

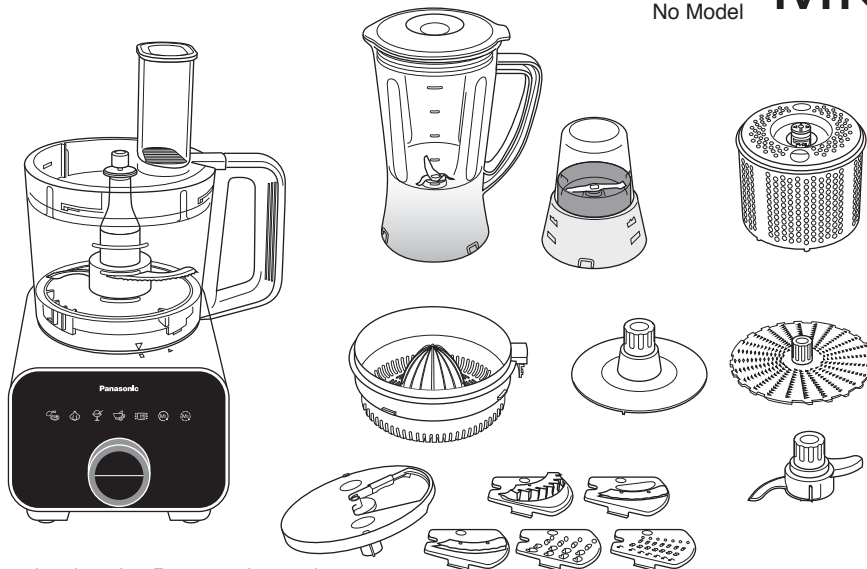
# Panasonic®

## Operating Instructions Hướng dẫn Sử dụng Petunjuk Penggunaan

Food Processor (Household Use)  
Máy chế biến Thực phẩm (Sử Dụng Trong Gia Đình)  
Prosesor Makanan (Penggunaan Rumah Tangga)

Model No.  
Kiểu Máy.  
No Model

### MK-F800



Thank you for purchasing the Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully in order to use this product correctly and safely.
- Before using this product **please give your special attention to the section “SAFETY PRECAUTIONS” (Page 3-5).**
- Please keep this Operating Instructions for future use.

Cảm ơn quý vị đã mua sản phẩm của Panasonic.

- Sản phẩm này chỉ được thiết kế để sử dụng trong gia đình.
- Xin đọc các hướng dẫn này cẩn thận để sử dụng sản phẩm đúng cách và an toàn.
- Trước khi sử dụng sản phẩm này **xin đặc biệt chú ý đến “ĐỀ PHÒNG AN TOÀN” (Trang 33-35).**
- Xin giữ Hướng dẫn Sử dụng này để sử dụng trong tương lai.

Terima kasih telah membeli produk Panasonic.

- Produk ini ditujukan untuk penggunaan rumah tangga saja.
- Silakan baca petunjuk ini dengan saksama untuk menggunakan produk ini dengan benar dan aman.
- Sebelum menggunakan produk ini, **tolong beri perhatian khusus untuk bagian “LANGKAH PENGAMANAN KHUSUS” (Halaman 63-65).**
- Harap simpan Petunjuk Penggunaan ini untuk penggunaan di masa depan.

# TABLE OF CONTENTS

	Page
<b>SAFETY PRECAUTIONS</b> .....	3 - 5
IMPORTANT INFORMATION .....	5
PART NAMES .....	6 - 7
CIRCUIT BREAKER AND TEMPERATURE SENSOR PROTECTION .....	8
SAFETY LOCK .....	8
<b>DISASSEMBLY &amp; ASSEMBLY</b>	
(i) DISASSEMBLY FROM PACKAGED CONDITION .....	9
(ii) KNIFE BLADE • KNEADING BLADE • WHIPPING BLADE • GRATING BLADE .....	9
(iii) SLICING BLADES • SHREDDING BLADES • JULIENNE BLADE .....	10
(iv) CITRUS PRESS .....	10
(v) SALAD DRAINER .....	11
<b>FOOD PROCESSOR</b>	
(i) KNIFE BLADE .....	12 - 14
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(ii) SLICING BLADES • SHREDDING BLADES • JULIENNE BLADE .....	15 - 16
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(iii) KNEADING BLADE .....	17
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(iv) WHIPPING BLADE .....	18
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(v) GRATING BLADE .....	19
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(vi) SALAD DRAINER .....	20
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(vii) CITRUS PRESS .....	21
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
<b>BLENDER</b>	
(i) BLENDER .....	22 - 23
- Disassembly & Assembly	
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
<b>DRY MILL</b>	
(ii) DRY MILL .....	24 - 25
- Disassembly & Assembly	
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
AFTER USE .....	26 - 27
TROUBLESHOOTING .....	28 - 29
SPECIFICATIONS .....	31

## SAFETY PRECAUTIONS (Make sure to follow these instructions)

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people and damage to property, please follow the instructions below.

■ The following indication indicates the degree of damage caused by incorrect operation.



# WARNING

Indicates serious injury or death.



# CAUTION

Indicates risk of injury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.



This symbol indicates prohibition.



This symbol indicates requirement that must be followed.



# WARNING



● **Do not damage the Cord or the Plug.**

(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)

● **Do not use the appliance if the Cord or the Plug is damaged or the Plug is loosely connected to the outlet.**

(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)

➔ If the Cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service center or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

● **Do not plug or unplug the Plug with wet hands.**

(It may cause electric shock.)

● **Do not exceed outlet voltage or use an alternate current other than that specified on the appliance.**

(It may cause electric shock or fire.)

• Make sure the voltage supplied to the appliance is the same as your local supply.

• Plugging other devices into the same outlet may cause over-heating.

● **Do not immerse the Motor Housing in water or splash it with water.**

(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)

● **Do not dismantle, repair or modify the appliance.**

(It may cause fire, electric shock or injury.)

➔ Please contact your service center for repairing.

● **Do not insert any objects into the vent or the gap.**

(It may cause electric shock or malfunction.)

• Especially metal objects such as pins or wires.

● **Do not replace any parts of appliance with non-genuine spare parts.**

(It may cause injury, electric shock or fire.)

● **Do not try to remove the Lid when the appliance is still operating.**

(It may cause injury.)

● **Do not use hot water (over 60 °C) for cleaning purpose or fire to dry the appliance.**

(It may cause burning or malfunction.)

● **Do not place hot ingredients (over 60 °C) into the Bowl or the Blender Jug.**

(It may cause injury or malfunction.)

● **Do not operate without the Blender Lid in place correctly for the Blender Jug.**

(It may cause injury.)

● **Do not put your finger or utensils such as spoon, fork etc. into the Bowl or the Blender Jug during operation.**

(It may cause injury, electric shock, or fire caused by short circuit.)

● **Do not push the Safety Pin and Safety Lever with any instruments, stick etc. as the appliance might be on.**

(It may cause injury.)

## **WARNING**



- **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.**  
(It may cause burning, injury or electric shock.)
- **Insert the Plug firmly.**  
(Otherwise it may cause electric shock and fire caused by the heat that may generate around the Plug.)
- **Clean the Plug regularly.**  
(A soiled Plug may cause insufficient insulation due to moisture, and may cause fire.)
- **When abnormal operation or breaking down occurs, discontinue the appliance operation immediately and unplug.**  
(It may cause smoke, fire or electric shock.)  
e.g. during abnormal operation or breaking down.
  - The Plug and the Cord becomes abnormally hot.
  - The Cord is damaged or there has been a power failure.
  - The Motor Housing is deformed or abnormally hot.
 ➔ Please unplug the appliance immediately and contact the service centre for advice or a repair.
- **Make sure to hold the Plug when unplugging the Plug, i.e. never pull on the Cord.**  
(Otherwise it may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)
- **Be careful if hot liquid is poured into the Bowl or Blender Jug as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**  
(It may cause burning.)
- **Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the Bowl or Blender Jug and cleaning. (e.g. Knife Blade, Slicing Blades and etc.)**  
(It may cause injury.)

## **CAUTION**



- **Do not leave the appliance unattended when it is in operation.**  
(It may cause fire or burns.)
  - When leaving the appliance unattended, turn the power off.
- **Do not use the appliance in the following places:**
  - Any uneven surface, on non-heat resistant carpet or table cloth etc.  
(It may cause fire or injury.)
  - In a location where there is risk of the appliance being splashed with water, or near a heat source.  
(It may cause electric shock or current leakage.)
- **Do not process more than the maximum capacity marked on each container respectively. Follow the recommended ingredient amount for processing.**  
(It may cause injury.)
- **\*Do not continue operation for a long time. It is recommended to rest the appliance after a certain operating time.**  
(It may cause burns.)

Function	Operating Time (minutes)	Rest Time (minutes)
Food Processor	2	4
Blender	2	2
Dry Mill	1	2

\* With exception for the stated "Ingredient Preparations" in this Operating Instruction.

# CAUTION

- **Unplug the Plug when the appliance is not in use.**  
(Otherwise it may cause electric shock, or fire caused by current leakage.)
- **Remove the Bowl, Blender Jug and the Mill Container before lift up the Motor Housing from the table.**  
(It may cause injury.)
- **Switch off the appliance and disconnect it from power supply before changing accessories or approaching parts that are moving during operation.**  
(It may cause injury.)
- **When carrying the appliance, be sure to hold the Motor Housing with both hands. Do not carry it by holding only the Bowl or Blender Jug or Mill Container.**  
(It may cause injury.)
- **If the Blender Cutting Blade gets stuck, switch off the Blender, then unplug. Do not insert your finger into the Blender Jug. Use a rubber spatula to remove the ingredients that are blocking the Blender Cutting Blade.**  
(It may cause injury.)

## IMPORTANT INFORMATION

- **Do not place the appliance in the following places.**
  - In a location where the appliance being expose to excessive moisture, temperature or direct sunlight.  
(It may cause malfunction.)
  - Any high or low temperature location such as fridge, freezer, microwave or oven.  
(It may cause malfunction or breakage.)
- **Do not process hard ingredients (e.g. hard meat, meat with bones) or viscous material.**  
(It may cause malfunction.)

**Prohibited Ingredients:**

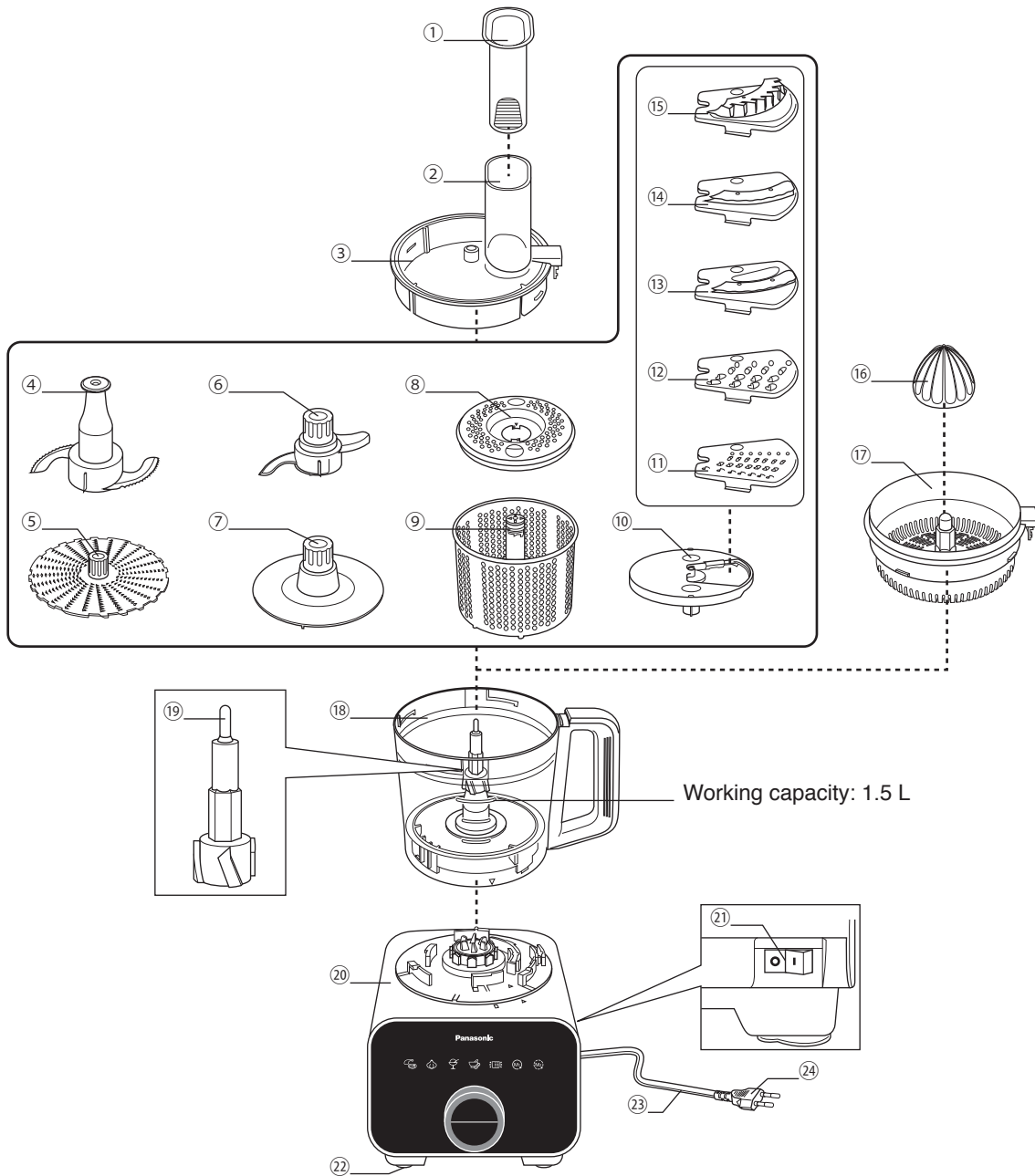
Attachments	Description
Knife Blade	Hard ingredients, viscous ingredients, e.g. coffee beans, dried soyabeans, frozen food, dried squid, and etc.
Slicing Blades, Shredding Blades and Julienne Blade	Ingredients with high hard fiber concentrations, viscous ingredients, ingredients that are too soft, e.g. hard vegetables, frozen food, ham, turmeric, ginger, lettuce, tomato, peach, chocolate and etc.
Kneading Blade	Ingredients not suited for dough making, e.g. meat, vegetables, nuts, sauces, spreads.
Whipping Blade	Any other ingredients aside from egg whites and fresh cream.
Grating Blade	Viscous ingredients, ingredients with high hard fiber concentrations, ingredients that are too small and thin, e.g. yam, celery, leek, pine nuts, and etc.
Salad Drainer	Large chunky ingredients, ingredients that are soft and fragile, e.g. large carrot or potato chunks, tomato, tofu, pasta, noodle, and etc.
Citrus Press	Any other ingredients aside from citrus fruits, e.g. apple, kiwi and etc.
Blender	Hard ingredients, highly sticky ingredients, ingredients with low water content, e.g. turmeric, dried soyabeans, frozen food, meat, fish, boiled potatoes, or just ice cubes, and etc.
Dry Mill	Hard nuts, dried fruit, ingredients with high hard fiber concentration, moist ingredients, liquids, e.g. various nuts, raisins, meat, vegetables, boiled egg, turmeric, and etc.

**Before Use:**

Always operate the appliance on a clean, dry, flat, hard and smooth surface, and clean the Rubber Foot (P.6) before use to ensure that the Rubber Foot suction is at optimum performance.

# PART NAMES

## Food Processor

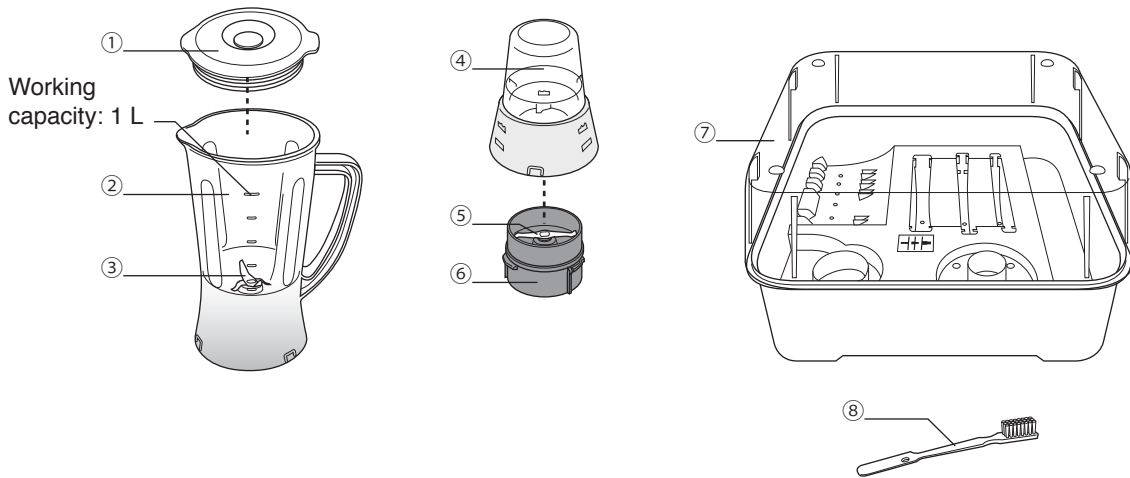


- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| 1. Food Pusher             | 13. Thin Slicing Blade  |
| 2. Feeding Tube            | 14. Thick Slicing Blade |
| 3. Bowl Lid                | 15. Julienne Blade      |
| 4. Knife Blade             | 16. Citrus Cone         |
| 5. Grating Blade           | 17. Citrus Strainer     |
| 6. Kneading Blade          | 18. Bowl                |
| 7. Whipping Blade          | 19. Drive Shaft         |
| 8. Drainer Cover           | 20. Motor Housing       |
| 9. Salad Drainer           | 21. Power Switch        |
| 10. Blade Stand            | 22. Rubber Foot         |
| 11. Fine Shredding Blade   | 23. Cord                |
| 12. Coarse Shredding Blade | 24. *Plug               |

\*The shape of the Plug may vary from illustration.

# PART NAMES

## Blender, Dry Mill & Accessories



- |                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| 1. Blender Lid           | 6. Mill Container Base |
| 2. Blender Jug           | 7. Storage Case Unit   |
| 3. Blender Cutting Blade | 8. Brush               |
| 4. Mill Container        |                        |
| 5. Mill Cutting Blade    |                        |

## Control Panel

**Mode Selection**  
**- Auto Menu -**

- Mince Mode
- Chop Mode
- Frozen Mode
- Paste Mode
- Drainer Mode

**- Manual Menu -**

- Continuous Mode
- Intermittent Mode

- Mode Indication L.E.D.
- Speed & Driving Time Indication L.E.D.
- PULSE Switch
- Rotary Dial
- Speed Indication
- Driving Time Indication
- Stop/Start (OFF/ON) Switch

**Note:**

- The program will time-out and reset itself after 10 seconds if no further action is done after a function is selected.
- Turning the Rotary Dial clockwise will increase the number of lighted bars and vice versa.
- The default speed for the Continuous and Intermittent modes are at maximum, (level 10).
- The program will time-out and reset itself after 20 seconds if the program is paused during processing and no further action is done.
- Continuous Mode will stop automatically approximately 19 minutes and Intermittent Mode will stop automatically approximately 7 minutes after processing is started.

## CIRCUIT BREAKER AND TEMPERATURE SENSOR PROTECTION

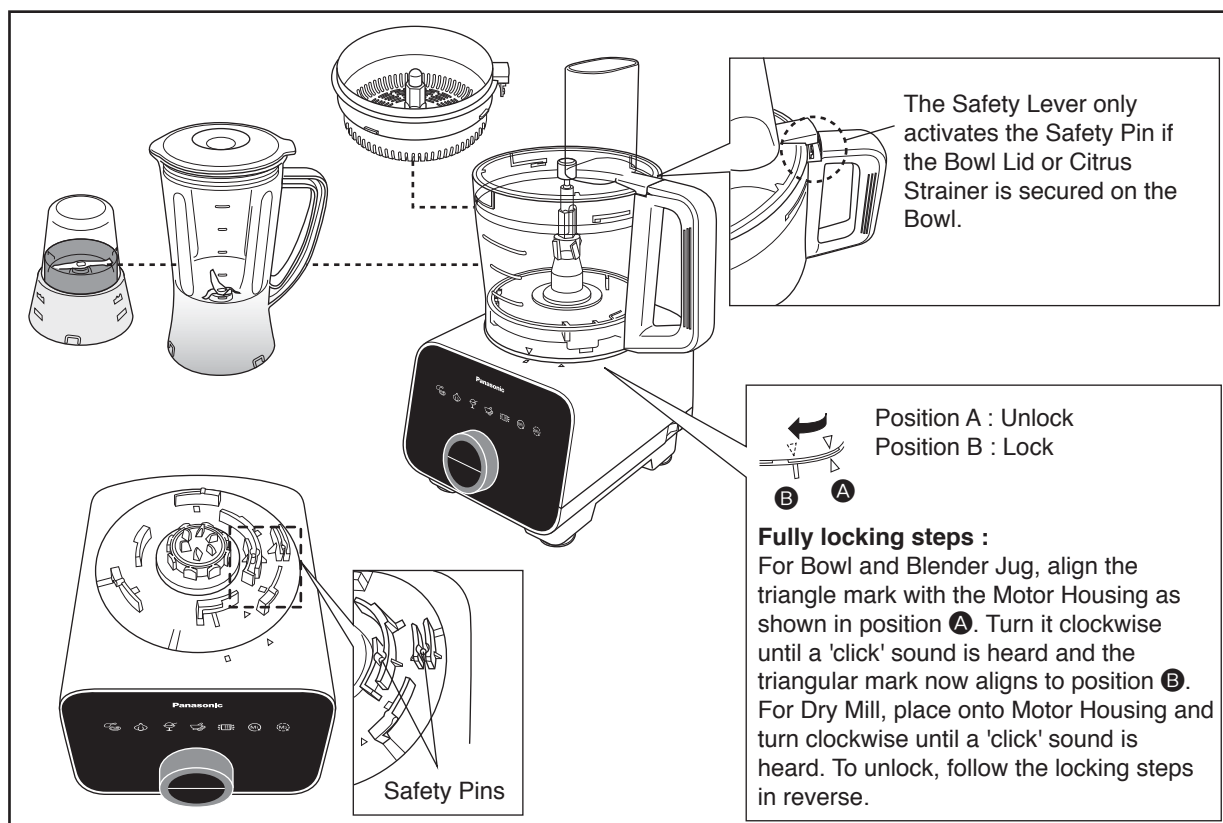
When the Circuit Breaker or the Temperature Sensor automatically stops the motor due to overloading, turn off the Power Switch and follow the instruction below:

1. Reduce the ingredients to less than half and resume operation.
2. If it still does not start, turn off the Power Switch again at the side of Motor Housing and resume operation.
3. If the Temperature Sensor activates, an Error Mode Indication (refer to page 30) will be displayed. Let the appliance cool down for 30 minutes till the Error Mode Indication turns off, then resume operation.
4. If all else fails, please contact your nearest service center.

## SAFETY LOCK

The Safety Pin is designed to prevent the appliance from switching on when

- The Bowl Lid or Citrus Strainer and the Bowl are not fully locked to each other.
- The Bowl, Blender Jug or Dry Mill are not fully locked to the Motor Housing.



### Note:

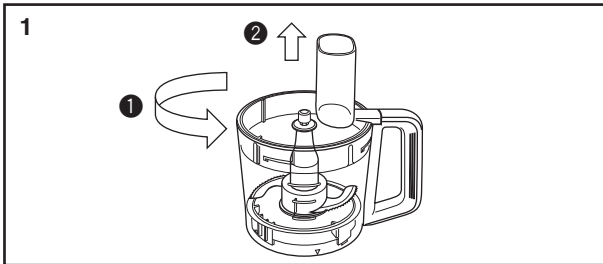
- Do not push the Safety Pin and Safety Lever with any instrument, stick etc.
- Do not pour liquids or ingredient at the Safety Pin and Safety Lever area.
- Keep the Safety Pin and Safety Lever area clean to avoid foreign particles accumulate on the area.

**Actions above will ensure the Safety Pin and Safety Lever function properly. If not followed, it will damage the parts related to the Safety Pin and Safety Lever.**

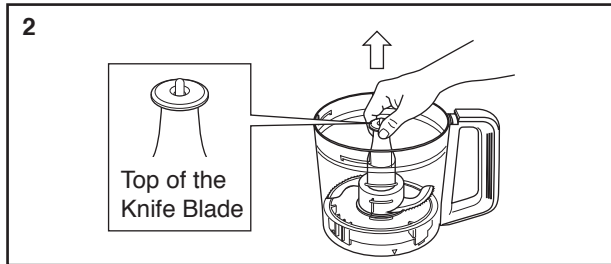


# FOOD PROCESSOR -DISASSEMBLY & ASSEMBLY-

## Disassembly from Packaged Condition



Rotate the Bowl Lid anticlockwise and lift up from the Bowl.



Hold the top of the Knife Blade and lift up to remove from Bowl.

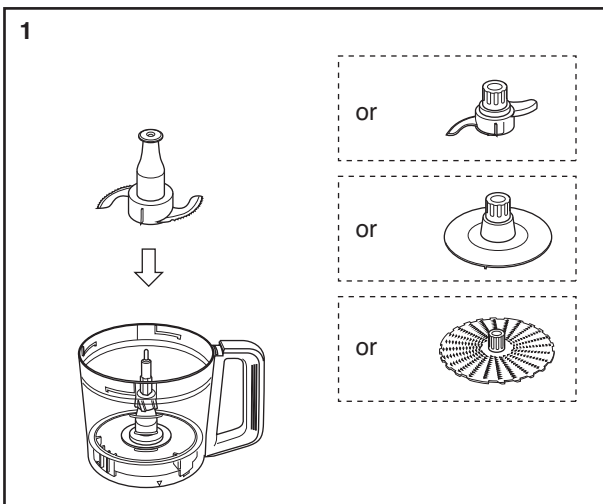
**Note:**

Beware of the sharp edges of the Knife Blade when removing it from the Bowl.

## Assembly of Food Processor Attachments

It is highly recommended to clean all attachments and accessories and dry well before using the appliance for the first time, refer to page 26 and 27 for the cleaning method. Unplug when assembling the unit. Before plugging in, ensure that the Power Switch is switched off. Please refer to page 27 under 'Storing' on how to re-position the Motor Housing.

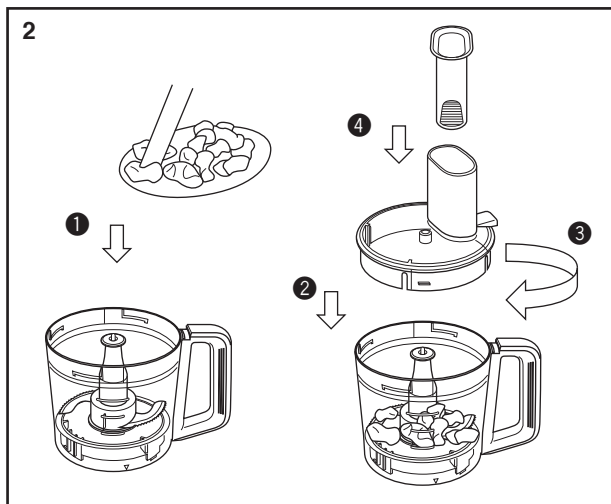
### Knife Blade · Kneading Blade · Whipping Blade · Grating Blade



Place the Knife Blade (Kneading Blade or Whipping Blade or Grating Blade) into the Bowl.

**Note:**

For the Knife Blade, ensure that the Drive Shaft is protruding from the Knife Blade after insertion.



Put the ingredients into the Bowl.

**Note:**

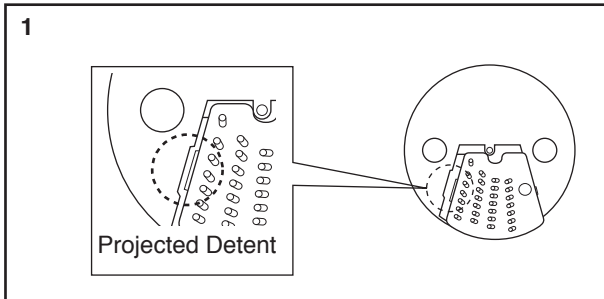
For the Grating Blade, place the ingredients on top of the blade and spread them out evenly.

Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Insert the Food Pusher into the Feeding Tube.

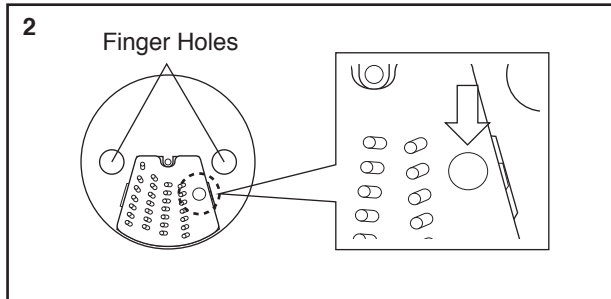
# FOOD PROCESSOR -DISASSEMBLY & ASSEMBLY-

## Assembly of Food Processor Attachments

### Slicing Blades (Thick / Thin) · Shredding Blades (Coarse / Fine) · Julienne Blade



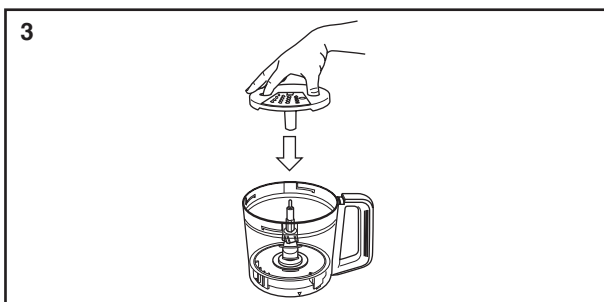
Fit the projected detent of the desired blade onto the Blade Stand and ensure it is seated properly.



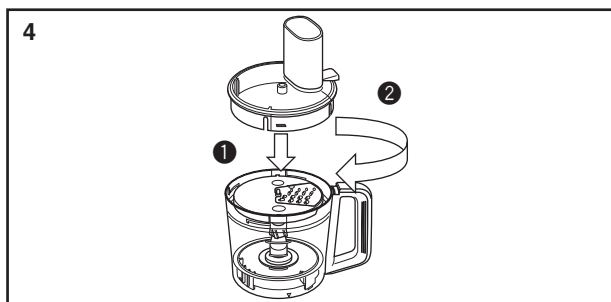
Push down on the dimple on the blade as seen above until a 'snap' sound is heard.

**Note:**

- Beware of the sharp edges on the blades while inserting into the Blade Stand.
- To remove the blade, turn over the Blade Stand and push down on the reverse side of the dimple on the blade.



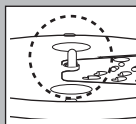
Insert finger and thumb into the finger holes to grip the Blade Stand. Place the assembled Blade Stand into the Bowl.



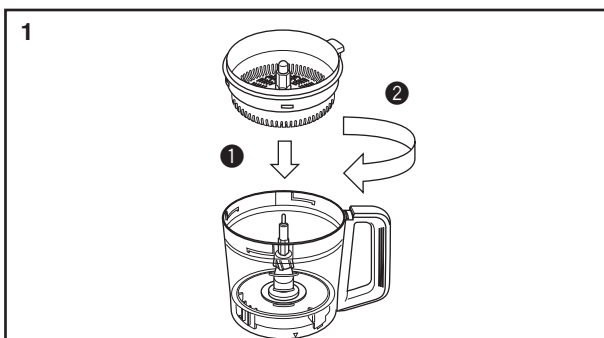
Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

**Note:**

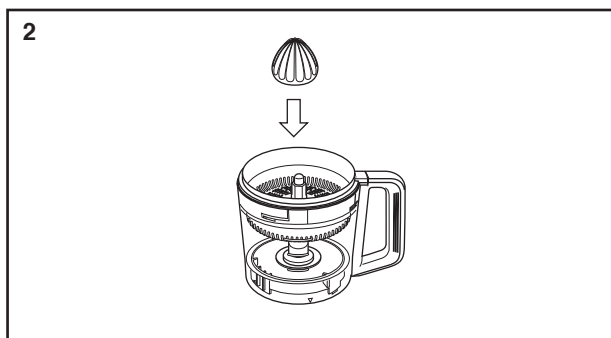
Ensure that the Drive Shaft is protruding from the Blade Stand after insertion.



### Citrus Press



Place the Citrus Strainer onto the Bowl. Turn it clockwise until a 'click' sound is heard.



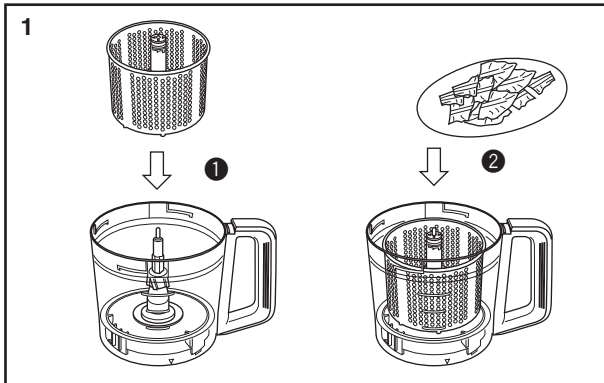
Attach the Citrus Cone onto the Drive Shaft.

# FOOD PROCESSOR -DISASSEMBLY & ASSEMBLY-

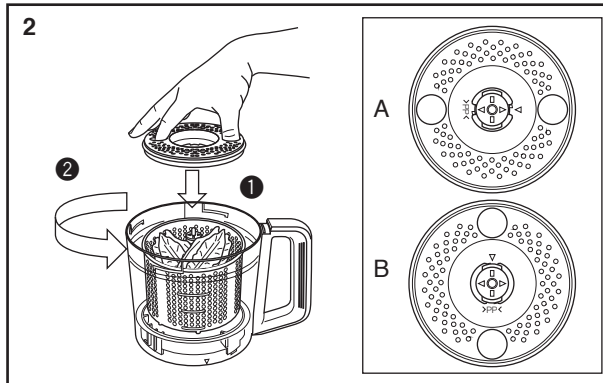
## Assembly of Food Processor Attachments

English

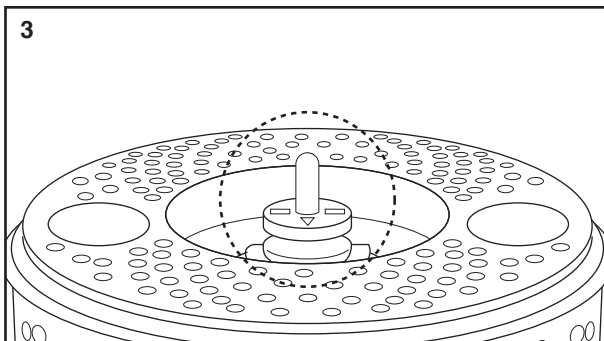
### Salad Drainer



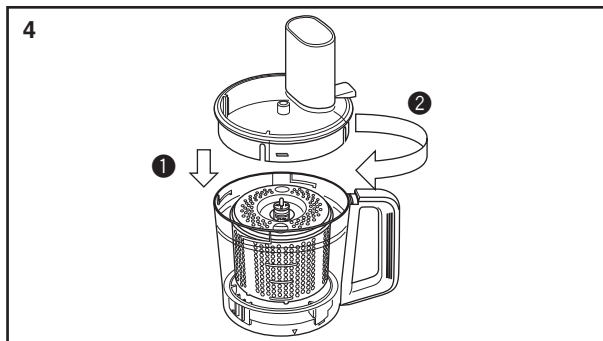
Place the Salad Drainer into the Bowl. Insert the ingredients into the Salad Drainer.



Place Drainer Cover on top of the Salad Drainer until the mark aligns as shown in A. Turn the Drainer Cover anticlockwise until the mark aligns as shown in B.

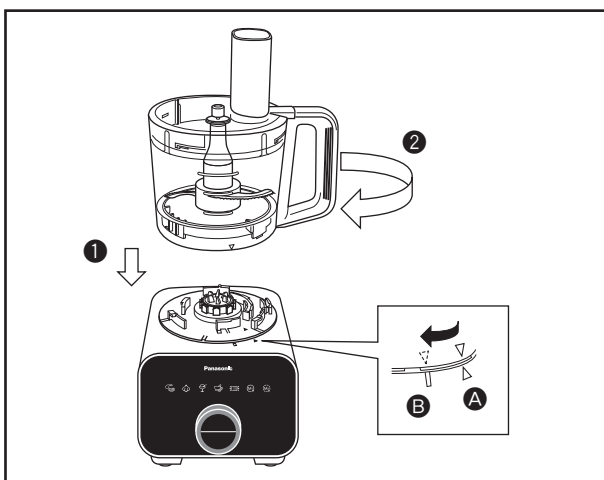


Ensure that the Drive Shaft is protruding out of the Salad Drainer after insertion.



Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

### Attaching the assembled units to the Motor Housing






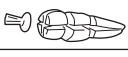






















1. Place the Bowl on top of the Motor Housing until the mark aligns as shown in **A**.
2. Turn the Bowl clockwise until a 'click' sound is heard. Ensure that the triangle mark on the Bowl is aligned with the rectangle mark on the Motor Housing as seen in **B**.

To disassemble, follow the assembly steps in reverse.

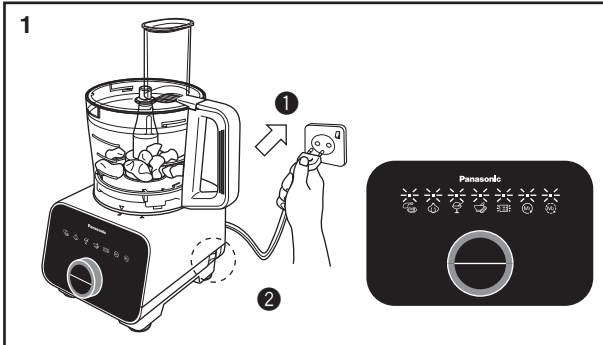
# FOOD PROCESSOR -KNIFE BLADE-

## Ingredient Preparations

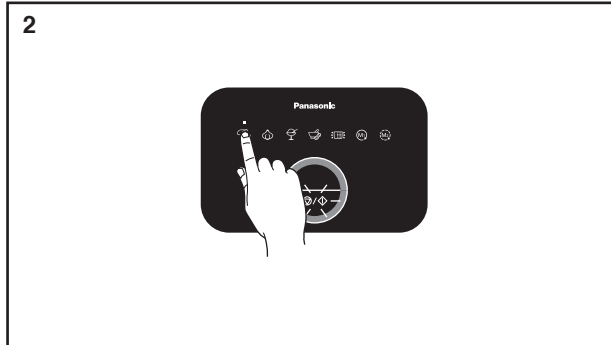
Function	Ingredient	Mode	Quantity	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Mince	Meat	 Auto	50 ~ 400 g	5 ~ 40 sec	 Remove all skin, bones, and tendons, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Fish		50 ~ 500 g	3 ~ 30 sec	
Chop	Onion	Auto	150 ~ 500 g	10 ~ 50 sec	 Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
			Initial setting is for 300 g (20 sec)		
	Garlic	 Continuous Speed: Max	5 ~ 500 g	10 ~ 30 sec	 Peel skin.
	Carrot		50 ~ 450 g	10 ~ 30 sec	 Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Italian Parsley		5 ~ 70 g	10 ~ 40 sec	 Remove stalk.
Mushroom	30 ~ 250 g	3 ~ 15 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes.		
Crush	Parmesan Cheese	 Continuous Speed: Max	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes.
Mash	Boiled Potato	 Intermittent Speed: Max	100 ~ 400 g	10 ~ 40 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Do not over process.
Frozen	Frozen Banana	Auto	250 ~ 450 g	40 ~ 120 sec	 1 ~ 2 cm width, half frozen condition, i.e. toothpick can pierce.
			Initial setting is for 350 g (60 sec)		
Ice Crush	Ice Cubes	 Continuous Speed: Max	~ 10 pcs	~ 20 sec	 2 ~ 3 cm ice cubes.
Grind	Peanuts	 Continuous Speed: Max	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sec	 Remove peanut shell and skin.
Paste	Roasted Peanuts	Auto	100 ~ 400 g	4 ~ 10 min	 Remove peanut shell and skin.
			Initial setting is for 300 g (7 min)		
Crumb	Soft White Bread	 Continuous Speed: Max	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sec	 Slice soft bread into 6 to 8 pieces.
Knead (for confectionary)	Flour	 Continuous Speed: Max	~ 300 g	~ 120 sec	 Use for making confectionary such as sweets and cakes.
Juice Make	Fruit, Liquid etc.	 Continuous Speed: Max	~ 1,500 mL	~ 120 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Process solids first. Fill liquid till total not exceeding 1,500 mL. Do not add more than 10 pcs of ice cubes during processing.
Soup Make	Boiled Vegetable, Liquid etc.	 Continuous Speed: Max	~ 1,500 mL	~ 120 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Process solids first. Fill liquid till total not exceeding 1,500 mL.

# FOOD PROCESSOR -KNIFE BLADE-

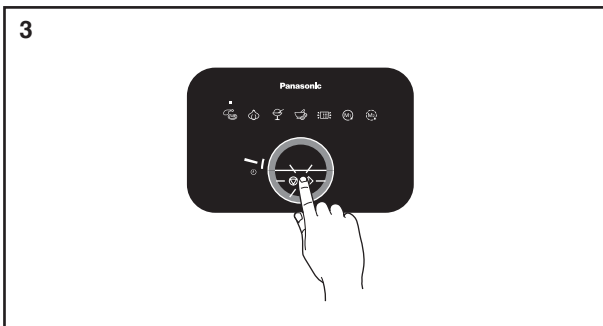
## Operating with Auto Menu



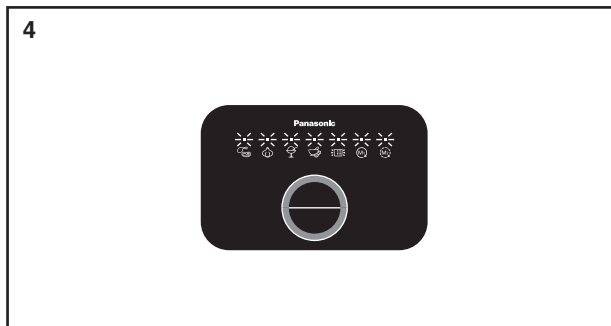
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



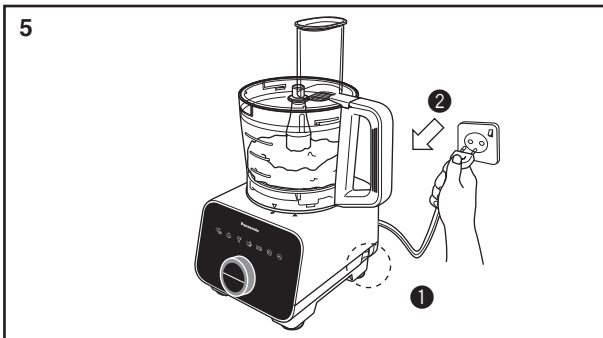
Select the required Auto Menu mode (except the Drainer Mode). The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Driving Time and OFF/ON Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



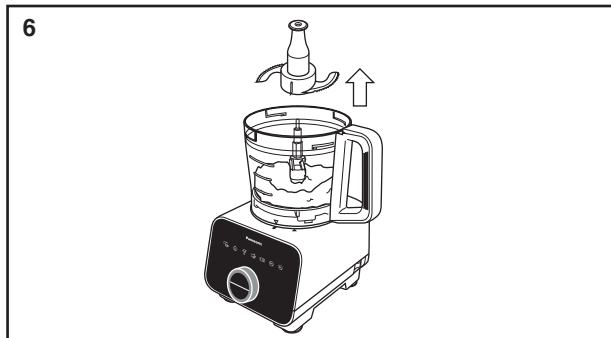
Each Auto Menu has a pre-programmed driving time. Each lighted bar represents 10 seconds\* of driving time. Push the OFF/ON Switch to start the operation.



During operation, the Driving Time L.E.D. will turn off one by one after every 10 second intervals until the set duration is completed and 4 beep sounds will be heard. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket.



Remove the Knife Blade from the Bowl before removing the processed ingredients.

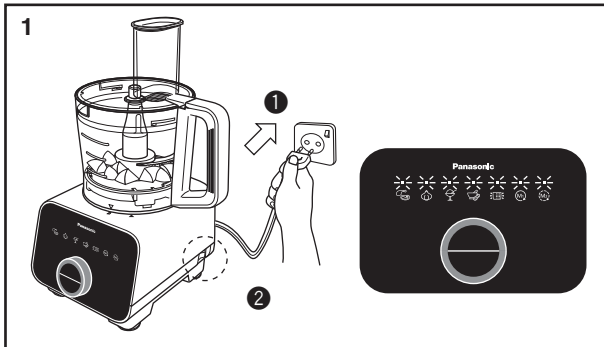
\*For Paste Auto Menu, each lighted bar represents 1 minute. The lighted bar will decrease at every 1 minute interval.

### Note:

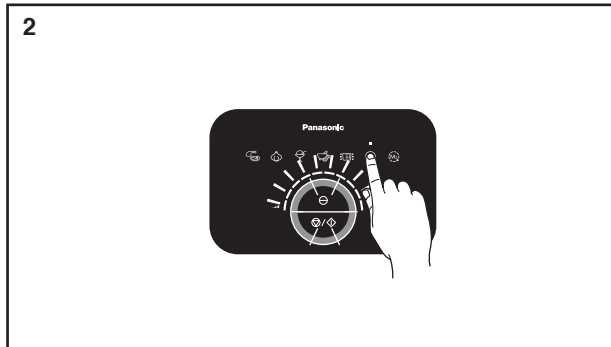
- Always ensure that the Knife Blade is inserted before adding ingredients into the Bowl.
- The Driving Time of the Auto Menu can be increased or decreased by adjusting the Rotary Dial if necessary.
- The operation of the Auto Menu can be stopped prematurely by pushing the OFF/ON Switch before the set duration ends.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the Bowl Lid with both hands to support it during its operation.

# FOOD PROCESSOR -KNIFE BLADE-

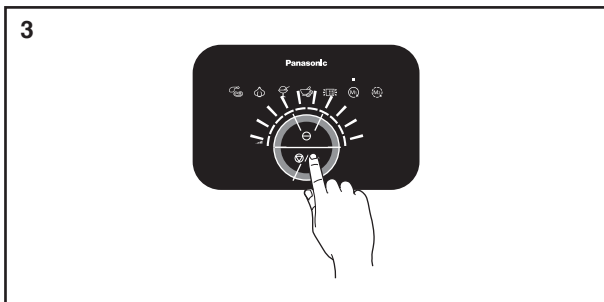
## Operating with Manual Menu



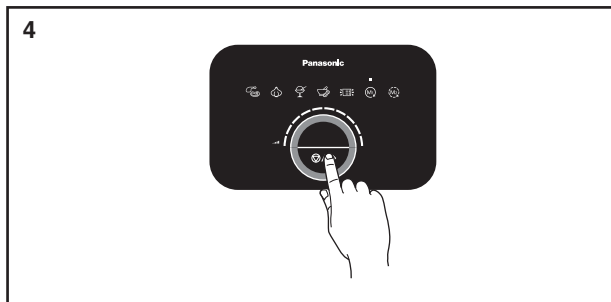
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



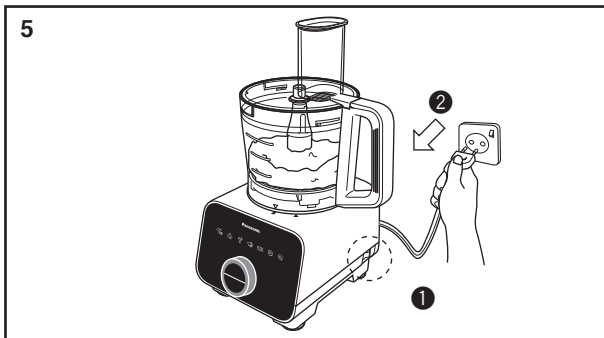
Select the Continuous or Intermittent mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Speed, OFF/ON Switch and PULSE Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



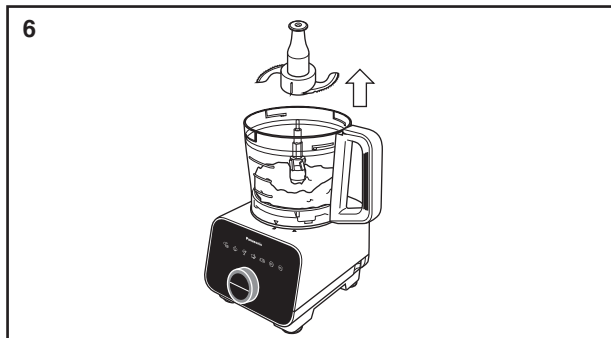
Adjust the desired speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the OFF/ON or PULSE Switch to start the operation.



During the driving operation, the OFF/ON Indication L.E.D. will remain lit. The speed can be adjusted during operation. Push the OFF/ON Switch to stop the driving operation.



After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket.

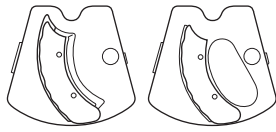


Remove the Knife Blade from the Bowl before removing the processed ingredients.

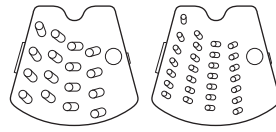
### Note:

- Always ensure that the Knife Blade is inserted before adding ingredients into the Bowl.
- Do not exceed the stated amount of ingredients for kneading as abnormal vibration may occur.
- Do not insert hot ingredients into the Bowl for processing. Always ensure that the ingredients are sufficiently cooled before inserting, e.g. boiled potato.
- For Juice Make, fill in the solid ingredients first into the Bowl, followed by the liquid ingredients until the total volume does not exceed 1,500 mL.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down on the Bowl Lid to support it during its operation.
- For kneading, do not reprocess after the dough has formed the first time.
- When process the liquid ingredients together with ice cubes, put the ice cubes not more than 10 pcs (approx. 170 g).

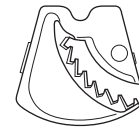
# FOOD PROCESSOR -SLICING BLADES · SHREDDING BLADES · JULIENNE BLADE-



Slicing Blades (Thick / Thin)  
- used for slicing ingredients




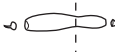




Shredding Blades (Coarse / Fine)  
- used for shredding and grating ingredients.




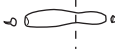



Julienne Blade  
- used for making french fries and shredding ingredients.

English




## Ingredient Preparations for Slicing Blades (Thick / Thin)

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Slice	Cucumber	 Continuous Speed: Max	700 g	-	    
	Onion		700 g		
	Carrot		600 g		
	Potato		600 g		
	Cabbage		400 g		

## Ingredient Preparations for Shredding Blades (Coarse / Fine)

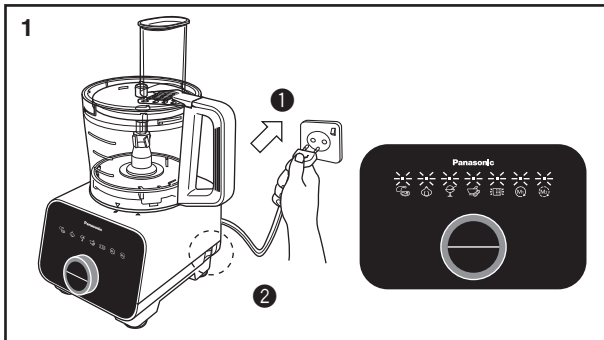
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Shred	Cucumber	 Continuous Speed: Max	500 g	-	  
	Carrot		500 g		
	Potato		650 g		
	Cheese		500 g		

## Ingredient Preparations for Julienne Blade

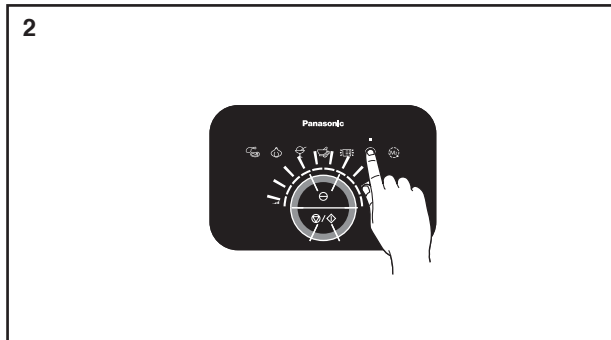
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
French Fry	Potato	 Continuous Speed: Max	800 g	-	 
Shred	Cabbage		500 g		

# FOOD PROCESSOR -SLICING BLADES · SHREDDING BLADES · JULIENNE BLADE-

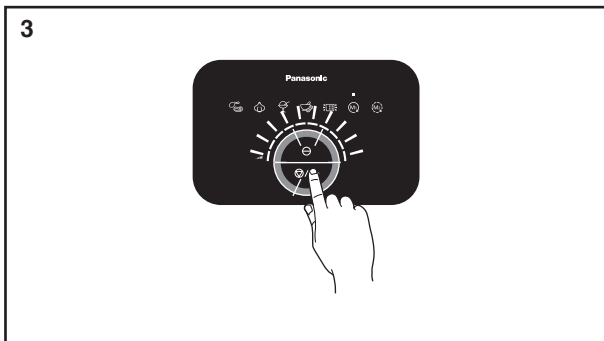
## Operating with Manual Menu



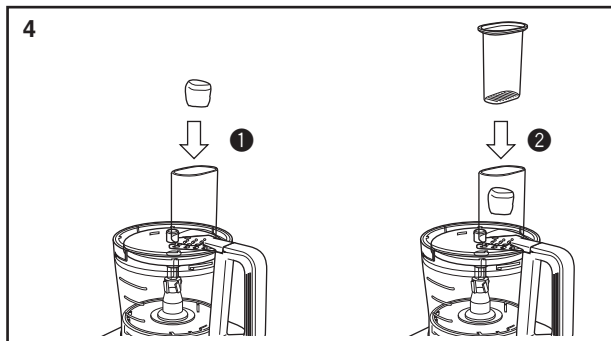
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



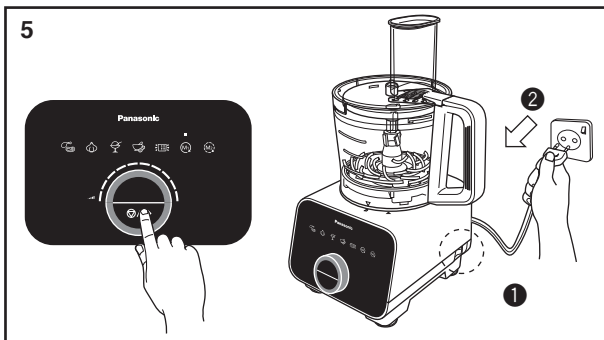
Select the Continuous mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Speed, OFF/ON and PULSE Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



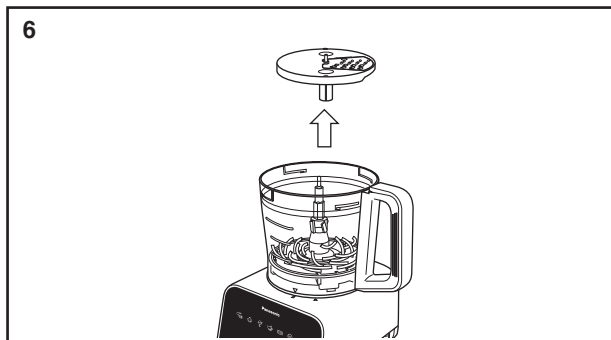
Adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the OFF/ON Switch or PULSE Switch to start the operation.



Insert the ingredients into the Feeding Tube and push down with the Food Pusher.



During the driving operation, the OFF/ON Indication L.E.D. will remain lit. Push the OFF/ON Switch to stop the driving operation. After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket.



Remove the Blade Stand from the Bowl before removing the processed ingredients.

### Note:

- When using long and narrow ingredients, place it against the front wall of the Feeding Tube as indicated in Figure 1, for support while in operation to avoid uneven processing.
- Dispose of any remaining lumps of unprocessed ingredients.
- Align high fibre ingredients as indicated in Figure 2 for a consistent processing result.



Figure 1




Figure 2

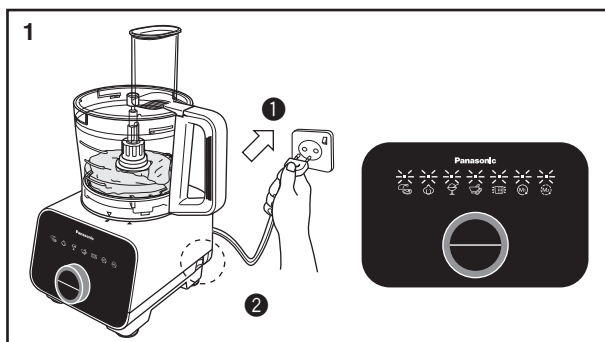


# FOOD PROCESSOR -KNEADING BLADE-

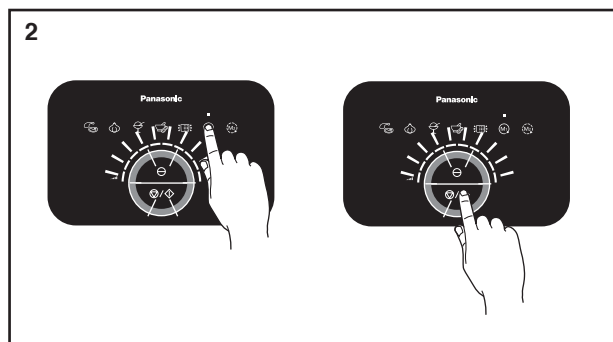
## Ingredient Preparations for Kneading Blade

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Knead (for bread)	Bread Flour	 Continuous Speed: Start with level 1, increase every 1 second till Max.	300 g	~ 120 sec	Mix yeast with water and add during the processing of dough (adding yeast directly before processing may result in flaking and premature rising). If dough mix still appears flaky after initial processing, add 1 tsp of water into the mix. When large vibrations occur due to dough mix wrapping around the Drive Shaft, add 1 tbsp of flour. Do not reprocess the dough after the process is complete, if the dough is not satisfactory, knead by hand.
	Liquid		160 ~ 200 mL		

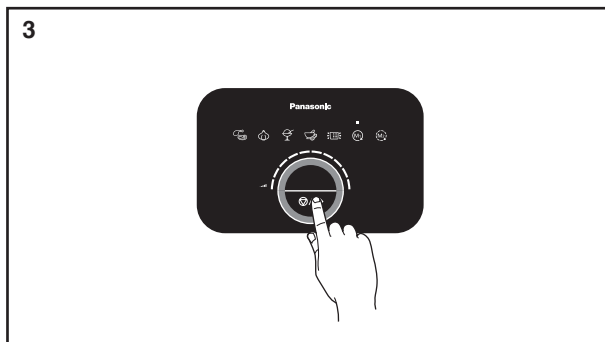
## Operating with Manual Menu



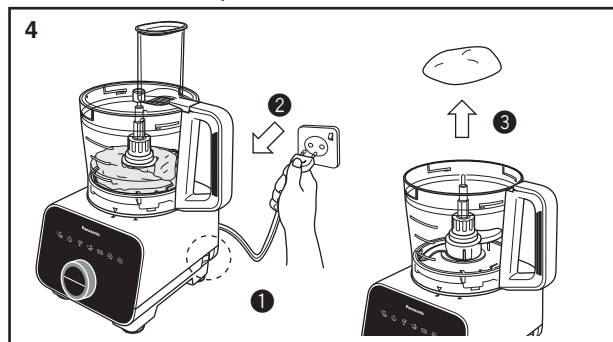
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust to the appropriate speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the OFF/ON Switch to start the operation.



During the driving operation, the OFF/ON Indication L.E.D. will remain lit. Observe the formation of the dough ball. Push the OFF/ON Switch to stop the driving operation once a firm dough ball is formed.






After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the dough ball from the Bowl before removing the Kneading Blade.

### Note:

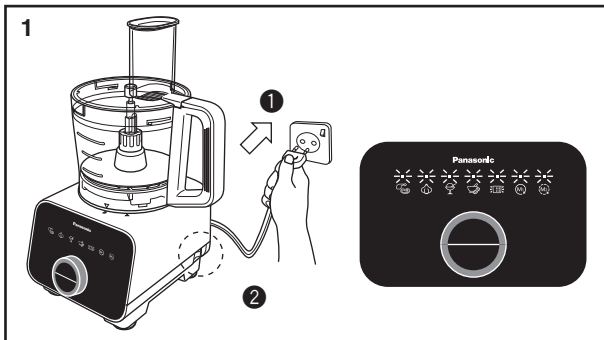
- Do not exceed the stated amount of ingredients for the Kneading Blade as abnormal vibration may occur.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the Bowl Lid with both hands to support it during its operation.
- For kneading, do not reprocess after the dough has formed the first time.
- High amounts of butter and sugar in the dough may cause abnormal vibration when using the Kneading Blade.
- Using flour other than bread flour may cause abnormal vibration. Before processing, remove 1 ~ 2 tbsp of water from the total amount stated and add the water little by little during processing if necessary.

# FOOD PROCESSOR -WHIPPING BLADE-

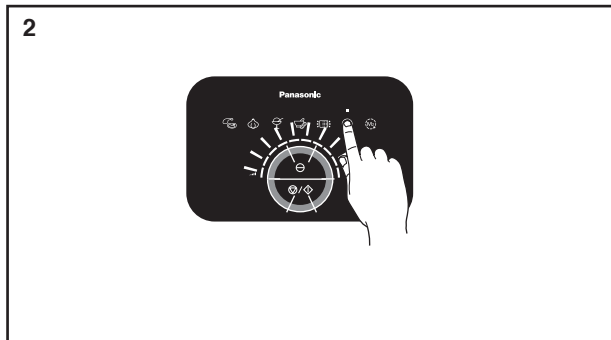
## Ingredient Preparations for Whipping Blade

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Whip	Egg White	 Continuous	2 ~ 6 pcs	50 ~ 90 sec		Separate the egg white from the yolk for a smooth meringue.
	Cream	Speed: Max	100 ~ 300 mL	15 sec ~ 2 min		Use fresh cream of fat content 35% or higher at 5 °C.

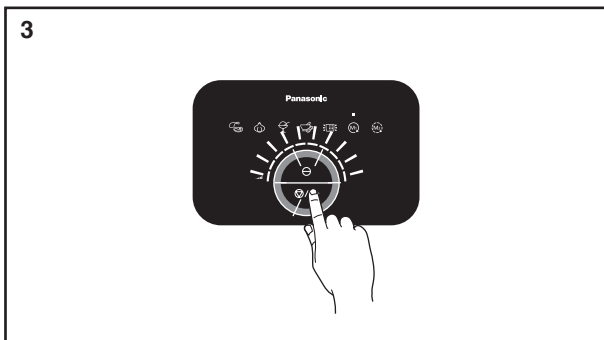
## Operating with Manual Menu



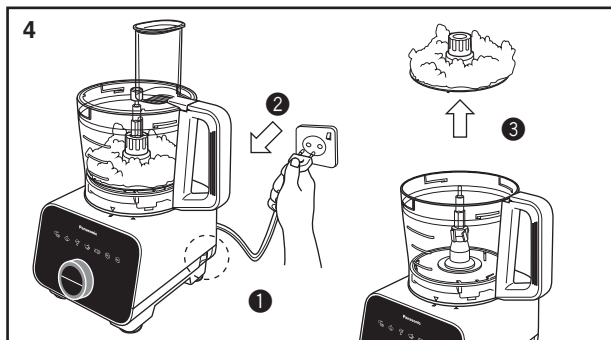
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the OFF/ON Switch to start the operation.



During the driving operation, the OFF/ON Indication L.E.D. will remain lit. Observe the rising and formation of the whipped ingredients. Push the OFF/ON Switch to stop the driving operation once a desired texture is formed.






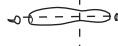
After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Carefully remove the Whipping Blade together with the processed ingredients from the Bowl.

### Note:

- Do not over process the whipping cream, it may break down to form clumps of butter.
- Using different brands of whipping cream will have varying results. It is recommended to process until the cream is sufficiently whipped.

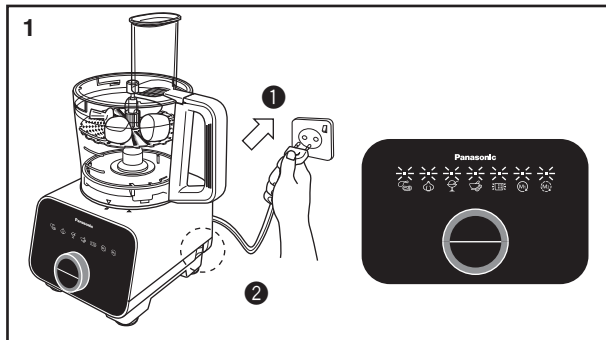
# FOOD PROCESSOR -GRATING BLADE-

## Ingredient Preparations for Grating Blade

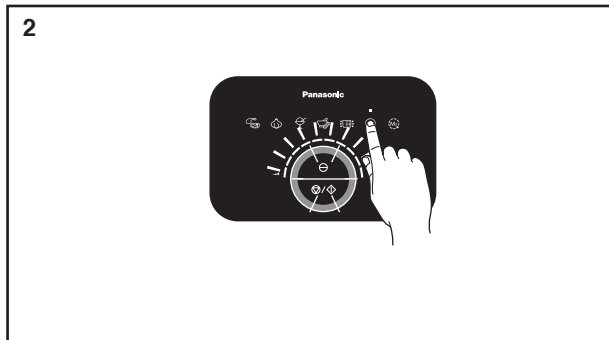
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Grate	Carrot	 Continuous Speed: Max	200 g	-	  
	Apple		200 g		
	Cucumber		200 g		

Cut into 2 ~ 3 cm cubes.

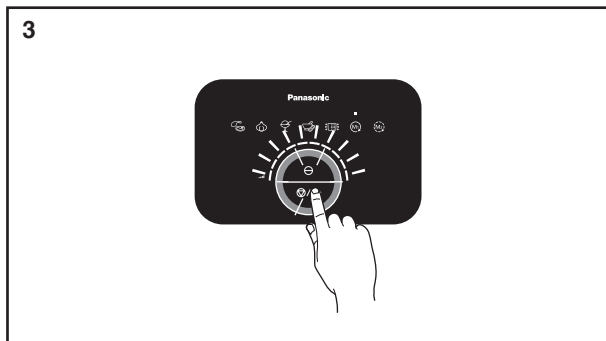
## Operating with Manual Menu



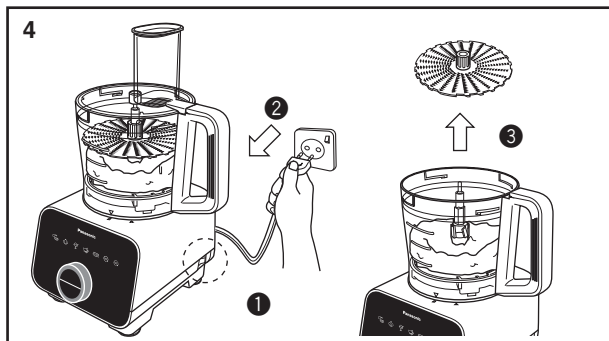
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the OFF/ON Switch to start the operation.



During the driving operation, the OFF/ON Indication L.E.D. will remain lit. Push the OFF/ON Switch to stop the driving operation.






After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Grating Blade from the Bowl before removing the ingredients.

### Note:

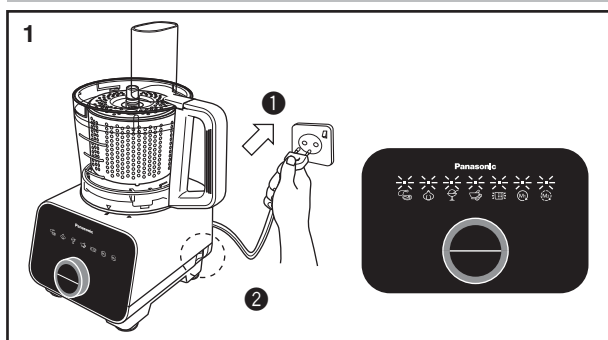
- Do not insert the ingredients through the Feeding Tube during operation of the Grating Blade.

# FOOD PROCESSOR -SALAD DRAINER-

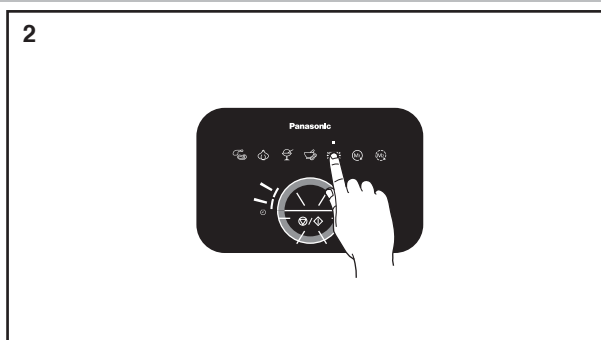
## Ingredient Preparations for Salad Drainer

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Drainer	Lettuce Leaves	 Auto	100 g	20 ~ 60 sec	 Cut into 3 ~ 5 cm slices.
				Initial setting is for 50 g (20 sec)	
	Cabbage		200 g	20 ~ 70 sec	 Shredded into 1 ~ 3 mm.

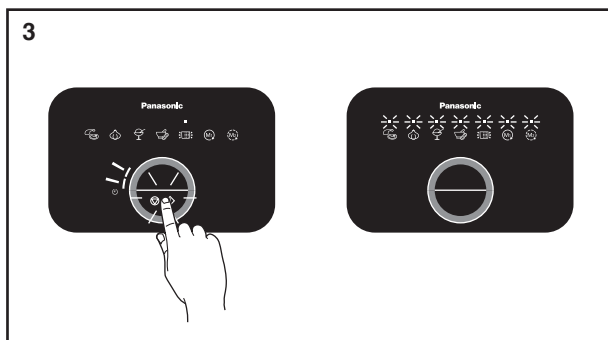
## Operating with Auto Menu



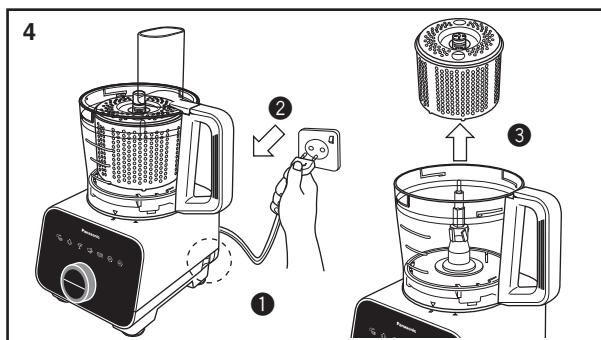
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Drainer mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Driving Time and OFF/ON Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



Each Auto Menu has a pre-programmed driving time. Each lighted bar represents 10 seconds of driving time. Push the OFF/ON Switch to start the operation. During operation, the Driving Time L.E.D. will turn off one by one after every 10 second intervals until the set duration is completed and 4 beep sounds will be heard. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.





After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Salad Drainer from the Bowl.

### Note:

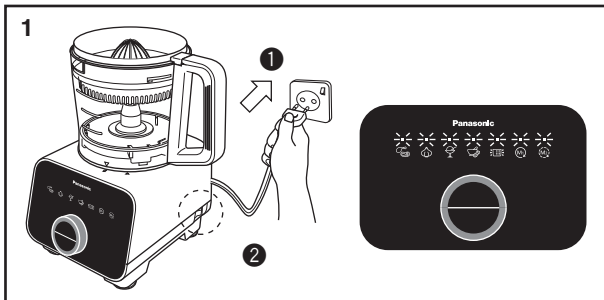
- Maximum working capacity of the Salad Drainer: 200 g or till maximum height of Salad Drainer, whichever comes first.
- Prohibited ingredients: refer to page 5.
- Ensure that the ingredients are spread evenly around the Salad Drainer before processing.
- Do not operate the Salad Drainer in any other mode except Drainer mode.
- Always ensure that the Drainer Cover is attached onto the Salad Drainer before operation, otherwise the ingredients might come out and tear around the Bowl.
- Depending on the amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the Bowl Lid with both hands to support it during its operation.

# FOOD PROCESSOR -CITRUS PRESS-

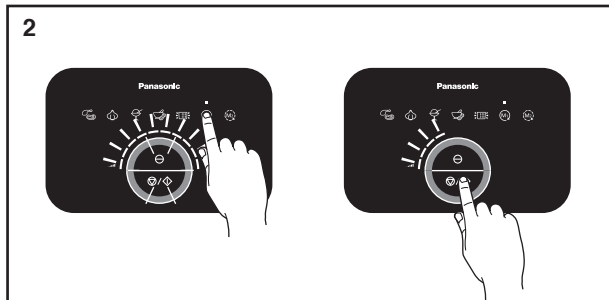
## Ingredient Preparations for Citrus Press

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Squeeze	Citrus Fruit	 Continuous Speed: Level 4	1000 mL	-	 Cut fruit into halves.

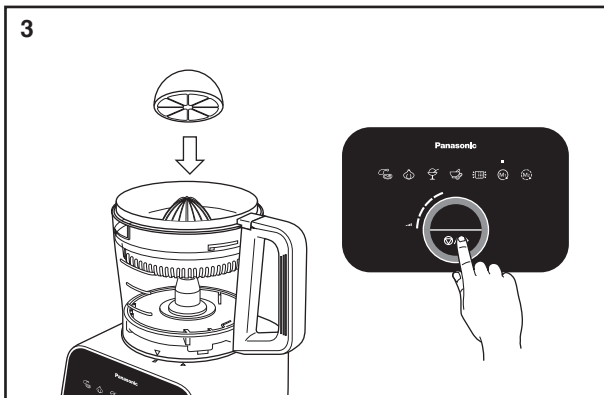
## Operating with Manual Menu



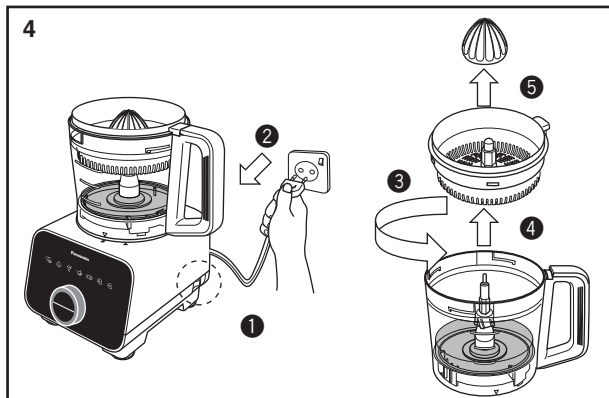
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust to level 4 with the Rotary Dial. Push the OFF/ON Switch to start the operation.



Place the half cut fruit with the cut side on top of the Citrus Cone and press down firmly to extract juice. During the driving operation, the OFF/ON Indication L.E.D. will remain lit. Push the OFF/ON Switch to stop the driving operation.



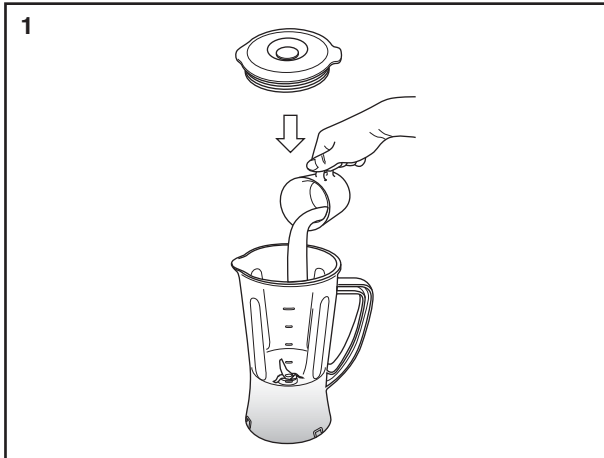
After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Citrus Press attachment from the Bowl before pouring the extracted juice out.

### Note:

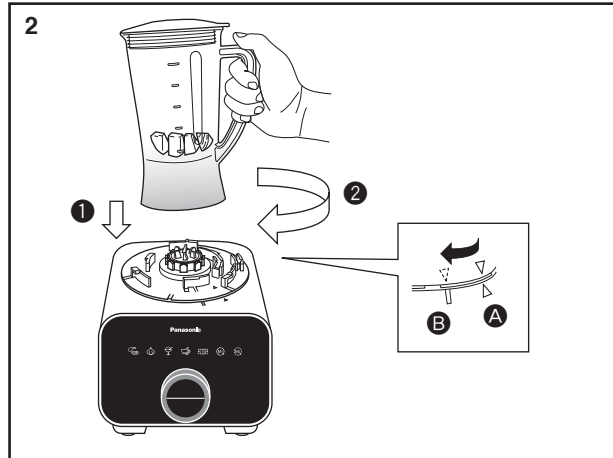
- Always ensure that the Citrus Cone is placed onto the Citrus Strainer before usage.
- Stop the processing periodically to remove the pulp remaining on the Citrus Strainer to ease the juice extraction process.
- It is not recommended to operate the Citrus Press at speed levels higher than level 4.

# BLENDER

## Assembly and Disassembly of Blender Attachment



1 Insert ingredients into the Blender Jug and close with the Blender Lid.





2 Place the Blender Jug on top of the Motor Housing until the mark aligns as shown in A.

Turn the Blender Jug clockwise until a 'click' sound is heard. Ensure that the triangle mark on the Blender Jug is aligned with the rectangle mark on the Motor Housing as seen in B.

To disassemble, simply follow the assembly steps in reverse.

### Ingredient Preparations for Blender

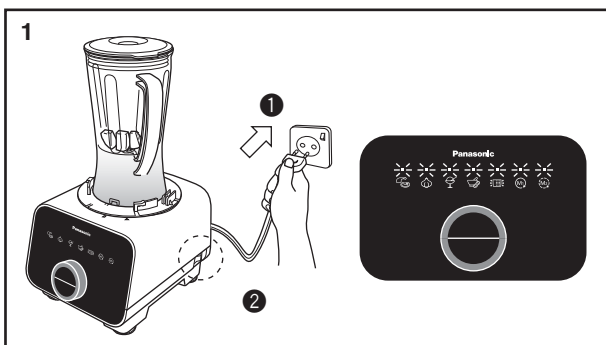
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Liquidize	Fruit, Vegetable	 Continuous Speed: Max	1,000 mL	~ 2 min	 Cut into 1 cm cubes.

#### Note:

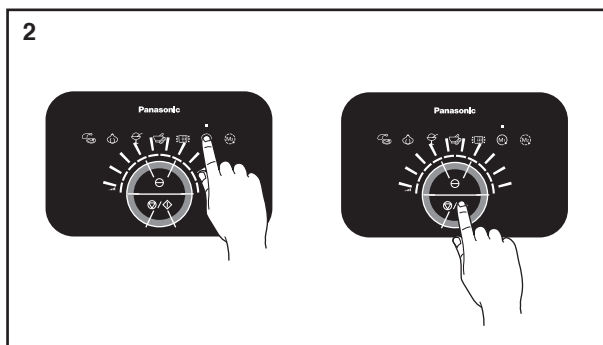
- Maximum working capacity: 1 L.
- Prohibited ingredients for Blender Jug: refer to page 5.
- It is not recommended to blend hard and viscous ingredients. However, if necessary, cut the hard ingredients into small pieces (eg. cut carrot into 1 cm<sup>3</sup> cubes) and fill the Blender Jug with the ingredients not exceeding half its rated capacity.
- Do not fill exceeding the maximum level and reduce ingredients when appliance makes abnormal sound or vibration during operation.
- Add in soft ingredients (fruits, vegetables) into the Blender Jug before adding in other ingredients.

# BLENDER

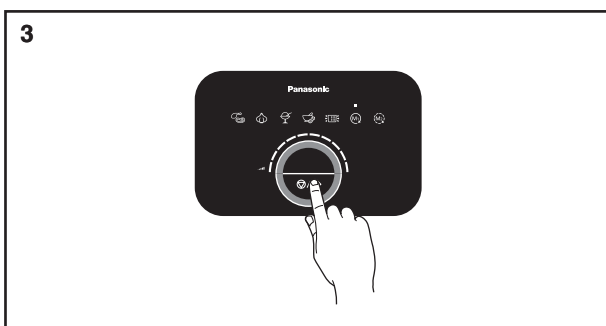
## Operating with Manual Menu



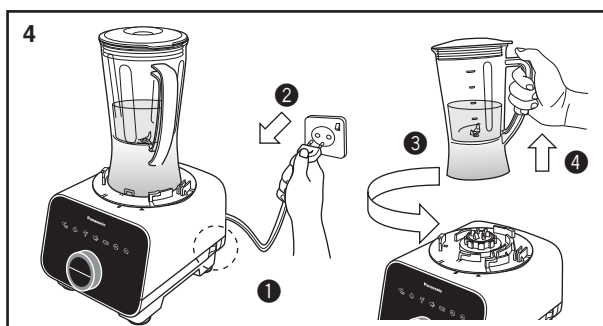
1 After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



2 Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the OFF/ON Switch to start the operation.



3 During the driving operation, the OFF/ON Indication L.E.D. will remain lit. Push the OFF/ON Switch to stop the driving operation.



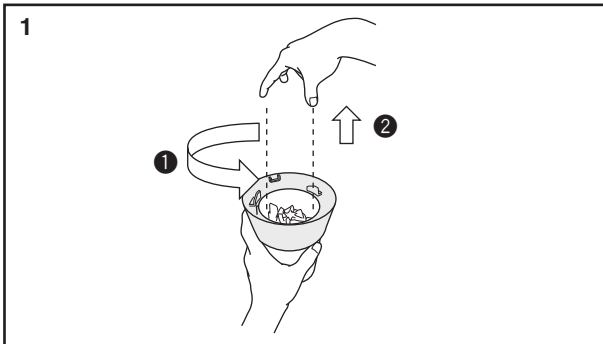
4 After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Blender Unit from the Motor Housing and proceed to remove the ingredients.

### Note:

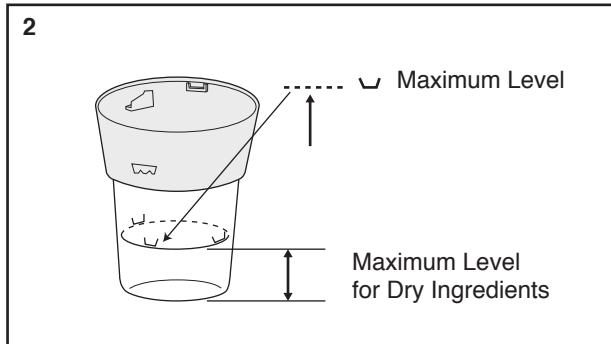
- If the Cutting Blade gets stuck, switch off immediately and unplug. Do not attempt to proceed to unstuck the ingredients with your fingers, use an object like a rubber spatula instead.
- During blending, there is a possibility that the ingredients will splash out of the Blender Lid hole. In the event that it splashes out, wipe it off with a dry cloth.
- Do not operate exceeding the rated operation duration (2 min ON, 2 min OFF).

# DRY MILL

## Disassembly from Packaged Condition

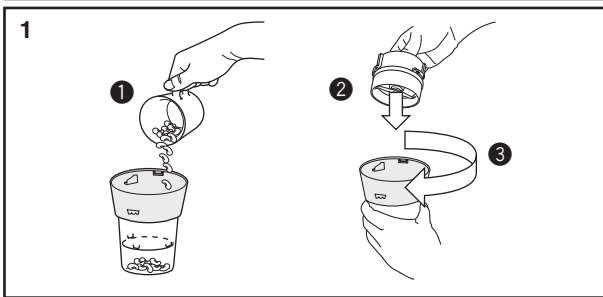


Turn the Mill Container Base anticlockwise to unlock and lift up from the Mill Container.



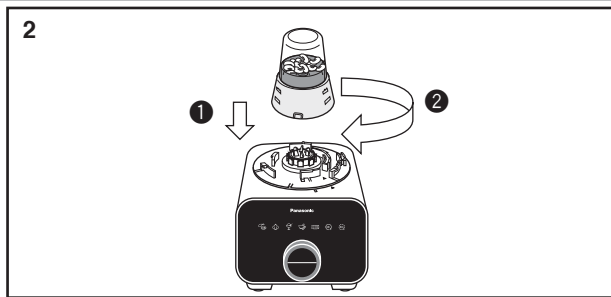
A maximum level for dry ingredients is indicated on the Mill Container. Do not fill exceeding this level.

## Assembly and Disassembly of Dry Mill Attachment



Turn the Mill Container upside down and fill in the ingredients without exceeding the maximum level indicated.

Place the Mill Container Base into the Mill Container and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.



Place the Dry Mill Unit on top of the Motor Housing. Turn the Dry Mill Unit clockwise until a 'click' sound is heard.

To disassemble, simply follow the assembly steps in reverse.

## Ingredient Preparations for Dry Mill

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Grind	Coffee Bean	Continuous Speed: Max	Till Max Level	~ 60 sec	-
	Pepper				

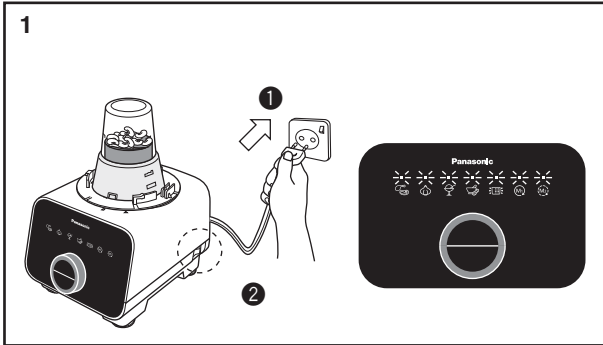
### Note:

- Prohibited ingredients: refer to page 5.
- Do not operate the unit with empty Dry Mill.
- Do not fill exceeding the maximum level and reduce ingredients when the appliance makes an abnormal sound or vibrates during operation.

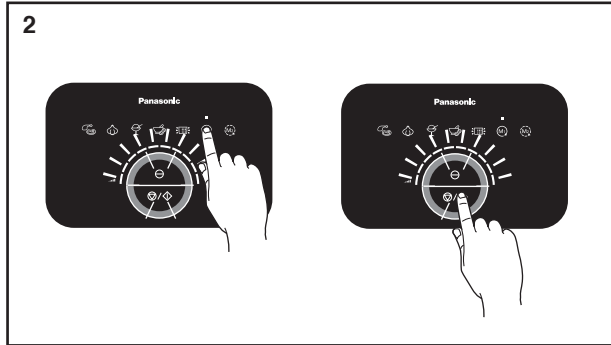


# DRY MILL

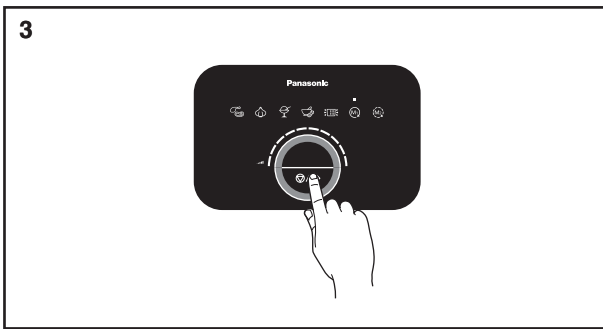
## Operating with Manual Menu



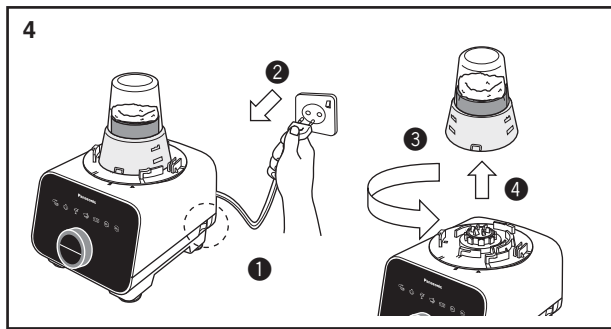
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the OFF/ON Switch to start the operation.



During the driving operation, the OFF/ON Indication L.E.D. will remain lit. Push the OFF/ON Switch to stop the driving operation.



After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Dry Mill Unit from the Motor Housing and proceed to remove the ingredients.

### Note:

- While removing the ingredients, be careful of the Cutting Blade.
- Do not operate exceeding the rated operation duration (1 min ON, 2 min OFF).

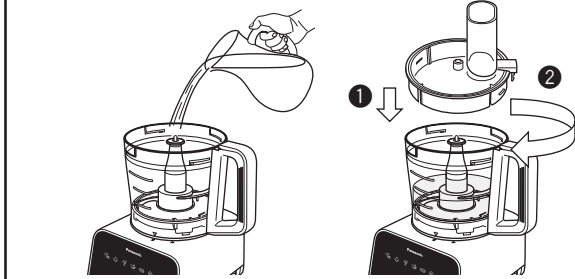
# AFTER USE

## Cleaning

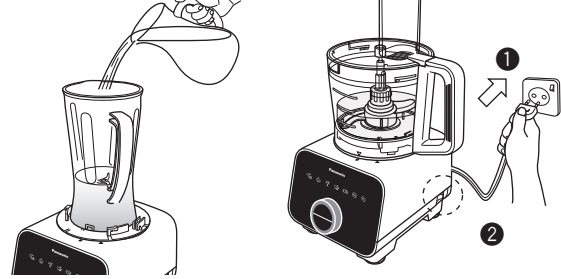
### Pre-wash

The pre-wash enables easier cleaning. It can be used for the Knife Blade and Blender Unit. To pre-wash, simply follow the steps below.

#### 1 Food Processor



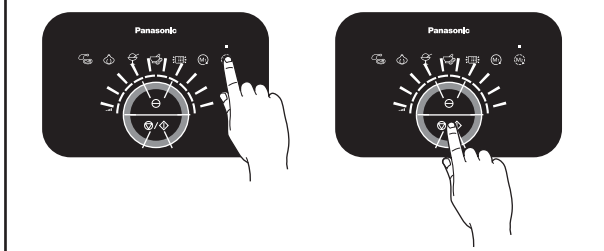
#### Blender



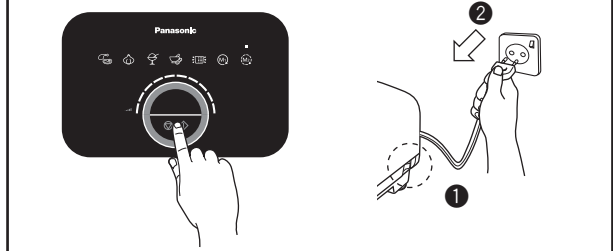
Put the used attachment inside the Bowl, fill the Bowl with water until the attachment is submerged in water (max. 500 mL). Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

For the Blender Unit, fill 500 mL of water into the Blender Jug and cover with the Blender Lid. Plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch.

#### 2



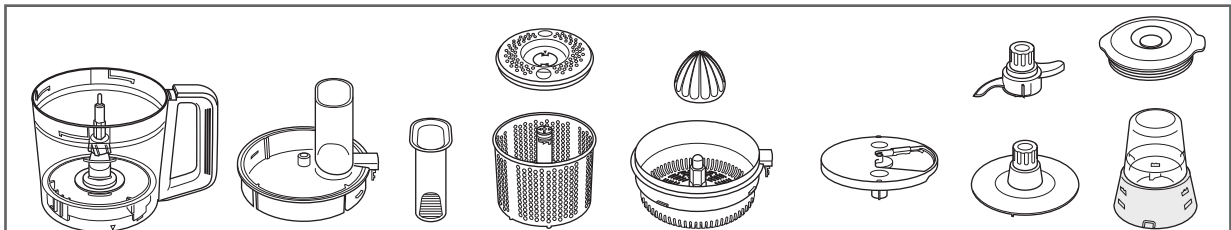
#### 3



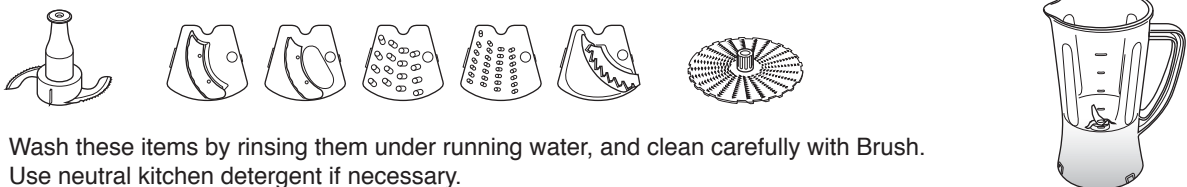
Food Processor: Select the Intermittent mode, push the OFF/ON Switch and operate for 10 ~ 20 seconds at level 10.

Blender: Select the Continuous mode, push the OFF/ON Switch and operate for 10 ~ 20 seconds at level 10.

Push the OFF/ON Switch to stop the driving operation. Switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the attachments and proceed for cleaning.



Wash these items by rinsing them under running water. Use neutral kitchen detergent if necessary. Proceed to wipe them dry with a clean cloth.



Wash these items by rinsing them under running water, and clean carefully with Brush. Use neutral kitchen detergent if necessary.

#### Note:

- These items are extremely sharp and should be handled with extra care while cleaning. Avoid hitting these items on hard objects during the cleaning process.
- The Mill Container Base must not be washed, use Brush to clean.



## AFTER USE

### Motor Housing / Rubber Foot

Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth.

#### Note:

- Ensure that the power cord is unplugged before cleaning the Motor Housing.
- Do not wash the Motor Housing under running water.
- Never use corrosive liquids (e.g. alcohol, thinner, etc) to clean the Motor Housing.

### Cleaning with a Dishwasher

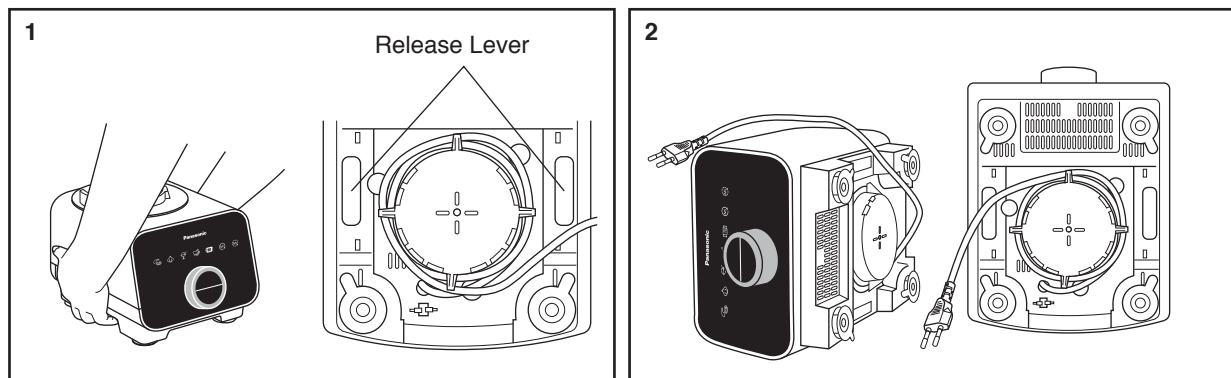
The Bowl and Bowl Lid of this appliance are dishwasher safe.

#### Note:

- Do not place these items near the dishwasher heater area as high temperatures may damage the parts.

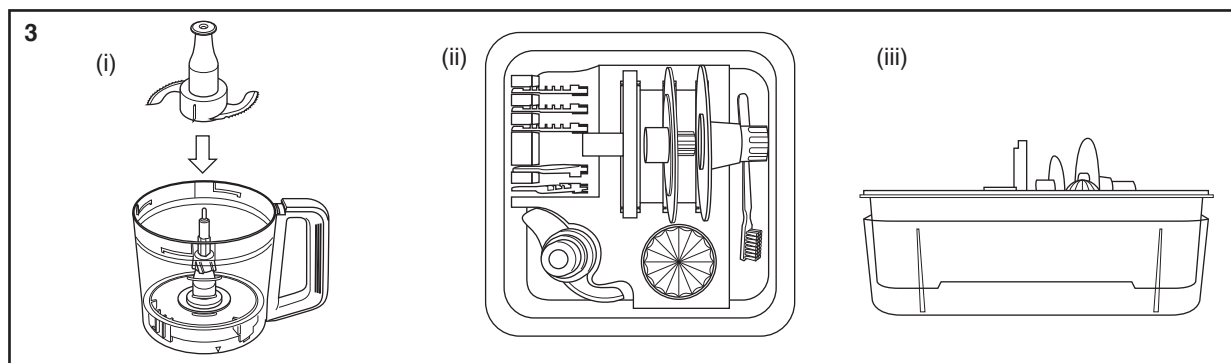
### Storing

Ensure all attachments and the Bowl are removed from the Motor Housing prior to storage.



To release the Rubber Foot suction of the Motor Housing, press on the release lever located at the bottom side of the Motor Housing at the same time as seen in the above picture and lift up.

Tilt the Motor Housing on its side, and proceed to wind up the Power Cord around the Cord Winding Area partially, leaving the Plug at the sides.



(i) Store the Knife Blade inside the Bowl. The Storage Case Unit is included to store the other attachments. Store the attachments in place as per packaging condition.

(ii) List of attachments in Storage Case Unit: Kneading Blade, Citrus Cone, Thick Slicing Blade, Thin Slicing Blade, Fine Shredding Blade, Coarse Shredding Blade, Julienne Blade, Blade Stand, Grating Blade, Whipping Blade and Brush.

(iii) Place the Storage Case Lid beneath the Storage Case to collect the drained water from the washed attachments

#### Note:

- Dispose of the flexible plastic cover after opening the Storage Case.

# TROUBLESHOOTING

Please check the following points before arranging for service.

Problem	Cause and Action
<p>The appliance does not turn on.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The plug is loose in the outlet.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Plug in firmly into the outlet.</li> </ul> </li> <li>● The Power Switch has not been switched on.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Turn on the Power Switch.</li> </ul> </li> </ul>
<p>None of the Control Panel Functions can be selected.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gloves may cause insensitivity of the Control Panel.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Select the functions with bare fingers.</li> </ul> </li> <li>● Pressing the function at the wrong position.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Press firmly on the illustration on the Control Panel.</li> </ul> </li> <li>● The appliance is already operating.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ The functions cannot be changed when the appliance is operating. Stop the previous function before selecting a new one.</li> </ul> </li> </ul>
<p>The appliance does not operate even when the function is started.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The Bowl, Blender Unit or Dry Mill Unit is not properly locked onto the Motor Housing.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ensure that the triangle mark on the attachments are aligned with the rectangular mark on the Motor Housing as seen in page 11.</li> </ul> </li> <li>● The Bowl Lid or Citrus Strainer is not fully locked onto the Bowl.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Fully secure the Bowl Lid or Citrus Strainer onto the Bowl.</li> </ul> </li> <li>● The ingredients are jammed.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Remove the ingredients carefully and ensure that the amount used is as stated.</li> </ul> </li> </ul>
<p>The selected function is canceled. (The Mode Indication L.E.D. starts blinking).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The appliance was left idle for more than 10 seconds after selecting the function.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ensure that action is done after selecting the function within 10 seconds.</li> </ul> </li> </ul>
<p>The appliance suddenly stops during operation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The circuit breaker protection is activated. (Refer to page 8)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much ingredients were inserted.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Remove the excess ingredients and ensure that the amount used is as stated.</li> </ul> </li> <li>• Large chunks or hard ingredients were used.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ensure that the ingredients are cut into the stated sizes. Do not use hard ingredients such as frozen foods or highly dense solids.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● The safety lock was triggered. (Refer to page 8)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abnormal vibration during operation may offset the safety lock engagement.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ensure that the ingredients used and the amount are as stated.</li> </ul> </li> <li>➔ Lock the Bowl Lid or Citrus Strainer onto the Bowl firmly, and ensure that the Bowl, Blender Unit, or Dry Mill Unit is locked firmly onto the Motor Housing.</li> </ul> </li> </ul>

# TROUBLESHOOTING

## Problem

There is abnormal vibration and noise during operation.



## Cause and Action

- The Rubber Feet and/or the work top are not clean.
  - ➔ Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth. The Rubber Foot is only effective when placed on a clean, smooth and flat surface.
- The ingredients used for processing is either too much or too hard.
  - ➔ Ensure that the ingredients used are as stated, reduce the ingredients if it is over the stated amount.


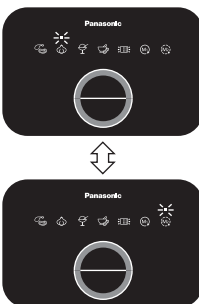
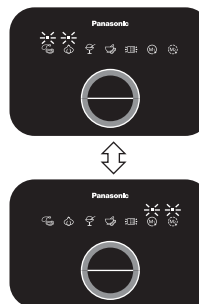
The texture and consistency of the processed ingredients did not turn out well.



- Some ingredients might be too difficult to process raw, e.g. pumpkin.
    - ➔ Precook might be necessary to soften the ingredients before processing, i.e. until a fork can easily pierce.
  - Ingredient size is not according to the preparation method.
    - ➔ Prepare accordingly to follow the size stated.
  - Processing certain ingredients at the same time may result in lumps remaining for Frozen mode.
- Auto Menu**
- The Auto Menu's default processing duration is meant for the stated ingredient amounts. Any other ingredient amounts processed will affect the performance.
    - ➔ Increase the processing duration by adjusting the Rotary Dial and process till the desired texture and consistency.
- Manual Menu**
- The maximum ingredient amount and processing duration are meant to serve as a guideline, lesser ingredient amount and different ingredients will affect the performance.
    - ➔ Process the ingredients with a suitable duration till the desired texture and consistency.

## Error Mode Indication

### Circuit Breaker Protection, High Voltage Detection and High Current Detection

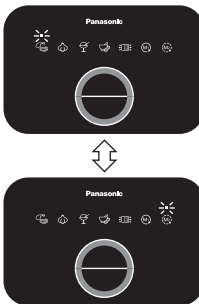
<p>i) Circuit Breaker Protection</p>  <p>No L.E.D.s light up.</p>	<p>ii) High Voltage Detection</p>  <p>Alternate blinking of Chop and Intermittent L.E.D.s.</p>	<p>iii) High Current Detection</p>  <p>Alternate blinking of Mince+Chop and Continuous+Intermittent L.E.D.s.</p>
--	---	---

**Action:**

For scenario i) and iii), turn off the Power Switch at the side of Motor Housing, reduce the amount of ingredients into half and resume operation.

For scenario ii), the Error Mode Indication is shown if voltage above 280 V, use 220 - 240 V.

### Motor Overheat

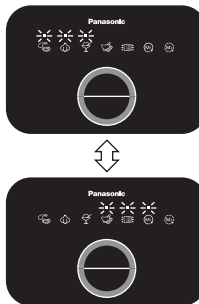


Alternate blinking of Mince and Intermittent L.E.D.s.

**Action:**

Turn off the Power Switch, and let the appliance to cool down (approx. 30 min). Reduce the amount of ingredients into half and resume operation.

### The Bowl, Blender Unit or Dry Mill Unit is not properly locked onto the Motor Housing.




Alternate blinking of Mince+Chop+Frozen and Paste+Drainer+Continuous L.E.D.s.

**Action:**

Reattach the part onto the Motor Housing in proper position. (Refer to page 8).

### Electronic component malfunction



Alternate blinking of Mince or Chop or Frozen and Continuous L.E.D.s.

**Action:**

Please contact your nearest service center for repairing.

## SPECIFICATIONS

Model No.	<b>MK-F800</b>	
Function	<b>Food Processor</b>	<b>Blender &amp; Dry Mill</b>
Power Supply	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Rated Consumption	180 - 200 W	
Switch	Rotary Dial with Soft Touch Panel Switch	
Operation Rating	2 minutes ON, 4 minutes OFF	Blender: 2 minutes ON, 2 minutes OFF Dry Mill: 1 minute ON, 2 minutes OFF
	With exception for the stated on "Ingredient Preparations" page.	
Dimension (Approx.)(HxWxD)	435 x 264 x 265 mm	Blender : 406 x 264 x 265 mm Dry Mill : 298 x 264 x 265 mm
Mass (Approx.)	4.3 kg	Blender : 4.0 kg Dry Mill : 3.8 kg
Capacity (Approx.)	Container Capacity: 2.5 L Maximum working capacity: Liquids only = 1.5 L Solids only = 600 g	Blender : 1 L Dry Mill : 50 g (Coffee Beans)
	With exception for the stated on "Ingredient Preparations" page.	
Attachment & Accessories	Knife Blade, Grating Blade, Kneading Blade, Whipping Blade, Salad Drainer, Blade Stand, Shredding Blades (Coarse & Fine), Slicing Blades (Thick & Thin), Julienne Blade, Citrus Press and Storage Case Unit	Blender Unit, Dry Mill Unit
Common Accessories	Brush with Spatula	
Dishwasher Safe Items	Bowl and Bowl Lid	

# NỘI DUNG

	Trang
<b>ĐỀ PHÒNG AN TOÀN</b> .....	33 - 35
THÔNG TIN QUAN TRỌNG .....	35
TÊN BỘ PHẬN .....	36 - 37
BẢO VỆ BẰNG AP TÔ MÁT VÀ CẢM BIẾN NHIỆT ĐỘ .....	38
KHÓA AN TOÀN .....	38
<b>THÁO RỜI VÀ LẮP RÁP</b>	
(i) THÁO RỜI TỪ ĐIỀU KIỆN ĐÓNG GÓI .....	39
(ii) LƯỚI ĐAO • LƯỚI NHÀO BỘT • DỤNG CỤ ĐÁNH BỘT • LƯỚI NẠO .....	39
(iii) LƯỚI THÁI • LƯỚI CẮT • LƯỚI THÁI KHOAI TÂY .....	40
(iv) MÁY VẮT CAM .....	40
(v) LỒNG LÀM KHÔ .....	41
<b>MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM</b>	
(i) LƯỚI ĐAO .....	42 - 44
- Chuẩn bị Nguyên liệu	
- Cách Sử dụng	
(ii) LƯỚI THÁI • LƯỚI CẮT • LƯỚI THÁI KHOAI TÂY .....	45 - 46
- Chuẩn bị Nguyên liệu	
- Cách Sử dụng	
(iii) LƯỚI NHÀO BỘT .....	47
- Chuẩn bị Nguyên liệu	
- Cách Sử dụng	
(iv) DỤNG CỤ ĐÁNH BỘT .....	48
- Chuẩn bị Nguyên liệu	
- Cách Sử dụng	
(v) LƯỚI NẠO .....	49
- Chuẩn bị Nguyên liệu	
- Cách Sử dụng	
(vi) LỒNG LÀM KHÔ .....	50
- Chuẩn bị Nguyên liệu	
- Cách Sử dụng	
(vii) MÁY VẮT CAM .....	51
- Chuẩn bị Nguyên liệu	
- Cách Sử dụng	
<b>MÁY XAY SINH TỐ</b>	
(i) MÁY XAY SINH TỐ .....	52 - 53
- Tháo rời và Lắp ráp	
- Chuẩn bị Nguyên liệu	
- Cách Sử dụng	
<b>MÁY XAY ĐỒ KHÔ</b>	
(ii) MÁY XAY ĐỒ KHÔ .....	54 - 55
- Tháo rời và Lắp ráp	
- Chuẩn bị Nguyên liệu	
- Cách Sử dụng	
<b>SAU KHI SỬ DỤNG</b> .....	56 - 57
<b>XỬ LÝ SỰ CỐ</b> .....	58 - 59
<b>ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT</b> .....	61



## ĐỀ PHÒNG AN TOÀN (Nhớ tuân theo các hướng dẫn này)

Để ngăn chặn tai nạn hoặc chấn thương cho người sử dụng, những người khác, và thiệt hại về tài sản, xin tuân theo các hướng dẫn sau đây.

■ Các biểu đồ sau đây cho thấy mức độ thiệt hại do sử dụng sai.



### CẢNH BÁO

Cho thấy chấn thương nghiêm trọng hoặc tử vong.



### CHÚ Ý

Cho thấy nguy cơ chấn thương hoặc thiệt hại tài sản.

■ Các biểu tượng được phân loại và giải thích như sau.



Biểu tượng này cho biết bị cấm.



Biểu tượng này cho biết quy định phải tuân theo.



## CẢNH BÁO



### ● Không làm hư hỏng Dây cắm hay Phích cắm.

(Có thể gây điện giật, hoặc cháy do đoản mạch.)

### ● Không sử dụng thiết bị nếu Dây cắm hoặc Phích cắm bị hư hỏng hoặc Phích cắm không cắm chặt vào ổ cắm điện.

(Có thể gây điện giật, hoặc cháy do đoản mạch.)

➔ Nếu Dây cắm bị hư hỏng, chỉ nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc người có trình độ tương đương được phép thay thế để tránh gây nguy hiểm.

### ● Không cắm hoặc rút Phích cắm khi tay ướt.

(Có thể gây điện giật.)

### ● Không vượt quá điện áp trên ổ cắm điện và không sử dụng dòng điện xoay chiều ngoài dòng điện được liệt kê trên thiết bị.

(Có thể gây điện giật hoặc cháy.)

• Đảm bảo điện áp cung cấp cho thiết bị tương tự như nguồn cung cấp địa phương của quý vị.

• Cắm các thiết bị khác vào cùng ổ cắm điện có thể gây quá nhiệt.

### ● Không nhúng thiết bị vào nước hoặc té nước vào thiết bị.

(Có thể gây điện giật, hoặc cháy do đoản mạch.)

### ● Không tháo dỡ, sửa chữa hoặc sửa đổi thiết bị.

(Có thể gây cháy, điện giật hoặc chấn thương.)

➔ Xin liên lạc với trung tâm dịch vụ để sửa chữa.

### ● Không nhét bất kỳ vật gì vào lỗ thông hoặc khe hở.

(Có thể gây điện giật hoặc trục trặc.)

• Đặc biệt là các vật bằng kim loại như đinh ghim hoặc dây thép.

### ● Không thay bất kỳ bộ phận nào của thiết bị với các phụ tùng không chính hãng.

(Có thể gây chấn thương, điện giật hoặc cháy.)

### ● Không cố gắng mở Nắp khi thiết bị vẫn còn hoạt động.

(Có thể gây chấn thương.)

### ● Không sử dụng nước nóng (trên 60 °C) để làm sạch hoặc hơi nóng để làm khô thiết bị.

(Nó có thể gây cháy hoặc trục trặc.)

### ● Không cho nguyên liệu nóng (trên 60 °C) vào Cối lớn hoặc Cối xay sinh tố.

(Có thể gây chấn thương hoặc hỏng máy.)

### ● Không bật máy khi chưa đặt Nắp cối xay sinh tố đúng cách cho Cối xay sinh tố.

(Có thể gây chấn thương.)

### ● Không cho ngón tay của quý vị hoặc đồ dùng như thìa, nĩa v.v. vào Cối lớn hoặc Cối xay sinh tố khi đang hoạt động.

(Có thể gây thương tích, điện giật, hoặc cháy do đoản mạch.)

### ● Không ấn Ghim An toàn và Cần An toàn bằng bất kỳ dụng cụ, que nào v.v. do thiết bị có thể đang bật.

(Có thể gây chấn thương.)

## CẢNH BÁO



- **Sản phẩm này không dành cho người (bao gồm trẻ em) bị thiếu năng về thể chất, cảm giác hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được một người có trách nhiệm về an toàn cho họ giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng sản phẩm này. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không chơi với sản phẩm này.**  
(Có thể gây bỏng, chấn thương hoặc điện giật.)
- **Cắm chặt Phích cắm.**  
(Nếu không có thể gây điện giật và cháy do nhiệt tạo ra xung quanh Phích cắm.)
- **Làm sạch Phích cắm thường xuyên.**  
(Phích cắm bẩn có thể gây sự cách điện không đủ do bị ẩm, và có thể gây cháy.)
- **Khi điều bất thường hoặc hỏng hóc xảy ra, ngừng sử dụng thiết bị ngay lập tức và rút phích cắm.**  
(Có thể gây bốc khói, cháy hoặc điện giật.)  
Ví dụ về điều bất thường hoặc hỏng hóc.
  - Phích cắm và Dây cắm nóng bất thường.
  - Dây cắm bị hư hỏng hoặc mất điện.
  - Hộp chứa Mô tơ biến dạng và nóng bất thường.→ Xin rút phích cắm thiết bị ngay lập tức và liên lạc với trung tâm dịch vụ để kiểm tra hoặc sửa chữa.
- **Cắm Phích cắm khi rút Phích cắm. Không bao giờ kéo Dây cắm.**  
(Nếu không có thể gây điện giật, hoặc cháy do đoản mạch.)
- **Cẩn trọng khi đổ chất lỏng nóng vào trong Cối lớn hoặc Cối xay sinh tố, có thể gây tổn thương bởi hơi nóng thoát ra.**  
(Có thể gây bỏng.)
- **Nên cẩn thận khi xử lý các lưỡi thái sắc, đổ Cối lớn hay Cối xay sinh tố ra và làm vệ sinh.**  
(ví dụ: Lưỡi Dao, Lưỡi Thái và v.v)  
(Có thể gây chấn thương.)

## CHÚ Ý



- **Không để thiết bị hoạt động mà không có người trông chừng.**  
(Có thể gây cháy hoặc bỏng.)
  - Tắt nguồn thiết bị khi không có người trông chừng.
- **Không sử dụng thiết bị tại các nơi sau đây.**
  - Nơi bề mặt không bằng phẳng, trên thảm hoặc khăn trải bàn không kháng nhiệt v.v.  
(Có thể gây cháy hoặc chấn thương.)
  - Nơi mà thiết bị có thể bị dính nước hoặc gần nguồn nhiệt.  
(Có thể gây điện giật hoặc rò điện.)
- **Không chế biến nhiều hơn thể tích tối đa được đánh dấu trên từng bình chứa tương ứng. Tuân thủ số lượng nguyên liệu được khuyến nghị cho chế biến.**  
(Có thể gây thương tích.)
- **\*Không sử dụng máy liên tục trong thời gian dài. Nên cho thiết bị nghỉ sau một thời gian hoạt động nhất định.**  
(Nó có thể gây bỏng.)

Chức năng	Thời gian hoạt động (phút)	Thời gian nghỉ (phút)
Máy chế biến Thực phẩm	2	4
Máy xay sinh tố	2	2
Máy xay đồ khô	1	2

\* Với trường hợp ngoại lệ đối với các tuyên bố "Chuẩn bị Nguyên liệu" trong hướng dẫn điều hành này.

## CHÚ Ý

- **Rút Phích cắm khi không sử dụng thiết bị.**  
(Nếu không có thể gây điện giật, hoặc cháy do rò điện.)
- **Lấy Cối lớn, Cối xay sinh tố và Cối xay Đồ khô ra trước khi nâng Hộp chứa Mô tơ lên khỏi bàn.**  
(Có thể gây chấn thương.)
- **Tắt thiết bị và ngắt khỏi nguồn điện trước khi thay phụ kiện hoặc tiếp cận các bộ phận di chuyển khi sử dụng.**  
(Có thể gây chấn thương.)
- **Khi di chuyển thiết bị, mang Hộp chứa Mô tơ bằng cả hai tay. Không di chuyển thiết bị bằng cách chỉ cầm Cối lớn hoặc Cối xay sinh tố hoặc Cối xay Đồ khô.**  
(Có thể gây chấn thương.)
- **Nếu Lưỡi Thái của Máy xay sinh tố bị kẹt, tắt Máy xay sinh tố, sau đó rút phích cắm. Không cho ngón tay của quý vị vào Cối xay sinh tố. Sử dụng dao bay cao su để gỡ các nguyên liệu chặn Lưỡi Thái của Máy xay sinh tố.**  
(Có thể gây chấn thương.)

## THÔNG TIN QUAN TRỌNG

- **Không đặt thiết bị ở những địa điểm sau đây.**
  - Tại địa điểm nơi thiết bị tiếp xúc với độ ẩm, nhiệt độ cao hay quá nhiều ánh sáng mặt trời trực tiếp.  
(Có thể gây trực trặc.)
  - Bất kỳ địa điểm nào có nhiệt độ cao hay thấp như tủ lạnh, tủ đá, lò vi sóng hoặc lò nướng.  
(Có thể gây trực trặc hoặc hư hỏng.)
- **Không chế biến các nguyên liệu cứng (ví dụ: thịt cứng, thịt có xương) hoặc nguyên liệu nhớt.**  
(Có thể gây trực trặc.)

### Nguyên liệu bị Cấm:

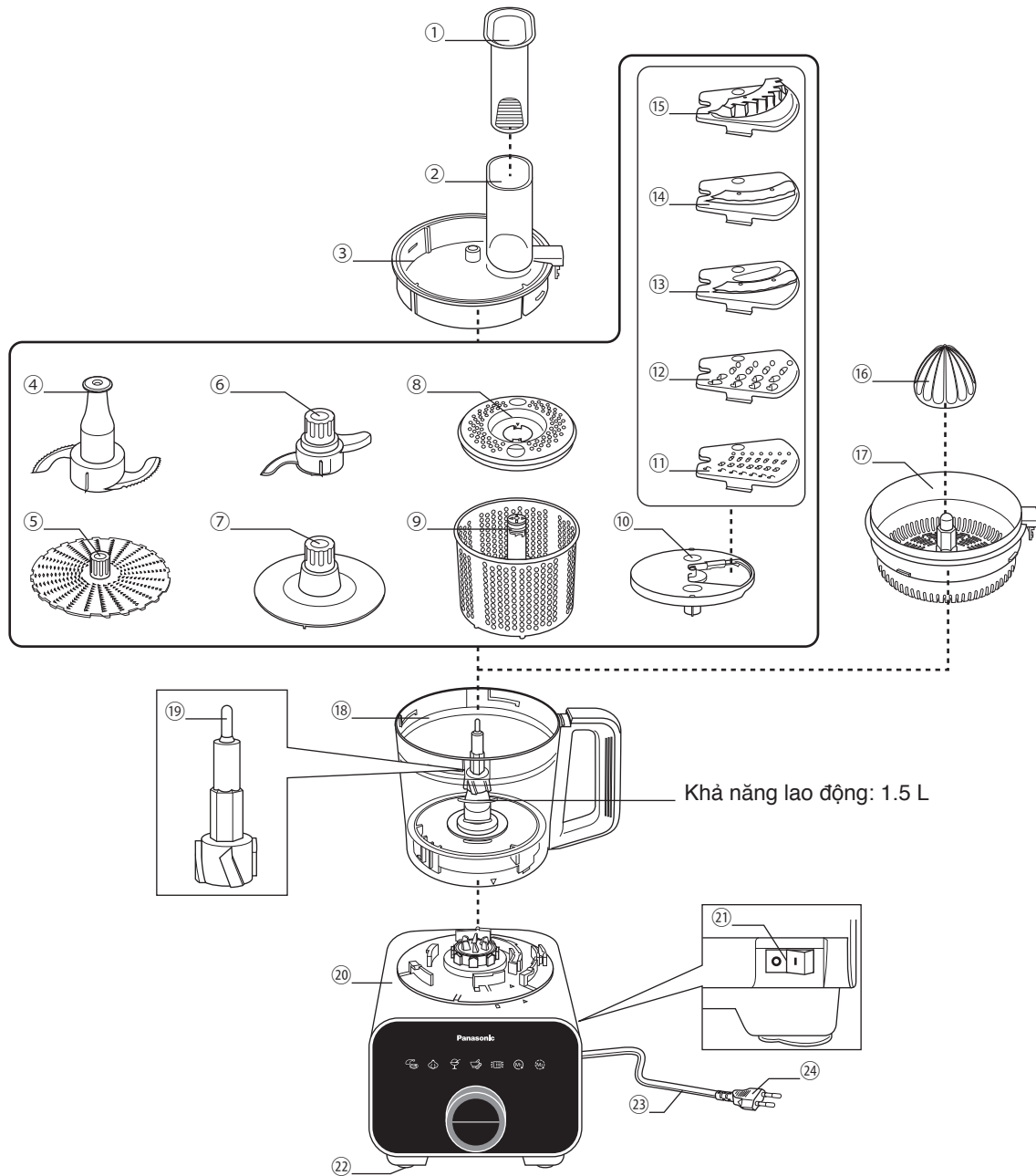
Phụ tùng	Mô tả
Lưỡi Dao	Nguyên liệu cứng, nguyên liệu nhớt, ví dụ: hạt cà phê, đậu tương khô, thực phẩm đông lạnh, mực khô, và v.v.
Lưỡi Thái, Lưỡi Cắt, Lưỡi thái khoai tây	Nguyên liệu có hàm lượng chất xơ cứng cao, nguyên liệu nhớt, nguyên liệu quá mềm, ví dụ: rau củ cứng, thực phẩm đông lạnh, dăm bông, nghệ, gừng, rau diếp, cà chua, đào, sô cô la và v.v.
Lưỡi Nhào bột	Nguyên liệu không thích hợp để làm bột nhào, ví dụ: thịt, rau củ, hạt, nước sốt, chất phết lên bánh.
Dụng cụ đánh bột	Bất kỳ nguyên liệu nào không phải là lòng trắng trứng và kem tươi.
Lưỡi Nạo	Nguyên liệu nhớt, nguyên liệu có hàm lượng chất xơ cứng cao, nguyên liệu quá nhỏ và mỏng, ví dụ: khoai lang, cần tây, tỏi tây, hạt thông, và v.v.
Lồng làm khô	Nguyên liệu để miếng to, nguyên liệu mềm và dễ vỡ, ví dụ: miếng cà rốt hoặc khoai tây to, cà chua, đậu phụ, pasta, mì, và v.v.
Máy vắt cam	Bất kỳ nguyên liệu nào không phải là trái cây họ cam quýt, ví dụ: táo, kiwi và v.v.
Máy xay sinh tố	Nguyên liệu cứng, nguyên liệu có độ dính cao, nguyên liệu ít ẩm, ví dụ: nghệ, đậu tương khô, thực phẩm đông lạnh, thịt, cá, khoai tây luộc, chỉ dùng đá, và v.v.
Máy xay đồ khô	Hạt cứng, trái cây khô, nguyên liệu có hàm lượng chất xơ cứng cao, nguyên liệu ẩm, chất lỏng, ví dụ: các loại hạt khác nhau, nho khô, thịt, rau, trứng luộc, nghệ, và v.v.

### Trước khi Sử dụng:

Luôn sử dụng thiết bị trên bề mặt sạch, khô, phẳng, cứng và mịn, và làm sạch Chân Cao su (cấp.36) trước khi sử dụng để đảm bảo Chân Cao su có hiệu quả tối ưu.

# TÊN BỘ PHẬN

Máy chế biến Thực phẩm

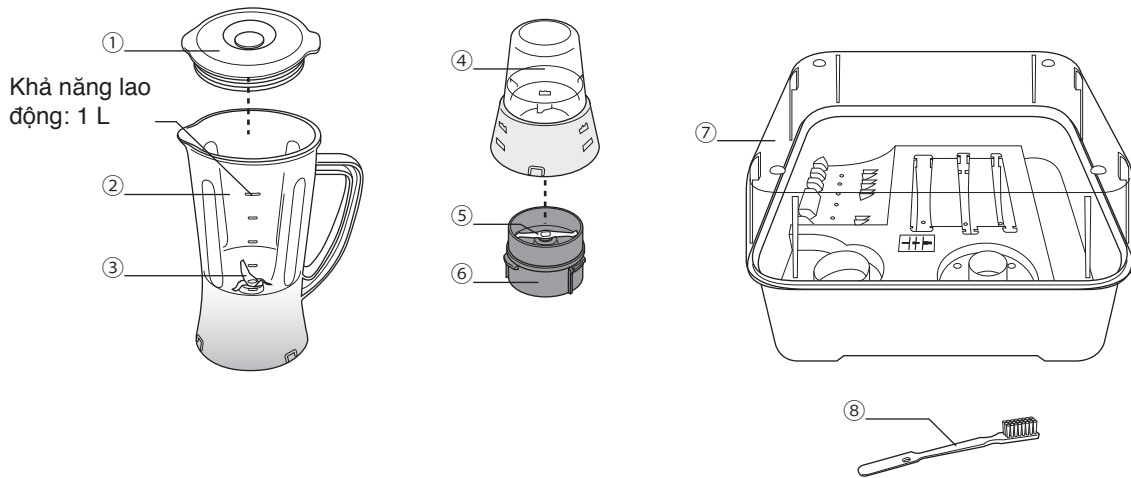


- |                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| 1. Nắp đậy Thực phẩm  | 13. Lưới Thái Mỏng      |
| 2. Ống Tiếp thực phẩm | 14. Lưới Thái Dày       |
| 3. Nắp Cối            | 15. Lưới Thái khoai tây |
| 4. Lưới Dao           | 16. Bộ phận vắt Cam     |
| 5. Lưới Nạo           | 17. Lưới lọc nước cam   |
| 6. Lưới Nhào bột      | 18. Cối lớn             |
| 7. Dụng cụ đánh bột   | 19. Trục Xoay           |
| 8. Nắp Máy làm khô    | 20. Hộp chứa Mô tơ      |
| 9. Lồng làm khô       | 21. Công tắc Nguồn      |
| 10. Trục gá lưới cắt  | 22. Chân Cao su         |
| 11. Lưới Cắt Sợi mỏng | 23. Dây cắm             |
| 12. Lưới Cắt Sợi to   | 24. *Phích cắm          |

\*Hình dạng của Phích cắm có thể khác với hình minh họa.

# TÊN BỘ PHẬN

Máy xay sinh tố, Máy xay đồ khô và Phụ kiện



- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| 1. Nắp cối xay sinh tố | 6. Chân đế cối xay khô |
| 2. Cối xay sinh tố     | 7. Hộp chứa phụ kiện   |
| 3. Lưỡi xay sinh tố    | 8. Bàn chải            |
| 4. Cối xay đồ khô      |                        |
| 5. Lưỡi xay đồ khô     |                        |

## Bảng Điều khiển

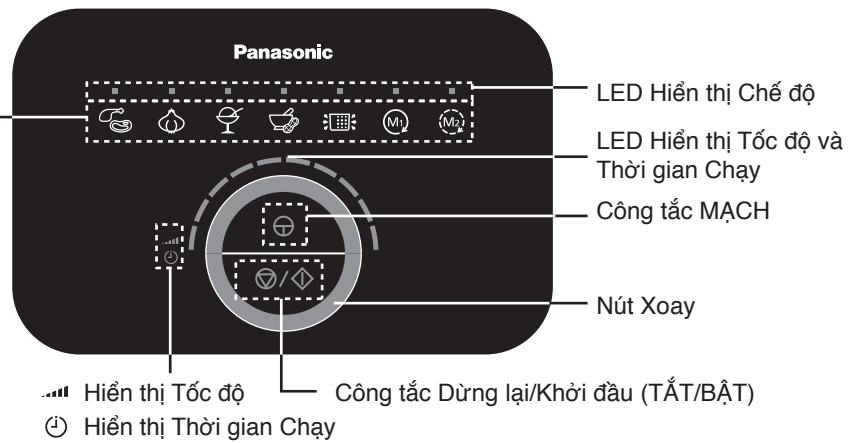
Chọn Chế độ

- Menu Tự động -

- Chế độ Băm nhỏ
- Chế độ Cắt miếng
- Chế độ Đông lạnh
- Chế độ Nhào nhuyễn
- Chế độ Làm khô

- Menu Điều khiển -

- Chế độ Liên tục
- Chế độ Không liên tục



### Lưu ý:

- Chương trình sẽ hết thời gian và tự thiết lập lại sau 10 giây nếu không thực hiện thêm hành động nào sau khi chọn một chức năng.
- Vận Nút Xoay theo chiều kim đồng hồ sẽ tăng số lượng thanh sáng và ngược lại.
- Tốc độ mặc định cho chế độ Liên tục và Gián đoạn là tối đa, (cấp 10).
- Chương trình sẽ hết thời gian và tự thiết lập lại sau 20 giây nếu chương trình bị tạm dừng trong khi chế biến và không thực hiện thêm hành động nào.
- Chế độ Liên tục sẽ tự động dừng sau khoảng 19 phút và Chế độ Không liên tục sẽ tự động dừng sau khoảng 7 phút kể từ khi khởi động lại việc xử lý.

## BẢO VỆ BẰNG AP TÔ MÁT VÀ CẢM BIẾN NHIỆT ĐỘ

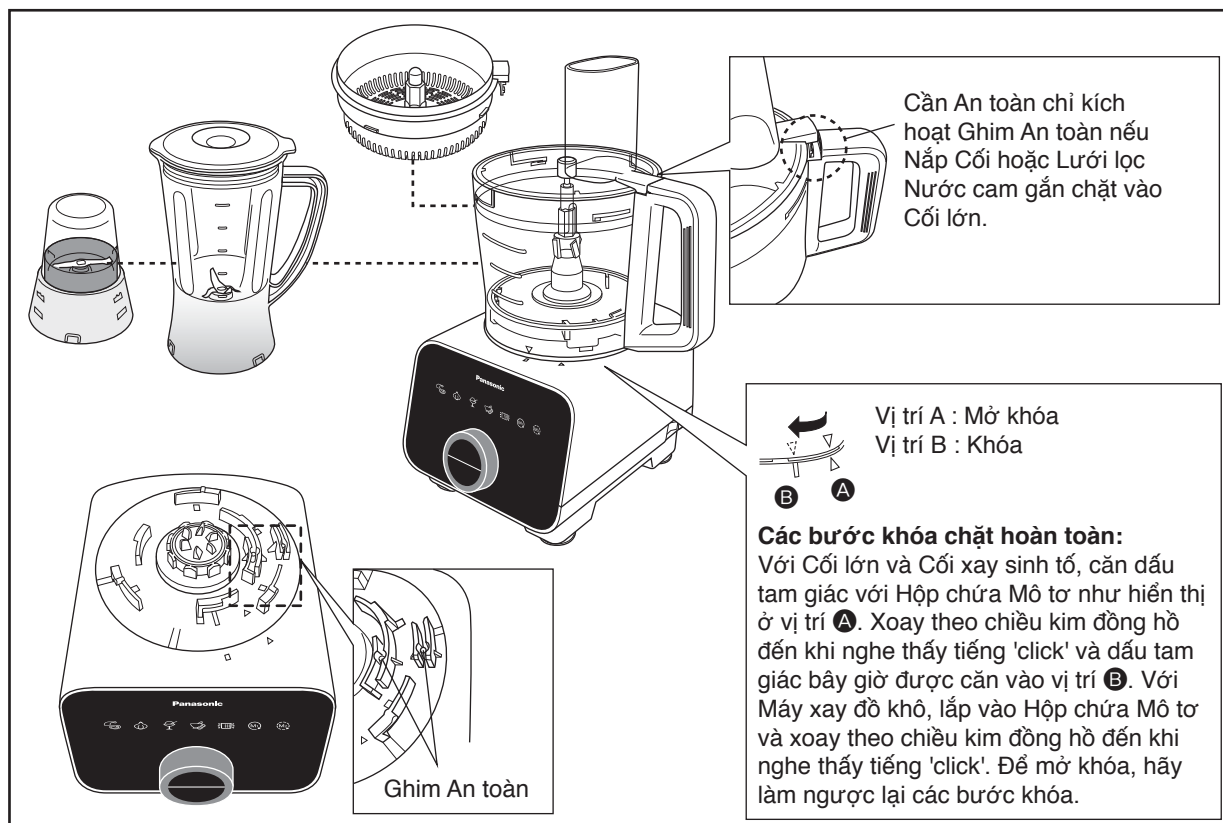
Khi Bộ Ngắt mạch hoặc Cảm biến Nhiệt độ tự động dừng mô tơ do quá tải, tắt Công tắc Nguồn và làm theo hướng dẫn dưới đây:

1. Giảm hơn một nửa nguyên liệu và tiếp tục cho sử dụng thiết bị.
2. Nếu thiết bị vẫn không khởi động, tắt Công tắc Nguồn lại một lần nữa ở phần bên cạnh Hộp chứa Mô tơ và tiếp tục sử dụng.
3. Nếu Cảm biến Nhiệt độ kích hoạt, sẽ có Hiển thị Chế độ Lỗi (Tham khảo trang 60). Để thiết bị nguội trong 30 phút đến khi Hiển thị Chế độ Lỗi tắt đi, sau đó tiếp tục cho máy hoạt động.
4. Nếu vẫn không được, xin hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ gần nhất của quý vị.

## KHÓA AN TOÀN

Ghim An toàn được thiết kế để ngăn chặn thiết bị bật lên khi

- Nắp Cối hoặc Lưới lọc nước cam và Cối lớn chưa khóa chặt hoàn toàn vào nhau.
- Cối lớn, Cối xay sinh tố hoặc Máy xay đồ khô chưa khóa chặt hoàn toàn vào Hộp chứa Mô tơ.



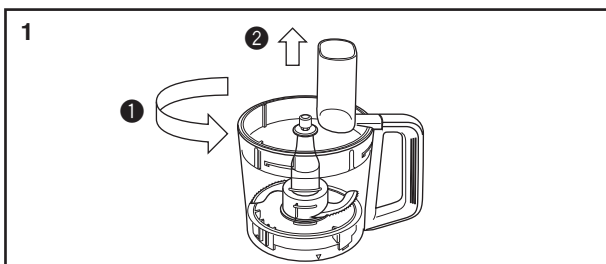
### Lưu ý:

- Không ấn Ghim An toàn và Cần An toàn bằng bất kỳ dụng cụ, que nào v.v.
- Không đổ chất lỏng hoặc nguyên liệu tại khu vực Ghim An toàn và khu vực Cần An toàn.
- Giữ khu vực Ghim An toàn và Cần An toàn sạch sẽ, tránh các tạp chất tích tụ.

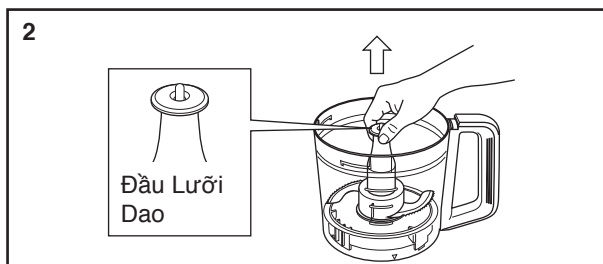
Các hành động trên sẽ đảm bảo Ghim An toàn và Cần An toàn hoạt động tốt. Nếu không tuân theo thì sẽ làm hỏng các bộ phận liên quan đến Ghim An toàn và Cần An toàn .

# MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - THÁO RỜI VÀ LẮP RÁP-

## Tháo rời từ Điều kiện Đóng gói



Xoay Nắp Cối ngược chiều kim đồng hồ và nâng lên khỏi Cối lớn.



Cầm đầu Lưỡi Dao và nâng lên để lấy ra khỏi Cối lớn.

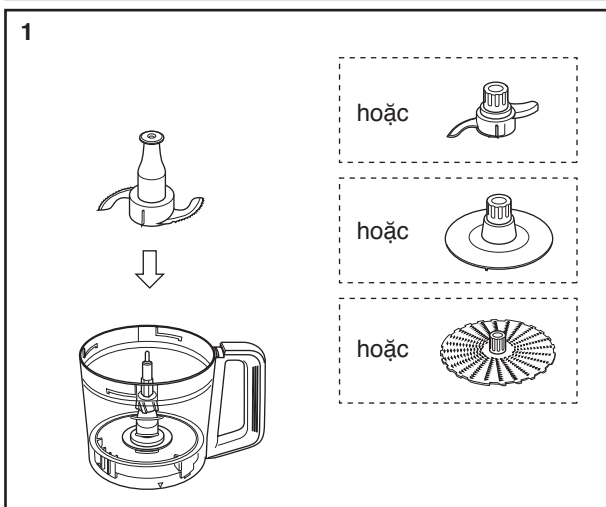
### Lưu ý:

Cẩn thận với cạnh sắc của Lưỡi Dao khi lấy ra khỏi Cối lớn.

## Lắp ráp các Phụ tùng Máy chế biến Thực phẩm

Nên làm vệ sinh và làm khô tất cả các phụ tùng và phụ kiện trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, tham khảo trang 56 và 57 để biết phương pháp làm vệ sinh. Rút phích cắm khi lắp ráp thiết bị. Trước khi cắm điện, hãy chắc chắn đã tắt Công tắc Nguồn. Vui lòng tham khảo trang 57 dưới phần 'Cất giữ' để xem cách lắp Hộp chứa Mô tơ.

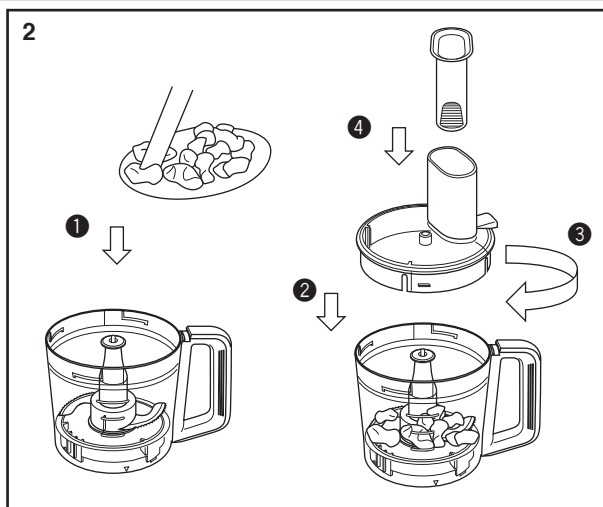
### Lưỡi Dao · Lưỡi Nhào bột · Dụng cụ đánh bọt · Lưỡi Nạo



Đặt Lưỡi Dao (Lưỡi Nhào bột hoặc Dụng cụ đánh bọt hoặc Lưỡi Nạo) vào Cối lớn.

### Lưu ý:

Với Lưỡi Dao, hãy chắc chắn rằng Trục Xoay nhô ra từ Lưỡi Dao sau khi lắp.



Cho nguyên liệu vào Cối lớn.

### Lưu ý:

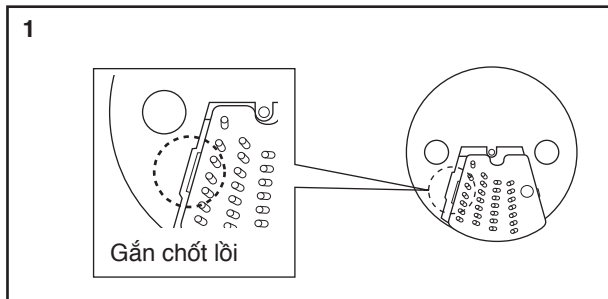
Với Lưỡi Thái dày, để nguyên liệu lên trên lưỡi và rải đều nguyên liệu ra.

Đặt Nắp Cối lên trên Cối lớn và xoay theo chiều kim đồng hồ đến khi nghe thấy tiếng 'click'. Cho Nắp đẩy Thực phẩm vào Ống tiếp Thực phẩm.

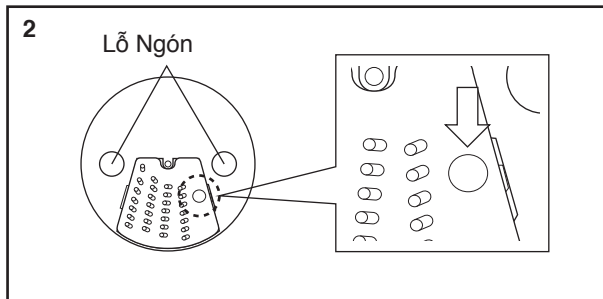
# MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - THÁO RỜI VÀ LẮP RÁP-

## Lắp ráp các Phụ tùng Máy chế biến Thực phẩm

### Lưới Thái (Dày/Mỏng) · Lưới Cắt (Sợi to/Sợi mỏng) · Lưới Thái khoai tây



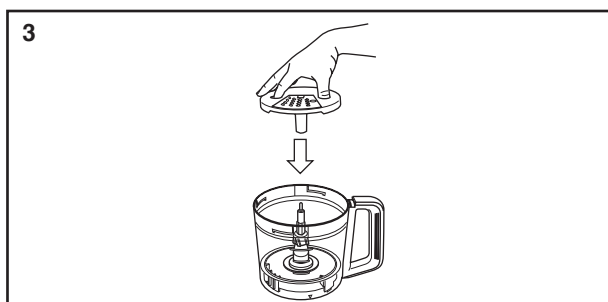
Gắn chốt lồi của lưới mong muốn vào Khung Gắn Lưới và đảm bảo nó được đặt đúng cách.



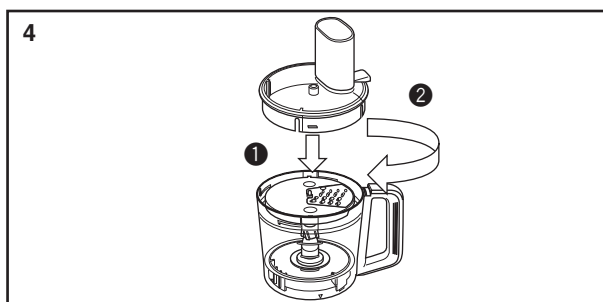
Ấn xuống rãnh trên lưới như thấy ở trên đến khi nghe thấy tiếng 'tách'.

#### Lưu ý:

- Cần thận với cạnh sắc của lưới khi lắp vào Khung Gắn Lưới.
- Để tháo lưới ra, lật ngược Trục gá lưới cắt và ấn xuống mặt sau của rãnh trên lưới.



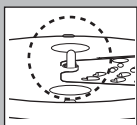
Đưa ngón tay và ngón tay cái vào các lỗ ngón tay để cầm chặt Khung gắn Lưới. Cho Khung gắn Lưới đã lắp ráp vào Cối.



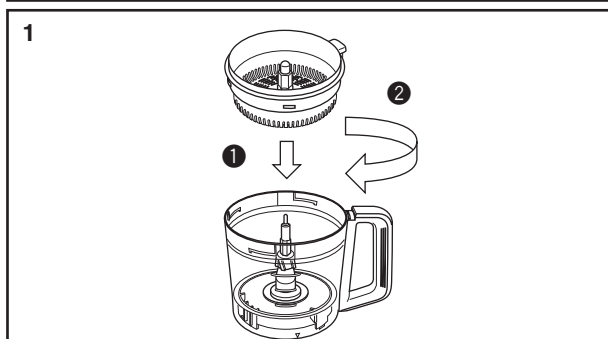
Đặt Nắp Cối lên trên Cối lớn và xoay theo chiều kim đồng hồ đến khi nghe thấy tiếng 'click'.

#### Lưu ý:

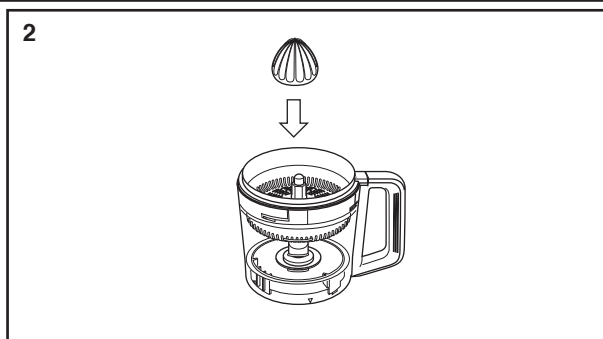
Hãy chắc chắn rằng Trục Xoay động nhô ra từ Trục gá lưới cắt sau khi lắp.



## Máy vắt cam



Đặt Lưới lọc Nước cam vào Cối lớn. Xoay theo chiều kim đồng hồ đến khi nghe thấy tiếng 'click'.



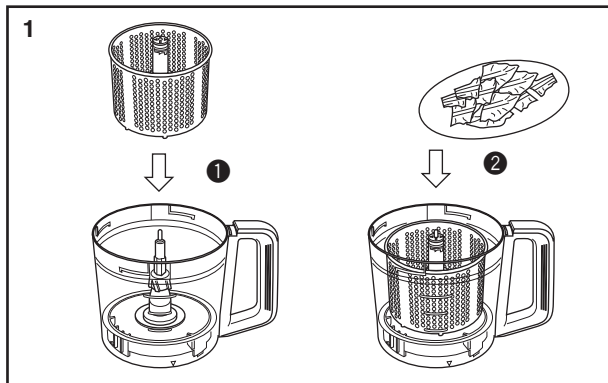
Gắn Bộ phận vắt Cam vào Trục Xoay.



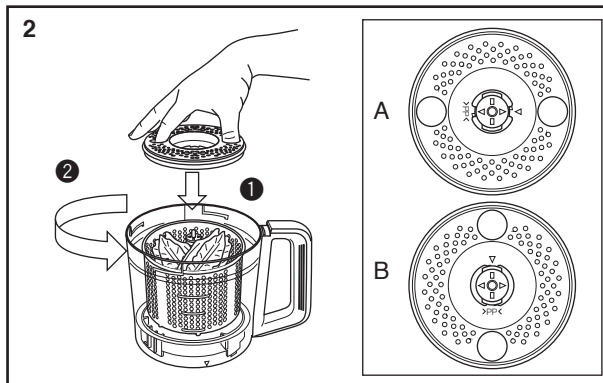
# MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - THÁO RỜI VÀ LẮP RÁP-

## Lắp ráp các Phụ tùng Máy chế biến Thực phẩm

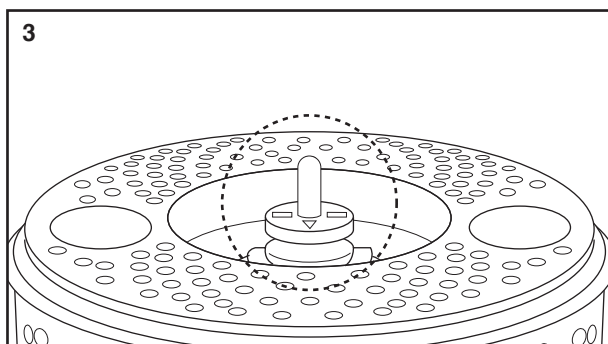
### Lồng làm khô



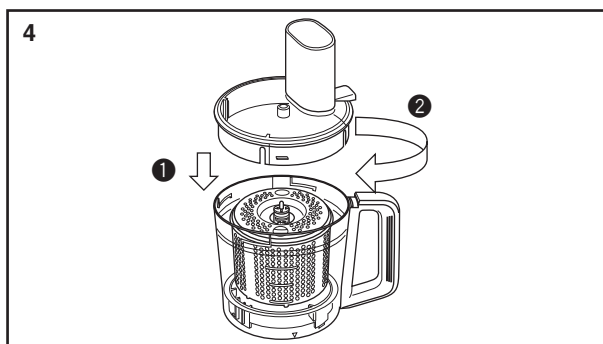
Đặt Lồng làm khô vào Cối lớn. Cho nguyên liệu vào Lồng làm khô.



Đặt Nắp Máy làm khô lên Lồng làm khô đến khi dấu được căn như hiển thị trong A. Xoay Nắp Máy làm khô ngược chiều kim đồng hồ đến khi dấu được căn như hiển thị trong B.

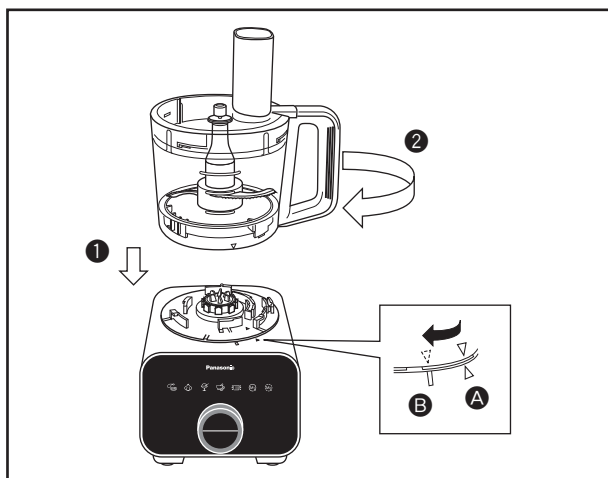


Hãy chắc chắn rằng Trục Xoay nhô ra từ Lồng làm khô sau khi lắp.



Đặt Nắp Cối lên trên Cối lớn và xoay theo chiều kim đồng hồ đến khi nghe thấy tiếng 'click'.

### Gắn bộ phận đã lắp ráp vào Hộp chứa Mô tơ
































Đặt Cối lớn lên trên Hộp chứa Mô tơ đến khi dấu được căn như hiển thị trong A.

2. Xoay Cối lớn theo chiều kim đồng hồ đến khi nghe thấy tiếng 'click'. Hãy chắc chắn rằng dấu tam giác trên Cối lớn được căn với dấu chữ nhật trên Hộp chứa Mô tơ như hiển thị trong B.

Để tháo rời, làm ngược lại các bước lắp ráp.

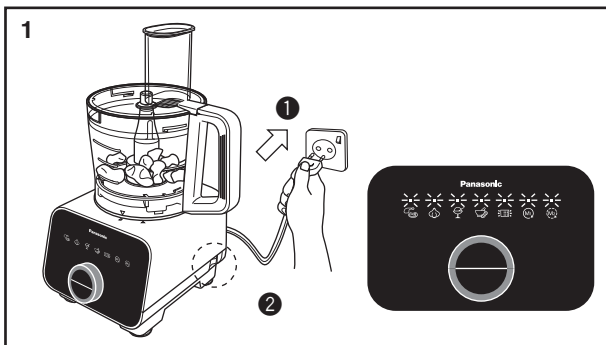
# MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - LƯỠI DAO-

## Chuẩn bị Nguyên liệu

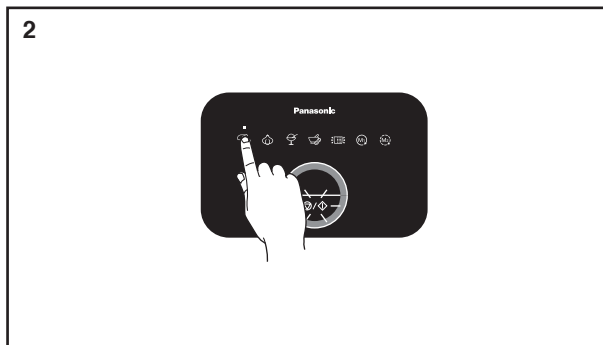
Chức năng	Nguyên liệu	Chế độ	Số lượng	Thời gian hoạt động (xấp xỉ)	Phương pháp Chuẩn bị
Băm nhỏ	Thịt		50 ~ 400 g	5 ~ 40 giây	 Bỏ toàn bộ da, xương và gân, cắt thành khối 2 ~ 3 cm.
	Cá	Tự động	50 ~ 500 g	3 ~ 30 giây	
Cắt miếng	Hành tây		150 ~ 500 g	10 ~ 50 giây	 Bóc vỏ, cắt thành khối 2 ~ 3 cm.
		Tự động		Thiết lập ban đầu là 300 g (20 giây)	
	Tỏi	 Liên tục Tốc độ: Tối đa	5 ~ 500 g	10 ~ 30 giây	 Bóc vỏ.
	Cà rốt		50 ~ 450 g	10 ~ 30 giây	 Bóc vỏ, cắt thành khối 2 ~ 3 cm.
	Mùi tây Ý		5 ~ 70 g	10 ~ 40 giây	 Bỏ Cuống.
Nấm	30 ~ 250 g		3 ~ 15 giây	 Cắt thành khối 2 ~ 3 cm.	
Nghiền nát	Pho mát Parmesan	 Liên tục Tốc độ: Tối đa	10 ~ 200 g	10 ~ 60 giây	 Cắt thành khối 2 ~ 3 cm.
Nghiền	Khoai tây Luộc	 Không liên tục Tốc độ: Tối đa	100 ~ 400 g	10 ~ 40 giây	 Cắt thành khối 2 ~ 3 cm. Không chế biến quá lâu.
Đông lạnh	Chuối Đông lạnh	 Tự động	250 ~ 450 g	40 ~ 120 giây	 Dày 1 ~ 2 cm, tình trạng bán đông lạnh, tức là có thể xiên que tăm vào.
				Thiết lập ban đầu là 350 g (60 giây)	
Xay Đá	Cục Đá lạnh	 Liên tục Tốc độ: Tối đa	~ 10 miếng	~ 20 sec	 Cục đá lạnh 2 ~ 3 cm.
Xay	Lạc	 Liên tục Tốc độ: Tối đa	10 ~ 200 g	15 ~ 30 giây	 Bỏ vỏ cứng và vỏ mỏng của lạc.
Nhào nhuyễn	Lạc Rang	 Tự động	100 ~ 400 g	4 ~ 10 phút	 Bỏ vỏ cứng và vỏ mỏng của lạc.
				Thiết lập ban đầu là 300 g (7 phút)	
Bóp vụn	Bánh mì Trắng Mềm	 Liên tục Tốc độ: Tối đa	10 ~ 200 g	15 ~ 60 giây	 Cắt bánh mì mềm thành 6 đến 8 miếng.
Nhào (với đồ ngọt)	Bột	 Liên tục Tốc độ: Tối đa	~ 300 g	~ 120 giây	 Sử dụng để làm đồ ngọt như kẹo và bánh.
Làm Nước ép	Hoa quả, Chất lỏng v.v.	 Liên tục Tốc độ: Tối đa	~ 1,500 mL	~ 120 giây	 Cắt thành khối 2 ~ 3 cm. Chế biến chất rắn trước. Cho chất lỏng vào đến khi tổng thể tích không quá 1,500 mL. Không cho nhiều hơn 10 viên đá lạnh trong khi chế biến.
Làm Súp	Rau củ Luộc, Chất lỏng v.v.	 Liên tục Tốc độ: Tối đa	~ 1,500 mL	~ 120 giây	 Cắt thành khối 2 ~ 3 cm. Chế biến chất rắn trước. Cho chất lỏng vào đến khi tổng thể tích không quá 1,500 mL.

# MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - LƯỚI ĐAO-

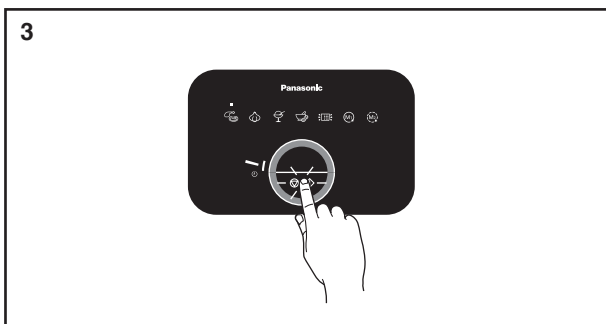
## Hoạt động với Menu Tự động



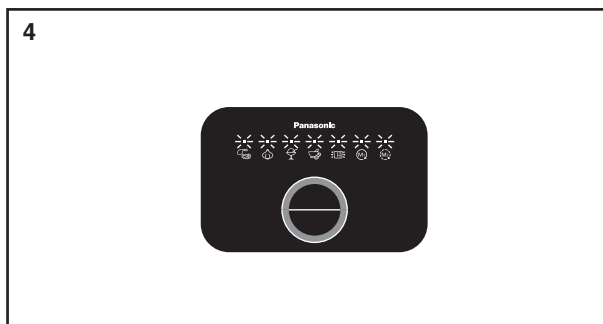
1 Sau khi hoàn thành các bước lắp ráp, cắm phích cắm vào ổ cắm và bật Công tắc Nguồn. Các LED Hiển thị Chế độ sẽ bật sáng và nhấp nháy.



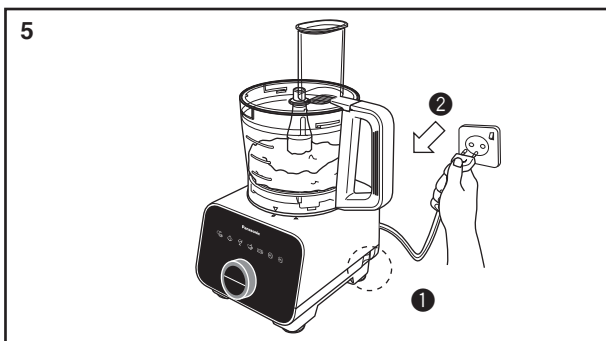
2 Chọn chế độ Menu Tự động cần thiết (trừ Chế độ Làm khô). LED Hiển thị Chế độ đã chọn sẽ sáng lên và nghe thấy một tiếng bíp. LED Hiển thị Thời gian Chạy và Công tắc TẮT/BẬT sẽ sáng lên và nhấp nháy.



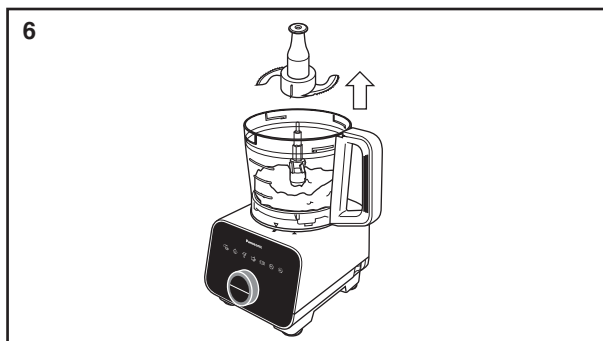
3 Mỗi Menu Tự động có một thời gian chạy được lập trình sẵn. Mỗi thanh sáng tượng trưng cho 10 giây\* thời gian chạy. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để bắt đầu hoạt động.



4 Trong khi hoạt động, LED Thời gian Chạy sẽ tắt lần lượt sau mỗi khoảng thời gian 10 giây đến khi thời gian thiết lập đã hết và nghe thấy 4 tiếng bíp. Các LED Hiển thị Chế độ sẽ bật sáng và nhấp nháy.



5 Sau khi hoàn thành chế biến, tắt Công tắc Nguồn và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.



6 Lấy Lưỡi Dao ra khỏi Cối lớn trước khi lấy nguyên liệu đã chế biến ra.

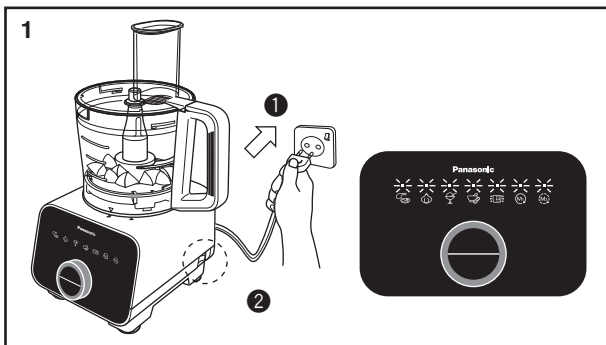
\* Với Menu Tự động Xay nhuyễn, mỗi thanh sáng tượng trưng cho 1 phút. Thanh sáng sẽ giảm đi mỗi khoảng thời gian 1 phút.

### Lưu ý:

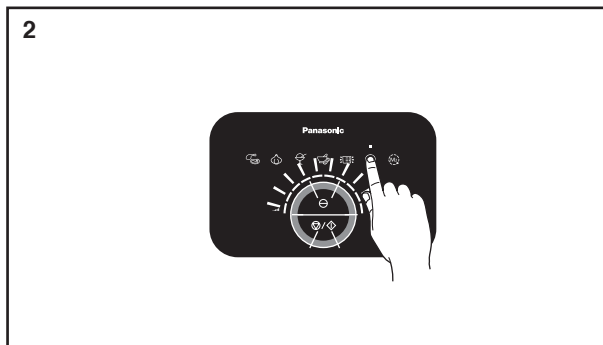
- Luôn chắc chắn đã gắn Lưỡi Dao trước khi thêm nguyên liệu vào Cối lớn.
- Có thể tăng hoặc giảm Thời gian Chạy của Menu Tự động bằng cách điều chỉnh Nút Xoay nếu cần.
- Có thể ngừng trước khi hoàn tất hoạt động của Menu Tự động bằng cách ấn Công tắc TẮT/BẬT trước khi hết thời gian định trước.
- Tùy thuộc vào tốc độ và lượng nguyên liệu sử dụng, sẽ xuất hiện rung đáng kể. Trong trường hợp đó, ấn Nắp Cối xuống bằng cả hai tay để giữ nó trong khi máy hoạt động.

# MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - LƯỠI DAO-

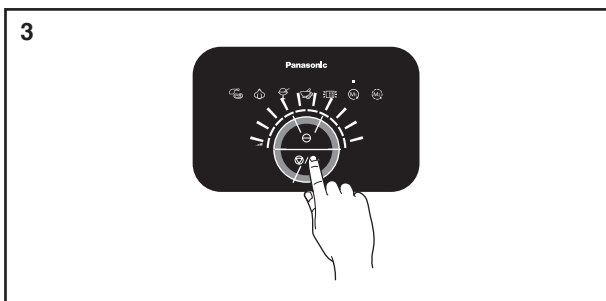
## Hoạt động với Menu Điều khiển



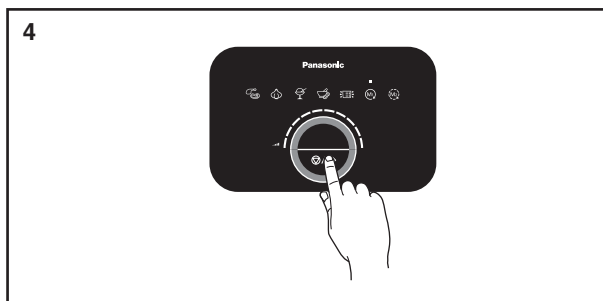
Sau khi hoàn thành các bước lắp ráp, cắm phích cắm vào ổ cắm và bật Công tắc Nguồn. Các LED Hiển thị Chế độ sẽ bật sáng và nhấp nháy.



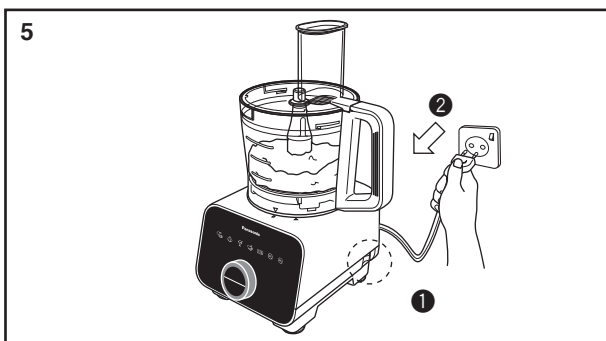
Chọn chế độ Liên tục hoặc Gián đoạn. LED Hiển thị Chế độ đã chọn sẽ sáng lên và nghe thấy một tiếng bip. LED Tốc độ, Công tắc TẮT/BẬT và Hiển thị Công tắc MẠCH sẽ sáng lên và nhấp nháy.



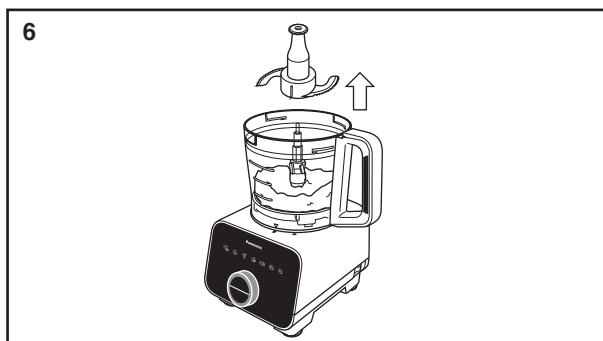
Điều chỉnh tốc độ với Nút Xoay. Càng nhiều thanh sáng thì tốc độ càng cao. Ấn Công tắc TẮT/BẬT hoặc Công tắc MẠCH để bắt đầu hoạt động.



Trong khi hoạt động, LED Hiển thị TẮT/BẬT sẽ vẫn sáng. Có thể điều chỉnh tốc độ trong khi hoạt động. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để dừng hoạt động.



Sau khi hoàn thành chế biến, tắt Công tắc Nguồn và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.

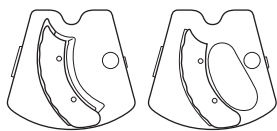


Lấy Lưỡi Dao ra khỏi Cối lớn trước khi lấy nguyên liệu đã chế biến ra.

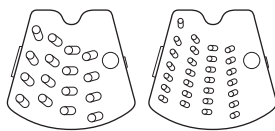
### Lưu ý:

- Luôn chắc chắn đã gắn Lưỡi Dao trước khi thêm nguyên liệu vào Cối lớn.
- Không vượt quá số lượng nguyên liệu quy định khi nhào bột do có thể phát sinh rung bất thường.
- Không cho nguyên liệu nóng vào Cối lớn để chế biến. Luôn chắc chắn nguyên liệu đã đủ nguội trước khi cho vào, ví dụ: khoai tây luộc.
- Với Làm Nước ép, trước tiên cho nguyên liệu rắn vào Cối lớn, tiếp theo là nguyên liệu lỏng đến khi tổng thể tích không vượt quá 1,500 mL.
- Tùy thuộc vào tốc độ và số lượng nguyên liệu sử dụng, sẽ xuất hiện rung đáng kể. Trong trường hợp đó, ấn Nắp Cối xuống để giữ nó trong khi hoạt động.
- Khi nhào bột, không chế biến sau khi bột nhào đã thành hình lần đầu tiên.
- Khi chế biến nguyên liệu là chất lỏng với các viên đá lạnh, cho vào không quá 10 viên đá lạnh (xấp xỉ 170 g).

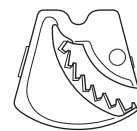
# MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - LƯỚI THÁI · LƯỚI CẮT · LƯỚI THÁI KHOAI TẪY-



**Lưới Thái (Dày/Mỏng)**  
- sử dụng để thái nguyên liệu




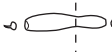




**Lưới Cắt (Sợi to/Sợi mỏng)**  
- sử dụng để cắt và nạo nguyên liệu.




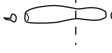



**Lưới thái khoai tây**  
- sử dụng để làm khoai tây chiên và cắt nguyên liệu.

Việt Nam




## Chuẩn bị Nguyên liệu cho Lưới Thái (Dày/Mỏng)

Chức năng	Nguyên liệu	Chế độ	Dùng Một lần Tối đa	Thời gian hoạt động (xấp xỉ)	Phương pháp Chuẩn bị
Thái	Dưa chuột	 Liên tục Tốc độ: Tối đa	700 g	-	
	Hành tây		700 g		
	Cà rốt		600 g		
	Khoai tây		600 g		
	Bắp cải		400 g		
Cắt nguyên liệu đến khi đủ nhỏ để vừa với Ống tiếp Thực phẩm.					

## Chuẩn bị Nguyên liệu cho Lưới Cắt (Sợi to/Sợi mỏng)

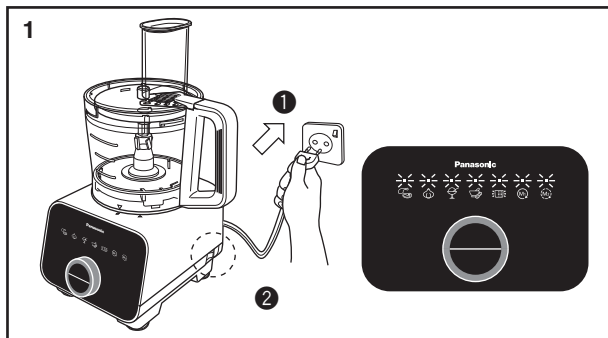
Chức năng	Nguyên liệu	Chế độ	Dùng Một lần Tối đa	Thời gian hoạt động (xấp xỉ)	Phương pháp Chuẩn bị
Cắt	Dưa chuột	 Liên tục Tốc độ: Tối đa	500 g	-	
	Cà rốt		500 g		
	Khoai tây		650 g		
	Pho mát		500 g		
Cắt nguyên liệu đến khi đủ nhỏ để vừa với Ống tiếp Thực phẩm. Không sử dụng nguyên liệu cứng như Parmesan.					

## Chuẩn bị Nguyên liệu cho Lưới Thái Khoai Tẩy

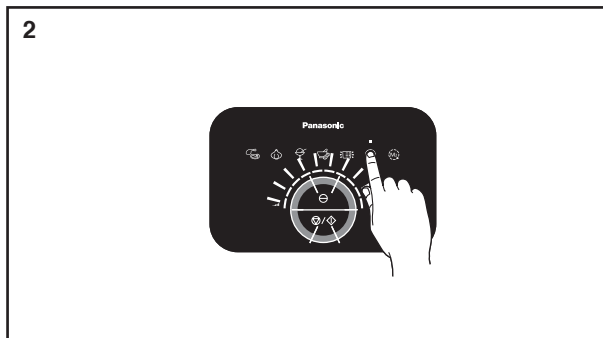
Chức năng	Nguyên liệu	Chế độ	Dùng Một lần Tối đa	Thời gian hoạt động (xấp xỉ)	Phương pháp Chuẩn bị
Thái con chì	Khoai tây	 Liên tục Tốc độ: Tối đa	800 g	-	
Thái sợi mỏng	Bắp cải		500 g		
Cắt nguyên liệu đến khi đủ nhỏ để vừa với Ống tiếp Thực phẩm.					

# MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - LƯỚI THÁI · LƯỚI CẮT · LƯỚI THÁI KHOAI TÂY-

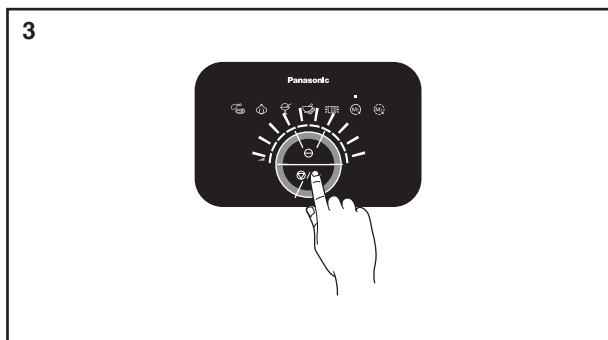
## Hoạt động với Menu Điều khiển



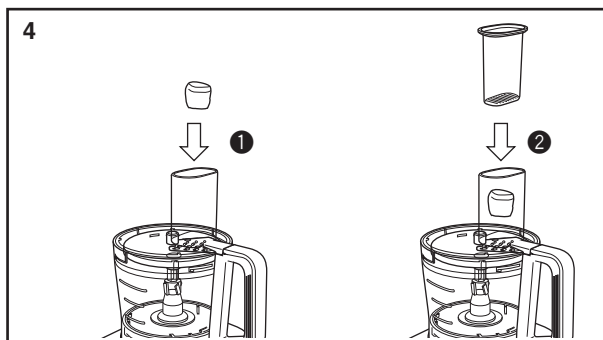
1 Sau khi hoàn thành các bước lắp ráp, cắm phích cắm vào ổ cắm và bật Công tắc Nguồn. Các LED Hiển thị Chế độ sẽ bật sáng và nhấp nháy.



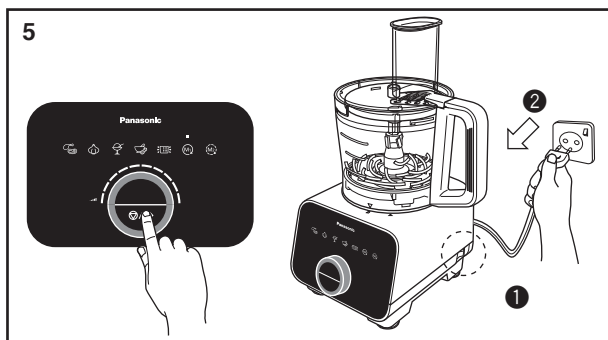
2 Chọn chế độ Liên tục. LED Hiển thị Chế độ đã chọn sẽ sáng lên và nghe thấy một tiếng bip. LED Tốc độ, Hiển thị Công tắc TẮT/BẬT và MẠCH sẽ sáng lên và nhấp nháy.



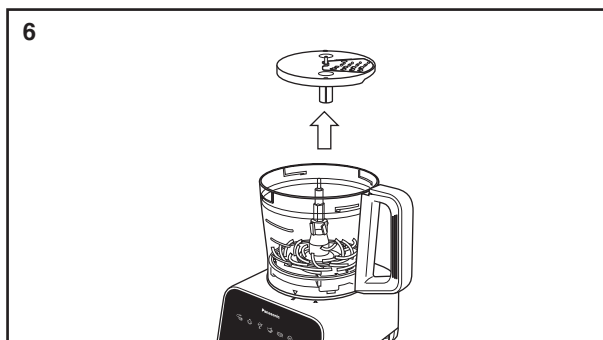
3 Điều chỉnh tốc độ với Nút Xoay. Càng nhiều thanh sáng thì tốc độ càng cao. Ấn Công tắc TẮT/BẬT hoặc Công tắc MẠCH để bắt đầu hoạt động.



4 Cho nguyên liệu vào Ống tiếp Thực phẩm và đẩy xuống bằng Nắp đẩy Thực phẩm.



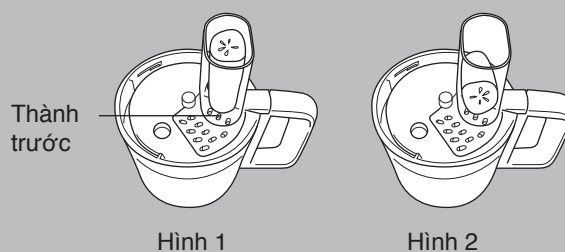
5 Trong khi hoạt động, LED Hiển thị TẮT/BẬT sẽ vẫn sáng. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để dừng hoạt động. Sau khi hoàn thành chế biến, tắt Công tắc Nguồn và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.



6 Lấy Trục gá lưới cắt ra khỏi Cối lớn trước khi lấy nguyên liệu đã chế biến ra.

### Lưu ý:

- Khi sử dụng nguyên liệu dài và hẹp, đặt nguyên liệu dựa vào thành trước của Ống tiếp Thực phẩm như minh họa trong Hình 1, để có điểm tựa trong khi hoạt động để tránh chế biến không đều.
- Loại bỏ những mẫu thực phẩm thừa còn lại.
- Để theo chiều ngang những nguyên liệu có chất xơ cao.




Thành trước

Hình 1

Hình 2

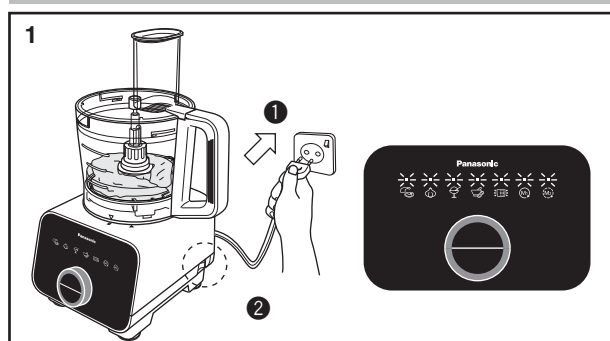
# MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - LƯỚI NHÀO BỘT-

## Chuẩn bị Nguyên liệu cho Lưới Nhào bột

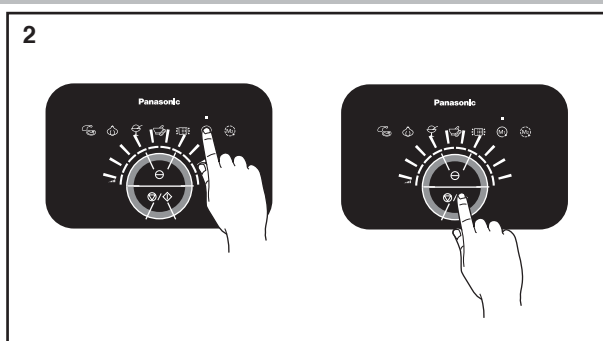
Chức năng	Nguyên liệu	Chế độ	Dùng Một lần Tối đa	Thời gian hoạt động (xấp xỉ)	Phương pháp Chuẩn bị
Nhào (với bánh mì)	Bột Bánh mì	 Liên tục Tốc độ: Bắt đầu từ cấp 1, tăng lên mỗi 1 giây đến Tối đa.	300 g	~ 120 giây	Trộn men với nước và thêm trong quá trình chế biến bột nhào (thêm men trực tiếp trước khi chế biến có thể dẫn đến bong bột và bột nổi sủi). Nếu hỗn hợp bột nhào vẫn còn bị bong bột sau quá trình chế biến ban đầu, thêm 1 thìa cà phê nước vào hỗn hợp. Khi bị rung mạnh do hỗn hợp bột nhào bọc xung quanh Trục Xoay, thêm 1 muỗng canh bột. Không chế biến lại bột nhào sau khi đã chế biến xong, nếu không hài lòng với bột nhào, nhào bột bằng tay.
	Chất lỏng		160 ~ 200 mL		

Việt Nam

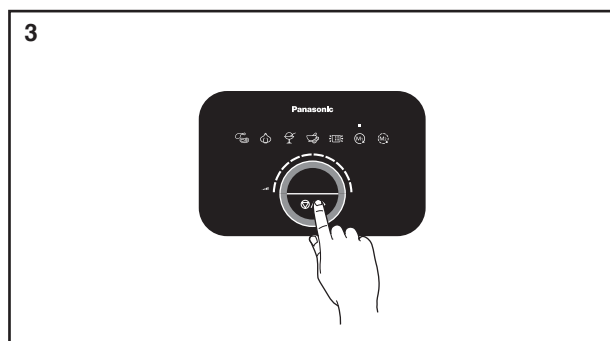
## Hoạt động với Menu Điều khiển



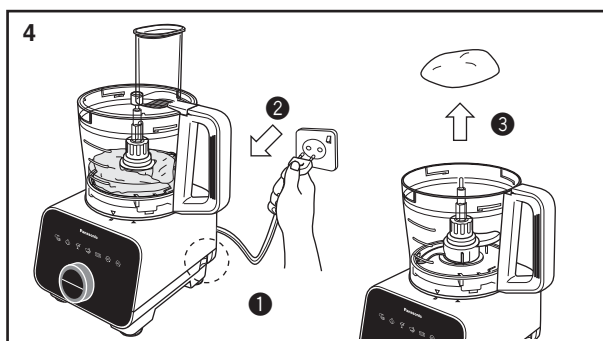
Sau khi hoàn thành các bước lắp ráp, cắm phích cắm vào ổ cắm và bật Công tắc Nguồn. Các LED Hiển thị Chế độ sẽ bật sáng và nhấp nháy.



Chọn chế độ Liên tục và điều chỉnh lên tốc độ thích hợp bằng Nút Xoay. Càng nhiều thanh sáng thì tốc độ càng cao. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để bắt đầu hoạt động.



Trong khi hoạt động, LED Hiển thị TẮT/BẬT sẽ vẫn sáng. Quan sát sự hình thành của viên bột nhào. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để ngừng hoạt động sau khi hình thành viên bột nhào chắc chắn.






Sau khi hoàn thành chế biến, tắt Công tắc Nguồn và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Lấy viên bột nhào ra khỏi Cối lớn trước khi tháo Lưới Nhào bột.

### Lưu ý:

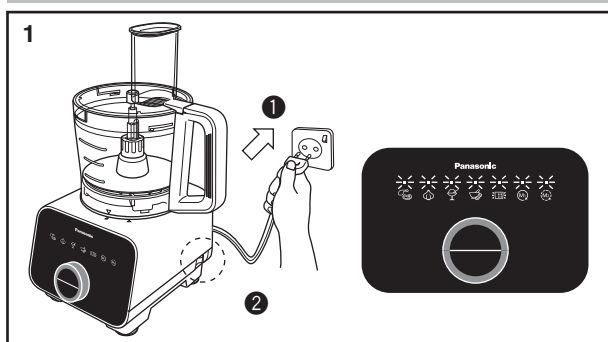
- Không vượt quá số lượng nguyên liệu quy định cho Lưới Nhào bột do có thể phát sinh rung bất thường.
- Tùy thuộc vào tốc độ và số lượng nguyên liệu sử dụng, sẽ phát sinh rung đáng kể. Trong trường hợp đó, ấn Nắp Cối xuống bằng cả hai tay để giữ nó trong khi hoạt động.
- Khi nhào bột, không chế biến lại sau khi bột nhào đã thành hình lần đầu tiên.
- Một lượng lớn bơ và đường trong bột có thể gây ra rung động bất thường khi sử dụng Lưới Nhào bột.
- Sử dụng bột không phải là bột mì để làm bánh mì có thể gây ra rung động bất thường. Trước khi chế biến, loại bỏ 1 ~ 2 muỗng canh nước từ tổng số tiền ghi.

# MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - DỤNG CỤ ĐÁNH BỘT-

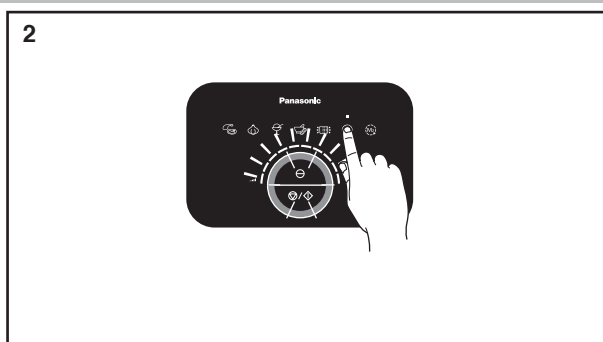
## Chuẩn bị Nguyên liệu cho Dụng cụ đánh bột

Chức năng	Nguyên liệu	Chế độ	Dùng Một lần Tối đa	Thời gian hoạt động (xấp xỉ)	Phương pháp Chuẩn bị
Đánh bột	Lòng trắng Trứng	 Liên tục Tốc độ: Tối đa	2 ~ 6 miếng	50 ~ 90 giây	 Tách lòng trắng trứng từ lòng đỏ để làm bánh trứng đường mịn.
	Kem		100 ~ 300 mL	15 giây ~ 2 phút	 Sử dụng kem tươi có hàm lượng chất béo 35% hoặc cao hơn ở 5 °C.

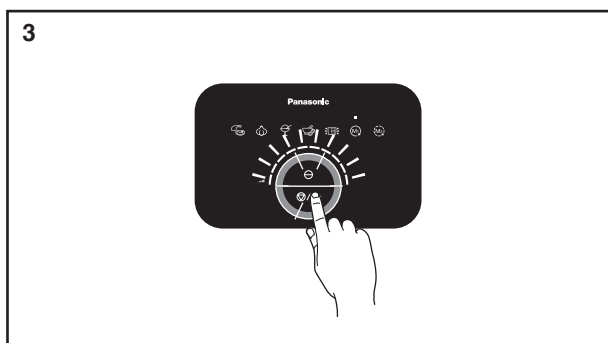
## Hoạt động với Menu Điều khiển



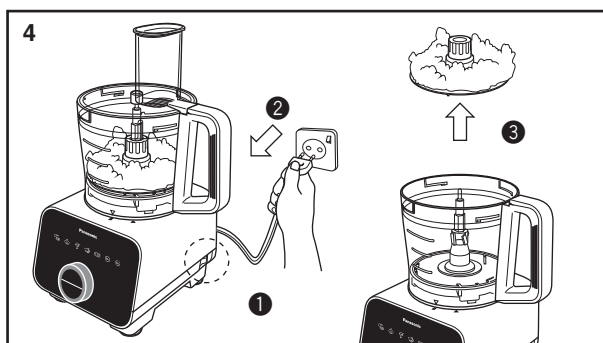
Sau khi hoàn thành các bước lắp ráp, cắm phích cắm vào ổ cắm và bật Công tắc Nguồn. Các LED Hiển thị Chế độ sẽ bật sáng và nhấp nháy.



Chọn chế độ Liên tục và điều chỉnh tốc độ với Nút Xoay. Càng nhiều thanh sáng thì tốc độ càng cao. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để bắt đầu hoạt động.



Trong khi hoạt động, LED Hiển thị TẮT/BẬT sẽ vẫn sáng. Quan sát nguyên liệu được đánh bột nở ra và hình thành. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để dừng hoạt động sau khi đã có kết cấu mong muốn.



Sau khi hoàn thành chế biến, tắt Công tắc Nguồn và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Cần thận lấy Dụng cụ đánh bột cùng nguyên liệu đã chế biến từ Cối lớn ra.




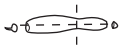
### Lưu ý:

- Không chế biến kem tươi quá lâu, kem tươi có thể bị phá vỡ thành những khối bọt.
- Sử dụng các nhãn hiệu kem tươi khác nhau sẽ cho kết quả khác nhau. Nên chế biến đến khi kem được đánh bột đủ.



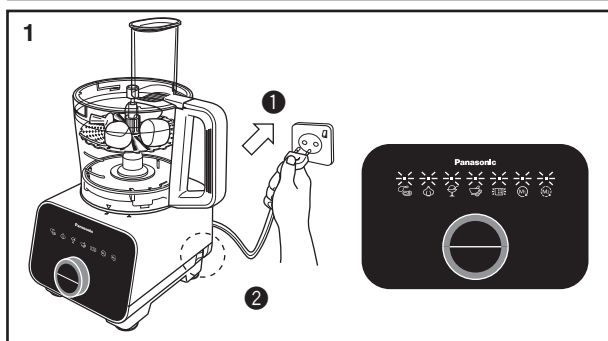
# MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - LƯỚI NẠO

## Chuẩn bị Nguyên liệu cho Lưới Nạo

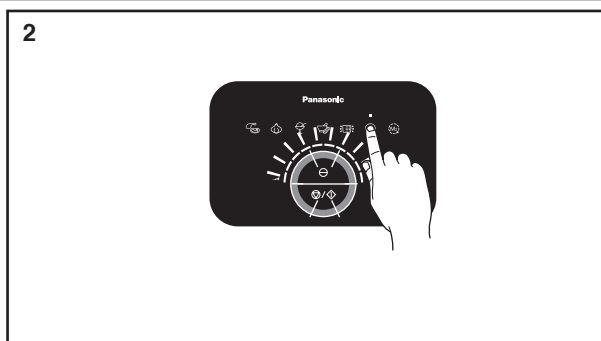
Chức năng	Nguyên liệu	Chế độ	Dùng Một lần Tối đa	Thời gian hoạt động (xấp xỉ)	Phương pháp Chuẩn bị
Nạo	Cà rốt	 Liên tục Tốc độ: Tối đa	200 g	-	  
	Táo		200 g		
	Dưa chuột		200 g		

Việt Nam

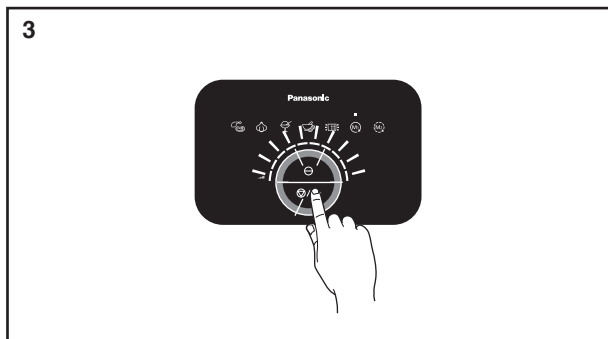
## Hoạt động với Menu Điều khiển



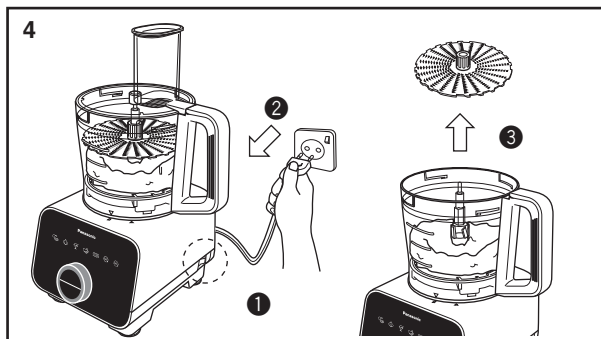
Sau khi hoàn thành các bước lắp ráp, cắm phích cắm vào ổ cắm và bật Công tắc Nguồn. Các LED Hiển thị Chế độ sẽ bật sáng và nhấp nháy.



Chọn chế độ Liên tục và điều chỉnh tốc độ với Nút Xoay. Càng nhiều thanh sáng thì tốc độ càng cao. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để bắt đầu hoạt động.



Trong khi hoạt động, LED Hiển thị TẮT/BẬT sẽ vẫn sáng. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để dừng hoạt động.





Sau khi hoàn thành chế biến, tắt Công tắc Nguồn và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Lấy Lưới Nạo ra khỏi Cối lớn trước khi lấy nguyên liệu ra.

### Lưu ý:

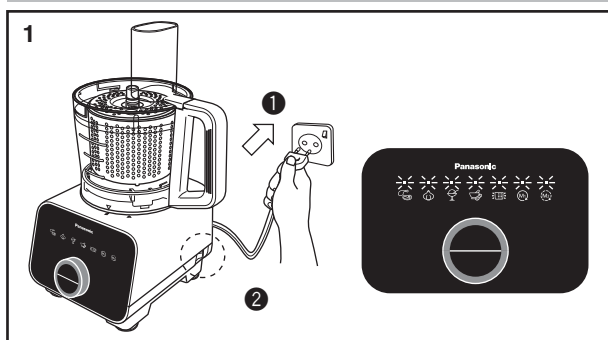
- Không cho nguyên liệu vào qua Lỗ tiếp Thực phẩm trong khi Lưới Thái Dày đang hoạt động.

# MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - LỒNG LÀM KHÔ-

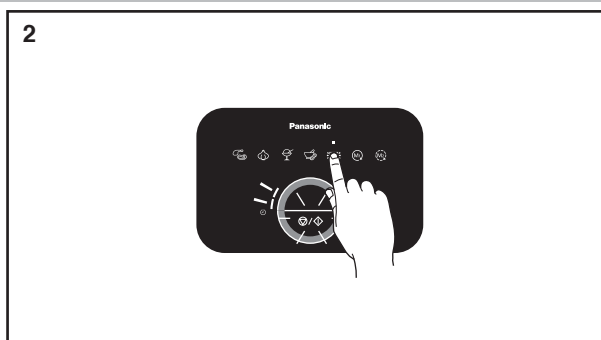
## Chuẩn bị Nguyên liệu cho Lồng làm khô

Chức năng	Nguyên liệu	Chế độ	Dùng Một lần Tối đa	Thời gian hoạt động (xấp xỉ)	Phương pháp Chuẩn bị
Bộ phận làm khô	Lá Rau diếp	 Tự động	100 g	20 ~ 60 giây	 Thái thành lát 3 ~ 5 cm.
	Bắp cải		Thiết lập ban đầu là 50 g (20 giây)	20 ~ 70 giây	

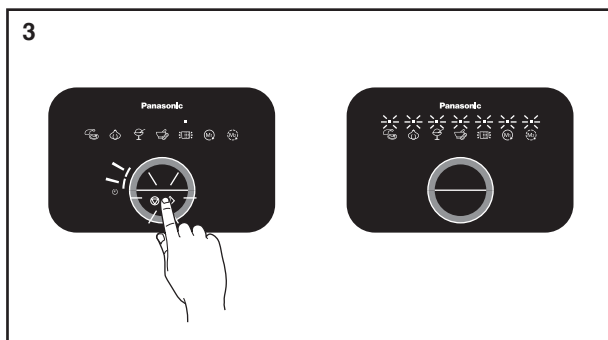
## Hoạt động với Menu Tự động



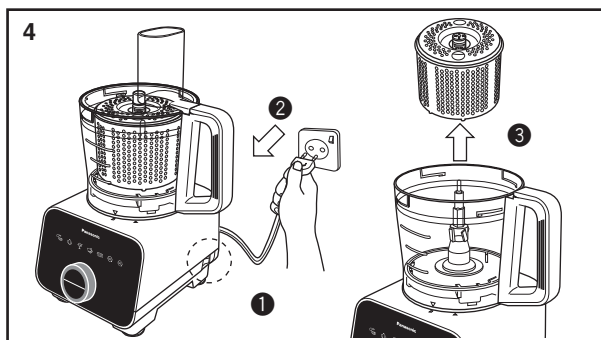
Sau khi hoàn thành các bước lắp ráp, cắm phích cắm vào ổ cắm và bật Công tắc Nguồn. Các LED Hiển thị Chế độ sẽ bật sáng và nhấp nháy.



Chọn chế độ Làm khô. LED Hiển thị Chế độ đã chọn sẽ sáng lên và nghe thấy một tiếng bip. LED Hiển thị Thời gian Chạy và Công tắc TẮT/BẬT sẽ sáng lên và nhấp nháy.



Mỗi Menu Tự động có một thời gian chạy được lập trình sẵn. Mỗi thanh sáng tượng trưng cho 10 giây thời gian chạy. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để bắt đầu hoạt động. Trong khi hoạt động, LED Thời gian Chạy sẽ tắt lần lượt sau mỗi khoảng thời gian 10 giây đến khi thời gian thiết lập đã hết và nghe thấy 4 tiếng bip. Các LED Hiển thị Chế độ sẽ bật sáng và nhấp nháy.





Sau khi hoàn thành chế biến, tắt Công tắc Nguồn và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Lấy Lồng làm khô ra khỏi Cối lớn.

### Lưu ý:

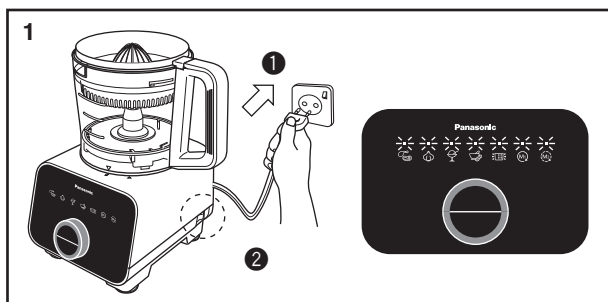
- Khả năng lao động tối đa của Lồng làm khô: 200 g hoặc đến mức độ cao tối đa của Lồng làm khô, tùy gặp mức nào trước.
- Nguyên liệu bị cấm: Tham khảo trang 35.
- Hãy chắc chắn rải đều nguyên liệu trong Lồng làm khô trước khi chế biến.
- Không vận hành Bộ phận làm khô Xa lát trong bất kỳ chế độ nào khác ngoại trừ chế độ Làm khô.
- Luôn đảm bảo Nắp Máy làm khô được gắn vào Lồng làm khô trước khi hoạt động, nếu không nguyên liệu có thể bị văng ra và rơi vãi quanh Cối lớn.
- Tùy thuộc vào số lượng nguyên liệu sử dụng, sẽ phát sinh rung đáng kể. Trong trường hợp đó, ấn Nắp Cối xuống bằng cả hai tay để giữ nó trong khi hoạt động.

# MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - MÁY VẮT CAM-

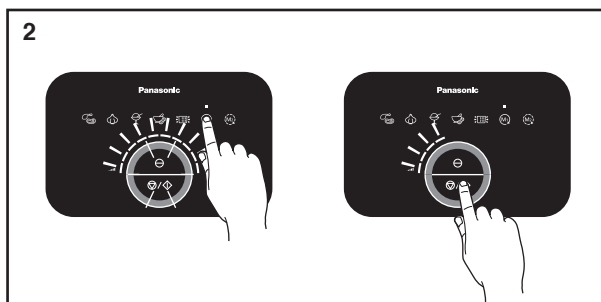
## Chuẩn bị Nguyên liệu cho Máy vắt cam

Chức năng	Nguyên liệu	Chế độ	Dùng Một lần Tối đa	Thời gian hoạt động (xấp xỉ)	Phương pháp Chuẩn bị
Vắt	Trái cây họ Cam quýt	 Liên tục Tốc độ: Cấp 4	1,000 mL	-	 Cắt đôi trái cây.

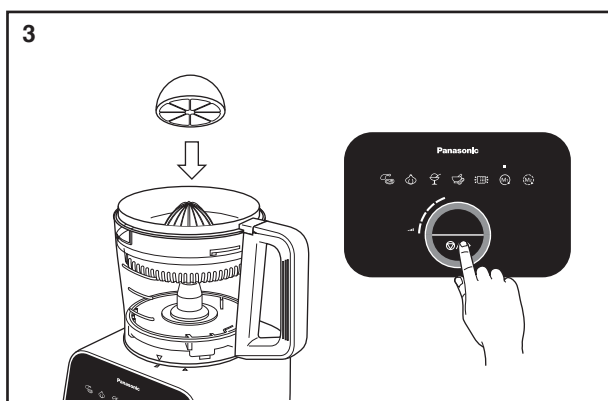
## Hoạt động với Menu Điều khiển



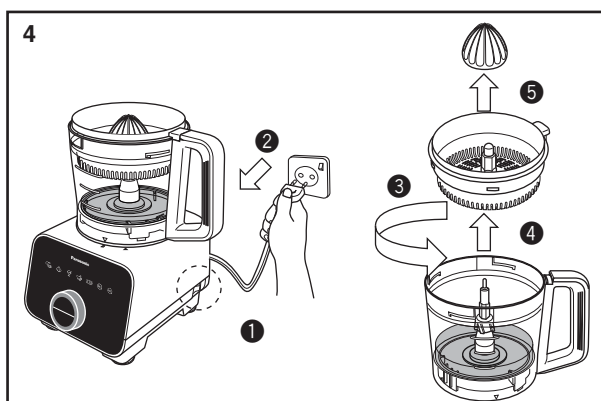
Sau khi hoàn thành các bước lắp ráp, cắm phích cắm vào ổ cắm và bật Công tắc Nguồn. Các LED Hiển thị Chế độ sẽ bật sáng và nhấp nháy.



Chọn chế độ Liên tục và điều chỉnh lên cấp 4 bằng Nút Xoay. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để bắt đầu hoạt động.



Đặt nửa trái cây với phần vỏ hướng lên trên Bộ phận vắt Cam và ấn mạnh xuống để tách nước ép. Trong khi hoạt động, LED Hiển thị TẮT/BẬT sẽ vẫn sáng. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để dừng hoạt động.



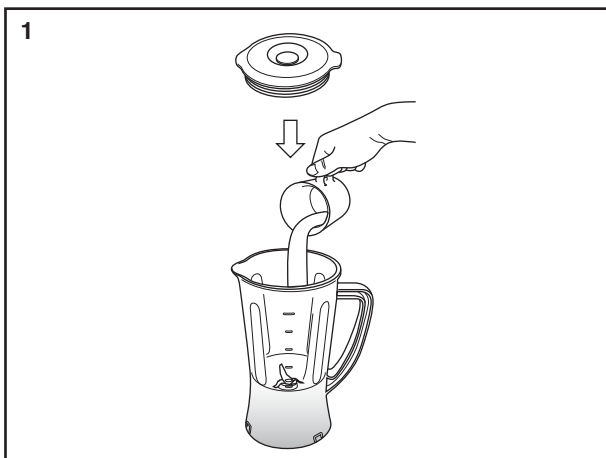
Sau khi hoàn thành chế biến, tắt Công tắc Nguồn và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Lấy phụ tùng Máy vắt cam ra khỏi Cối lớn trước khi đổ nước ép tách được ra.

### Lưu ý:

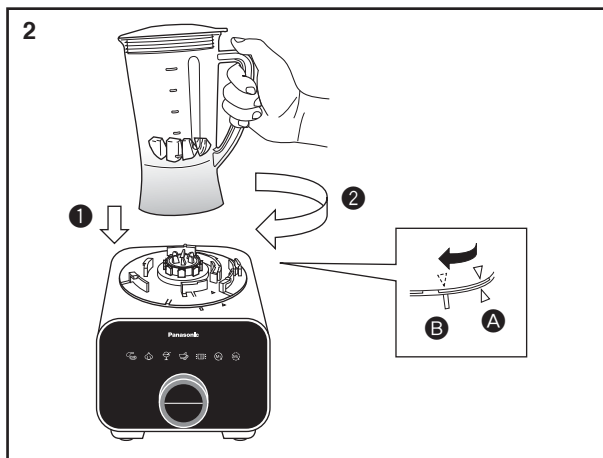
- Luôn chắc chắn rằng Bộ phận vắt Cam được đặt trên Lưới lọc Nước cam trước khi sử dụng.
- Dùng chế biến định kỳ để loại bỏ bột cam bị giữ lại trên Lưới lọc Nước cam để cho quá trình lấy nước ép dễ dàng hơn.
- Không nên cho Bộ phận Vắt cam hoạt động ở mức tốc độ cao hơn mức 4.

# MÁY XAY SINH TỐ

## Lắp ráp và Tách rời Phụ tùng Máy xay sinh tố



1 Cho nguyên liệu vào Cối xay sinh tố và đóng nắp cối xay sinh tố.





2 Đặt Cối xay sinh tố lên trên Hộp chứa Mô tơ đến khi đầu được căn như hiển thị trong A.

Xoay Cối xay sinh tố theo chiều kim đồng hồ đến khi nghe thấy tiếng 'click'. Hãy chắc chắn rằng đầu tam giác trên Cối xay sinh tố được căn với dấu chữ nhật trên Hộp chứa Mô tơ như hiển thị trong B.

Để tháo rời chỉ cần làm ngược lại các bước lắp ráp.

## Chuẩn bị Nguyên liệu cho Máy xay sinh tố

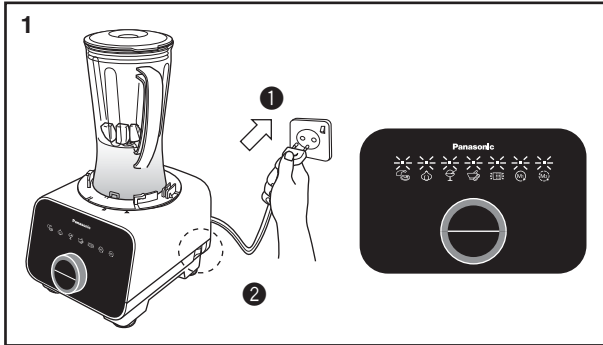
Chức năng	Nguyên liệu	Chế độ	Dùng Một lần Tối đa	Thời gian hoạt động (xấp xỉ)	Phương pháp Chuẩn bị
Chế biến thành chất lỏng	Trái cây, Rau củ	 Liên tục Tốc độ: Cấp	1,000 mL	~ 2 phút	 Cắt thành khối 1 cm.

### Lưu ý:

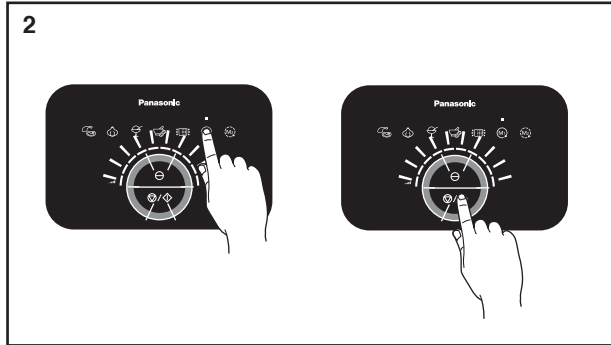
- Khả năng lao động tối đa: 1 L.
- Nguyên liệu bị cấm cho Cối xay sinh tố: Tham khảo trang 35.
- Không nên xay các nguyên liệu cứng và nhớt. Tuy nhiên, nếu cần thiết, cắt nguyên liệu cứng thành các miếng nhỏ (ví dụ: cắt cà rốt thành các khối 1 cm<sup>3</sup>) và cho nguyên liệu vào Cối xay sinh tố sao cho nguyên liệu không quá một nửa dung tích định mức của Bình chứa.
- Không cho quá mức tối đa và bột nguyên liệu khi thiết bị tạo ra âm thanh bất thường hoặc rung trong quá trình sử dụng.
- Thêm nguyên liệu mềm (trái cây, rau củ) vào Bình chứa Máy xay sinh tố trước khi thêm các nguyên liệu khác.

# MÁY XAY SINH TỐ

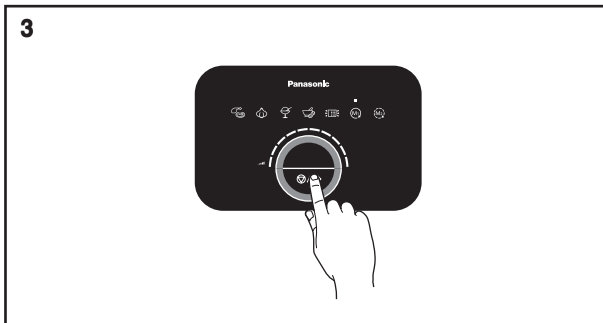
## Hoạt động với Menu Điều khiển



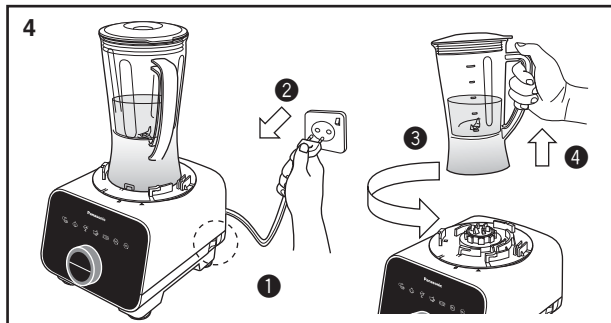
Sau khi hoàn thành các bước lắp ráp, cắm phích cắm vào ổ cắm và bật Công tắc Nguồn. Các LED Hiển thị Chế độ sẽ bật sáng và nhấp nháy.



Chọn chế độ Liên tục và điều chỉnh tốc độ tối đa bằng Nút Xoay. Càng nhiều thanh sáng thì tốc độ càng cao. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để bắt đầu hoạt động.



Trong khi hoạt động, LED Hiển thị TẮT/BẬT sẽ vẫn sáng. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để dừng hoạt động.



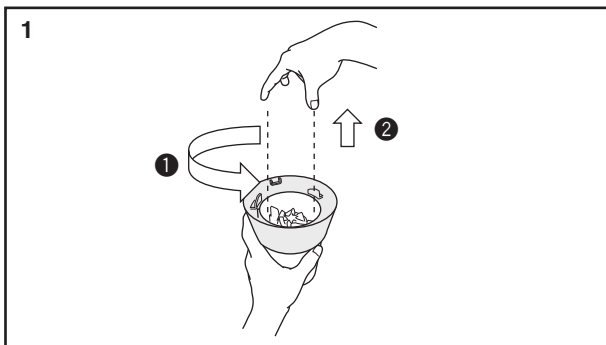
Sau khi hoàn thành chế biến, tắt Công tắc Nguồn và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Lấy Bộ phận Máy xay sinh tố ra khỏi Hộp chứa Mô tơ và tiến hành lấy nguyên liệu ra.

### Lưu ý:

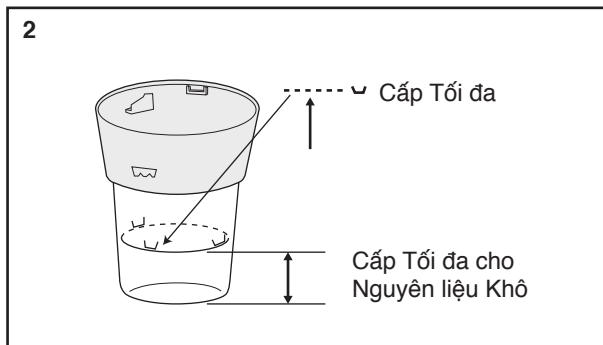
- Nếu Lưỡi Thái bị kẹt, tắt máy ngay và rút phích cắm. Không được gỡ nguyên liệu bằng ngón tay của quý vị, thay vào đó hãy sử dụng một vật như dao bay cao su.
- Trong quá trình chế biến, có khả năng là nguyên liệu sẽ bị văng ra khỏi lỗ trên Nắp cối xay sinh tố. Trong trường hợp nguyên liệu văng ra ngoài, lau bằng vải khô.
- Không hoạt động quá thời gian hoạt động định mức (BẬT 2 phút, TẮT 2 phút).

# MÁY XAY ĐỒ KHÔ

## Tháo rời từ Điều kiện Đóng gói

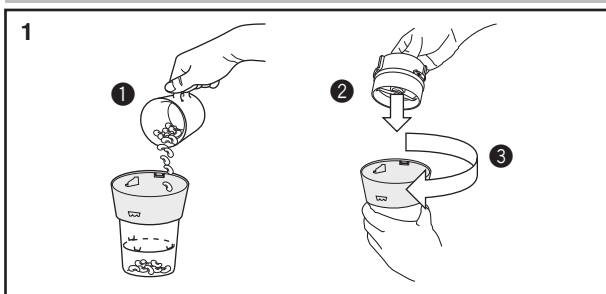


Xoay Chân đế cối xay khô ngược chiều kim đồng hồ để mở khóa và nâng Cối xay Đồ khô lên.



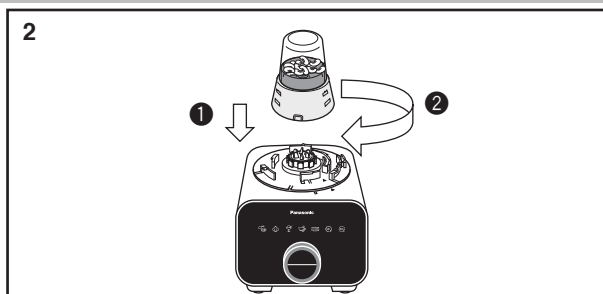
Cấp tối đa cho nguyên liệu khô được ghi trên Cối xay Đồ khô. Không cho vào quá mức này.

## Lắp ráp và Tháo rời Phụ tùng Máy xay đồ khô



Lộn ngược Cối xay Đồ khô và cho nguyên liệu vào không vượt quá mức tối đa quy định.


Để Chân đế cối xay khô vào Cối xay Đồ khô và xoay theo chiều kim đồng hồ đến khi nghe thấy tiếng 'click'.



Để Bộ phận Máy xay đồ khô lên trên Hộp chứa Mô tơ. Xoay Bộ phận Máy xay đồ khô theo chiều kim đồng hồ đến khi nghe thấy tiếng 'click'.

Để tháo rời chỉ cần làm ngược lại các bước lắp ráp.

## Chuẩn bị Nguyên liệu cho Máy xay đồ khô

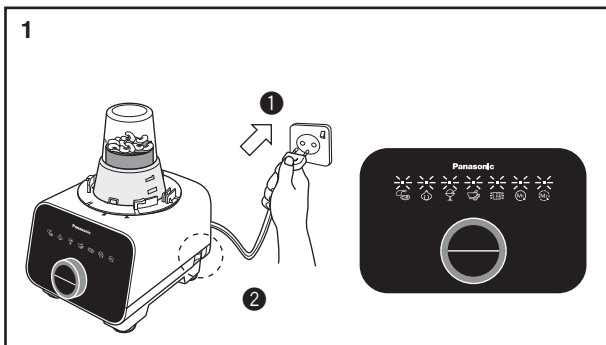
Chức năng	Nguyên liệu	Chế độ	Dùng Một lần Tối đa	Thời gian hoạt động (xấp xỉ)	Phương pháp Chuẩn bị
Xay	Hạt Cà phê	 Liên tục Tốc độ: Cấp	Đến Mức Tối đa	~ 60 giây	-
	Hạt tiêu				

### Lưu ý:

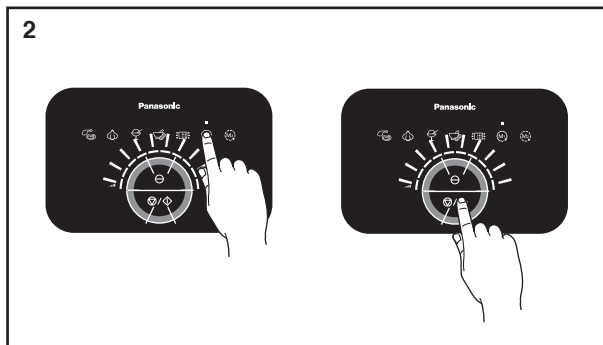
- Nguyên liệu bị cấm: Tham khảo trang 35.
- Không sử dụng bộ phận với Máy xay đồ khô để trống.
- Không cho quá mức tối đa và bột nguyên liệu khi thiết bị tạo ra âm thanh bất thường hoặc rung trong quá trình hoạt động.

# MÁY XAY ĐỒ KHÔ

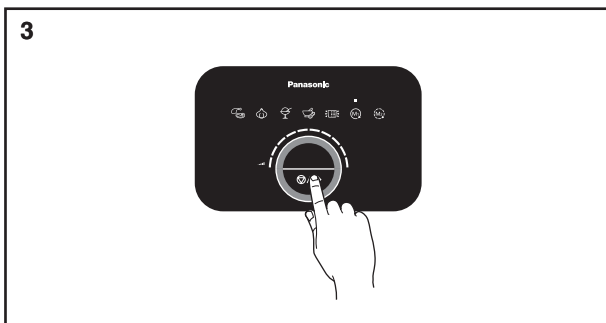
## Hoạt động với Menu Điều khiển



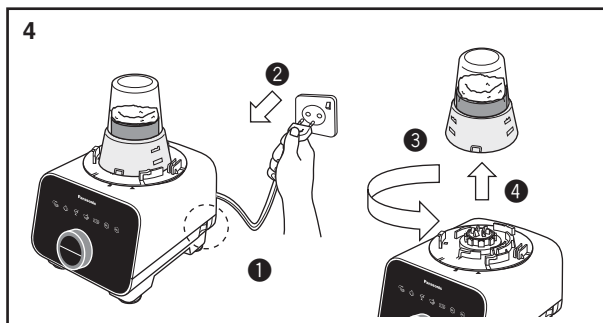
Sau khi hoàn thành các bước lắp ráp, cắm phích cắm vào ổ cắm và bật Công tắc Nguồn. Các LED Hiển thị Chế độ sẽ bật sáng và nhấp nháy.



Chọn chế độ Liên tục và điều chỉnh tốc độ tối đa bằng Nút Xoay. Càng nhiều thanh sáng thì tốc độ càng cao. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để bắt đầu hoạt động.



Trong khi hoạt động, LED Hiển thị TẮT/BẬT sẽ vẫn sáng. Ấn Công tắc TẮT/BẬT để dừng hoạt động.



Sau khi hoàn thành chế biến, tắt Công tắc Nguồn và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Lấy Bộ phận Máy xay đồ khô ra khỏi Hộp chứa Mô tơ và sau đó lấy nguyên liệu ra.

### Lưu ý:

- Cần thận với Lưỡi Cắt trong khi lấy nguyên liệu ra.
- Không hoạt động quá thời gian hoạt động định mức (BẬT 1 phút, TẮT 2 phút).

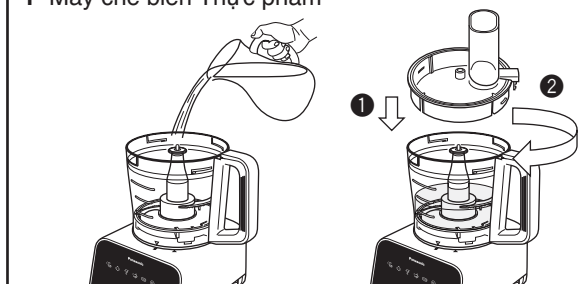
# SAU KHI SỬ DỤNG

## