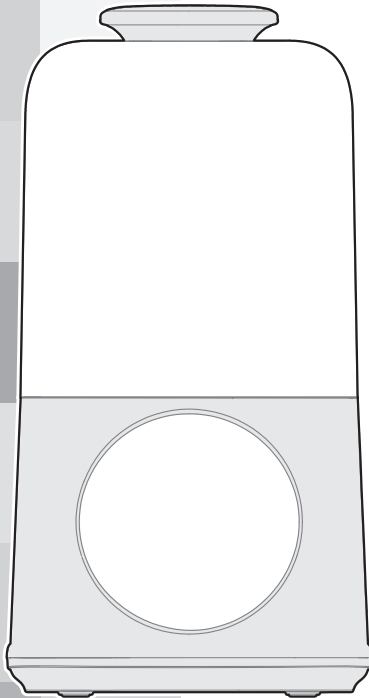


Comfee

เครื่องปั่นอเนกประสงค์

คู่มือการใช้งาน

CBL-50HGBHA0



หมายเหตุสำคัญ: เพื่อการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ได้อย่างปลอดภัยและเป็นสุขต่อเนื่องโปรดอ่านคู่มือและนำไปใช้ละเอียดก่อนใช้งานทุกครั้ง

สารบัญ

คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	1
ภาพรวมผลิตภัณฑ์	8
ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค	8
คำแนะนำการใช้งาน.....	13
วิธีใช้งาน	13
การทำความสะอาดและดูแลรักษา	19
การแก้ไขปัญหา.....	20
การแก้ไขรหัสข้อผิดพลาด.....	23

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- หากสายไฟชำรุดเสียหาย ต้องทำการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ศูนย์ซ่อม หรือตัวแทนที่ได้รับอนุญาตเพื่อป้องกันอันตราย
- ห้ามให้อุปกรณ์เครื่องนี้แช่ลงในน้ำ
- **คำเตือน:** หลีกเลี่ยงการนำน้ำหกรดบนตัวต่อ
- เมื่อจะเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือเมื่อเข้าใกล้ชิ้นส่วนที่มีการเคลื่อนไหวยระหว่างใช้งาน ให้ปิดสวิทช์เครื่องใช้ไฟฟ้าและถอดปลั๊กออกก่อน
- โปรดระวังเมื่อต้องจัดการจับใบมีดแหลมคม ในขณะเทอาหารออกจากโก และในระหว่างการทำความสะอาด
- พื้นผิวนำความร้อนจะเป็นไปตามความร้อนที่หลงเหลืออยู่หลังจากใช้งานเสร็จ
- โปรดระวังเมื่อเทของเหลวร้อน ๆ ลงในเครื่องปั่น เนื่องจากการเกิดไอร้อน กะทันหันอาจทำให้ของเหลวดังกล่าวกระเด็นออกมาได้
- อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็กเล็ก) ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ หากพวกเขาไม่ได้รับการดูแล หรือแนะนำเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าโดยบุคคลผู้มีหน้าที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัย
- เด็กควรได้รับการดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า
- ห้ามนำไปใช้งานภายนอก
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ออกแบบมาให้ใช้ภายในครัวเรือนหรือการใช้งานที่คล้ายคลึงกัน เช่น:
 - พื้นที่ประกอบอาหารของพนักงานในร้านค้า สำนักงานและสถานที่ปฏิบัติงานอื่น ๆ
 - บ้านไร่
 - ใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ลและสภาพแวดล้อมที่เป็นแบบที่พิกต่าง ๆ
 - สภาพแวดล้อมประเภทที่พักพร้อมบริการอาหารเช้า
- **คำเตือน:** การใช้งานผิดวัตถุประสงค์อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
- อุปกรณ์ใช้นี้ต้องใช้กับฐานตั้งที่ให้มาเท่านั้น

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- เพื่อความปลอดภัยและป้องกันอันตรายต่อตนเองและผู้อื่น โปรดปฏิบัติตาม ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยด้านล่าง
- การไม่ปฏิบัติตามคำเตือนด้านความปลอดภัยและการใช้งานที่ไม่เหมาะสม อาจส่งผลให้เกิดอุบัติเหตุได้

⚠ คำเตือน: แสดงถึงปัญหาด้านความปลอดภัยที่อาจส่งผลให้เสียชีวิต หรือบาดเจ็บสาหัสได้

● แสดงถึงเนื้อหาใน "เคล็ดลับดี ๆ"

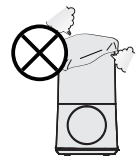
⚠ ข้อควรระวัง: แสดงถึงอันตรายที่อาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บเล็กน้อย หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

คำเตือน

- ห้าม: ผสมหรือบดของแห้งและวัตถุดิบยาจีนโบราณ ที่มีความแข็ง (เช่น เปลือกหอย เม็ดบัว แมงกานีส ฯลฯ)
- ห้าม: ปั่นวัตถุดิบเนื้อแข็งหรือกระด้างเกินไป เช่น เนื้อติดกระดูก ชีโครง และหนังหมู เพื่อป้องกันความเสียหายต่อใบมีด และรับรองอายุการใช้งานที่ยาวนาน ของเครื่อง
- ในระหว่างการเตรียมอาหารที่อุ่น อย่าวางวัตถุแปลกปลอม เช่น ผ้าหรือที่ปิดบนฝา เพราะอาจขัดขวางการปล่อยไอน้ำและทำให้เกิดน้ำล้นได้ โปรดระวังไอน้ำและน้ำร้อนกระเด็นเมื่อน้ำภายในโกปันถึงจุดเดือด
- ห้าม: การวางอุปกรณ์ใกล้เคียงเกินไปอาจทำให้เกิดความเสียหายหรือเสียงที่จะเกิดเพลิงไหม้ หรือบาดเจ็บได้

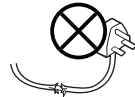


Fructus nelumbinis



คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- หากปลั๊กหรือส่วนประกอบอื่น ๆ เสียหาย จำเป็นจะต้องหยุดใช้อุปกรณ์ทันที โดยส่งให้กับศูนย์ซ่อมบำรุงที่กำหนดและทำการเปลี่ยน หรือซ่อมแซมส่วนที่เสียหาย เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นได้
- หากสายไฟชำรุดเสียหาย ต้องให้ช่างผู้เชี่ยวชาญจากฝ่ายผลิต ศูนย์ซ่อม หรือตัวแทนที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้เปลี่ยนเพื่อป้องกันอันตราย
- ไม่อนุญาตให้เด็กใช้งานอุปกรณ์ตามลำพัง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเด็กไม่นำอุปกรณ์ไปเล่น เก็บอุปกรณ์ให้พ้นจากมือเด็กทารก ผู้สูงอายุ ผู้พิการ และผู้ที่ขาดประสบการณ์ควรได้รับการกำกับดูแล และแนะนำในการใช้งานอุปกรณ์
- ห้ามให้อุปกรณ์นี้จุ่มลงในน้ำ
- ขณะที่ใช้งานอุปกรณ์นี้ ห้ามเคลื่อนย้ายอุปกรณ์หรือสัมผัสส่วนที่มีการเคลื่อนไหวเพื่อป้องกันการบาดเจ็บที่อาจเกิดขึ้น
- อย่าแวนสายไฟบนของมีคมและหลีกเลี่ยงการเชื่อมต่อกับวัตถุซึ่งเคลื่อนที่ได้
- อย่าใช้อุปกรณ์เสริมและอุปกรณ์ยึดติดอื่น ๆ นอกเหนือจากที่ให้มากับเครื่องนี้ เนื่องจากอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้หรือการบาดเจ็บได้
- อุปกรณ์นี้ห้ามทำงานโดยไม่มีการบรรจุหรือบรรจุมากเกินไปในขณะใช้งาน
- อย่าใช้งานอะแดปเตอร์ต่ำรับคุณภาพต่ำเพื่อป้องกันความเสี่ยงจากไฟไหม้และการบาดเจ็บส่วนบุคคล



คำแนะนำด้านความปลอดภัย

ข้อควรระวัง

อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือทรัพย์สินเสียหายได้

- โปรดตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าตรงกับข้อมูลจำเพาะของอุปกรณ์นี้ (220V~50Hz) ก่อนใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายด้านความปลอดภัยที่อาจเกิดขึ้นและความเสียหายต่ออุปกรณ์
- หากเครื่องติดขัดระหว่างการใช้งาน ให้ปิดเครื่องทันที ถอดปลั๊กสายไฟ ถอดภาชนะออก และดึงวัตถุที่ทำให้ใบมีดติดออก ใช้งานต่อหลังจากปล่อยให้มอเตอร์เย็นลงแล้วเท่านั้น
- เครื่องปั่นนี้มีอุปกรณ์ป้องกันความร้อนที่สูงเกินไป ในกรณีที่มีการใช้งานที่ผิดปกติหรือมอเตอร์ทำงานหนักอย่างรุนแรง เครื่องจะปิดโดยอัตโนมัติเพื่อเป็นการป้องกัน หากไม่สามารถรีเซ็ตเครื่องได้หลังจากพ้นระยะเวลาป้องกัน 30 นาทีแล้ว โปรดส่งเครื่องไปซ่อมแซมที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของเรา อย่าพยายามแยกส่วนด้วยตนเอง
- เมื่อบั่นผักและผลไม้อย่างต่อเนื่อง เวลาทำงานในแต่ละครั้งไม่ควรเกิน 3 นาที และไม่ควรเกิน 2 ครั้งติดต่อกัน หากคุณต้องการใช้ต่อ ให้รอเวลา 20 นาที ก่อนใช้งานครั้งถัดไป ระหว่างการทำงาน หากคุณสังเกตเห็นว่าฐานมอเตอร์ร้อนเกินไป ให้หยุดเครื่องประมาณ 20 นาที เพื่อให้เย็นลงก่อนกลับไปใช้งานต่อ
- อย่าใช้อุปกรณ์เสริมและอุปกรณ์ยึดติดอื่น ๆ นอกเหนือจากที่ให้มากับเครื่องนี้ เนื่องจากอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้หรือการบาดเจ็บได้
- กรุณาถอดปลั๊กไฟทันทีและทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งาน
- รักษาระยะห่างระหว่างเครื่องใช้ไฟฟ้านี้กับเครื่องใช้ในครัวอื่น ๆ อย่างน้อย 30 ซม.
- อย่าใช้เครื่องนี้บนพื้นผิวที่เอียงหรือไม่มั่นคงเพื่อป้องกันการลื่นไถลหรือทำให้เกิดเพลิงไหม้
- ห้ามเปิดใช้อุปกรณ์นี้โดยไม่มีคนดูแล
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดเครื่องแล้วก่อนที่จะถอดประกอบหรือปรับส่วนใด ๆ ของเครื่อง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสวิตช์ไฟของเครื่องปั่นปิดอยู่ก่อนที่จะย้ายฐานตั้ง
- ห้ามใช้อุปกรณ์ในทางที่ผิดโดยเด็ดขาด

