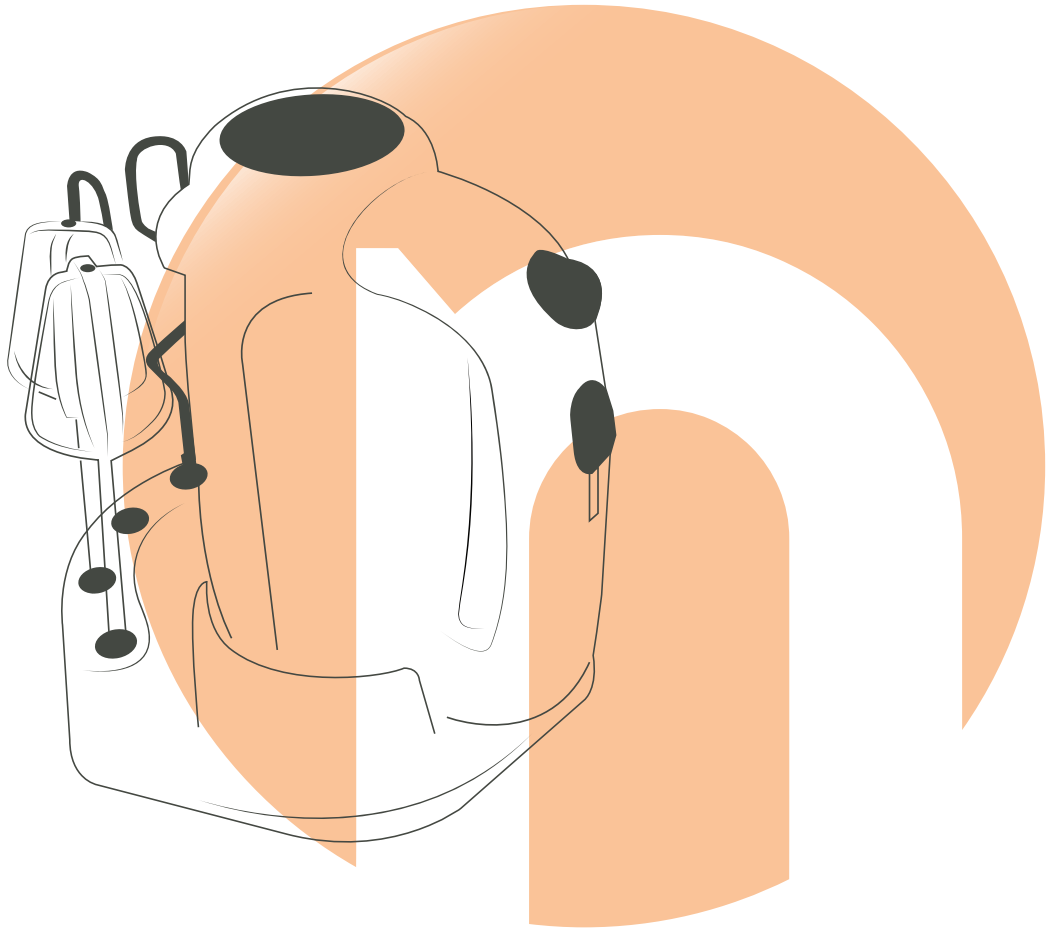


newwave

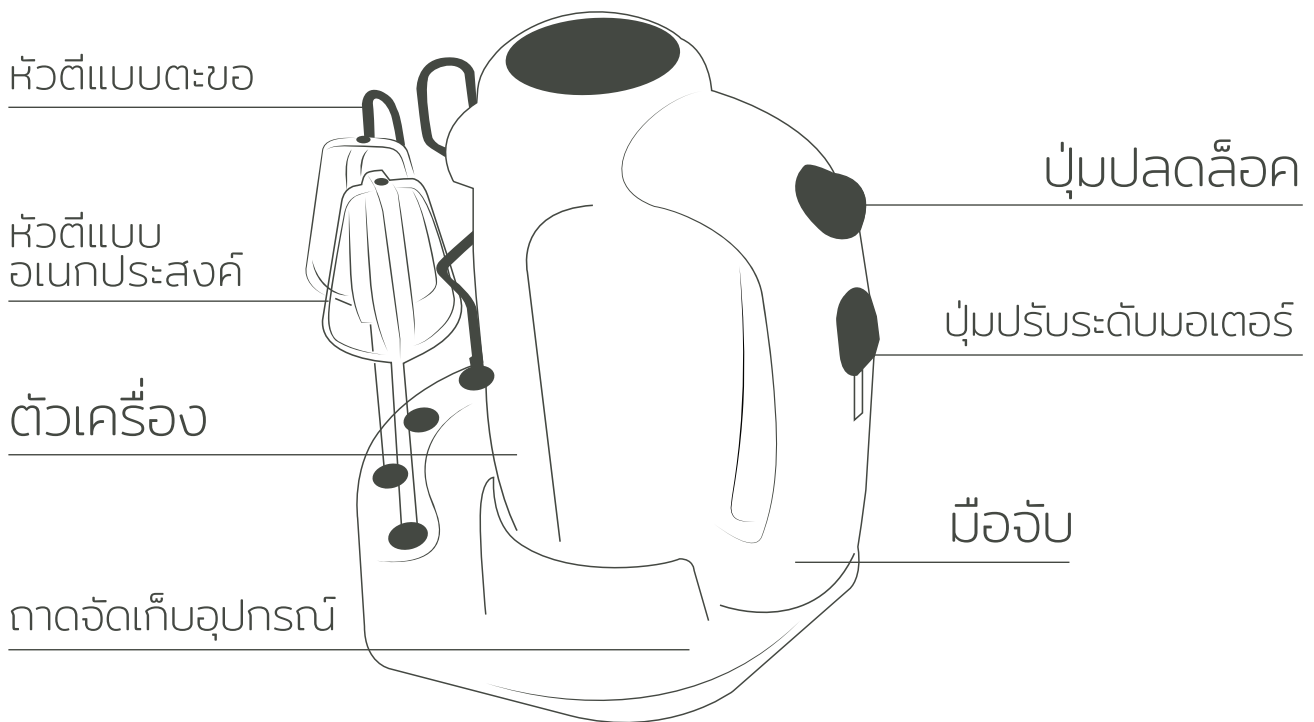


คู่มือแนะนำการใช้งาน เครื่องผสมอาหารแบบมือถือ Hand Mixer Model : HM-2001

กรุณาศึกษาข้อแนะนำ
ด้านการใช้งานและความปลอดภัยก่อนการใช้งาน



ส่วนประกอบและอุปกรณ์



ก่อนการใช้งานครั้งแรก

1. นำอุปกรณ์ออกจากกล่องตรวจสอบว่าทุกชิ้นส่วนอยู่ในสภาพ สมบูรณ์พร้อมใช้งาน
2. หากสายไฟชำรุด ไม่ใช้งานโดยเด็ดขาด
3. ล้างทำความสะอาดหัวตีก่อนการใช้งาน

แนะนำการใช้งาน

ระดับความแรง	ข้อแนะนำ
ระดับ 1	ความเร็วเริ่มต้น เหมาะสำหรับอาหารจำนวนมาก และอาหารแข็ง เช่น แป้ง เนย และมันฝรั่ง
ระดับ 2	เหมาะสมในการผสมของเหลว เช่น น้ำสลัด ตีไข่ เป็นต้น
ระดับ 3	เหมาะสำหรับผสมทำเค้ก คุกกี้ และขนมปัง
ระดับ 4	เหมาะสมสำหรับตีแป้ง นวด และผสมแป้ง
ระดับที่ 5	เหมาะสมสำหรับตีวิปปิ้งครีม เป็นต้น

แนะนำการตีผสมเบื้องต้น

รายการ	ปริมาณ	ระยะเวลา
แป้ง	สูงสุด 500 กรัม	5 นาที
แป้งวาลเฟิล แพนเค้ก	ประมาณ 750 กรัม	3 นาที
ซอส,ครีม หรือซูป	ประมาณ 750 กรัม	3 นาที
มันฝรั่งบด	สูงสุด 750 กรัม	3 นาที
วิปปิ้งครีม	สูงสุด 500 กรัม	5 นาที

ข้อควรระวังการใช้งาน

- 1.ตรวจสอบอุปกรณ์ว่าพร้อมใช้งานและไม่เสียหาย ก่อนนำไปใช้งาน
- 2.ไม่ใช้งานหากมือเปียก
- 3.ไม่ใช้งานหากสายไฟชำรุด
- 4.ระวังไม่ให้สายไฟอยู่บนพื้นผิวที่ร้อน ทำให้สายไฟเสียหายและเป็นอันตรายได้
- 5.ระยะเวลาการใช้งานต่อครั้งไม่ควรเกิน 3 นาที
- 6.ระวังมือ เส้นผม หรือ เสื้อผ้า เข้าไปติดที่หัวตีระหว่างใช้งาน
7. ไม่แช่เครื่องในน้ำเดือดขาด
- 8.ไม่ให้เด็กใช้งานโดยลำพังห้ามนำไปใช้เพื่อการเล่น โดยเด็ดขาด
- 9.เพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น
- 10.ถอดปลั๊กทุกครั้งเมื่อไม่ใช้งาน หรือต้องการเปลี่ยนหัวตี

การทำความสะดวก

- 1.ล้างหัวตีหลังการใช้งานด้วยน้ำ แนะนำให้ใช้น้ำอุ่นในการล้าง หรือแช่น้ำไว้สักครู่ เพื่อให้ล้างออกได้ง่าย
- 2.เช็ดให้แห้งก่อนการจัดเก็บ

คำเตือน

กรณีพบอุปกรณ์ส่วนหนึ่งส่วนใด เสียหาย ไม่ควรใช้งานเด็ดขาด ไม่ควรซ่อม
หรือแก้ไขเองโดยเด็ดขาดควรส่งให้ช่างผู้ชำนาญการที่ทางผู้จัดจำหน่ายได้ระบุใ
บัตรรับประกันเท่านั้น

newwave
new chef

Hand Mixer
Model : HM-2001