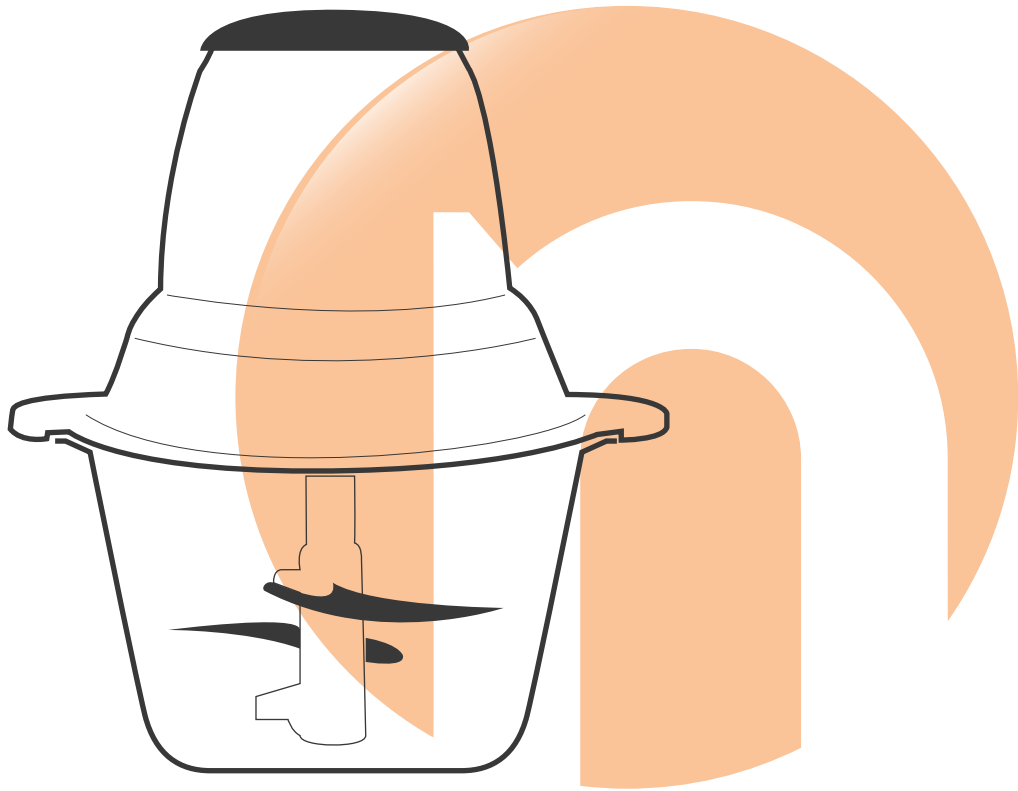


# newwave

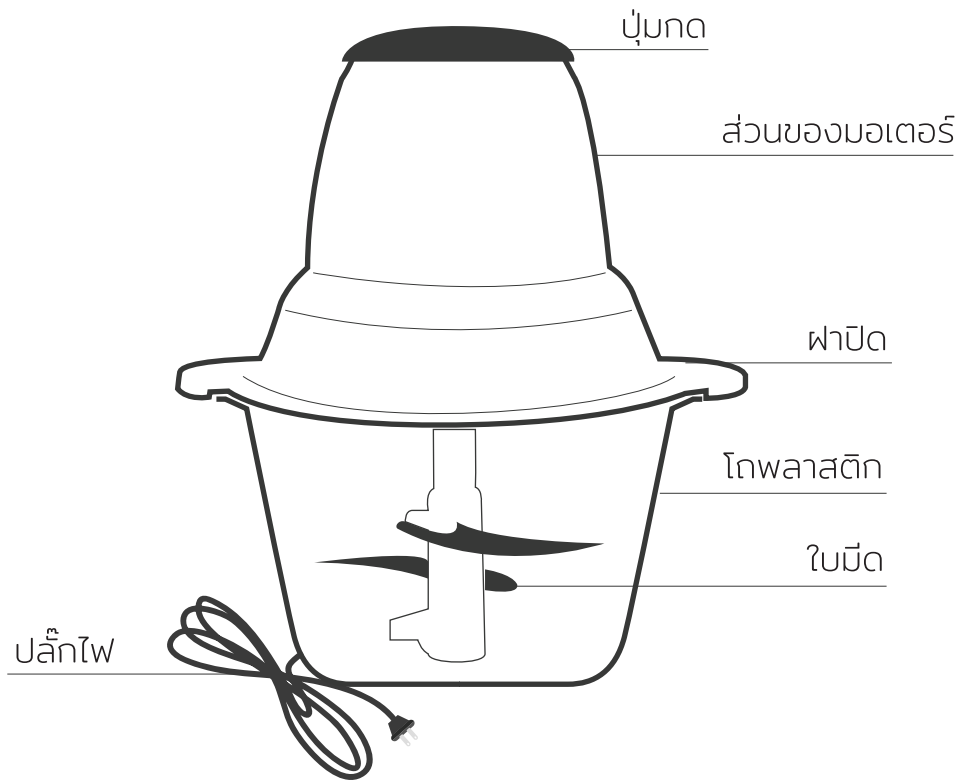


## คู่มือแนะนำการใช้งาน เครื่องบด-สับ Electric Chopper Model : SH-2002

กรุณาศึกษาข้อแนะนำ  
ด้านการใช้งานและความปลอดภัยก่อนการใช้งาน



## ส่วนประกอบสินค้า



## ก่อนการใช้งาน

1. นำอุปกรณ์ออกจากกล่อง ตรวจสอบความเรียบร้อยของสินค้า ว่าอยู่ในสภาพปกติหรือไม่
2. พบสายไฟชำรุดห้ามใช้งานโดยเด็ดขาด ส่งซ่อมกับช่างผู้ชำนาญกา ที่ทางผู้ผลิตรับรองเท่านั้น
3. โปรดทราบว่าสินค้านี้ถูกออกแบบเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ได้ออกแบบ เพื่อใช้ในเชิงพาณิชย์
4. ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า เหมาะสมกับสินค้า เพื่อป้องกันสินค้าเสียหาย