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

เคล็ดลับดี ๆ

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัยอื่น ๆ

- ก่อนที่จะใช้อุปกรณ์ โปรดแน่ใจว่าโต๊ะสะอาดและจัดคราบน้ำมันทันที
- โถปั่นควรใช้งานบนฐานตั้งที่ให้มาเท่านั้น
- เมื่อทำความสะอาดด้านในโถปั่น โปรดระวังบาดถูกส่วนคมของใบมีด
- หลังจากใช้งานเครื่อง ให้ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่สัมผัสกับอาหารอย่างทั่วถึง เพื่อป้องกันไม่ให้เศษที่ตกค้างกีดกร่อนและส่งกลิ่นเมื่อเวลาผ่านไป

ข้อควรระวังก่อนใช้งาน

- เนื่องจากรูปลักษณ์ ฟังก์ชัน และการตั้งค่าที่แตกต่างกันในอุปกรณ์แต่ละรุ่น โปรดดูคู่มืออุปกรณ์จริงและเลือกอ่านคำแนะนำเกี่ยวกับฟังก์ชัน
- เครื่องนี้ได้รับการออกแบบสำหรับใช้งานที่ระดับความสูงต่ำกว่า 2,000 ม. การใช้งานในระดับที่สูงกว่านั้น อาจส่งผลให้เกิดปัญหาต่าง ๆ เช่น การปรุงอาหารที่ไม่สมบูรณ์ การหกเลอะ หรือไหม้ได้
- ก่อนเสียบปลั๊ก โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดตั้งโถปั่นและฝาปิดไว้อย่างถูกต้องแล้ว
- เมื่อเปิดเครื่อง ห้ามเอามือหรือของมีคมเข้าไปในโถโดยเด็ดขาด เพื่อป้องกันการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์
- กรุณาใส่ตัวตุ้บก่อนเริ่มใช้งานเครื่อง ห้ามใช้งานโดยไม่มีตัวตุ้บใด ๆ โดยเด็ดขาด
- เมื่อทำความสะอาด โปรดล้างด้านในโถและอุปกรณ์เสริมด้วยน้ำสะอาด แล้วเช็ดให้แห้ง ใบมีดมีความคมมาก ดังนั้นควรระมัดระวังในการทำความสะอาดเพื่อไม่ให้บาดเจ็บ
- ภายนอกฐานมอเตอร์สามารถเช็ดด้วยผ้าแห้งได้ อย่างนุ่มนวลมอเตอร์ในน้ำหรือของเหลวอื่น ๆ และหลีกเลี่ยงการล้างฐานมอเตอร์ใต้น้ำหรือของเหลวอื่น ๆ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตหรืออุปกรณ์เสียหาย
- อย่าใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือของเหลวที่มีฤทธิ์กัดกร่อน (เช่น น้ำมันเบนซินหรืออะซิโตน) ในการทำความสะอาดเครื่อง
- เมื่อทำเครื่องตีผสมและผลไม้ ให้เอาเมล็ดออกจากผลไม้ที่มีเมล็ด
- ก่อนเตรียมอาหารกรุณาล้างตัวตุ้บและหั่นเป็นชิ้นโดยให้ด้านกว้างไม่เกิน 1.5 ซม.

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

ข้อควรระวังก่อนใช้งาน

- อย่าใส่วัตถุดิบหรือของเหลวที่มีอุณหภูมิสูงเกิน 80°C ลงในเครื่องปั่นเพื่อทำการปั่น
- อย่าใช้เครื่องนี้อุ่นร้อนโดยตรงกับของเหลวที่มีความหนาแน่น เช่น นม นมถั่วเหลือง หรือโจ๊กข้าวที่เย็น เนื่องจากอาจทำให้เกิดการไหม้และมีกลิ่น เช่น “ติดที่ด้านล่าง”
- อย่าเติมเครื่องปรุง เช่น น้ำตาลทราย น้ำตาลทรายแดง ฯลฯ ลงในโถระหว่างการเตรียม เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เครื่องปรุงติดที่ด้านล่างเมื่อถูกความร้อน
- ปริมาณวัตถุดิบในสูตรผสมจัดทำขึ้นตามระดับน้ำมาตรฐาน ผู้ใช้ควรปรับปริมาณวัตถุดิบทั้งหมดตามปริมาณน้ำและประเภทของอาหารที่ใช้ ฟังก์ชันทำความร้อนไม่ควรเกิน 900 มล. (ความจุสูงสุด 800 มล. สำหรับฟังก์ชันนมถั่วเหลืองและข้าวบด) ในขณะที่ฟังก์ชันทำความร้อนสูงสุดไม่ควรเกิน 1,000 มล. เนื่องจากความจุที่เกินอาจส่งผลให้เกิดการล้นหรือติดที่ด้านล่างได้
- ขอแนะนำให้ใช้น้ำสะอาดในการเตรียมเครื่องดื่มต่างๆ
- อย่าขัดจังหวะการทำงานเมื่ออาหารถึงจุดเดือด (เริ่มการนึ่งกอยหลัง) ในกรณีที่เลิกใช้งานโดยไม่ตั้งใจ อย่าเริ่มฟังก์ชันทำความร้อนใหม่เพื่อดำเนินการต่อ เนื่องจากการอุ่นอาหารอาจทำให้อาหารล้นหรือติดที่ด้านล่าง โปรดเลือกฟังก์ชันใหม่หลังจากเปลี่ยนวัตถุดิบ หรือใช้เครื่องครัวเพื่อปรุงอาหารล่วงหน้าก่อนใช้โหมดกำหนดเองเพื่อผสมวัตถุดิบ
- ในการเตรียมโจ๊ก ซุป และรายการอื่นๆ ที่คล้ายกัน จำเป็นต้องเลือกปุ่มฟังก์ชันที่เหมาะสม มิฉะนั้น เครื่องดื่มที่ได้อาจมีเนื้อสัมผัสที่ไม่พึงประสงค์ ปรุงอาหารไม่เพียงพอ และในกรณีที่รุนแรงกว่านี้ อาจทำให้เกิดการหกเลอะหรือไหม้เกรียมได้

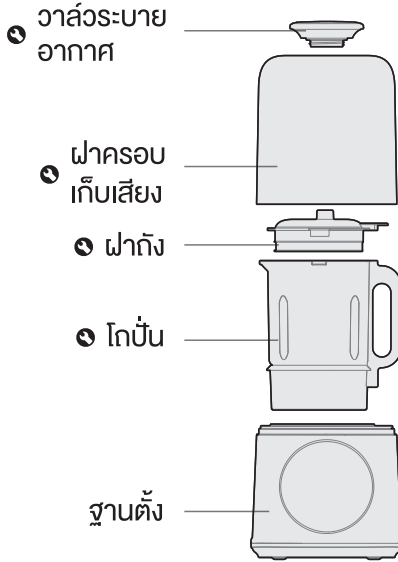
คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- เมื่อใช้ฟังก์ชันโจ๊ก เพื่อให้มั่นใจว่าการบดอาหารมีประสิทธิภาพและเนื้อสัมผัสที่ต้องการ โปรดนำวัตถุดิบที่แห้งและแข็ง เช่น ข้าวโพดแห้ง ถั่วแดง ถั่วเขียว และข้าวบาร์เลย์ ไปแช่ในน้ำร้อนเป็นเวลา 4 ชั่วโมงก่อนใช้งาน
- ในกรณีที่เกิดการหยุดชะงักโดยคาดไม่ถึงในระหว่างขั้นตอนการเตรียมโปรดใช้ฟังก์ชัน “ปั่น” เพื่อบดวัตถุดิบให้ละเอียดแล้วเทออก

ภาพรวมผลิตภัณฑ์

ชื่อชิ้นส่วน

ส่วนประกอบที่ถอดออกได้ (โปรดทำความสะอาดก่อนใช้งาน)



รายการอุปกรณ์เสริม

ถ้วยตวงขนาดเล็ก

แปรง 1 อัน

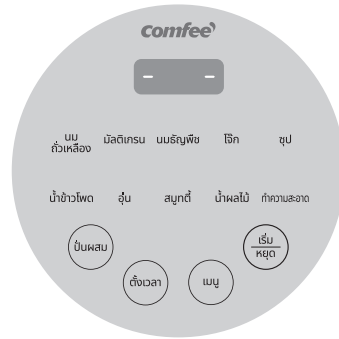
ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค

แบบรุ่น	CBL-50HGBHA0
ความจุ	1 ลิตร
แรงดันไฟฟ้าที่กำหนด	220 โวลต์
ความถี่ที่กำหนด	50 เฮิรตซ์
กำลังไฟฟ้าเข้าที่กำหนด	500 วัตต์
น้ำหนัก	3.65 กิโลกรัม
ขนาด (กxลxส)	188×188×356 มิลลิเมตร

