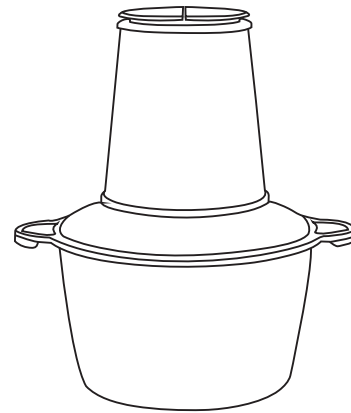


ACONATIC

เครื่องบดสับ อเนกประสงค์

คู่มือการใช้งาน



รุ่น AN-CHP1001

กรุณาอ่านคู่มือนี้ โดยละเอียดก่อนการใช้งาน

21x14cm

เรียนผู้มีอุปการคุณ ขอขอบพระคุณที่เลือกใช้งานผลิตภัณฑ์ของเรา เพื่อที่จะอำนวยความสะดวกสูงสุด ให้แก่ท่านในการใช้งานผลิตภัณฑ์อย่างถูกต้อง โปรดอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด

ส่วนที่ 1 ขั้นตอนการใช้งาน

1. ทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นส่วนที่สัมผัสกับอาหาร โดยตรงก่อนการใช้เครื่องบดสับ
2. หลังจากทำการเสียบปลั๊กแล้ว กดปุ่ม Power เพื่อให้เครื่องทำงาน และปล่อยปุ่ม เพื่อให้เครื่องหยุดทำงาน
3. ก่อนทำการใช้งาน ให้นำกระตวยหรือส่วนที่เป็นของแข็งจากเนื้อออกก่อน
4. นำใบมีดใส่ในถ้วย ตัดวัตถุดิบเป็นชิ้นขนาด 1-2 ซม. และใส่ลงในถ้วย สำหรับผลไม้และผักควรเพิ่มน้ำในปริมาณเหมาะสมไม่เกินครึ่งของปริมาณทั้งหมดของถ้วย มิฉะนั้นประสิทธิภาพในการบดและอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์จะลดลง
5. นำฝาครอบมอเตอร์ประกอบกับถ้วยให้สนิท
6. ผลิตภัณฑ์มีระดับความเร็วให้เลือกใช้ตามวัตถุดิบ (เนื้อ: ระดับเร็ว; ผลไม้และผัก: ระดับช้า)
7. เปิดใช้งานเครื่องและกดปุ่มเพื่อเริ่มทำงานอย่างน้อย 3 ครั้งก่อนทำการใช้งานอย่างต่อเนื่อง การปั่นต่อเนื่องไม่ควรเกินเวลาที่ระบุ (ดูตารางที่แนบมา) เพื่อไม่ทำให้อายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์ลดลง
8. หลังจากทำการปั่นเสร็จแล้วให้ถอดปลั๊กออกก่อนและนำฝามอเตอร์ออก และนำใบมีดออกมาล้างทำความสะอาดเศษอาหาร
9. หากวัตถุดิบติดกับใบมีดให้ทำการถอดปลั๊กออกก่อนและใช้ไม้ที่มีลักษณะยาว เช่น ตะเกียบ เขี่ยส่วนที่ติดเพื่อให้ปั่นต่อไปได้
10. ผลิตภัณฑ์นี้ไม่สามารถใช้สำหรับบดแก้วเหล็กร และวัตถุดิบที่แข็งได้
11. หากวัตถุดิบเกิดการส่ายจากการปั่นเนื่องจากวัตถุดิบมีมากเกินไปให้หยุดการปั่นและค่อยๆ แบ่งวัตถุดิบลงไปปั่น
12. หากทำการปั่นวัตถุดิบไปประมาณ 15 วินาที แต่ยังไม่ได้ผลลัพธ์ที่ต้องการให้หยุดพักเครื่อง 10-20 วินาทีแล้วค่อยกดปั่นใหม่เพื่อลดอุณหภูมิการใช้งาน

ส่วนที่ 2 การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

1. ก่อนทำความสะอาดให้ตรวจสอบว่านำมอเตอร์ออกแล้วและปิดเครื่องเรียบร้อยแล้ว
2. โปรดทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ทันทีหลังใช้งานเสร็จ
3. เมื่อจะทำความสะอาดให้ใช้ฟองน้ำล้างถ้วยและส่วนประกอบต่างๆด้วยน้ำสะอาดและผ้าแห้ง ใบมีดมีความคมมากให้หลีกเลี่ยงการสัมผัสด้วยมือให้ใช้น้ำสะอาดทำความสะอาดใบมีดอย่างระมัดระวัง
4. ให้นำสัมผัสของมอเตอร์ให้ใช้ผ้าเปียกขูบน้ำสะอาดเช็ด แต่ระวังอย่าให้น้ำไหลลงไปในมอเตอร์
5. เครื่องบดสับควรเก็บไว้ในที่แห้ง และหลีกเลี่ยงบริเวณที่โดนแสงแดดโดยตรง
6. ก่อนเก็บผลิตภัณฑ์ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องสะอาดและแห้งแล้ว

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

1. ถอดปลั๊กไฟออกก่อนที่จะนำชิ้นส่วนมาประกอบ หรือปรับส่วนต่างๆ ของผลิตภัณฑ์
2. ตรวจสอบสายไฟและชิ้นส่วนอื่น ๆ ก่อนใช้งาน หากเกิดความเสียหาย โปรดหยุดใช้งานและติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าทันที ห้ามถอดประกอบและซ่อมแซมด้วยตัวเอง
3. ก่อนใส่วัตถุดิบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดตั้งใบมีดเข้าที่ตัวเครื่องเรียบร้อยแล้ว
4. ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์โดยไม่มีวัตถุดิบในถ้วยหรือให้เครื่องทำงานหนักเกินไป
5. ห้ามใส่วัตถุดิบที่มีอุณหภูมิเกิน ± 50 องศา ลงในถ้วย และ หลีกเลี่ยงการนำอุปกรณ์เข้าเครื่องไมโครเวฟเพื่อป้องกันการแตก
6. เครื่องนี้ไม่สามารถแปรรูปอาหารแข็งได้ ตัวอย่างเช่น เมล็ดกาแฟ หรือวัตถุดิบอื่นที่คล้ายคลึงกัน
7. โปรดใช้งานตามเวลาที่กำหนด โดยเวลาใช้งานแบบต่อเนื่องไม่ควรเกิน 15 วินาที หากยังไม่ได้ผลที่ต้องการให้พักเครื่องก่อน เป็นเวลา 10-20 วินาที เพื่อให้เครื่องเย็นลง
8. หลังจากใช้งานโปรดตรวจสอบว่ามอเตอร์และใบมีดจะหยุดหมุน และตรวจสอบว่าเครื่องหยุดทำงานเรียบร้อยแล้วหรือไม่ จากนั้นให้ถอดฝาออก
9. หากเครื่องหยุดทำงานระหว่างการทำงาน นั่นเป็นเพราะมอเตอร์มีอุปกรณ์ป้องกันความร้อนที่สูงเกินไปโปรดปิดเครื่องและทำให้เย็นลงอย่างน้อย 20 ถึง 30 นาทีก่อนใช้งานอีกครั้ง
10. ห้ามใส่มอเตอร์ลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ
11. ห้ามใช้ของเหลวที่มีฤทธิ์กัดกร่อน (เช่น น้ำมันเบนซิน) เพื่อทำความสะอาดผลิตภัณฑ์
12. ห้ามใส่ส่วนใด ๆ ของผลิตภัณฑ์นี้ลงในเครื่องล้างจาน
13. ควรเก็บเครื่องให้ห่างจากเด็กและห้ามให้เด็กหรือผู้ปกครองทางร่างกายใช้งานอุปกรณ์นี้
14. เครื่องนี้เหมาะสำหรับใช้ส่วนตัวหรือใช้ในครอบครัวเท่านั้น ไม่แนะนำให้ใช้ในเชิงพาณิชย์

แนะนำการใช้งาน

อาหาร	คำแนะนำ		จำนวนการปั่น	เวลาการปั่นต่อครั้ง
	ปริมาณ	ขนาดของถ้วย		
เนื้อหมู	250g	ตัดเป็นชิ้นขนาด 1 ซม.	3time	5-10seconds
เนื้อวัว	250g	ตัดเป็นชิ้นขนาด 1 ซม.	3time	5-10seconds
หัวหอม	200g	หั่นเป็น 4 ส่วน	4time	3-5seconds
กระเทียม	200g		4time	3-5seconds
พริก	200g	หั่นประมาณ 4 เซนติเมตร	4time	3-5seconds
แครอท	250g	หั่นประมาณ 2 เซนติเมตร	4time	3-5seconds
มะเขือเทศ	250g	หั่นเป็น 4 ส่วน	2time	3-5seconds
ผัก	100g	หั่นเป็นชิ้น 3 เซนติเมตร	4time	3-5seconds
มันฝรั่ง, เผือก	250g	ปอกเปลือก	4time	3-5seconds
ผลไม้	250g	หั่นเป็นชิ้น 2 เซนติเมตร	2time	3-5seconds
ไข่	4 a		1time	3-5seconds
ถั่วเหลือง (ทอด)	200g	ปอกเปลือก	3time	5-10seconds
ถั่ว	200g	ปอกเปลือก	3time	5-10seconds
เกล็ดขนมปัง	2slice	ใช้ขนมปังแบบกรอบ	2time	3-5seconds
ไส้กรอกแช่แข็ง	200g	หั่นเป็น 1-4 ชิ้น	1time	5-10seconds
น้ำแข็ง	10block	ไม่ใส่ใบมีด	2time	5-10seconds

21x14cm