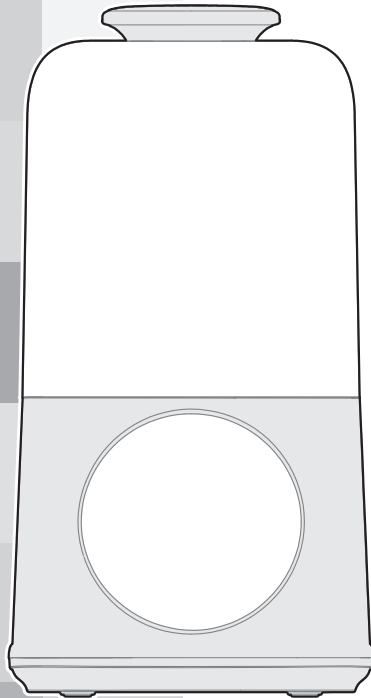


Comfee

เครื่องปั่นอเนกประสงค์

คู่มือการใช้งาน

CBL-50HGBHBI



หมายเหตุสำคัญ: เพื่อการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้อย่างปลอดภัยและเป็นสุขต่อเนื่อง
โปรดอ่านคู่มือแนะนำให้ละเอียดก่อนใช้งานทุกครั้ง

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 ให้ปิดสวิตช์เครื่องใช้ไฟฟ้าและถอดปลั๊กออกก่อน
- 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"

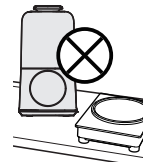
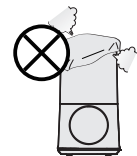
⚠ ข้อควรระวัง: แสดงถึงอันตรายที่อาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บเล็กน้อย หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

คำเตือน

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

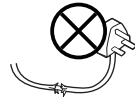


Fructus nelumbinis



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

- เนื่องจากรูปลักษณะ 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

- อย่าใส่วัตถุคิบหรือของเหลวที่มีอุณหภูมิสูงเกิน 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

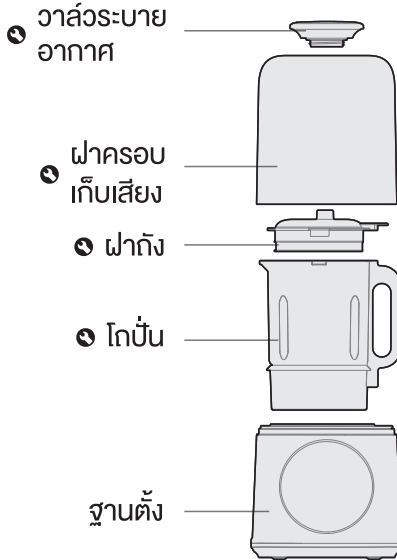
คำแนะนำด้านความปลอดภัย

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

ภาพรวมผลิตภัณฑ์

ชื่อชิ้นส่วน

ส่วนประกอบที่ถอดออกได้ (โปรดทำความสะอาดก่อนใช้งาน)



รายการอุปกรณ์เสริม

ถ้วยตวงขนาดเล็ก

แปรง 1 อัน

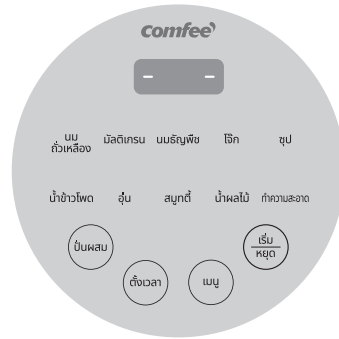
ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค

แบบรุ่น	CBL-50HGBHB1
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

ในกรณีที่ไม่มีการทำงานของปั๊ม 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

สมุกดีและน้ำผลไม้

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

รักษาความอุ่น

รักษาความอุ่น

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

แผนปฏิบัติการ

การทำความสะอาด

การทำความสะอาดในตัว

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

หมายเหตุ: เมื่อใช้คุณสมบัติการทำความสะอาดสำหรับโกปิ่น

ขอแนะนำให้ทำการล้างโกปิ่นชั้นพื้นฐานก่อนใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ การทำความสะอาดที่ดีที่สุด