แผนปฏิบัติการ



โหมดสแตนด์บาย



โหมดประหยัดพลังงาน

โหมดประหยัดพลังงาน

ในกรณีที่ไม่มีการทำงานของปุ่ม เสียงบี๊บจะดัง 10 ครั้งหลังจาก 20 วินาที และหลังจาก 1 นาที โหมดประหยัดพลังงานจะเปิดใช้งานขึ้น
 ในโหมดประหยัดพลังงาน การกดปุ่มใดๆ จะทำให้อุปกรณ์กลับสู่สถานะปกติ

ฟังก์ชันทั่วไป

เริ่ม/หยุด

- หลังจากกำหนดโหมดการทำงานของผลิตภัณฑ์แล้ว ให้แตะปุ่ม “เริ่ม/หยุด” บางๆ เพื่อเริ่มเครื่องเข้าสู่โหมดการทำงาน
 การแตะปุ่ม “เริ่ม/หยุด” ในระหว่างการทำงานจะหยุดการทำงานของเครื่อง

เมนู

- แตะปุ่ม “เมนู” ไฟแสดงการทำงาน “นมถั่วเหลือง” จะสว่างขึ้น
 แตะปุ่มอีกครั้งเพื่อให้ไฟแสดงสถานะสำหรับฟังก์ชันถัดไปสว่างขึ้น
 หยุดเมื่อถึงฟังก์ชันที่ต้องการ

ฟังก์ชันแบบกำหนดเอง

การกวนคน

- หลังจากกำหนดโหมดการทำงานของผลิตภัณฑ์แล้ว ให้แตะปุ่ม “เริ่ม/หยุด” บางๆ เพื่อเริ่มเครื่องเข้าสู่โหมดการทำงาน
 การแตะปุ่ม “เริ่ม/หยุด” ในระหว่างการทำงานจะหยุดการทำงานของเครื่อง

แผนปฏิบัติการ

ตั้งเวลา

- หลังจากใส่วัตถุดิบแล้ว ให้เลือกฟังก์ชันที่ต้องการ กดปุ่ม “ตั้งเวลา” การแตะหรือกดปุ่ม “ตั้งเวลา” ค้างไว้จะทำให้คุณสามารถปรับเวลาที่ปรุงเสร็จของอาหารได้ กดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” เพื่อเริ่มต้น หมายถึง ฟังก์ชันตั้งเวลาใช้ได้กับฟังก์ชันการทำความร้อน เวลาที่ดำเนินการเสร็จสิ้น เช่น 6:00 น. หมายถึงเสร็จสิ้นในอีก 6 ชั่วโมงต่อมา และไม่ได้ขึ้นอยู่กับเวลาที่งอกขึ้นปีกกึ่ง

ฟังก์ชันเครื่องต้มร้อน

นมถั่วเหลือง มีลติกรน นมธัญพืช โจ๊ก ซุป น้ำผัก
ใส่วัตถุดิบ เลือกโหมดการทำงานที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” เพื่อเข้าสู่โหมดการทำงาน ในระหว่างขั้นตอนให้นำส่วนผสมไปต้มก่อน จากนั้นจึงผสมและเคี่ยวต่อเพิ่มอีกเป็นเวลานาน

ข้อควรระวัง:

- เมื่อเลือกโหมดฟังก์ชันแล้ว หากเลือกฟังก์ชันการผสมหลังจากนั้น โหมดฟังก์ชันที่เลือกไว้ก่อนหน้านี้จะถูกลบเลิก
- โหมดซูปันไม่มีการปั่น และการคนอย่างนุ่มนวลในระหว่างกระบวนการจะส่งผลให้มีเศษอาหารบ้างเล็กน้อย
- หากวัตถุดิบประกอบด้วยของแข็งและแข็ง เช่น ข้าวโพดแห้ง ถั่วแดง ถั่วเขียว และข้าวบาร์เลย์ แนะนำให้แช่ในน้ำร้อนเป็นเวลา 4 ชั่วโมงก่อนนำมาใช้

ฟังก์ชันเครื่องต้มเย็น

สมูทตี้และน้ำผลไม้

- เพิ่มวัตถุดิบ เลือกโหมดการทำงาน จากนั้นกดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” เบบ ๆ เพื่อเริ่มสถานะการทำงาน

รักษาความอุ่น

รักษาความอุ่น

- หลังจากเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสมแล้ว ให้เลือกฟังก์ชัน “อุ่น” กดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” เพื่อเริ่มโหมดการทำงาน กระบวนการนี้ประกอบด้วย การเคี่ยวเบาๆ และอุณหภูมิของน้ำในโถปั่นจะคงไว้ที่ประมาณ 55°C โดยมีระยะเวลาในการอุ่นประมาณ 6 ชั่วโมง

แผนปฏิบัติการ

การทำความสะอาด

การทำความสะอาดในตัว

- ออกแบบมาเพื่อช่วยในการทำความสะอาดโกปิ่น เติมน้ำสะอาด 800 มิลลิลิตร (ปรับได้ตามความต้องการ) ลงในโกปิ่น แต่ละปุ่ม “ทำความสะอาด” จากนั้นกดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” เพื่อเริ่มกระบวนการทำความสะอาด

หมายเหตุ: เมื่อใช้คุณสมบัติการทำความสะอาดสำหรับโกปิ่น

ขอแนะนำให้ทำการล้างโกปิ่นชั้นพื้นฐานก่อนใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ การทำความสะอาดที่ดีที่สุด

การรับรู้อะดับความสูงอัจฉริยะ

ข้อควรระวัง:

- ในระหว่างขั้นตอนการทำงาน อุปกรณ์จะปรับแบบไดนามิกตามอุณหภูมิของน้ำ ระดับความสูงในพื้นที่ และแรงดันไฟฟ้าแบบเรียลไทม์ ดังนั้นจึงช่วยปรับฟังก์ชัน และขั้นตอนการผลิตให้เหมาะสมเพื่อให้แน่ใจว่าส่วนประกอบทางโภชนาการจาก วัตถุดิบจะมีการปล่อยออกมาอย่างทั่วถึง
- คุณสมบัตินี้ช่วยป้องกันปัญหาต่างๆ เช่น การปรุงอาหารที่ไม่เสร็จสมบูรณ์ การล้น หรือไหม้เกรียม ซึ่งอาจเป็นผลจากการเปลี่ยนแปลงในระดับความสูง และแรงดันไฟฟ้า
- โปรดใช้ความระมัดระวังเนื่องจากมีไอน้ำปริมาณมากเกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการต้ม
- เมื่อกระบวนการรับรู้อะดับความสูงอัจฉริยะเสร็จสิ้น อุปกรณ์จะปรับตาม โปรแกรมการผลิตที่เหมาะสมที่สุดสำหรับสภาพแวดล้อมในพื้นที่โดยอัตโนมัติ และจะคงอยู่ในสถานะนี้ตลอดการทำงาน

เพื่อให้มั่นใจถึงผลลัพธ์ในการประมวลผลวัตถุดิบที่ดีที่สุด ให้ทำตามขั้นตอนเหล่านี้ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก หรือเมื่อย้ายเครื่องไปยังพื้นที่ที่ระดับความสูง มีการเปลี่ยนแปลงอย่างมาก:

1. เติมน้ำ (โดยไม่ต้องเติมวัตถุดิบใดๆ) ลงในระดับน้ำระหว่าง 600 มล. ถึง 900 มล.
2. ตัดโกปิ่นและฝาปิดให้แน่น แล้ววางลงบนตัวเครื่องหลัก
3. เชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ

แผนปฏิบัติการ

- ภายใน 30 วินาทีแรกของการเปิดเครื่อง ให้กดปุ่ม “ตั้งเวลา” และ “เมนู” ค้างไว้พร้อมกันนานกว่า 3 วินาทีเพื่อเข้าสู่โหมดการรับรู้ระดับความสูงอัจฉริยะ
- หลังจากตั้งค่าแล้ว จะมีรอบการปั่นสั้นๆ หน้าจอแสดงผลจะวนเพื่อแสดงค่า 88:88 เพื่อแสดงว่าเครื่องปั่นร้อนถึงระดับน้ำเดือด
- เมื่อนำจอแสดงค่า 88:88 และปล่อยเสียง "บีบ-บีบ" พร้อมกัน แสดงว่าโปรแกรมการปรับระดับความสูงเสร็จสมบูรณ์ โปรดถอดแหล่งจ่ายไฟออก

คำแนะนำการใช้งาน

เมื่อทำข้าวบด/โจ๊ก/นมถั่วเหลือง ให้ใช้ถั่วเหลือง 2 เหยือกหรือข้าว 2 เหยือก ผสมกับน้ำประมาณ 800 มิลลิลิตร
คุณสามารถปรับระดับความเข้มข้นได้โดยการเพิ่มหรือลดน้ำตามความชอบส่วนตัว

วิธีใช้งาน

กรุณาใช้น้ำสะอาด

1 หันวัตกุดิบเป็นชั้นขนาดประมาณ 1.5 เซนติเมตร

เคล็ดลับดี ๆ

• เนื้อควรลอกหนัง ไม่มีกระดูก และไม่มีเส้นเอ็น จากนั้นจึงหันเป็นแนวยาว

2 ใช้ถ้วยตวงตักวัตกุดิบในปริมาณที่เหมาะสมตามสูตร เกลงในโกปิ่นและเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม

เคล็ดลับดี ๆ

• คุณสามารถปรับปริมาณตามสัดส่วนของสูตรได้ตามต้องการ

3 จัดหูทั้งสองด้านของฝาให้ตรงกับส่วนที่ยื่นออกมาบนขอบโกปิ่น กดฝาลงบนโก จากนั้นบิดฝาตามเข็มนาฬิกาเพื่อยึดให้เข้าที่

ข้อควรระวัง:

• ต้องติดตั้งวงแหวนซิลของฝาให้เหมาะสมเพื่อป้องกันการรั่วซึม โกปิ่นมีกลไกป้องกันการเปิดฝา หากไม่บิดฝาเข้าที่ เครื่องจะไม่ทำงาน หน้าจอแสดงผล 00:00 จะสว่างขึ้น

