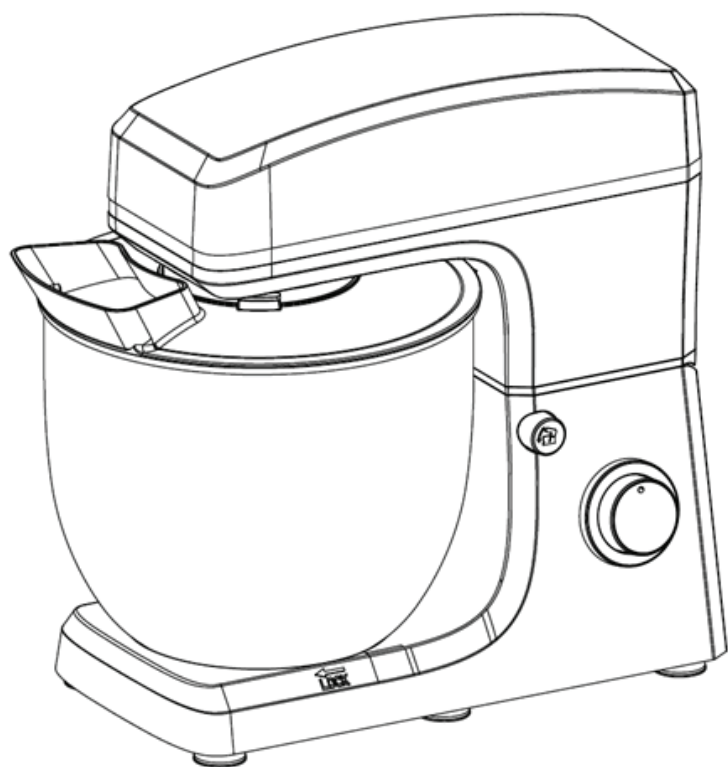


**Tecno<sup>+</sup>**

คู่มือการใช้งานเครื่องผสมอาหาร รุ่น

TNP SM 150065 R

TNP SM 1500100 G



## สารบัญ

ข้อมูลผลิตภัณฑ์	4
คำแนะนำเบื้องต้นเพื่อความปลอดภัย	4
รายละเอียดผลิตภัณฑ์	6
วิธีการใช้งาน	7
คำแนะนำในการเลือกใช้หัวผสมอาหาร	8
การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	9
การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น	10

เรียน ท่านผู้มีอุปการะคุณทุกท่าน

บริษัทขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงที่ท่านเลือกซื้อเครื่องผสมอาหาร TNP SM 150065 R และ TNP SM 1500100 G ซึ่งเป็นสินค้าภายใต้แบรนด์ Tecno+ ที่ถูกออกแบบและผลิตขึ้นโดยคำนึงถึงคุณภาพชีวิตของผู้ใช้ พร้อมเทคโนโลยีที่ทันสมัยและให้ความใส่ใจในทุกรายละเอียดของการใช้งาน เพื่อให้การใช้งานเครื่องผสมอาหารของท่านมีประสิทธิภาพสูงสุด และเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน ขอแนะนำให้ท่านโปรดอ่านและทำความเข้าใจคู่มือการใช้งานนี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งานครั้งแรก และควรปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยตามที่คู่มือระบุไว้ ควรเก็บคู่มือเพื่อใช้อ้างอิงต่อไปในอนาคต และหากต้องการนำเครื่องผสมอาหารนี้ไปให้บุคคลอื่นใช้งาน ควรส่งมอบคู่มือการใช้งานนี้ไปกับเครื่องผสมอาหารด้วย

## ข้อมูลผลิตภัณฑ์

Model :

