

เครื่องทำนํ้านมถั่วเหลือง

SOYMILK MAKER

Model: EJS226



1.หมายเหตุ

เมื่อคุณใช้เครื่องทำนํ้านมถั่วเหลือง ควรปฏิบัติตามคำแนะนำและคำอธิบายด้านล่าง เพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นกับคุณหรือคนรอบข้าง

⊘ ห้าม

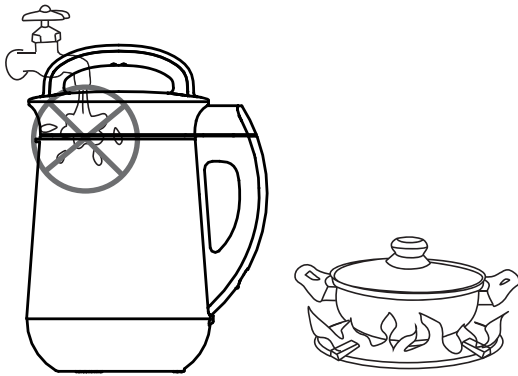
⊘ ห้ามสัมผัส

⊘ ห้ามแยกชิ้นส่วน

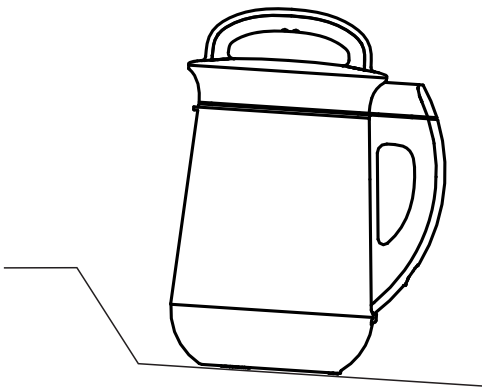
⊘ ห้ามฉีดน้ำ

! ข้อบังคับใช้

⊘ การดึงปลั๊ก



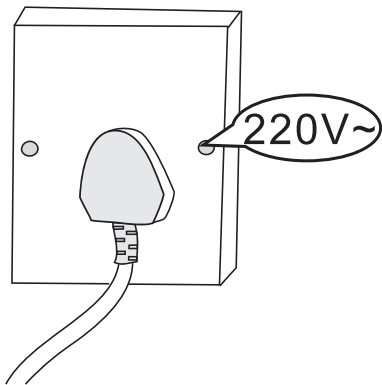
- เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟไหม้ หรือ ความเสียหายของผลิตภัณฑ์ไม่ควร วางผลิตภัณฑ์ในที่ชื้นหรือใกล้แหล่งไฟ (เช่น เตาแก๊ส)



- อย่าใช้งานบนโต๊ะหรือพื้นผิวที่ไม่ทน ความร้อนเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟ



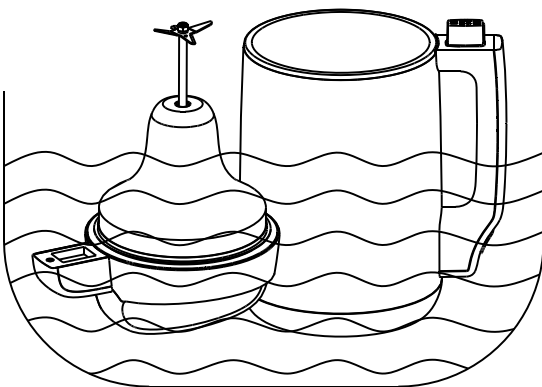
- ควรวางเครื่องให้พ้นมือเด็ก ระหว่างการใช้งาน



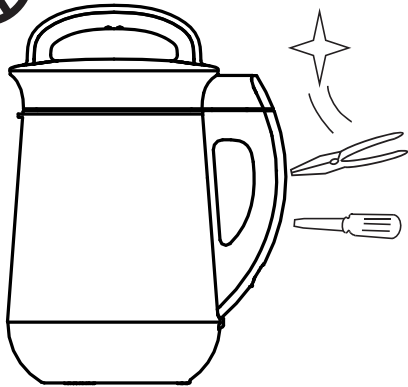
- ผลิตภัณฑ์นี้ต้องใช้กับเต้าเสียบสายดินที่มีแรงดันไฟฟ้า 220 โวลต์ และความถี่ 50 เฮิร์ตซ์
- โปรดตรวจสอบสายไฟ, ไข่มืดและชิ้นส่วนอื่น ๆ ก่อนใช้งาน หากเกิดความเสียหายกรุณาหยุดใช้และติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าเพื่อทำการแก้ไข
- หากสายไฟเกิดการชำรุด จะต้องเปลี่ยนโดยโรงงานผลิตหรือเปลี่ยนโดยศูนย์บริการลูกค้า



- ควรระมัดระวังไม่ให้ใบหน้าและมืออยู่ใกล้กับช่องระบายไอน้ำ เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไอน้ำลวก



- ไม่ควรล้างส่วนหัวของตัวเครื่องด้วยน้ำ
- ไม่ควรนำตัวเครื่องมอเตอร์แช่น้ำ
- ควรระวังอย่าให้น้ำเข้าไปในเต้าเสียบหรือข้อต่อตรง หากเปียก ควรเช็ดให้แห้งสนิทก่อนการใช้งาน



- ไม่ควรถอดหรือแยกชิ้นส่วนโดยบุคคลที่ไม่มี ความเชี่ยวชาญ เพราะอาจทำให้ไฟฟ้าช็อตได้ หากเครื่องมีปัญหาควรติดต่อศูนย์บริการลูกค้า เพื่อทำการซ่อมแซม
- เครื่องไม่สามารถใช้งานได้เป็นเวลานานหาก ใช้งานเกินขีดจำกัด

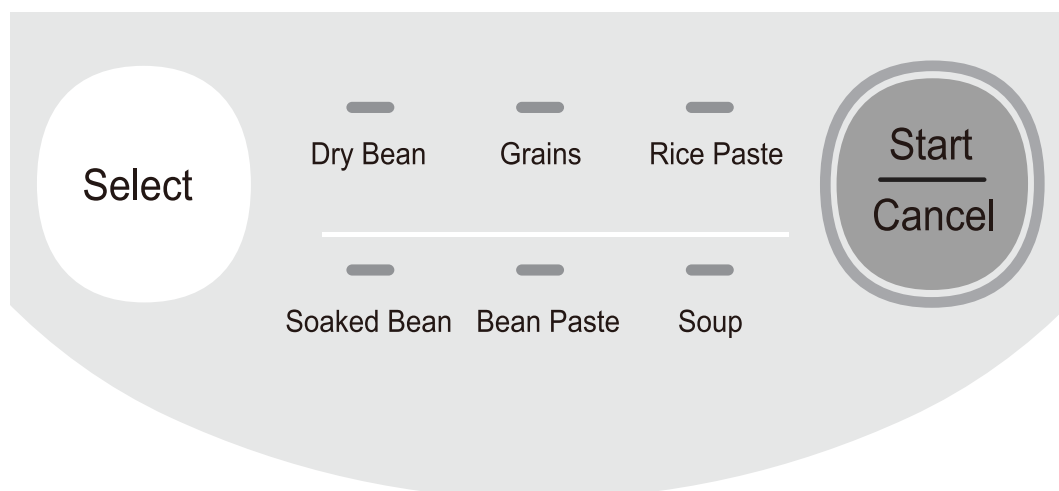
หมายเหตุ :