4 วางโกปิ่นบนฐานในทิศทางที่ถูกต้อง จากนั้นปิดฝาด้วยฝาครอบเก็บเสียง จากนั้นให้ติดตั้งวาล์วระบายอากาศที่ด้านบนของฝาครอบเก็บเสียง เสียบสายไฟแล้วเปิดเครื่อง เครื่องจะส่งเสียงบีบ และหน้าจอแสดงผลจะสว่างขึ้น ใส่วาล์วระบายอากาศตามที่แสดงในภาพ และบิดตามเข็มนาฬิกาเพื่อยึดให้แน่น จัดแนวเครื่องหมายจัดตำแหน่งสามเหลี่ยมแล้วติดตั้งให้เข้าที่

5 เลือกฟังก์ชันผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของคุณ แต่ปุ่ม “เริ่ม/หยุด” เพื่อเริ่มการทำงานของผลิตภัณฑ์

คำแนะนำการใช้งาน

เคล็ดลับดี ๆ

- ในระหว่างการทำงานของโปรแกรม ความแปรผันของความเร็วมอเตอร์เป็นระยะ รวมถึงการเคลื่อนไหวเร็วและช้าถือเป็นเรื่องปกติ
- สำหรับฟังก์ชันการทำความร้อน จะต้องมีระยะเวลารอหลังจากเริ่มทำงาน การนับถอยหลังจะเริ่มขึ้นเมื่อน้ำถึงอุณหภูมิที่กำหนด

การทำเครื่องดื่ม

กรุณาใช้น้ำสะอาด

6 หลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการ ผลิตภัณฑ์จะส่งเสียง “บีบ” ถอดปลั๊กสายไฟ จากนั้นใช้มือทั้งสองข้างยกฝากรอบเก็บเสียงขึ้นจากด้านล่าง และถอดชุดวาล์วระบายอากาศ จากนั้นให้ถอดโกป้อนออกแล้วเปิดฝา

ข้อควรระวัง:

- เมื่อเปิดฝา ระวังไอน้ำที่ปล่อยออกมาเพื่อหลีกเลี่ยงการโดนลวก
- อย่าเปิดชุดวาล์วระบายอากาศเพื่อป้องกันการโดนลวกระหว่างการใช้งาน
- เมื่อแยกชุดวาล์วระบายอากาศออกจากกัน แนะนำให้จับที่ด้านข้างของวาล์วระบายอากาศเพื่อป้องกันการโดนลวก
- หลังการทำงาน วาล์วระบายอากาศและด้านบนของฝากรอบเก็บเสียงจะค่อนข้างร้อน ขอแนะนำให้จับด้านล่างของฝากรอบเก็บเสียงด้วยมือทั้งสองเบาๆ เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ถูกลวก

7 เทส่วนผสมออกและเติมเครื่องปรุงตามความชอบส่วนตัว

ข้อควรระวัง:

- เมื่อเทส่วนผสม โปรดค่อยๆ ทำเพื่อป้องกันไม่ไห้ของเหลวกระเด็นออกมา

สูตรผสม

นมถั่วเหลือง

1. วัตถุดิบ

ถั่วเหลืองแห้ง 60 กรัม (ประมาณ 2 เขยือก)

2. วิธีการทำ

หลังจากล้างวัตถุดิบทั้งหมดแล้ว ให้นำทั้งหมดใส่ลงในโถปั่น เติมน้ำได้ถึงขีด 600 มล. (ปรับได้ตามความชอบ) เลือกฟังก์ชัน “นมถั่วเหลือง” แล้วกดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” และรอให้การเตรียมเสร็จสิ้น



ข้าวโอ๊ตบาร์เลย์บด

1. วัตถุดิบ

ข้าวบาร์เลย์ 15 กรัม ข้าวโอ๊ต 5 กรัม ถั่วเหลือง 5 กรัม พุทราจีนไร้มล็ด 1 ผล ถั่วสน 5 กรัม เมล็ดแฟลกซ์ 5 กรัม

หมายเหตุ: จำนวนวัตถุดิบทั้งหมดประมาณ 1 เขยือกครึ่ง

2. วิธีการทำ

ล้างวัตถุดิบทั้งหมดให้สะอาดแล้วใส่ลงในโถปั่น เติมน้ำ 500 มิลลิลิตร (ปรับได้ตามความชอบ) เลือกฟังก์ชัน “มัลติเกรน” แล้วกด “เริ่ม/หยุด” เบบๆ แล้วรอให้การเตรียมเสร็จสิ้น



สูตรผสม

นมถั่วเหลืองข้าวโอ๊ตวอลนัท

1 วัตถุดิบ

ถั่วเหลืองแห้ง 30 กรัม (ประมาณ 1 เขยือก) ข้าวโอ๊ตดิบ 15 กรัม (ประมาณ 2/3 เขยือก)
เมล็ดวอลนัท 10 กรัม (ประมาณ 1 เมล็ด)

2 วิธีการทำ

ล้างวัตถุดิบทั้งหมดแล้วใส่ลงในโถปั่น เติมน้ำ 600 มล. (ปรับได้ตามความชอบ)
เลือกฟังก์ชัน “นมธัญพืช” แล้วกดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” และรอให้การเตรียมเสร็จสิ้น



โจ๊กเนื้อไร้มันกับผักปวยเล้ง

1 วัตถุดิบ

ข้าว 40 กรัม (ประมาณ 1 เขยือก) หมูไม่ติดมัน 25 กรัม (ลวก หั่นเป็นชิ้น)
ฟิงส์บ 10 กรัม ผักปวยเล้ง 3 ใบ เกลือตามชอบ

2 วิธีการทำ

ลวกหมูไม่ติดมันแล้วหั่นเป็นชิ้นขนาดไม่เกิน 2 เซนติเมตร สับใบผักปวยเล้ง
อย่างประณีตแล้วซาวข้าว ใส่ส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงในโถปั่น เติมน้ำ 600 มล.
(ปรับได้ตามความชอบ) เลือกฟังก์ชัน “โจ๊ก” และกดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” และรอ
ให้การเตรียมเสร็จสิ้น



สูตรผสม

ชูปซี่โครงหมู

1 วัตถุดิบ

ข้าวโพด 100 กรัม (ประมาณครึ่งฝัก) ชี้โครงหมู 100 กรัม แครอท 100 กรัม (ประมาณครึ่งหัว) จิง 3 ชั้น เกลือตามชอบ

2 วิธีการทำ

หั่นชี้โครงหมูที่สะอาดเป็นชิ้น ๆ แบ่งข้าวโพดที่ล้างแล้วออกเป็น 6 ส่วน และหั่นแครอทที่ล้างแล้วเป็นลูกเต๋า ใส่วัตถุดิบทั้งหมดเหล่านี้ลงในโถปั่น เติมน้ำ 500 มล. (ปรับได้ตามความชอบ) เลือกฟังก์ชัน “ชูป” แล้วกดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” และรอให้การเตรียมเสร็จสิ้น



น้ำข้าวโพด

1 วัตถุดิบ

เมล็ดข้าวโพด 150 กรัม (ประมาณ 5 เหยือก)

2 วิธีการทำ

ล้างวัตถุดิบทั้งหมดแล้วใส่ลงในโถปั่น เติมน้ำ 600 มล. (ปรับได้ตามความชอบ) เลือกฟังก์ชัน “น้ำข้าวโพด” แล้วกดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” และรอให้การเตรียมเสร็จสิ้น



สูตรผสม

มะม่วงมิลค์เชค

1 วัตถุดิบ

มะม่วง 270 กรัม (ประมาณ 1 ผล) โยเกิร์ต 170 มล น้ำแข็ง 140 กรัม

2 วิธีการทำ

ล้างมะม่วง ปอกเปลือก แกะเมล็ดออก แล้วหั่นเป็นลูกเต๋า ใส่มะม่วงหั่นเต๋าลงในโถปั่น ตามด้วยการเติมโยเกิร์ตและน้ำแข็งก้อน เลือกฟังก์ชัน “สมูทตี้” กดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” และรอให้การเตรียมเสร็จสิ้น



น้ำแอปเปิ้ลกล้วย

1 วัตถุดิบ

น้ำผึ้ง 1 ช้อน นม 200 กรัม กล้วย 1 ลูก แอปเปิ้ล 120 กรัม (ประมาณครึ่งผล) (แนะนำให้เติมน้ำแข็ง: 3 ก้อน เพื่อเนื้อสัมผัสที่ดีขึ้น)

2 วิธีการทำ

ล้างและคว้านแอปเปิ้ลแล้วหั่นเป็นชิ้นขนาดไม่เกิน 1.5 ซม. แล้วหั่นกล้วยเป็น 6 ซีก ใส่วัตถุดิบลงในเหยือกผสม แล้วเทนม 200 กรัม และน้ำผึ้ง 1 ช้อนลงไป เลือกฟังก์ชัน “น้ำผลไม้” กดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” และรอให้การเตรียมเสร็จสิ้น