- TNP SM 150065 R
- TNP SM 1500100 G

Rated voltage : 220-240V~ 50/60Hz

Power consumption : 1500W

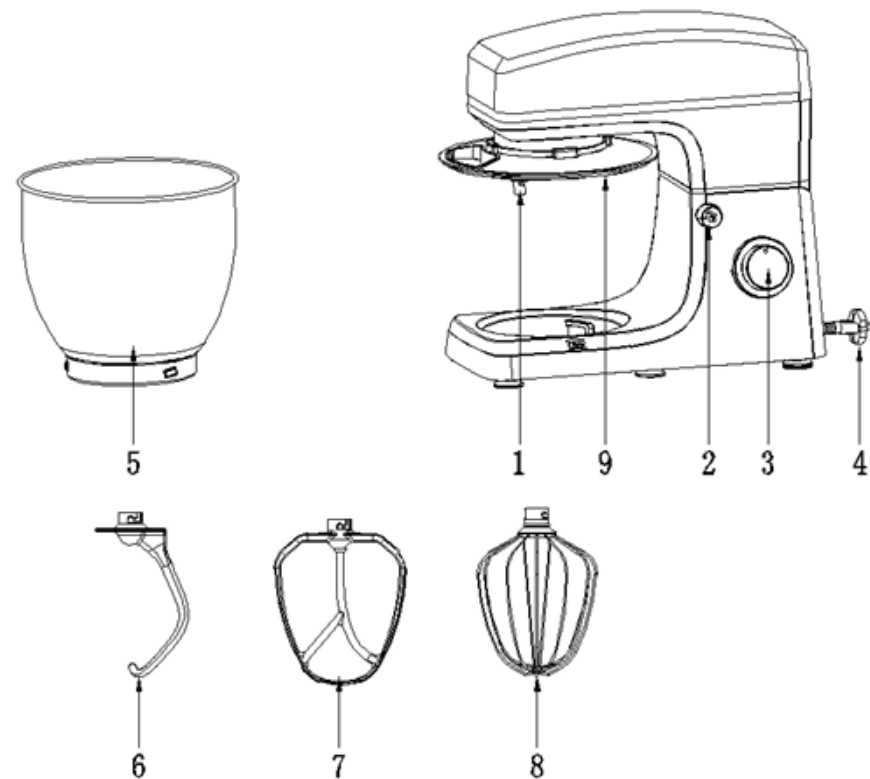
Protection class : II

## คำแนะนำเบื้องต้นเพื่อความปลอดภัย

- กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานโดยละเอียดก่อนการใช้งาน
- ปิดสวิทซ์การทำงานของเครื่องทุกครั้งหลังการใช้งาน
- ไม่ควรปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีผู้ดูแล
- ควรถอดปลั๊กไฟทุกครั้งหลังการใช้งานหรือก่อนทำความสะอาด
- ห้ามจุ่มหรือแช่เครื่องผสมอาหาร สายไฟ และปลั๊กไฟในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ
- ห้ามใช้งานเครื่องผสมอาหารหากสายไฟหรือปลั๊กไฟชำรุด หรือตัวเครื่องเกิดการแตกหล่นหรือได้รับการกระทบกระเทือนจนเกิดการชำรุดเสียหาย
- หากสายไฟขาดหรือชำรุดควรแจ้งศูนย์บริการของบริษัท เพื่อเปลี่ยนสายไฟทันที เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- เพื่อป้องกันการอันตรายที่อาจเกิดขึ้น ห้ามใช้ปลั๊กไฟพ่วงต่อไฟฟ้
- ควรระมัดระวังไม่ให้สายไฟสัมผัสกับขงมีคม
- เมื่อต้องการถอดปลั๊กไฟ ควรจับที่หัวปลั๊กแล้วดึงออกจากเต้าเสียบ ไม่ควรดึงที่สายไฟจนปลั๊กไฟหลุดออกมา
- ไม่ควรวางเครื่องผสมอาหารนี้ใกล้กับเตาไฟฟ้า เตาแก๊ส หรือวาร์มในเตาอบหรือวาร์มชนิดกับอุปกรณ์ที่ให้ความร้อน
- ห้ามทำการแก้ไขซ่อมแซมเครื่องผสมอาหารด้วยตนเองหรือโดยช่างที่ไม่ใช่ผู้เชี่ยวชาญจากศูนย์บริการ
- หากเกิดข้อบกพร่องในการใช้งาน ควรแจ้งศูนย์บริการเข้าดำเนินการซ่อมแซมแก้ไขเท่านั้น
- ห้ามทำการดัดแปลงเครื่องผสมอาหารนี้
- หากเกิดเปลวไฟห้ามดับไฟด้วยน้ำโดยเด็ดขาด ควรปิดเครื่องและถอดปลั๊กทันที และใช้ผ้าห่มกันไฟหรือผ้าเนื้อหนาชุบน้ำหมาดคลุมบริเวณเปลวไฟ
- ไม่ควรให้เด็กใช้งานโดยลำพัง และควรเก็บตัวเครื่องและสายไฟให้ห่างจากมือเด็ก
- ห้ามไม่ให้เด็กเล่นเครื่องผสมอาหาร
- เด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป หรือบุคคลที่มีความสามารถบกพร่องทางด้านร่างกายและจิตใจ หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์ในการใช้งาน สามารถใช้งานเครื่องผสมอาหารได้โดยอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิด เพื่อให้ใช้งานได้อย่างถูกต้องปลอดภัยและรู้จักป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น ไม่ควรให้เด็กเล่น หรือทำความสะอาด หรือใช้งานเครื่องผสมอาหารตามลำพัง

