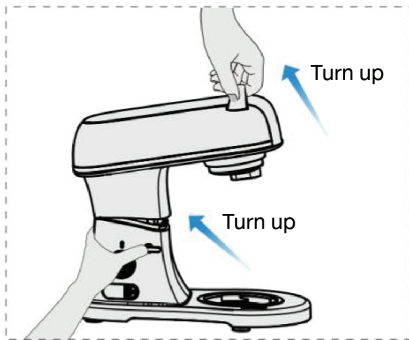
- นำเครื่องออกจากกล่อง แกะถุงพลาสติก โฟมหรือบรรจุภัณฑ์อื่นๆ ที่คลุมทั้งด้านใน และด้านนอก เครื่องผสมอาหารรวมถึงอุปกรณ์หลักออก
- แกะป้าย, ฉลากต่างๆ (นอกเหนือจากป้ายข้อกำหนดทางเทคนิคของสินค้า) ออกจากเครื่อง และออกจากอุปกรณ์มาตรฐาน และอุปกรณ์เสริมอื่นๆ
- ถอดและล้างทำความสะอาดโถผสม ฝาครอบกันกระเด็น หัวตีมาตรฐาน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



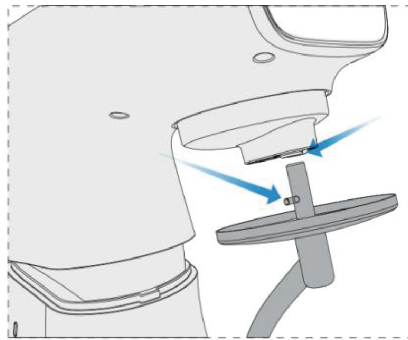
เพื่อความปลอดภัย ควรปรับปุ่มปรับระดับมาที่ตำแหน่ง “0” ทุกครั้งก่อนยกหัวมอเตอร์ เปลี่ยนหัวตี ถอดโถผสมออก หรือการถอดปลั๊กไฟ

3. วิธีการใช้งาน

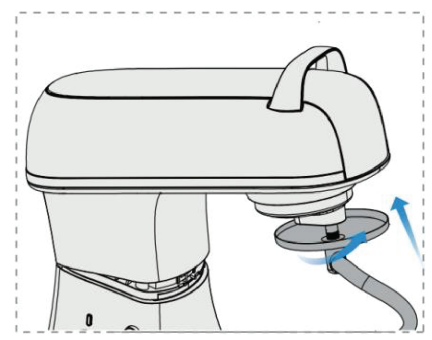
3.2 การใช้งานเครื่องผสมอาหาร



รูปที่ 1

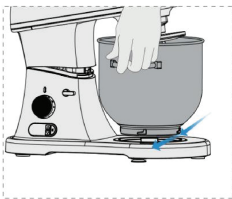


รูปที่ 2



รูปที่ 3

- 1 วางเครื่องผสมอาหารไว้ในบริเวณที่เรียบมั่นคงและแห้ง มือข้างหนึ่งบิดลูกบิดขึ้น และมืออีกข้างจับที่มือจับ เพื่อยกหัวมอเตอร์ขึ้น ดังรูปที่ 1
- 2 ประกอบอุปกรณ์หัวผสมอาหาร เข้ากับแกนต่ออุปกรณ์ให้ตรงร่องสลัก ดังรูปที่ 2
- 3 ดันหัวผสมอาหารขึ้นจนสุดแล้วหมุนในทิศทางทวนเข็มนาฬิกา จนกระทั่ง หัวผสมอาหารล็อกกับแกนต่ออุปกรณ์ ให้เรียบร้อย ดังรูปที่ 3



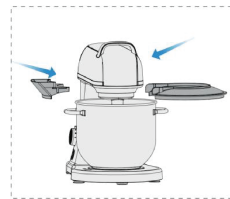
รูปที่ 4



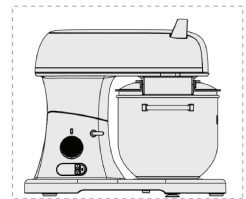
รูปที่ 5



รูปที่ 6



รูปที่ 7



รูปที่ 8

- 4 นำโถผสมมาวางบนฐานตัวเครื่องให้ตรงล็อก ดังรูปที่ 4
- 5 หมุนตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งโถผสมล็อกแน่นกับตัวฐาน ให้ตรงกับสลักล็อกโถ ดังรูปที่ 5
- 6 บิดลูกบิดที่อยู่ด้านซ้ายขึ้นให้สุด ใช้มือจับตรงที่จับด้านบนเพื่อช่วยดันหัวมอเตอร์ลงมา ให้ล็อกแน่นพร้อมเริ่มทำงาน ดังรูปที่ 6
- 7 นำฟารอบกันกระเด็น และติดตั้งช่องเทส่วนผสม ครบลงบนขอบโถผสม ดังรูปที่ 7
- 8 ตรวจสอบว่าเครื่องพร้อมใช้งานแล้วจึงเสียบปลั๊ก เครื่องผสมอาหารพร้อมใช้งาน ดังรูปที่ 8

⚠ แนะนำให้ใช้ฟารอบกันกระเด็นและช่องเทส่วนผสม สำหรับเทแป้งและของเหลวผ่านช่องทางส่วนผสมด้านบน

⚠ อาจเกิดอันตรายจากอุปกรณ์ที่ถอดได้ ห้ามเริ่มผสมอาหารด้วยหัวตีต่างๆ ถ้ายังไม่ล็อกโถผสมเข้ากับฐานให้แน่น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์หัวตีผสมอาหารถูกล็อกอย่างแน่นหนา

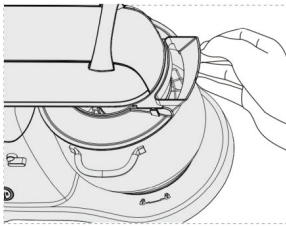
⚠ เพื่อเพิ่มความปลอดภัยในการใช้งาน ควรประกอบหัวตีผสมให้เข้าที่ ก่อนทำการเสียบปลั๊ก

3. วิธีการใช้งาน

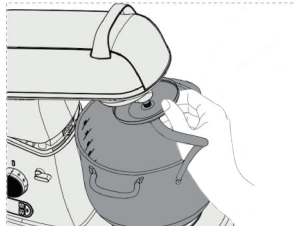


ตัวเครื่องจะมีระบบตั้งเวลาการผสมอาหาร โดยสามารถหยุดเวลาชั่วคราว ได้ตรงปุ่ม **II** แต่ถ้ายกหัวมอเตอร์ขึ้นก่อน กดปุ่มหยุด **II** เครื่องจะรีเซ็ตที่ 0 เพื่อเริ่มต้นใหม่ จะไม่ทำการจับเวลาต่อจากเวลาที่ตั้งไว้

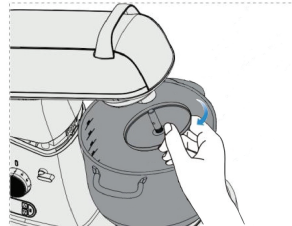
3.3 เมื่อใช้งานเครื่องผสมอาหารเสร็จสิ้น : วิธีการถอดหัวผสม



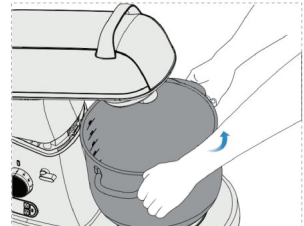
รูปที่ 1



รูปที่ 2



รูปที่ 3



รูปที่ 4

- 1 หลังจากใช้งานเสร็จแล้ว ให้ปรับปุ่มมาที่ตำแหน่ง “0” ถอดปลั๊กและถอดฝาครอบกันกระเด็นออกจากโถผสม ดังรูปที่ 1
- 2 ดันหัวผสมอาหารขึ้นด้านบน หมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อปลดล็อกและหัวผสมอาหาร ดังรูปที่ 2
- 3 ถอดหัวผสมอาหารออกจากแกน แล้วนำมาทำความสะอาด ดังรูปที่ 3
- 4 ยกหัวมอเตอร์ขึ้น จับโถผสมตรงด้ามจับและหมุนทวนเข็มนาฬิกา เพื่อถอดโถผสมออกจากฐานยึด ดังรูปที่ 4



แนะนำให้ใช้ฝาครอบกันกระเด็นและช่องเทส่วนผสม สำหรับเทแป้งและของเหลวผ่านช่องทางเทส่วนผสมด้านบน

3.4 คำแนะนำสำหรับการปรับระดับความเร็ว

ประเภท	ความเร็ว	ข้อแนะนำ	ความจุสูงสุด
	ระดับ 1 - 3 ⚠ หากใช้งานมากกว่าระดับ 3 เครื่องผสมจะสั่น ขณะเปิดเครื่องทำงาน	Min - ระดับ 3 ในการคนหรือนวดแป้งโดว์ รวมไปถึงการผสมแป้งที่มีความหนืด หรือเหนียว แป้งพิซซ่า แป้งพาสต้า	ปริมาณการใช้ผงแป้งอบนกประสงค์ไม่เกิน 1,500 กรัม และส่วนผสมของเหลวต้องไม่เกิน 1,000 กรัม น้ำหนักรวมทั้งหมด 2,500 กรัม
	ระดับ 1 - 6 ⚠ หากใช้งานมากกว่าระดับ 6 เครื่องผสมจะสั่น ขณะเปิดเครื่องทำงาน	Min - ระดับ 6 ในการคนหรือนวดแป้งโดว์ ในสูตรขนมปังแบบนุ่มเท่านั้น!	ปริมาณการใช้ผงแป้งอบนกประสงค์ไม่เกิน 500 กรัม
	⚠ ระดับ 1 - 7 หากใช้งานมากกว่าระดับ 7 เครื่องผสมจะสั่น ขณะเปิดเครื่องทำงาน	เหมาะสำหรับคนส่วนผสม แป้งและเปียกเข้าด้วยกัน ผสมสลัด บันบด วัตถุดิบที่มีส่วนผสมของเนย ตีครีมชีส ผสมแป้งคุกกี้ แป้งพาย บัตเตอร์เค้ก	ปริมาณส่วนผสมในการตีเนยสดสูงสุดไม่เกิน 1,500 กรัม ปริมาณส่วนผสมในการตีแป้งเค้ก, คุกกี้ ทั้งหมดรวมกัน สูงสุดไม่เกิน 1,500 กรัม
	ระดับ 1 - 11	เหมาะสำหรับการตี, ปั่นและผสมครีม ตีวิปปิ้งครีม ไข่ น้ำตาล ไข่ขาว สปันจ์เค้ก ตีเมอร์แรง	ปริมาณไข่ น้อยสุด 2 ฟอง สูงสุดไม่เกิน 14 ฟอง *ไข่ไก่เบอร์ 2 ถ้าตีไข่ขาวอย่างเดียว ไม่ใส่ส่วนผสมอื่น ปริมาณสูงสุดไม่เกิน 20 ฟอง *ไข่ไก่เบอร์ 2



ปริมาณส่วนผสมมาตรฐานความจุสูงสุดที่แนะนำอ้างอิงจากโถผสมอาหารสำหรับ MEX StandCool207 ขนาด 7 ลิตรเท่านั้น

3.5 ข้อแนะนำสำหรับการใช้เครื่องผสมอาหารในการนวดแป้ง

- การนวดแป้งให้ได้ที่ ขึ้นเนินหรือการผสมแป้งที่มีความเหนียว เช่น แป้งพาสต้า ควรใช้ความเร็วต่ำกว่าระดับ 3 เพื่อป้องกันเครื่องเสียหายจากการใช้งานหนักมากเกินไป
- ไม่ควรผสมแป้งอบเนกประสงค์เกิน 1,500 กรัม
- ควรเติมน้ำให้เพียงพอต่อการผสมแป้ง (ในปริมาณความจุ 1,500 กรัมไม่ควรใช้ของเหลวเกิน 1,000 กรัม)
- หากหัวผสมอาหารทำงานได้ไม่สะดวก ควรปิดเครื่องและแบ่งส่วนผสมออกเป็น 2 ส่วน แล้วจึงค่อยทำการผสมทีละส่วน
- การเติมน้ำลงไปในส่วนผสมจะช่วยให้ส่วนผสมเข้ากันได้ดี



คำแนะนำทั่วไป

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



คำแนะนำสำหรับสูตรอาหารที่มีไข่เป็นส่วนประกอบ

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ควรใช้ไข่ที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง

ก่อนตีไข่ขาว ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีคราบไขมันหรือไข่แดงในโถผสมหรือบริเวณอุปกรณ์หัวผสมอาหาร ครีมนักตีผสมกับไข่ขาวเพื่อทำเค้ก ควรเป็นครีมที่นุ่มแล้ว หรืออยู่ในอุณหภูมิห้อง



ขนาดความจุส่วนผสมสูงสุดที่แนะนำสำหรับเครื่องผสมอาหารขนาด 5 ลิตร

ตีไข่ขาว	: จำนวน 2-14 ฟอง (ไข่เบอร์ 2)
ตีครีม	: ปริมาณไม่เกิน 1500 กรัม
เนย	: ปริมาณไม่เกิน 1500 กรัม (ที่อุณหภูมิห้อง)
ผงแป้ง / ผงแป้งรวมของเหลว	: ปริมาณ 1500 กรัม / 2500 กรัม

3. วิธีการใช้งาน

เตือนความจำ !!

โปรดทำตามคำแนะนำ ในการนวดแปรงผิวในทุกๆสัปดาห์ ความเร็วไม่ควรเกินระดับ 3 มิฉะนั้นจะส่งผลให้เครื่องทำงานหนักเกินไป ซึ่งอาจจะส่งผลให้ระบบกลไกภายในเกิดความเสียหาย ถือว่าเป็นการใช้งานผิดวิธี

 ข้อควรระวัง	ห้ามใช้ความเร็วเกินระดับ 3 ในการนวดแปรง	
	ปริมาณการตีแปรงผิวสูงสุด	
 ปริมาณน้ำในสูตรนวดแปรง ไม่ควรน้อยกว่า 55%	ผงแปรง 1500 กรัม	น้ำ 1000 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 แต่เมื่อมีการยกหัวมอเตอร์ จอแสดงสถานะและไฟส่องสว่างจะกลับมาทำงาน

4. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

4.1 การทำความสะอาดเครื่องผสมอาหาร

ควรทำความสะอาดเครื่องทุกครั้งหลังการใช้งาน

ก่อนทำความสะอาด ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กทุกครั้ง และรอจนกระทั่งเครื่องเย็นลง

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกรด-ด่าง มีส่วนผสมของคลอรีน แอมโมเนีย และสารฟอกขาว

ทำความสะอาดหัวมอเตอร์ แกนหมุน ตัวเครื่อง และสายไฟ ควรใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำหมาดๆ เช็ด จากนั้นใช้ผ้านุ่มหรือผ้า

ไมโครไฟเบอร์เช็ดให้แห้ง เช็ดคราบแป้งหรือสิ่งสกปรกออกให้หมด

อุปกรณ์มาตรฐานเช่นหัวตี โถผสม และฝาครอบกันกระเด็นสามารถทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน หรือสามารถนำเข้าเครื่องล้างจานได้

คราบอาหารและคราบเปื้อนห้ามใช้ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์หรือกรดทำความสะอาด เนื่องจากจะทำให้ตัวเครื่องได้รับความเสียหาย หากจำเป็นต้องทำความสะอาดด้วยการขัด ควรใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ก่อให้เกิดการกัดกร่อนกับตัวเครื่อง เช่น ไม้

หรือพลาสติกช่วยในการทำความสะอาด จากนั้นใช้ผ้านุ่มหรือผ้าไมโครไฟเบอร์เช็ดให้แห้ง

ห้ามเก็บอุปกรณ์ต่างๆ ถ้ายังไม่ได้ทำความสะอาดและเช็ดจนแห้งสนิท

4. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

4.2 การเก็บรักษา

ควรใส่หีตติและโกให้อยู่สภาพพร้อมใช้งาน แล้วเก็บไว้ในที่ที่สามารถยกเครื่องออกมาใช้งานได้สะดวก หากมิได้ใช้งานเป็นเวลานาน ควรเก็บใส่กล่องที่บรรจุพร้อมอุปกรณ์ครบชุดเพื่อป้องกันอุปกรณ์หาย และมีให้เกิดความเสียหายต่อตัวเครื่องจากการเก็บรักษา



ห้าม!! พินสายไฟรอบตัวเครื่อง.

4.3 คู่มือการแก้ปัญหาเบื้องต้นด้วยตัวเอง

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
เครื่องผสมหยุดระหว่างการทำงาน	1. หัวตีติดส่วนผสมที่แห้ง แข็งหรือหนืดเกินไป 2. มอเตอร์ หรือ แผงควบคุม มีปัญหา	1. ถอดปลั๊กและตรวจสอบดูว่าหัวตีติดส่วนผสมที่แห้ง แข็งหรือหนืดเกินไปหรือไม่ ให้นำออก จากนั้นเปิดเครื่องอีกครั้งหลักจากมอเตอร์เย็นลง 2. แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ
เครื่องไม่สามารถเริ่มการทำงานได้	1. หัวตีติดส่วนผสมที่แห้ง แข็งหรือหนืดเกินไป 2. เสียบปลั๊กไฟไม่ถูกต้อง 3. มอเตอร์ หรือ แผงควบคุม มีปัญหา	1. ถอดปลั๊กและตรวจสอบดูว่าหัวตีติดส่วนผสมที่แห้ง แข็งหรือหนืดเกินไปหรือไม่ ให้นำออก 2. ตรวจสอบการเชื่อมต่อสายไฟอีกครั้ง 3. แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ
มีเสียงดังมากระหว่างการทำงาน	1. ติดตั้งเครื่องไม่แนบสนิทกับพื้น 2. ไม่วางเครื่องในตำแหน่งที่พื้นราบเรียบ 3. ชิ้นส่วนภายในเครื่องแตกหัก	1. ถอดปลั๊กและตรวจสอบอีกครั้งว่ามีการติดตั้งอุปกรณ์ที่ดีหรือไม่ 2. วางเครื่องในตำแหน่งที่พื้นราบ 3. แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ
เครื่องผสมมีอาการสั่น	1. ใช้ระดับความเร็วเกินกำลังที่เหมาะสมสำหรับหัวตี 2. ส่วนผสมเกินปริมาณความจุสูงสุด 3. ขวานยางสูญญากาศไม่ติดแน่นกับโต๊ะ 4. ขวานเครื่องผสมผิดปกติ	1. ปรับความเร็วลดลงให้เหมาะสมกับหัวตามคำแนะนำข้อ 3.4 2. ลดปริมาณส่วนผสมให้ไม่เกินความจุสูงสุด หรือแบ่งส่วนผสมเป็น 2 ส่วน แล้วจึงค่อยทำการผสมทีละส่วน 3. ใช้โต๊ะที่พื้นหน้าเรียบ สะอาด ขวานสูญญากาศสามารถยึดติดได้ 4. แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ

Error Code	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
E01	พบปัญหาเกี่ยวกับมอเตอร์	แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ
E03	พบปัญหาเกี่ยวกับพัดลมมอเตอร์	
E04	มอเตอร์หมุนต่ำกว่า 300 รอบต่อนาที	แจ้งปัญหากลับ ผู้ผลิต/ผู้จำหน่าย หรือส่งเข้าตรวจสอบ

เมื่อดำเนินการแก้ปัญหาเบื้องต้นตามคำแนะนำแล้วไม่สามารถแก้ไขได้ควรถอดปลั๊กเครื่องผสมอาหารทันที และติดต่อศูนย์บริการเพื่อตรวจสอบและซ่อมแซม 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