การรับรู้อัตโนมัติความสูงอัจฉริยะ

ข้อควรระวัง:

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

เพื่อให้มั่นใจถึงผลลัพธ์ในการประมวลผลวัตถุดิบที่ดีที่สุด ให้ทำตามขั้นตอนเหล่านี้ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก หรือเมื่อย้ายเครื่องไปยังพื้นที่ที่ระดับความสูงมีการเปลี่ยนแปลงอย่างมาก:

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

แผนปฏิบัติการ

- ภายใน 30 วินาทีแรกของการเปิดเครื่อง ให้กดปุ่ม "ปั่นผสม" ค้างไว้นานกว่า 3 วินาทีเพื่อเข้าสู่โหมดการรับรู้ระดับความสูงอัจฉริยะ
- หลังจากตั้งค่าแล้ว จะมีรอบการปั่นสั้นๆ หน้าจอแสดงผลจะวนเพื่อแสดงค่า 88:88 เพื่อแสดงว่าเครื่องปั่นร้อนถึงระดับน้ำเดือด
- เมื่อหน้าจอแสดงค่า 88:88 และปล่อยเสียง "บีบ-บีบ" พร้อมกัน แสดงว่าโปรแกรมการปรับระดับความสูงเสร็จสมบูรณ์ โปรดถอดแหล่งจ่ายไฟออก

คำแนะนำการใช้งาน

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

วิธีใช้งาน

กรุณาใช้น้ำสะอาด

1 หันวัตถุดิบเป็นชั้นขนาดประมาณ 1.5 เซนติเมตร

เคล็ดลับดี ๆ

• เนื้อควรลอกหนัง ไม่มีกระดูก และไม่มีเส้นเอ็น จากนั้นจึงหั่นเป็นแนวยาว

2 ใช้ถ้วยตวงตักวัตถุดิบในปริมาณที่เหมาะสมตามสูตร เกลงในโกปิ่นและเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม

เคล็ดลับดี ๆ

• คุณสามารถปรับปริมาณตามสัดส่วนของสูตรได้ตามต้องการ

3 จัดหูทั้งสองด้านของฝาให้ตรงกับส่วนที่ยื่นออกมาบนขอบโกปิ่น กดฝาลงบนโกปิ่น 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 หย็อก)