- บุคคลที่มีความบกพร่องทางด้านร่างกายและจิตใจ หรือขาดประสบการณ์ในการใช้งาน สามารถใช้งานเครื่องผสมอาหารได้โดยอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลอย่างใกล้ชิด เพื่อความปลอดภัยและป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- ควรปิดสวิทช์การทำงานและถอดปลั๊กไฟทุกครั้งก่อนทำการเปลี่ยนอุปกรณ์ในการใช้งาน หรือเมื่อต้องสัมผัสชิ้นส่วนของเครื่องที่เคลื่อนไหวได้
- เพื่อป้องกันอันตรายจากระบบไฟฟ้า ห้ามต่อสายไฟของเครื่องกับอุปกรณ์ต่อพ่วงอื่นๆ เช่น เครื่องตีเวลา หรือเครื่องตัดต่อกระแสไฟอื่น
- ควรถอดปลั๊กทุกครั้งเมื่อไม่มีการใช้งาน หรือก่อนทำการบำรุงรักษาซ่อมแซม หรือก่อนทำความสะอาด
- ห้ามใส่, ถอดหรือเปลี่ยนอุปกรณ์มาตรฐานขณะที่หัวมอเตอร์อยู่ในตำแหน่งล็อก (หัวมอเตอร์ถูกวางลง)
- ห้ามสัมผัสอุปกรณ์หรือชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหว ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ควรระมัดระวังไม่ให้มือ พม เสื้อผ้า ไม้พายหรือสิ่งของอื่นๆ ตกเข้าไปในขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นต่อผู้ใช้งานและป้องกันความเสียหายของเครื่อง
- ห้ามถอดอุปกรณ์ต่างๆ ในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ก่อนเริ่มใช้งานควรตรวจสอบว่าโกทผสมอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องและล็อกอยู่บนฐาน
- ห้ามถอดโกทผสมออกในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ห้ามใส่ส่วนผสมลงไปใโกทผสมในปริมาณมากเกินไปจนกว่าความจุสูงสุดของโกทผสม
- เมื่อต้องการทำความสะอาดหลังใช้งาน ควรปล่อยให้เครื่องผสมอาหารมีอุณหภูมิเย็นลงก่อน
- ควรใช้อุปกรณ์มาตรฐานและอุปกรณ์เสริมที่มาจากผู้ผลิตเท่านั้น การใช้อุปกรณ์อื่นๆ ที่ไม่ได้มาตรฐานจากผู้ผลิต อาจจะทำให้ผู้ใช้งานได้รับอันตรายและเครื่องผสมอาหารได้รับความเสียหาย
- ไม่ควรใช้อุปกรณ์อื่นนอกเหนือจากอุปกรณ์ที่มาพร้อมกับตัวเครื่องและอุปกรณ์พิเศษที่มาจากผู้ผลิต
- ห้ามวางสิ่งของบนเครื่องผสมอาหาร
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือสิ่งของมีคมในการทำทำความสะอาด หรือกำจัดคราบภายในโกทผสม หรืออุปกรณ์มาตรฐานหรืออุปกรณ์เสริมพิเศษ
- ไม่ควรให้เด็กเล่นเครื่องผสมอาหารโดยลำพังโดยปราศจากผู้ดูแลอย่างใกล้ชิด
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ถูกออกแบบมาเพื่อการใช้งานภายในครัวเรือน หรือสถานที่ที่มีวิธีการใช้งานใกล้เคียงกับการใช้ในครัวเรือนเท่านั้น และไม่แนะนำให้ใช้งานในเชิงพาณิชย์