การทำความสะอาดและดูแลรักษา

การทำความสะอาด

- หลังจากปรงเสร็จแล้วในโกปิ่น ให้เทวัตถุดิบออก ก่อนที่จะใช้ฟังก์ชัน “ทำความสะอาด” ให้ล้างเหยือกสักครู่ เมื่อฟังก์ชัน “ทำความสะอาด” ทำงานเสร็จสิ้น แนะนำให้เปิดฝาแล้วเทน้ำออกจากโกปิ่น ซึ่งจะช่วยให้ความชื้นภายในโกปิ่นและฝาปิดระเหยได้อย่างรวดเร็ว เพื่อผลลัพธ์การทำความสะอาดที่ดีที่สุด
- ถอดแหล่งจ่ายไฟออก ภายนอกฐานมอเตอร์สามารถเช็ดด้วยผ้าแห้งได้ อย่าจุ่มฐานมอเตอร์ในน้ำหรือของเหลวอื่น ๆ และหลีกเลี่ยงการล้างฐานมอเตอร์ใต้น้ำหรือของเหลวอื่น ๆ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตหรืออุปกรณ์เสียหาย
- เมื่อทำความสะอาด โปรดล้างด้านในโกและอุปกรณ์เสริมด้วยน้ำสะอาด แล้วเช็ดให้แห้ง ระวังใบมีดคมขณะทำความสะอาดเพื่อป้องกันการบาด
- หลังจากใช้ผลิตภัณฑ์ สิ่งสำคัญคือต้องทำความสะอาดฝาปิดและส่วนประกอบ แหวนซิลกันที เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดคราบจากการเก็บรักษาเป็นเวลานาน หากส่วนประกอบเป็นแก้ววัตถุดิบ สามารถลองเช็ดด้วยน้ำมันบริโกล 2-3 หยด ก่อนทำการล้างออก
- หลังจากล้างส่วนประกอบด้วยน้ำสะอาดแล้ว อย่าลืมเช็ดให้แห้งโดยทั่วถึง
- ระวังความร้อนตกค้างเพื่อหลีกเลี่ยงการไหม้ ทำความสะอาดโกปิ่นหลังจากที่เย็นลงแล้ว
- เมื่อสารตกค้างในโกปิ่นแห้งและก่อตัวเป็นคราบแข็งซึ่งยากต่อการขจัดออก ให้เติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อแช่ไว้ หลังจากอ่อนตัวลงประมาณ 0.5 ถึง 1 ชั่วโมง ให้ทำความสะอาดและเช็ดออก
- ห้ามแช่ฐานเครื่อง โกปิ่น สายไฟ หรือชิ้นส่วนไฟฟ้าใด ๆ
- หากทำความสะอาดแผ่นทำความร้อนด้านล่างไม่ทั่วถึง อาจมีคราบสีน้ำตาลสะสมได้ ในกรณีเช่นนี้ ให้แช่ในน้ำเป็นเวลานาน จากนั้นใช้ผ้าหนาเล็กน้อย ชุบน้ำส้มสายชูขาวแล้วขัดเบา ๆ ตามพื้นผิวด้านล่าง
- อย่าเทน้ำลงบนฐานเครื่องหรือกันโกปิ่นโดยตรง
- อย่าให้ผลิตภัณฑ์ สายไฟ อุปกรณ์เสริมบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ โดนแสงแดดโดยตรง

การบำรุงรักษา

หากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน โปรดเก็บเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไว้ในที่แห้งและมีอากาศถ่ายเทสะดวก เพื่อป้องกันไม่ให้อุปกรณ์ชื้นและเป็นสนิม ซึ่งอาจส่งผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของมอเตอร์

การแก้ไขปัญห

การทำงานของเครื่องอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดและการทำงานผิดปกติได้ ตารางต่อไปนี้ประกอบด้วยสาเหตุปัญหาที่เป็นไปได้และข้อความสำหรับการแก้ไขข้อผิดพลาดหรือการทำงานที่ผิดปกติ แนะนำให้อ่านตารางด้านล่างโดยละเอียดเพื่อประหยัดเวลาและทรัพยากรที่ใช้ในการติดต่อศูนย์บริการ

ความผิดพลาด	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไขปัญหา
ล้น	• ปริมาณอาหารมากเกินไป หรือน้อยเกินไป	ใส่วัตถุดิบตามคำแนะนำ
	• ปริมาณน้ำมากเกินไป หรือน้อยเกินไป	เติมน้ำให้อยู่ในระดับน้ำที่ถูกต้อง
	• เลือกฟังก์ชันไม่ถูกต้อง	เลือกฟังก์ชันที่ถูกต้องตามคำแนะนำ
	• เครื่องทำงานผิดปกติ	ส่งไปที่ศูนย์ซ่อมหลังการขายในพื้นที่เพื่อทำการซ่อมแซม
	• รีสตาร์ทฟังก์ชันการทำความร้อนโดยที่กระบวนการยังไม่เสร็จสิ้นซึ่งทำให้ล้น	เปลี่ยนวัตถุดิบ ทำตามคำแนะนำที่ละขั้นตอน
	• ฝาปิดป้องกันการล้นปิดไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดฝาอย่างถูกต้องและเชื่อมต่อสัญญาณอย่างแน่นหนา
ส่วนล่างติด	• ปริมาณอาหารมากเกินไป	ใส่วัตถุดิบตามคำแนะนำ
	• ใช้วัตถุดิบที่ไม่ถูกต้อง	อย่าใช้วัตถุดิบ เช่น แป้งที่อาจทำให้เกิดการเกาะติดอย่างรุนแรง
	• น้ำไม่เพียงพอ	เติมน้ำให้อยู่ในระดับน้ำที่ถูกต้อง
	•ฐานของไหลไม่มีการทำความสะอาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำความสะอาดโดยละเอียดก่อนใช้งาน
	• เลือกฟังก์ชันไม่ถูกต้อง	เลือกฟังก์ชันที่ถูกต้องตามคำแนะนำ
	• เครื่องทำงานผิดปกติ	ส่งไปที่ศูนย์ซ่อมหลังการขายในพื้นที่เพื่อทำการซ่อมแซม

การแก้ไขปัญหา

ความผิดพลาด	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไขปัญหา
วัตถุดิบไม่ขึ้น เข้ากันดี	• ปริมาณอาหารที่มากเกินไป หรือไม่เพียงพอ	ใส่วัตถุดิบตามคำแนะนำ
	• น้ำมากเกินไปหรือไม่เพียงพอ	เติมน้ำให้อยู่ในระดับน้ำที่ถูกต้อง
	• เลือกฟังก์ชันไม่ถูกต้อง	เลือกฟังก์ชันที่ถูกต้องตามคำแนะนำ
	• เครื่องทำงานผิดปกติ	ส่งไปที่ศูนย์ซ่อมหลังการขายในพื้นที่ เพื่อทำการซ่อมแซม
อาหารไม่ร้อน หลังจากเสร็จสิ้น การทำงาน	• เลือกฟังก์ชันไม่ถูกต้อง เนื่องจากฟังก์ชันนี้ขึ้น แต่ไม่ทำความร้อน	เลือกฟังก์ชันที่ถูกต้องตามคำแนะนำ
	• เครื่องทำงานผิดปกติ	ส่งไปที่ศูนย์ซ่อมหลังการขายในพื้นที่ เพื่อทำการซ่อมแซม
เสียงการทำงาน	• ปกติในช่วงระยะเวลาการใช้งาน เริ่มแรก	สถานการณ์ปกติ
	• ปกติในช่วงระยะเวลาการใช้งาน เริ่มแรก	เสียงรบกวนบ้างเป็นเรื่องปกติ
	• เสียงผิดปกติ มอเตอร์มีปัญหา	ส่งไปที่ศูนย์ซ่อมหลังการขายในพื้นที่ เพื่อทำการซ่อมแซม
จอแสดงผล ไม่สว่าง	• เสียบสายไฟไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบสายไฟและตรวจสอบ ให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กและจ่ายไฟ อย่างถูกต้อง
	• เครื่องทำงานผิดปกติ	ส่งไปที่ศูนย์ซ่อมหลังการขายในพื้นที่ เพื่อทำการซ่อมแซม
	• ติดตั้งโกป็นไม่ถูกต้อง	ติดตั้งโกอีกครั้ง

การแก้ไขปัญหา

ความผิดพลาด	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไขปัญหา
ไม่มีการตอบสนองด้วยปุ่ม	• เครื่องจักรทำงานไม่สามารถดำเนินการได้	ปกติ
	• มีน้ำบนแผงปฏิบัติการส่งผลต่อความไว	เช็ดแผงให้แห้ง
	• เครื่องทำงานผิดพลาด	ส่งไปที่ศูนย์ซ่อมหลังการภายในพื้นที่เพื่อทำการซ่อมแซม
จอแสดงผลสว่างแต่ผลิตภัณฑ์ไม่ทำงาน	• โหมดกดปุ่ม เริ่ม/หยุด	เลือกฟังก์ชัน แล้วกดปุ่ม เริ่ม/หยุด
	• โถไม่มีน้ำ ป้องกันความร้อนสูงเกินไป	เติมน้ำลงในระดับน้ำที่ถูกต้อง ทำให้เย็นลง จากนั้นรีเซ็ต
	• มีเสียงเตือนขณะทำงาน	ถอดปลั๊กไฟ จากนั้นเสียกลับเข้าไปใหม่และทำตามขั้นตอนการทำงานปกติ
	• เครื่องทำงานผิดพลาด	เสียงรบกวนบ้างเป็นเรื่องปกติ
แสดงค่า 8888	• ปิดฝาไม่ถูกต้อง	ติดตั้งฝาอีกครั้ง
	• เครื่องทำงานผิดพลาด	ส่งไปที่ศูนย์ซ่อมหลังการภายในพื้นที่เพื่อทำการซ่อมแซม

การแก้ไขรหัสข้อผิดพลาด

ความผิดพลาด	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไขปัญหา
E2	<ul style="list-style-type: none"> มีน้ำในฐานเครื่อง ส่วนใหญ่อยู่ที่รอยต่อระหว่างฐานกับเหยือก หรือมีน้ำเข้าแผงวงจร มีน้ำเข้าฐานเครื่อง โกป็นและฐานไม่ตรงแนว แผงวงจรเสีย ปัญหาการเดินสายไฟภายใน 	<p>เปลี่ยนโกป็น เพื่อตรวจสอบว่าโกป็นหรือฐานปิดปกติหรือไม่ หากปัญหาเกิดขึ้นกับฐาน ให้ทำตามขั้นตอนเหล่านี้:</p> <ul style="list-style-type: none"> ปล่อยให้ร่อนน้ำภายในแห้งโดยธรรมชาติเพื่อป้องกันไม่ให้มีน้ำเข้า หากปัญหาไม่สามารถแก้ไขได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย เพื่อดำเนินการซ่อมแซม
C3	<ul style="list-style-type: none"> แผงวงจรทำงานผิดปกติ ปัญหาการเดินสายไฟภายใน โกป็นและฐานไม่ตรงแนว มีน้ำเข้าฐานเครื่อง สายไฟภายในฐานหลวม หรือหลุดออก แผงวงจรทำงานผิดปกติ ตัวควบคุมอุณหภูมิทำให้เกิดการป้องกันอุณหภูมิสูง 	<ul style="list-style-type: none"> อาหารมากเกินไประหว่างอุ่นร้อน ทำให้ติดด้านล่าง ส่งผลให้เกิดสัญญาณเตือนอุณหภูมิสูง นำอาหารออกจากโกป็น ใช้ปริมาณอาหารตามคำแนะนำแล้วลองอีกครั้ง ปล่อยให้ร่อนน้ำภายในแห้งโดยธรรมชาติเพื่อป้องกันไม่ให้มีน้ำเข้า หากปัญหาไม่สามารถแก้ไขได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย เพื่อดำเนินการซ่อมแซม
E0	<ul style="list-style-type: none"> แผงวงจรทำงานผิดปกติ น้ำเข้าภายในเครื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> ปล่อยให้ร่อนน้ำภายในแห้งโดยธรรมชาติเพื่อป้องกันไม่ให้มีน้ำเข้า หากปัญหาไม่สามารถแก้ไขได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย เพื่อดำเนินการซ่อมแซม

หากเสียงเตือนเกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการผลิตและมีรหัสข้อผิดพลาดปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผล คุณสามารถดูรายการต่อไปสำหรับการแก้ไขปัญหา หากปัญหาไม่สามารถแก้ไขได้ โปรดติดต่อฝ่ายช่วยเหลือลูกค้าเพื่อทำการซ่อมแซม



ตามข้อกำหนดสำหรับการทิ้งขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ (WEEE) ให้คัดแยกขยะจากอุปกรณ์ไฟฟ้าหรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ ออกจากขยะทั่วไป หากในอนาคตคุณจำเป็นต้องทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ โปรดอย่าทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือน โปรดนำส่งผลิตภัณฑ์นี้ให้กับศูนย์เก็บรวบรวมขยะที่มีให้บริการ

comfee'
... is how i feel !

ติดตามข้อมูลข่าวสารจากเราเพิ่มเติมได้ที่
Facebook : Comfee Thailand
Line : @comfeethailand
Website : www.feelcomfee.com/th
ลูกค้าสัมพันธ์ : 02-511-7888

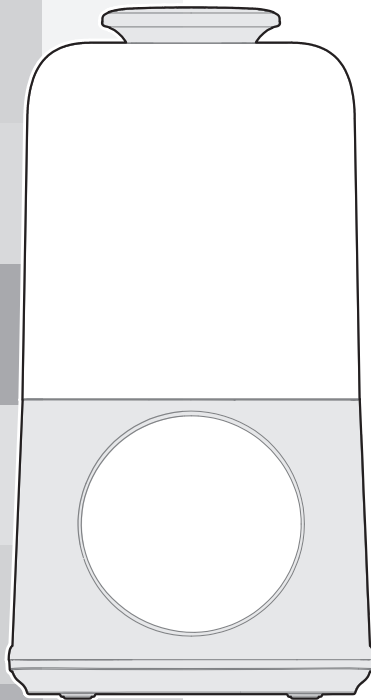


Comfee

BLENDER

Instruction Manual

CBL-50HGBHA0



IMPORTANT NOTE: For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction Manual carefully before using.

CONTENT

SAFETY INSTRUCTIONS.....	1
PRODUCT OVERVIEW.....	8
TECHNICAL SPECIFICATION.....	8
OPERATING INSTRUCTIONS.....	13
How To Use.....	13
CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
TROUBLESHOOTING.....	20
ERROR CODE SOLUTION.....	23

SAFETY INSTRUCTIONS

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must not be immersed.
- **WARNING:** avoid spillage on the connector.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** Misuse may cause potential injury.
- The appliance is only to be used with the stand provided.

SAFETY INSTRUCTIONS

- To ensure safety and prevent harm to yourself and others as well as property damage, please do follow the below safety precautions.
- Failure to comply with safety warnings and improper usage may result in accidents.

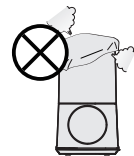
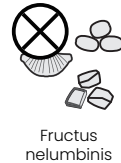
⚠ WARNING: indicates safety issues that may result in death or serious injury.

💡 Indicates the content of "Warm Tips".

⚠ CAUTION: indicates safety issues that may result in minor injuries or property damage.

WARNING

- Prohibited: Mixing or grinding dry ingredients and hard traditional Chinese medicinal materials (such as spirifers, fructus nelumbinis, magnetite, etc.)
- Prohibited: Blending hard or excessively toughmeat ingredients like bone-in cuts, ribs, and pig skin to prevent damage to the breaker knife and ensure the longevity of the appliance.
- During the preparation of heated cuisine, do not place any foreign objects such as cloths or covers on the lid, as this may obstruct steam release and cause overflow. Be cautious of steam and hot water splashes when liquids inside the blending jar reach a boiling point.
- Prohibited: Placing the appliance too close to the stove may damage it or pose a risk of fire and personal injury.
- If the plug or any other component is damaged, it is necessary to cease using the appliance immediately, send it to the designated repair



SAFETY INSTRUCTIONS

center and have a professional replace or repair the damaged part to avoid potential harm.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the professionals from the manufacturer, their repair department, or a similar authorized service in order to avoid hazard.
- DO NOT allow children to operate or use the appliance alone. Make sure that they do not play with the appliance. Keep it out of reach of infants. Elderly individuals, disabled persons, and those without experience should use this appliance under supervision and guidance.
- Never immerse the appliance in water.
- While the appliance is in operation, it is prohibited to move the appliance or touch its moving parts to prevent accidental injuries.
- DO NOT hang the power cord over sharp objects and avoid connecting it to movable items.
- DO NOT use accessories and attachments other than those provided with this appliance to prevent the risk of fire and personal injury
- DO NOT operate this appliance with no load or overload during operation.
- DO NOT use poor-quality socket adapters to prevent the risk of fire and personal injury.



SAFETY INSTRUCTIONS

CAUTION

May cause minor injuries or property damage

- Please verify that the voltage matches the specifications of this appliance (220V~50Hz) before use, to avoid potential safety hazards and damage to the appliance.
- If the appliance becomes jammed during use, immediately turn off the power, unplug the power cord, remove the container, and extract the material causing the jammed blade. Only resume use after allowing the motor to cool down.
- This appliance is equipped with an overheating protection device. In the event of abnormal use or severe motor overload, the appliance will automatically shut down for protection. If the appliance cannot be restarted after the protection period of 30 minutes, please have it repaired at our authorized service center. Do not attempt to dismantle it yourself.
- When blending fruits and vegetables continuously, the working time for each session should not exceed 3 minutes, and there should be no more than 2 consecutive sessions. If you need to continue using it, wait for a 20-minute interval before the next use. During operation, if you notice that the motor base becomes overheated, stop the machine for approximately 20 minutes to allow it to cool down before resuming operation.
- Do not use attachments and accessories other than those provided with this appliance, as it may lead to fire or personal injury.
- Please promptly unplug the power and clean the appliance after use.
- Keep a minimum distance of 30 cm between this appliance and other kitchen appliances.
- Do not use this appliance on tilted or unstable surfaces to prevent slipping or causing a fire.
- It is prohibited to run the appliance unattended.
- Make sure that the appliance is powered off before disassembling or adjusting any parts of the appliance.
- Ensure that the blender's power switch is turned off before moving the base.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Misuse is strictly prohibited.

WARM TIPS

Other Safety Precautions

- Before using the appliance, please ensure that the table is clean and promptly clean up any oil stains.
- The blending jar should only be used on the provided base.
- When cleaning the inner side of the blending jar, please be cautious of the sharp blades to avoid cuts.
- After using the appliance, thoroughly clean the parts that come into contact with food to prevent residual materials from corroding and emitting odors over time.

PRECAUTIONS BEFORE USE

- Due to variations in appearance, functions, and configurations among different appliance models, please refer to the actual appliance and selectively read the function instructions.
- This appliance is designed for use at altitudes below 2,000 m. Usage at higher altitudes may result in issues such as incomplete cooking, spillage, or scorching.
- Before connecting the power, please make sure that the blending jar and lid are properly installed.
- When the appliance is powered on, it is strictly prohibited to put hands or sharp objects into the jar, in order to prevent injury or damage to the product.
- Please put in the ingredients before starting the appliance. It is strictly prohibited to operate it without any ingredients.
- When cleaning, please rinse the inside of the jar and accessories with clean water, and then dry them. The blades are very sharp, so be cautious when cleaning to avoid cutting yourself.
- The exterior of the motor base can be wiped with a dry cloth. Do not immerse the motor base in water or any other liquid, and avoid rinsing it under water or other liquids to prevent electric shock or device damage.
- Do not use abrasive cleaning agents or corrosive liquids (such as gasoline or acetone) to clean the appliance.
- When making fruit and vegetable beverages, remove kernels

SAFETY INSTRUCTIONS

from fruits with kernels.

- Before preparing dishes, please wash the ingredients and cut them into pieces with sides no larger than 1.5 cm.