- หลังจากผ่านกระบวนการปั่นเสร็จเรียบร้อยแล้ว , ไม่ควรทำการอุ่นหรือปั่นอีกรอบ เพราะจะทำให้ล้นออกมาได้
- ห้ามใช้โถทำนํ้านมถั่วเหลืองเป็นภาชนะบรรจุ (แช่แข็ง ประกอบอาหาร หรือ ซ้ำเชื้อ)
- ห้ามนำเข้าตู้เย็นหรือช่องแช่แข็ง
- ห้ามทำความสะอาดด้วยสารเคมีหรือสารระเหย
- ผลิตภัณฑ์นี้มีไว้สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ไม่สามารถใช้ในเชิงพาณิชย์หรือกลางแจ้ง

2. สเปค

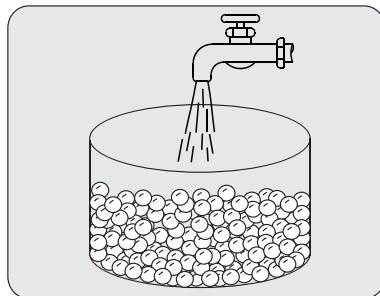
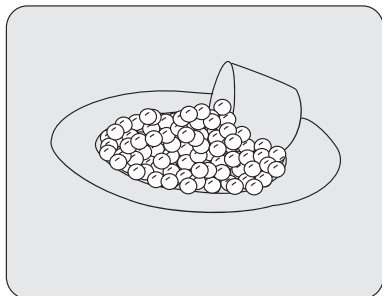
ชื่อผลิตภัณฑ์	ความจุ	กำลังไฟฟ้ามอเตอร์	กำลังไฟฟ้าเครื่องอุ่น	แรงดันไฟฟ้า - ความถี่
เครื่องทำนํ้านมถั่วเหลือง	1.3 ลิตร	130 วัตต์	850 วัตต์	220 โวลต์ - 50 เฮิร์ตซ์

3. คำแนะนำ



4. คำแนะนำ

(1) การเตรียมการเบื้องต้น



(1) การเตรียมการเบื้องต้น

ใช้ถ้วยตวงวัดส่วนผสมปริมาณตามสูตร และทำความสะอาด ใส่ส่วนผสมลงในโถพร้อมกับเติมน้ำให้ถึงระดับที่จำกัด

- กรณualeน้ำสะอาดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว เมื่อต้องการทำนํ้านมถั่วเหลืองหรือนมอื่นๆ (อย่างน้อย 6-8 ชั่วโมง)

- หากเป็นเนื้อจำเป็นตองนำกระดูกออก

(2) เติมนํ้าตักและนํ้า

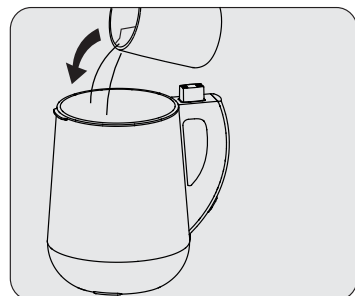
- ใส่วัตถุดิบที่สะอาดลงในโถ และเติมนํ้าให้ถึงขีดจำกัดระหว่าง 1,100 มิลลิลิตร - 1,300 มิลลิลิตร

(3) เปิดเครื่อง

- ปิดฝาและทำการเปิดเครื่อง

(4) เลือกฟังก์ชันการทำงาน

- กดปุ่ม “Select” เพื่อเลือกฟังก์ชันการทำงาน ไฟแสดงสถานะจะกระพริบพร้อมกับเสียง “DI” จากนั้นให้กดปุ่ม “Start / Cancel” เพื่อเริ่มการทำงานของฟังก์ชันที่เลือกไว้ ไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้น



หมายเหตุ :

- กดปุ่ม “Start / Cancel” ค้างไว้เพื่อยกเลิกฟังก์ชันการทำงานที่ใช้อยู่
- หากคุณเลือกฟังก์ชันการทำงานผิด , ส่วนผสมของคุณอาจจะมีรสชาติไม่ดี และข้น หรือ ล้นได้

(5) กระบวนการทำงาน

- เครื่องจะกวนและให้ความร้อนโดยอัตโนมัติตามขั้นตอนที่กำหนด

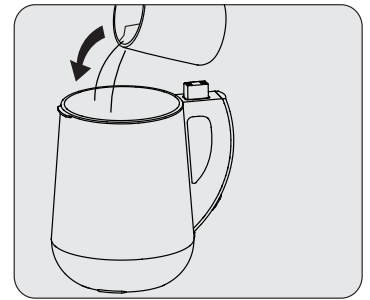
(6) เสร็จสิ้น

- หลังจากฟังก์ชันการทำงานเสร็จสิ้น เครื่องจะทำการเตือนด้วยเสียง

“BI BI” แสดงว่าเครื่องดื่มของคุณเสร็จสมบูรณ์เรียบร้อยแล้ว

(7) การกรอง

- คุณสามารถใช้ตัวกรองที่ให้มาพร้อมกับเครื่อง เพื่อกรองน้ำนมถั่วเหลือง



5. เมนู

ประเภท	เมนู	วัตถุดิบ/ส่วนผสม
ถั่วเหลือง	ถั่วแช่น้ำ	ถั่วแช่น้ำ 1 ถ้วยตวง , เติมน้ำที่ 1,100 มิลลิลิตร - 1,300 มิลลิลิตร
	ถั่วแห้ง	ถั่ว 4/5 ของถ้วยตวง, เติมน้ำที่ 1,100 มิลลิลิตร - 1,300 มิลลิลิตร
	ธัญพืช	ถั่ว 4/5 ของถ้วยตวง , ข้าวเหนียว , ข้าวดำ (เพิ่มส่วนผสมให้เต็มถ้วยตวง), เติมน้ำที่ 1,100 มิลลิลิตร - 1,300 มิลลิลิตร
		ถั่ว 4/5 ของถ้วยตวง, ถั่วลิสง , ข้าวดำ , ข้าวฟ่าง , เมล็ดข้าวสาลี (เพิ่มส่วนผสมให้เต็มถ้วยตวง) , เติมน้ำที่ 1,100 มิลลิลิตร - 1,300 มิลลิลิตร
ข้าวต้ม/โจ๊ก	ข้าวต้ม/โจ๊ก ข้าวสาลี	ข้าวสาลี 4/5 ของถ้วยตวง, เติมน้ำที่ 1,100 มิลลิลิตร - 1,300 มิลลิลิตร
	ข้าวต้ม/โจ๊ก ข้าวบาร์เลย์	ข้าว 2/5 ของถ้วยตวง , ข้าวบาร์เลย์ 2/5 ของถ้วย , ถั่วลิสง 2/5 ของถ้วย เติมน้ำที่ 1,100 มิลลิลิตร - 1,300 มิลลิลิตร
	ข้าวต้ม/โจ๊ก พักทอง	พักทองหั่นเต๋า (ประมาณ 6 ถ้วย) , ข้าวเหนียว 4/5 ของถ้วยตวง , เติมน้ำที่ 1,100 มิลลิลิตร - 1,300 มิลลิลิตร