## รายละเอียดผลิตภัณฑ์



### องค์ประกอบหลักและอุปกรณ์มาตรฐาน

- |                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| 1. แกนต่ออุปกรณ์              | 6. หัวตะขอ          |
| 2. ปุ่มปรับยกหัวมอเตอร์ขึ้นลง | 7. หัวใบพาย         |
| 3. ลูกบิดปรับระดับความเร็ว    | 8. หัวตะกร้อ        |
| 4. สายไฟ                      | 9. ฝาปิดโกทผสมอาหาร |
| 5. โกทผสมอาหาร                |                     |

## วิธีการใช้งาน

1. หมุนปุ่มปรับยกหัวมอเตอร์ตามเข็มนาฬิกาเพื่อยกหัวมอเตอร์ขึ้น (รูปที่ 1)
2. ประกอบฝาปิดโถผสมอาหารเข้ากับตัวเครื่อง (รูปที่ 2)
3. วางโถผสมอาหารลงที่ฐานของตัวเครื่องและหมุนตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งโถผสมล็อกเข้ากับตัวฐาน (รูปที่ 3)
4. เสียบอุปกรณ์หัวผสมอาหารที่ต้องการ (หัวตะขอ, หัวใบพาย หรือหัวตะกร้อ) เข้ากับแกนต่ออุปกรณ์แล้วหมุนในทิศทางทวนเข็มนาฬิกาจนกระทั่งหัวผสมอาหารล็อกกับแกนต่ออุปกรณ์ (รูปที่ 4-5)
5. เติมส่วนผสมลงในโถผสมอาหารโดยระมัดระวังใส่ส่วนผสมในปริมาณการเกินกว่าความจุของโถผสม
6. นำหัวมอเตอร์ลงโดยการกดปุ่มปรับลดหัวมอเตอร์
7. เสียบปลั๊กไฟ
8. เลือกปรับระดับความเร็วในการผสมอาหารที่ต้องการจาก 1 - 6
9. เมื่อการใช้งานเสร็จสิ้น ปรับปุ่มกำหนดความเร็วกลับมาที่ยังตำแหน่ง "0" เพื่อปิดสวิตซ์แล้วถอดปลั๊กออก
10. ถอดฝาครอบกันกระเด็นออกจากโถผสม
11. หมุนปุ่มปรับยกหัวมอเตอร์เพื่อยกหัวมอเตอร์ขึ้น