## วิธีการใช้งาน

1. นำสินค้าออกจากกล่อง ตรวจสอบความเรียบร้อย ว่าอยู่ในสภาพปกติ
2. ตรวจสอบสายไฟต้องไม่ชำรุด
3. ล้างอุปกรณ์ที่อาจจะสัมผัสกับส่วนผสม ด้วยความระมัดระวัง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ใบมีด มีความคม
4. ระวังใบมีดบาด ควรจับด้วยความระมัดระวังในการประกอบเข้าเครื่อง
5. ใส่ส่วนผสม ลงในโถปั่น
6. ปิดฝา และประกอบมอเตอร์เข้ากับฝาปิด
7. เสียบปลั๊ก เข้ากับเบ้ารับ
8. กดปุ่มที่บริเวณด้านบนบนหัวมอเตอร์
9. ไม่กดปุ่มที่หัวมอเตอร์เมื่อไม่ใช้งาน  
(ความเสียหายจากการใช้ผิดวิธี ทางผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบ)











## ข้อควรระวัง

1. สายไฟชำรุด ห้ามใช้โดยเด็ดขาด ควรส่งให้กับศูนย์บริการของทางผู้ผลิต หรือช่างผู้ชำนาญการที่ทางผู้ผลิตรับรองเท่านั้น
2. ใบมีดมีความคม โปรดระวังใบมีดบาด ในระหว่างประกอบหรือทำความสะอาด
3. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางเครื่องบนพื้นที่ยึดแน่น แข็งและไกลแหล่งน้ำ
4. การใช้งานมอเตอร์ควรใช้งานโดยการกดเป็นจังหวะ แล้วพักเครื่องเป็นระยะเวลาหนึ่ง เพื่อป้องกันไม่ให้มอเตอร์ไหม้ (เมื่อรู้สึกได้กลิ่นไหม้ หรือมอเตอร์ร้อนมาก ควรหยุดพักทันที)
5. ไม่เคลื่อนย้ายเครื่องขณะใช้งาน และไม่เขย่าเครื่องหรือโถปั่นขณะกำลังใช้งาน
6. ควรเสียบปลั๊กหลังจากใส่ส่วนผสมและปิดฝาและประกอบมอเตอร์เรียบร้อยแล้ว
7. เมื่อใช้งานเสร็จ ถอดปลั๊กออกทุกครั้งก่อนเปิดฝาโถปั่น เพื่อป้องกันอันตรายจากใบมีด
8. ระวังอาหารจะหกสลับ ออกจากโถปั่นถ้าใส่ปริมาณส่วนผสมมากเกินไป
9. เครื่องใช้ไม่ได้แบบ หรือแนะนำให้มีปั๊มของแข็ง เช่น กระจุก
10. ไม่แนะนำให้ใช้ในการปั่นน้ำแข็ง เนื่องจากไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อปั่นโดยเฉพาะ

## การทำความสะอาด

- 1.ถอดปลั๊กก่อนทุกครั้งก่อนทำความสะอาด
- 2.ไม่จุ่มมอเตอร์ลงในน้ำ
- 3.ถอดใบมีด และฝาปิดด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากใบมีดคมอาจเกิดอันตรายได้
- 4.ล้างด้วยน้ำเปล่า หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีมาตรฐาน  
ที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง
- 5.ไม่ใช้วัสดุฟิวหยาบในการทำความสะอาดโกปิ่นเนื่องจากพลาสติกจะเป็นรอย
- 6.เช็ดทุกชิ้นส่วนให้แห้ง ก่อนการจัดเก็บ

## แนะนำเบื้องต้น

รายการ	คำอธิบาย ปริมาณ	แนะนำ/ระยะครั้งที่ปั่น	ระยะเวลาที่ปั่น/รอบ
 เนื้อหมู	250g.	ไม่มีกระดูกไม่มีหนังหั่นเป็นชิ้นเล็ก 2รอบ	15-20วินาที
 เนื้อวัว	250g.	ไม่มีกระดูกไม่มีหนังหั่นเป็นชิ้นเล็ก 2รอบ	15-20วินาที
 หอม	200g.	4รอบ	10-15วินาที
 กระเทียม	200g.	4รอบ	10-15วินาที
 พริกไท	200g.	เตรียมวัตถุดิบให้ขนาดไม่เกิน 4cm. 3รอบ	10-15วินาที
 มะเขือเทศ	250g.	1รอบ	5-10วินาที
 พัก	100g.	เตรียมวัตถุดิบให้ขนาดไม่เกิน 3cm. 1รอบ	40-50วินาที
 ผลไม้	250g.	เตรียมวัตถุดิบให้ขนาดไม่เกิน 2cm. 1รอบ	30-40วินาที
 ไข่	ประมาณ 3-4ฟอง	1รอบ	15-20วินาที
 ถั่ว (คั่วแล้ว)	200g.	3รอบ	20-30วินาที



**คำเตือน :** เมื่อมอเตอร์ร้อน มีกลิ่น ควร “หยุด” พักทันที  
แล้วจึงนำกลับมาใช้ใหม่อีกครั้ง เมื่อมอเตอร์เย็นตัวลง