PRECAUTIONS BEFORE USE

- Do not put ingredients or liquids exceeding 80°C into the blender for blending.
- Do not directly heat thick liquids such as milk, soy milk, or cold rice porridge using this appliance, as it may cause burning and produce odors, such as "bottom sticking".
- Do not add flavorings such as granulated sugar, brown sugar, etc. to the jar during preparation to avoid flavorings sticking to the bottom of the jar when heated.
- The quantities of ingredients in the recipe are prepared based on standard water levels. Users should adjust the total amount of ingredients according to the water volume and type of food used. The heating function should not exceed 900mL (maximum capacity of 800mL for soy milk and rice paste functions), while the maximum for cold beverage function should not exceed 1000mL, as exceeding these limits may result in overflow or bottom sticking.
- It is recommended to use purified water for preparing various beverages.
- Do not interrupt the program once the food reaches boiling point (countdown initiated). In case of accidental termination, do not resume the heating function for further processing, as reheating the food might lead to overflow or sticking at the bottom. Please select a new function after replacing the ingredients or use cookware to pre-cook the food before utilizing the custom mode to blend the ingredients.
- The preparation of porridge, soups, and other similar items requires the selection of the appropriate function button. Otherwise, the resulting beverages may exhibit undesirable textures, inadequate cooking, and in more severe instances, could lead to spillage or scorching.
- When utilizing the porridge function, in order to ensure effective

SAFETY INSTRUCTIONS

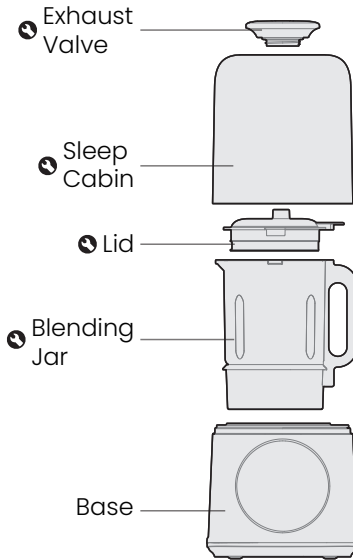
food pulverization and desirable texture, please soak dry and hard ingredients such as dried corn, red beans, mung beans, and barley in hot water for 4 hours before use.

- In the event of an unexpected interruption during the preparation process, please utilize the “Blend” function to pulverize the ingredients and then pour them out.

PRODUCT OVERVIEW

Part Name

Detachable components (please clean before use)



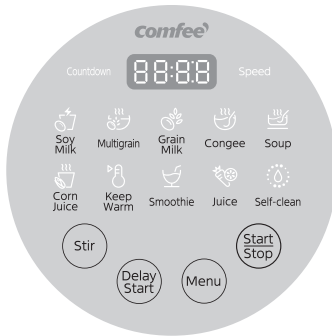
List of Accessories

1 x measuring cup
1 x brush

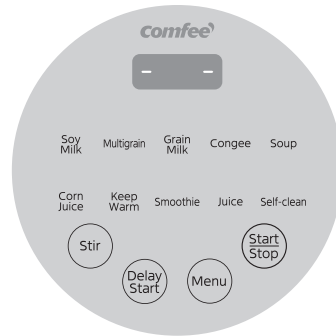
TECHNICAL SPECIFICATION

Model	CBL-50HGBHA0
Capacity	1 L
Power supply voltage	220 V
Frequency	50 Hz
Rated power input	500 W
Net Weight	3.65 kg
Dimension	188x188x356 mm

OPERATION PANEL



Standby Mode



Power-saving Mode

POWER-SAVING MODE

In the absence of button actions, a beep will sound 10 times after 20 seconds, and after 1 minute, the power-saving mode will activate. In the power-saving mode, pressing any button will restore the device to normal status.

GENERAL FUNCTION

Start/Stop

- After configuring the product's operating mode, lightly touch the "Start/Stop" button to initiate the appliance into working mode. Touching the "Start/Stop" button During operation will halt the appliance's functioning.

Menu

- Touch the "Menu" button. The "Soy Milk" function indicator will illuminate. Touch the button again to illuminate the indicator for the next function. Stop when the desired function is reached.

CUSTOM FUNCTION

Stir

- After configuring the product's operating mode, lightly touch the "Start/Stop" button to initiate the appliance into working mode. Touching the "Start/Stop" button During operation will halt the appliance's functioning.

OPERATION PANEL

Delay Start

•After putting ingredients, select the desired function. Touch the "Delay Start" button; touching or holding the "Delay Start" button will allow you to adjust the completion time for the food. Press the "Start/Stop" button to initiate. Note: "Delay Start" function is applicable to heating function.

The completion time, for instance 6:00, signifies completion 6 hours later and is not based on Beijing time.

HOT DRINK FUNCTION

Soy Milk, Multigrain, Grain Milk, Congee, Soup, Corn Juice.

Put the ingredients, select the desired function mode, then press the "Start/Stop" button to enter working mode. During the process, bring the mixture to a boil first, then blend and simmer for an extended period.

CAUTION:

- Once a function mode is selected, if the blending function is chosen afterward, the previously selected function mode will be canceled.
- The Thick Soup mode doesn't blend, and gentle stirring during the process will result in slight food particles.
- If the ingredients include dry and hard items such as dried corn, red beans, mung beans, and barley, it is recommended to soak them in hot water for 4 hours before use.

COLD DRINK FUNCTION

Smoothie and Juice

•Add ingredients, select the function mode, then lightly press the "Start/Stop" button to initiate the working state.

KEEP WARM

Keep Warm

•After adding an appropriate amount of water, select the "Keep Warm" function. Press the "Start/Stop" button to initiate the working mode. The process involves gentle stirring, and the water temperature in the blending jar will be maintained at around 55°C. The warming duration is approximately 6 hours.

OPERATION PANEL

CLEANING

Self-clean

- Designed for assisting in cleaning the blending jar. Add 800 milliliters of clean water (adjustable based on need) into the blending jar. Touch the "Self-clean" button, then press the "Start/Stop" button to initiate the high-temperature cleaning process.

NOTE: When using the high-temperature cleaning feature for the blending jar, it is recommended to perform a basic rinse of the jar before utilizing this function for optimal cleaning results.

INTELLIGENT ALTITUDE RECOGNITION

CAUTION:

- During the working process, the appliance dynamically adapts to real-time water temperature, local altitude, and voltage, thereby optimizing the function and production procedures to ensure the thorough release of nutritional components from the ingredients. This feature guards against issues like incomplete cooking, overflowing, or scorching, which can result from changes in altitude and voltage.
- Please take caution due to the substantial steam generated during the boiling process.
- Once the intelligent altitude recognition process is completed, the appliance automatically adjusts to the most suitable production program for the local environment and remains in this state throughout its operation.

To ensure optimal ingredient processing results, follow these steps before using the appliance for the first time or when relocating the appliance to an area with significant changes in altitude:

1. Add water (without adding any ingredients) to a water level between 600mL and 900mL.
2. Attach the blending jar and lid securely, and place them onto the main unit.
3. Connect the power source.
4. Within the first 30 seconds of powering on, simultaneously press

OPERATION PANEL

and hold the "Delay Start" and "Menu" buttons for more than 3 seconds to enter the Intelligent Altitude Recognition mode.

5. After configuration, there will be a brief blending cycle. The display screen will cycle to show **88:88** , indicating that the blender will heat up to boiling water.
6. When the display screen shows **88:88** and simultaneously emits a "beep-beep" sound, the altitude adaptation program is complete. Please disconnect the power source.

OPERATING INSTRUCTIONS

When making rice paste/congee/soy milk, use 2 level jugs of soybeans or 2 level jugs of rice, along with approximately 800 milliliters of water. You can adjust the concentration by adding or reducing water based on your personal taste preferences.

HOW TO USE

Please use purified water.

1 Cut the ingredients into approximately 1.5-centimeter-sized pieces.

Warm Tips

- Meat should be skinned, boned, and tendon-free, then cut into strips.




2 Use a measuring cup to take the appropriate amount of ingredients as per the recipe, pour into the blending jar and add the appropriate amount of water.

Warm Tips

- You can adjust the amount according to the recipe's proportions as needed.

3 Align the ears on both sides of the lid with the protrusions on the rim of the blending jar, press the lid onto the jar, and then twist the lid clockwise to secure it in place.

CAUTION:

- The sealing ring of the lid must be properly installed to prevent leakage. The blending jar is provided with a lid opening protection mechanism. If the lid is not twisted into place, the appliance will not operate. The display screen will brightly show   .

4 Place the blending jar on the base in the correct orientation, then cover it with the sleep cabin. Next, install the exhaust valve on the top of the sleep cabin. Plug in the power cord and turn on the power. The appliance will emit a beep sound, and the display screen will illuminate. Insert the exhaust valve as shown in the diagram and twist it clockwise to secure. Align the triangular alignment mark and install it in place.

5 Select the product function according to your needs. Touch the "Start/Stop" button to initiate the product's operation.

Warm Tips

- During the program's execution, intermittent variations in motor speed, including rapid and slow movements, are normal occurrences.

OPERATING INSTRUCTIONS

•For heating functions, there will be a waiting period after initiation. The countdown will commence once the water reaches a certain temperature.

Making Drinks

Please use purified water.

6 After completion of the process, the product will emit a "beep" sound. Unplug the power cord, then use both hands to lift the sleep cabin from the bottom and remove the exhaust valve assembly. Next, take off the blending jar and open the lid.

CAUTION:

- When opening the lid, be cautious of steam releasing to avoid burns.
- Do not open the exhaust valve assembly to prevent burns during operation.
- When extracting the exhaust valve assembly separately, it's advisable to hold the sides of the exhaust valve to prevent burns.
- Right after operation, the exhaust valve and the top of the sleep cabin will be relatively hot. It's recommended to gently hold the bottom of the sleep cabin with both hands to avoid burns.

7 Pour out the mixture and add seasoning according to personal taste.

CAUTION:

- When pouring the mixture, please do so slowly to prevent liquid from splashing out.

RECIPE

Soybean Milk

1 Ingredients

60g of dry soybeans (approximately 2 level jugs)

2 Method

After washing all the ingredients, place them in the blending jar. Add water up to the 600 ml mark (adjustable based on taste preference). Select the "Soy Milk" function and press the "Start/Stop" and wait for the preparation to finish.



Oatmeal Barley Paste

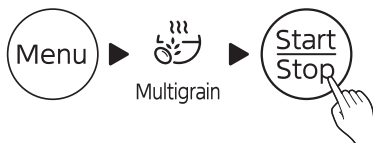
1 Ingredients

15g of barley, 5g of oats, 5g of soybeans, 1 seedless red date, 5g of pine nuts, 5g of flaxseeds.

NOTE: Total amount of ingredients is approximately 1 and a half jugs.

2 Method

Wash all the ingredients thoroughly and place them in the blending jar. Add 500 milliliters of water (adjustable based on taste preference). Select the "Multigrain" function and lightly press the "Start/Stop" and wait for the preparation to finish.



RECIPE

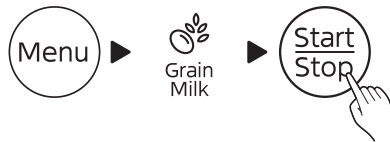
Walnut Oatmeal Soya Milk

1 Ingredients

30g of dry soybeans (approximately 1 level jug), 15g of raw oats (approximately 2/3 jug), 10g of walnut kernels (approximately one kernel)

2 Method

Wash all the ingredients and place them in the blending jar. Add 600 ml of water (adjustable based on taste preference). Select the "Grain Milk" function and press the "Start/Stop" and wait for the preparation to finish.



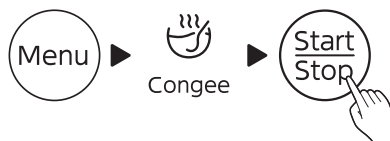
Lean Meat Porridge with Spinach

1 Ingredients

40g of rice (approximately 1 jug), 25g of lean pork (blanched, cut into pieces), 10g of minced ginger, 3 spinach leaves, salt to taste.

2 Method

Blanch the lean pork, then cut it into pieces not larger than 2 centimeters. Finely chop the spinach leaves and wash the rice. Place the prepared ingredients into the blending jar. Add 600 ml of water (adjustable based on taste preference). Select the "Congee" function and press the "Start/Stop" and wait for the preparation to finish.



RECIPE

Spare Ribs Soup

1 Ingredients

100 g of corn (approximately half cob), 100g of pork ribs, 100g of carrot (approximately half carrot), 3 slices of ginger, salt to taste.

2 Method

Cut the cleaned pork ribs into pieces, divide the cleaned corn into 6 segments, and dice the cleaned carrots. Place all these ingredients into the blending jar. Add 500 ml of water (adjustable based on taste preference). Select the "Soup" function and press the "Start/Stop" and wait for the preparation to finish.



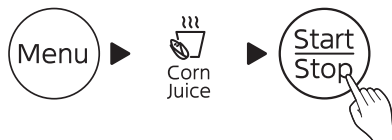
Corn Juice

1 Ingredients

Corn kernels 150 grams (approximately 5 level jugs)

2 Method

Wash all the ingredients and place them in the blending jar. Add 600 ml of water (adjustable based on taste preference). Select the "Corn Juice" function and press the "Start/Stop" and wait for the preparation to finish.



RECIPE

Mango Milkshake

1 Ingredients

270g of mango (approximately 1 mango), 170ml of yogurt, 140g of ice cubes 140

2 Method

Wash the mango, peel it, remove the pit, and dice it. Place the diced mango into the blending jar, followed by adding yogurt and ice cubes. Select the "Smoothie" function, press the "Start/Stop" button and wait for the preparation to finish.



Banana Apple Juice

1 Ingredients

Honey 1 spoon, 200g of milk, 1 banana, 120 g of apple (approximately half an apple) (recommended to add ice cubes: 3 cubes for better texture)

2 Method

Wash and core the apples and cut them into pieces no bigger than 1.5 cm, and cut the banana into 6 pieces. Put the ingredients into a mixing jug and pour in 200g of milk and 1 spoon of honey. Select "Juice" function, touch the "Start/Stop" button and wait for the preparation to finish.



CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

- After cooking is completed in the blending jar, pour out the ingredients. Prior to using the "Self-clean" function, rinse the jug briefly. Once the "Self-clean" function is finished, it is recommended to open the lid and pour out the water from the blending jar. This helps the moisture inside the blending jar and lid to evaporate quickly for better cleaning results.
- Disconnect the power source. Wipe the exterior of the machine base with a dry cloth. Never submerge the machine base in water or any other liquid, and avoid rinsing it under water or other liquids to prevent electric shock or damage to components.
- During cleaning, rinse the interior of the blending jar and accessories with clean water, then dry them. Be cautious of the sharp blades while cleaning to prevent cuts.
- After using the product, it's important to clean the lid and sealing ring components promptly to prevent staining from prolonged storage. If components are stained by ingredients, you can try wiping them with a few drops of edible oil before rinsing.
- After rinsing the components with clean water, make sure to thoroughly dry them.
- Be cautious of residual heat to avoid burns. Clean the blending jar after it has cooled down.
- When residue inside the blending jar dries and forms hard deposits that are difficult to remove, add a suitable amount of water to soak. After softening for 0.5 to 1 hour, clean and wipe it.
- Do not soak the machine base, blending jar, power cord, or any electric parts.
- If the bottom of heating plate is not cleaned thoroughly, a light brown deposit may accumulate. In such cases, soak it in water for an extended period, then use a slightly firm cloth dipped in white vinegar to gently scrub along the bottom's texture.
- Do not directly pour water over the machine base or the bottom of the blending jar.
- Do not expose the product, power cord, packaging accessories, etc., to direct sunlight.

Maintenance

If not in use for an extended period, please store this appliance in a dry and well-ventilated place to prevent the motor from getting damp and rusting, which could affect its performance.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Fault	Possible Cause	Solution
Overflow	<ul style="list-style-type: none"> • Food amount too much or too little 	Put the ingredients by following instructions
	<ul style="list-style-type: none"> • Water amount too much or too little 	Add water to the correct water level
	<ul style="list-style-type: none"> • Wrong function selected 	Select the correct function as per the instructions
	<ul style="list-style-type: none"> • Machine malfunction 	Send it to local after-sales repair center for repair
	<ul style="list-style-type: none"> • Restart heating function without completing the process, which led to overflow 	Replace ingredients, follow instructions step by step
	<ul style="list-style-type: none"> • Anti-overflow lid not properly closed 	Ensure the lid is properly closed and the signal securely connected
Bottom sticking	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive food quantity 	Put the ingredients by following instructions
	<ul style="list-style-type: none"> • Wrong ingredients used 	Do not use ingredients like flour that can cause severe sticking
	<ul style="list-style-type: none"> • Insufficient water 	Add water to the correct water level
	<ul style="list-style-type: none"> • Jar base not cleaned 	Ensure thorough cleaning before use
	<ul style="list-style-type: none"> • Wrong function selected 	Select the correct function as per the instructions
	<ul style="list-style-type: none"> • Machine malfunction 	Send it to local after-sales repair center for repair

TROUBLESHOOTING

Fault	Possible Cause	Solution
Ingredients not blending properly	<ul style="list-style-type: none"> Excessive or insufficient food amount 	Put the ingredients by following instructions
	<ul style="list-style-type: none"> Excessive or insufficient water 	Add water to the correct water level
	<ul style="list-style-type: none"> Wrong function selected 	Select the correct function as per the instructions
	<ul style="list-style-type: none"> Machine malfunction 	Send it to local after-sales repair center for repair
Food not hot after function is completed	<ul style="list-style-type: none"> Wrong function selected, as this function only blend but not heat 	Select the correct function as per the instructions
	<ul style="list-style-type: none"> Machine malfunction 	Send it to local after-sales repair center for repair
Operating noise	<ul style="list-style-type: none"> Normal during running-in period 	Normal phenomenon
	<ul style="list-style-type: none"> Normal during running-in period 	Occasional noise is normal
	<ul style="list-style-type: none"> Abnormal noise, motor issue 	Send it to local after-sales repair center for repair
Display not lit	<ul style="list-style-type: none"> Power cord not properly plugged 	Check the power cord and ensure it is properly plugged in and powered
	<ul style="list-style-type: none"> Machine malfunction 	Send it to local after-sales repair center for repair
	<ul style="list-style-type: none"> Jar not properly installed 	Reinstall the jar

TROUBLESHOOTING

Fault	Possible Cause	Solution
No response by buttons	<ul style="list-style-type: none"> Machine working, unable to operate 	Normal
	<ul style="list-style-type: none"> Water on the panel, affecting sensitivity 	Wipe the panel dry
	<ul style="list-style-type: none"> Machine malfunction 	Send it to local after-sales repair center for repair
Display lit but product not working	<ul style="list-style-type: none"> Not pressing the Start/Stop button 	Choose a function, and press Start/Stop button
	<ul style="list-style-type: none"> Jar not filled with water, overheating protected 	Add water to the correct water level, cool down, then restart
	<ul style="list-style-type: none"> Squealing alarm during operation 	Unplug power, then plug back in and follow normal operating steps
	<ul style="list-style-type: none"> Machine malfunction 	Occasional noise is normal
Display 0000	<ul style="list-style-type: none"> Lid not properly closed 	Reinstall the lid
	<ul style="list-style-type: none"> Machine malfunction 	Send it to local after-sales repair center for repair

ERROR CODE SOLUTION

Fault	Possible Cause	Solution
E2	<ul style="list-style-type: none"> • Water in the machine base, mainly at the junction between the base and the jug, or water entering the circuit board. • Water in the machine base. • Jar and base misalignment. • Faulty circuit board, internal wiring issues. 	<p>Replace the blending jug to confirm if the jug or base is at fault. If the issue is with the base, follow these steps:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allow internal water marks to air dry naturally to prevent water ingress. • If the issue cannot be resolved, please contact the after-sales service center for repairs.
C3	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit board malfunction, internal wiring issues • Jug and base misalignment • Water in the machine base • Loose or disconnected internal wiring within the base • Circuit board malfunction • Temperature controller triggered high-temperature protection 	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive food during heating causing bottom sticking, leading to high-temperature alarms. Clear food from inside the jug, use the recommended food quantity as per the instructions, and try again. • Allow internal water marks to air dry naturally to prevent water ingress. • If the issue cannot be resolved, please contact the after-sales service center for repairs.
E0	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit board malfunction. • Machine internal water ingress. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow internal water marks to air dry naturally to prevent water ingress. • If the issue cannot be resolved, please contact the after-sales service center for repairs.

If an alarm sound occurs during the production process and an error code appears on the display screen, you can refer to the following list for troubleshooting. If the problem cannot be resolved, please contact customer support for repair.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive. WEEE should be separately collected and treated. It at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

comfee'
... is how i feel !

Contact Information

Facebook : Comfee Thailand

Line : @comfeethailand

Website : www.feelcomfee.com/th

Customer service: 02-511-7888