FIG1



FIG2



FIG3

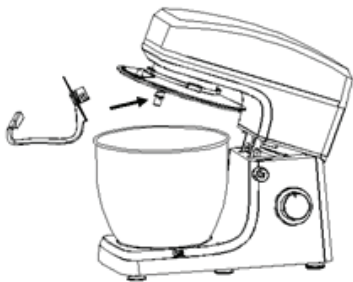


FIG4






FIG5



FIG6

## คำแนะนำในการเลือกใช้หัวผสมอาหาร

หัวผสมอาหาร	รูปอุปกรณ์	การตั้งค่าความเร็ว	เวลา (นาที)	ฟังก์ชันการทำงาน
หัวตะขอ		1 - 3	3 - 5	การคนและการนวดแป้ง การคนส่วนผสม นวดแป้ง - เตรียมแป้งโด สำหรับขนมปัง พิชซ่า ขนมหวาน
หัวใบพาย		2 - 4	3 - 10	การผสม การผสมและการตีแป้งที่มีเนื้อแน่น การตีไข่ เนย และเค้ก เช่น เค้กผลไม้
หัวตะกร้อ		5 - 6	3 - 10	การตีและการปั่น การปั่นและตีส่วนผสมจนขึ้นฟู เช่น สบู่ล้างจาน ไข่ตีครีม ไข่ขาวหรือซอส

## คำแนะนำทั่วไปในการใช้งาน

- เปิดเครื่องด้วยความเร็วต่ำจนกระทั่งส่วนผสมเข้ากัน จากนั้นค่อยๆ เพิ่มความเร็วขึ้น จนถึงระดับความเร็วที่ต้องการ
- ในการใส่วัตถุดิบเพิ่มลงในโถผสม ควรใส่บริเวณขอบด้านข้างโถผสม ไม่ควรเทให้สัมผัสกับหัวผสมอาหารโดยตรง
- ลดความเร็วลงหากต้องการส่วนผสมที่เป็นของแข็งหรือของเหลวเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไขมันออกนอกชามผสมและเพิ่มความเร็วอีกครั้งเมื่อส่วนผสมเข้ากันดี
- ใช้ฝาครอบกันกระเด็นเมื่อผสมส่วนผสมที่เป็นของเหลวหรือหากต้องการเพิ่มส่วนผสมที่เป็นของแข็ง เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดการฟุ้งกระจายและการกระเด็นของส่วนผสม
- ทำความสะอาดโถผสมและอุปกรณ์หัวผสมอาหารและเช็ดให้แห้งสนิททุกครั้ง ก่อนนำมาติดกับเครื่องเพื่อใช้งาน
- ทำความสะอาดหัวมอเตอร์และตัวเครื่องโดยการเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด
- ห้ามเก็บอุปกรณ์ต่างๆ โดยที่ไม่ได้ทำความสะอาดและเช็ดจนแห้งสนิท

### คำแนะนำสำหรับสูตรอาหารที่มีไขมันเป็นส่วนประกอบ

- เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ควรใช้ไขมันที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง
- หากต้องการทำแป้งพาสต้า ไม่ควรใช้ไขมันในปริมาณที่มากเกินไป ควรใช้ไขมันประมาณ 3 ฟองและเติมน้ำเล็กน้อย
- ก่อนตีไข่ขาว ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีคราบไขมันหรือไข่แดงในโถผสม หรือบริเวณอุปกรณ์ตีผสมอาหาร
- เครื่องผสมสามารถตีไข่ขาวได้อย่างรวดเร็ว ควรอยู่ดูแลตลอดเวลาเพื่อที่จะหลีกเลี่ยงการตีมากเกินไป

### การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

#### คำแนะนำ

- ควรปิดสวิทช์และถอดปลั๊กไฟทุกครั้งก่อนทำความสะอาดเครื่องผสม อุปกรณ์มาตรฐานและอุปกรณ์เสริม
- ห้ามจุ่มหรือแช่เครื่องผสมอาหาร สายไฟ และปลั๊กไฟในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ
- ห้ามใช้เครื่องพ่นไอน้ำในการทำความสะอาดเครื่องผสมอาหาร
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของคลอรีน แอมโมเนียและสารฟอกขาวทำความสะอาด ชิ้นส่วนที่เป็นโลหะหรือเคลือบโลหะ
- ห้ามขัดหรือใช้สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น ผลิตภัณฑ์ซักฟอกและไฮโดรคลอริก
- ห้ามใช้ข้อมือคมขูดหรือขัดบริเวณตัวสินค้า

#### การทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดเครื่องทุกครั้งหลังการใช้งาน
- ควรใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำหมาดๆ เช็ด จากนั้นใช้ผ้านุ่มหรือผ้าไมโครไฟเบอร์เช็ดให้แห้ง
- หากส่วนผสมกระเด็นโดนตัวเครื่อง ควรใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ เช็ดทำความสะอาดทันที
- ห้ามใช้ไฮโดรคลอริกหรือข้อมือคมขูดหรือขัดบริเวณตัวเครื่อง เนื่องจากจะทำให้ตัวเครื่องได้รับความเสียหาย หากจำเป็นต้องทำความสะอาดด้วยการขูด ควรใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ก่อให้เกิดการขัดสีกับตัวเครื่อง เช่น ไม้หรือพลาสติกช่วยในการทำความสะอาด จากนั้นใช้ผ้านุ่มหรือผ้าไมโครไฟเบอร์เช็ดให้แห้ง

### การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

ลำดับที่	สาเหตุ	แนวทางการแก้ปัญหา
1	เครื่องไม่ทำงาน	<ul style="list-style-type: none"><li>- ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กกับเต้าเสียบเรียบร้อยหรือยัง</li><li>- ตรวจสอบปุ่มปรับยกหัวมอเตอร์ว่าอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง</li><li>- หากเครื่องทำงานต่อเนื่องกันเกิน 6 นาที ควรพักให้มอเตอร์เย็นลงก่อนแล้วจึงใช้งานต่อ</li></ul>
2	มีเสียงดังที่โถผสมอาหาร ขณะใช้งาน (หัวผสมหรืออุปกรณ์อื่นๆ ขูดกับตัวโถ)	<ul style="list-style-type: none"><li>- ตรวจสอบว่าโถผสมประกอบเข้ากับฐานถูกต้องหรือไม่</li><li>- ตรวจสอบว่าหัวผสมหรืออุปกรณ์อื่นๆ ประกอบเข้ากับตัวเครื่องถูกต้องหรือไม่</li></ul>
3	ฝาปิดโถผสมอาหารปิดไม่สนิท	<ul style="list-style-type: none"><li>- ตรวจสอบว่าฝาปิดโถผสมอาหารประกอบเข้ากับตัวเครื่องถูกต้องหรือไม่</li><li>- ตรวจสอบว่าโถผสมอาหารประกอบเข้ากับฐานของตัวเครื่องและล็อกเรียบร้อยหรือไม่</li></ul>
4	ความเร็วในการปั่นไม่ตรงกับที่กำหนด	<ul style="list-style-type: none"><li>- ตรวจสอบว่าลูกบิดปรับระดับความเร็วอยู่ในตำแหน่งที่ต้องการหรือไม่</li><li>- หมุนลูกบิดปรับระดับกลับไปที่ 0 และตรวจสอบว่าเครื่องยังทำงานอยู่หรือไม่</li></ul>
5	ตัวเครื่องเคลื่อนไปมา ระหว่างการใช้งาน	<ul style="list-style-type: none"><li>- ตรวจสอบว่าแผ่นยางกันสั่นหลุดจากฐานของตัวเครื่องหรือไม่</li><li>- ฐานของตัวเครื่องต้องวางอยู่บนพื้นที่ผิวที่เรียบไม่ขรุขระ</li></ul>
6	ปุ่มปรับยกมอเตอร์ค้าง หลังจากประกอบโถผสมอาหาร และฝาปิดโถผสมอาหาร	<ul style="list-style-type: none"><li>- ตรวจสอบว่าฝาปิดโถผสมอาหารประกอบเข้ากับตัวเครื่องถูกต้องหรือไม่</li><li>- ตรวจสอบว่าโถผสมอาหารประกอบเข้ากับฐานของตัวเครื่องและล็อกเรียบร้อยหรือไม่</li></ul>



**The Signature Brand Co., Ltd.**

---

771 Prachautis Rd., Samsenok, Huaykwang, Bangkok 10310 Tel. (66) 2 274 3434 (Automatic) [www.sbo-brand.com](http://www.sbo-brand.com)