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 หย็อกครึ่ง

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

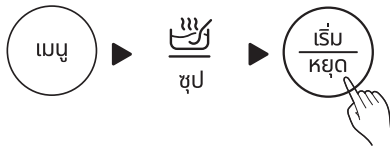
ชุปช้โครงหมู

1 วัตถุดิบ

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

2 วิธีการทำ

หั่นช้โครงหมูที่สะอาดเป็นชิ้น ๆ แบ่งข้าวโพดที่ล้างแล้วออกเป็น 6 ส่วน และหั่นแครอทที่ล้างแล้วเป็นลูกเต๋า ใส่วัตถุดิบทั้งหมดเหล่านี้ลงในโถปั่น เติมน้ำ 500 มล. (ปรับได้ตามความชอบ) เลือกฟังก์ชัน “ชุป” 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 แหวนซิลกันที่ 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 จากนั้นใช้ผ้าหนาเล็กน้อยชุบน้ำส้มสายชูขาวแล้วขัดเบา 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	ส่งไปที่ศูนย์ซ่อมหลังการขายในพื้นที่ เพื่อกำการซ่อมแซม
	• รีสตาร์ทฟังก์ชันการ ทำความร้อนโดยที่ กระบวนการยังไม่เสร็จสิ้น ซึ่งทำให้ล้น	เปลี่ยนวัตถุดิบ ทำตามคำแนะนำ ที่ละขั้นตอน
	• ฝาปิดป้องกันการล้น ปิดไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดฝาอย่างถูกต้อง และเชื่อมต่อสัญญาณอย่างแน่นหนา
ส่วนล่างติด	• ปริมาณอาหารมากเกินไป	ใส่วัตถุดิบตามคำแนะนำ
	• ใช้วัตถุดิบที่ไม่ถูกต้อง	อย่าใช้วัตถุดิบ เช่น แป้งที่อาจทำให้เกิด การเกาะติดอย่างรุนแรง
	• น้ำไม่เพียงพอ	เติมน้ำให้อยู่ในระดับน้ำที่ถูกต้อง
	• ฐานของไหลไม่มีการ ทำความสะอาด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำความสะอาด โดยละเอียดก่อนใช้งาน
	• เลือกฟังก์ชันไม่ถูกต้อง	เลือกฟังก์ชันที่ถูกต้องตามคำแนะนำ
	• เครื่องทำงานผิดปกติ	ส่งไปที่ศูนย์ซ่อมหลังการขายในพื้นที่ เพื่อกำการซ่อมแซม

การแก้ไขปัญหา

ความผิดพลาด	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไขปัญหา
วัตถุดิบไม่ขึ้น เท่ากันดี	• 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	ติดตั้งโกอีกครั้

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"> ปล่อยให้รอน้ำภายในแห้งโดยธรรมชาติเพื่อป้องกันไม่ให้มีน้ำเข้า หากปัญหาไม่สามารถแก้ไขได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการหลังการขายเพื่อดำเนินการซ่อมแซม
C3	<ul style="list-style-type: none"> แผงวงจรทำงานผิดปกติ ปัญหาการเดินสายไฟภายใน โกป็นและฐานไม่ตรงแนว มีน้ำเข้าฐานเครื่อง สายไฟภายในฐานหลวมหรือหลุดออก แผงวงจรทำงานผิดปกติ ตัวควบคุมอุณหภูมิทำให้เกิดการป้องกันอุณหภูมิสูง 	<ul style="list-style-type: none"> อาหารมากเกินไประหว่างอุ่นร้อน ทำให้ติดด้านล่าง ส่งผลให้เกิดสัญญาณเตือนอุณหภูมิสูง นำอาหารออกจากโกป็น ใช้ปริมาณอาหารตามคำแนะนำแล้วลองอีกครั้ง ปล่อยให้รอน้ำภายในแห้งโดยธรรมชาติเพื่อป้องกันไม่ให้มีน้ำเข้า หากปัญหาไม่สามารถแก้ไขได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการหลังการขายเพื่อดำเนินการซ่อมแซม
E0	<ul style="list-style-type: none"> แผงวงจรทำงานผิดปกติ น้ำเข้าภายในเครื่อง 	<ul style="list-style-type: none"> ปล่อยให้รอน้ำภายในแห้งโดยธรรมชาติเพื่อป้องกันไม่ให้มีน้ำเข้า หากปัญหาไม่สามารถแก้ไขได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการหลังการขายเพื่อดำเนินการซ่อมแซม

หากเสียงเตือนเกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการผลิตและมีรหัสข้อผิดพลาดปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงผล คุณสามารถดูรายการต่อไปสำหรับการแก้ไขปัญหา หากปัญหาไม่สามารถแก้ไขได้ โปรดติดต่อฝ่ายช่วยเหลือลูกค้าเพื่อทำการซ่อมแซม



ตามข้อกำหนดสำหรับการทิ้งขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ (WEEE) ให้คัดแยกขยะจากอุปกรณ์ไฟฟ้าหรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ ออกจากขยะทั่วไป หากในอนาคตคุณจำเป็นต้องทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ โปรดอย่าทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือน โปรดนำส่งผลิตภัณฑ์นี้ให้กับศูนย์เก็บรวบรวมขยะที่มีให้บริการ

comfee'
... is how i feel !

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