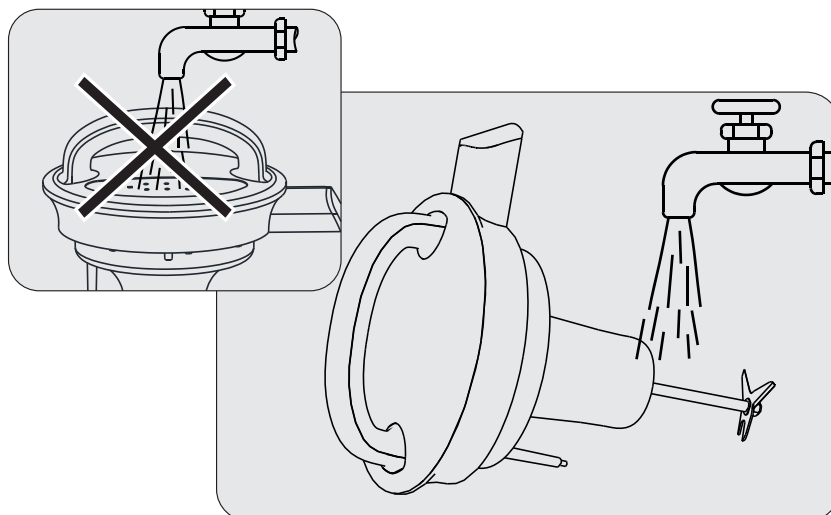
ถ้วย	ถ้วยแดง	ถ้วยแดง 4/5 ของถ้วยตวง , เติมน้ำที่ 1,100 มิลลิลิตร - 1,300 มิลลิลิตร
ชุป		ถ้วยเขียว 4/5 ของถ้วยตวง, เติมน้ำที่ 1,100 มิลลิลิตร - 1,300 มิลลิลิตร
	บรูเกิตต้า ครีมชุบ	พักทองหั่นเต๋า 2 ถ้วยตวง , มันฝรั่งหั่นเต๋า 1 ถ้วยตวง , เนย 2/5 ถ้วยตวง , นม 1 ถู (250 มิลลิลิตร) , ชุปก้อนแฮมเล็กน้อย, เกลือเล็กน้อย , พริกไทยทำ, เติมน้ำที่ 1,100 มิลลิลิตร - 1,300 มิลลิลิตร
	บอร์ช	เนื้อหั่นเต๋า 1/2 ของถ้วยตวง , มันฝรั่งหั่นเต๋า , หอมใหญ่หั่นเต๋า 2/5 ของถ้วยตวง , เซเลอรี่หั่นเต๋า 1/2 ของถ้วยตวง , ซอสมะเขือเทศ 2/5 ของถ้วยตวง , กระหล่ำปลีฝอย 4/5 ของถ้วยตวง , พริกหยวกเขียวหั่นเต๋า 2/5 ของถ้วยตวง , เกลือเล็กน้อย , เติมน้ำที่ 1,100 มิลลิลิตร - 1,300 มิลลิลิตร

6.การทำความสะอาด

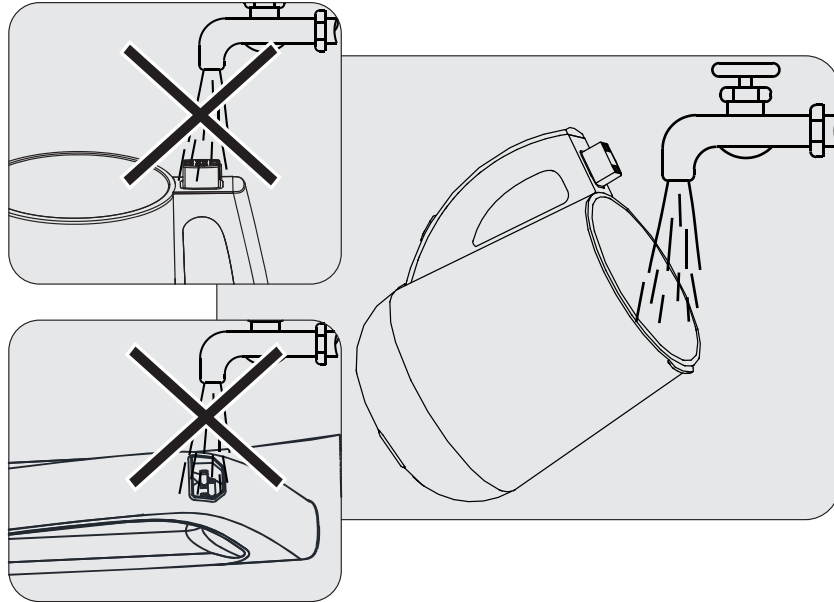
(1) วิธีการทำความสะอาด

* กล่องมอเตอร์ : ล้างสิ่งตกค้างด้วยน้ำ

- ห้ามจุ่มส่วนของเครื่องมอเตอร์ลงในน้ำ เพราะอาจจะทำให้ไฟฟ้าลัดวงจรได้



- ล้างโถภาชนะ : ควรใช้แปรงทำความสะอาดโถภาชนะ เพื่อป้องกันการเกิดกลิ่น
 - o ห้ามจุ่มฐานของตัวเครื่องลงในน้ำ
 - o ห้ามล้างข้อต่อตรง และ ช่องเสียบปลั๊กด้วยน้ำ



- มอเตอร์ไฟฟ้า : ตัวโถของเครื่องสามารถเช็ดทำความสะอาดได้ด้วยผ้า
- (2) การซ่อมบำรุง
- ตัวเครื่องไม่สามารถฆ่าเชื้อหรือ อบแห้งด้วยเตาไมโครเวฟ หรือ เตาอบ
 - หลังจากทำความสะอาดตัวเครื่องเรียบร้อยแล้ว เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้อุปกรณ์มีน้ำหรือ มีกลิ่นตกค้าง ควรเช็ดให้แห้งด้วยผ้า และจัดวางให้อุปกรณ์อยู่ในตำแหน่งปกติ
 - ควรเก็บรักษาตัวเครื่องในที่แห้ง และ มีอากาศถ่ายเท หากไม่ใช้งานเป็นเวลานาน

7. ความผิดปกติ

ความผิดปกติ	สาเหตุ	ทางแก้ปัญหา
ตัวเครื่องไม่ทำงาน	ตัวปลั๊กไม่ถูกเชื่อมต่อกับเต้าเสียบ	เสียบปลั๊กเครื่องของคุณกับเต้าเสียบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊กของคุณ เสียบถูกต้อง
	ตัวมอเตอร์ไม่ถูกล็อค หรือวางใน ตำแหน่งที่ถูกต้อง	นำวัตถุติดออกเล็กน้อย ตรวจสอบ ให้แน่ใจว่า วัตถุติดไม่เกินขีดระดับที่ จำกัดไว้ และวัตถุติดในโถภาชนะต้อง ถูกกระจายอย่างทั่วถึง
กลิ่นออกมา	ใส่น้ำมากเกินไป	ตัดการเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟ ทำความสะอาดวัตถุติดในโถปั่น และจัดการใส่วัตถุติดตามปริมาณ ที่แจ้งไว้ในคำแนะนำ
	กดใช้ฟังก์ชันผิด	
	แรงดันไฟฟ้าสูง	ใช้แรงดันไฟฟ้าสำหรับครัวเรือน
	ใส่วัตถุติดมากเกินไป	ใส่วัตถุติดตามคำแนะนำ
การทำงานของเครื่อง ผิดปกติ หรือ มีสิ่งติดค้าง	ใส่น้ำมากเกินไป	ควรใส่น้ำจนถึงระดับที่ถูกระบุไว้
	ใส่วัตถุติดมากหรือน้อยเกินไป	ใส่วัตถุติดตามคำแนะนำ
	แรงดันไฟฟ้าต่ำ	ใส่วัตถุติดตามคำแนะนำ

การทำงานของเครื่อง ผิดปกติ หรือ มีสิ่งติดค้าง	เมื่อทำข้าวต้ม/โจ๊ก เนื้อสัตว์มี กระดูกและไม่ถูกหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ	หั่นหรือตัดวัตถุดิบเป็นชนิดเล็กๆ หรือขนาดเทียบเท่ากับเมล็ดถั่ว
	กดใช้ฟังก์ชันผัด	เลือกใช้ฟังก์ชันที่ถูกต้องตามคำแนะนำ
ล้น	ตรวจสอบว่าซิลถูกปิดสนิทอยู่หรือไม่	ติดตั้งตัวซิลให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
นมถั่วเหลืองไม่สุก	ใส่น้ำมากเกินไป	ควรใส่น้ำตามระดับที่ถูกจำกัดไว้ ตามคำแนะนำ
	ใส่วัตถุดิบมากเกินไป	ใส่วัตถุดิบตามคำแนะนำ
	ตรวจสอบว่าตัวข้อต่อกันน้ำ อยู่ในน้ำหรือไม่	เช็ดตัวข้อต่อตรงให้แห้งด้วยผ้า หรือ ปล่อยให้แห้งตามธรรมชาติ
หน้าจอดิจิทัลแจ้งเตือน แสดง E1 หรือ E2	ปริมาณน้ำมากเกินไป ทำให้ น้ำล้นไปโดนส่วนของมอเตอร์	ควรใส่น้ำตามระดับที่ถูกจำกัดไว้ ตามคำแนะนำ
หน้าจอดิจิทัลแจ้งเตือน แสดง E3 หรือ E4 หรือ E5 หรือ E6	เซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ เกิดผิดปกติ	ส่งให้ทางศูนย์บริการลูกค้าตรวจสอบ และทำการแก้ไข

เงื่อนไขการรับประกันสินค้า บริษัท Lock&Lock (Thailand) Warranty Terms and Conditions



ลงทะเบียนประกันสินค้าผ่านระบบ QR CODE (ด้านล่าง)

1. ระยะเวลาการรับประกัน : 2 ปี หลังจากวันที่ซื้อสินค้า
(Warranty Period : 2 year after purchase date)
2. กรณีสินค้าเกิดความเสียหายจากโรงงานหรือการขนส่ง สามารถติดต่อเพื่อเปลี่ยนเป็นสินค้าตัวใหม่ได้ (ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงสินค้าต้องเป็นรุ่นเดียวกันเท่านั้น สินค้าต้องมีอุปกรณ์ตัวสินค้าและกล่องอยู่ในสภาพสมบูรณ์เท่านั้น)
(Product damage caused by factory or transportation will be replaced into a new product)
3. สินค้าที่อยู่ในสภาพนอกเงื่อนไข เช่น แตก บวม หัก เบี้ยว ร้าว มีรอยขีดข่วนที่เกิดจากบุคคล หรือ อุปกรณ์บางส่วนหลุดหายไป ถือว่าสิ้นสุดการรับประกัน
(Items that are in unfavorable condition, such as bumps, fractures, cracks, scratches caused by a person or equipment are missing is considered a termination of the warranty)
4. สินค้าที่มีสภาพชำรุดเสียหาย อันเนื่องมาจากอุบัติเหตุทางธรรมชาติ เช่น ไฟไหม้ น้ำท่วม ถือเป็นการสิ้นสุดการรับประกัน
(Damaged goods Due to natural accidents like fire, flooding is considered a termination of the warranty)
5. ทางบริษัท Lock&Lock(ประเทศไทย)จำกัด ไม่รับเปลี่ยนหรือคืนสินค้าที่เกิดจากความผิดพลาดหรือความไม่พอใจของลูกค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ
(No return or return of goods caused by mistake or dissatisfaction)
6. ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงเงื่อนไขการรับประกันโดยมีต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
(This policy is subjected to change at any time and without prior notice)



ใช้เวลาเพียง 1 นาที กรณาสแกน คิวอาร์โค้ด เพื่กรอกข้อมูลส่วนตัว และประวัติการสั่งซื้อสินค้าของท่านเพื่อรักษาสีทธิ์และประโยชน์ในการรับประกันสินค้าจากเรา ทางบริษัทฯขอสงวนสิทธิ์ในการรับประกันสินค้าให้แก่ผู้ที่กรอกข้อมูลและส่งกลับมาทางบริษัทฯเท่านั้น

Less than 1 min to...Scan QR Code and fill in your personal information and purchase records for a warranty service.
The company reserves a rights to customer who completely fill in the form and submit to us.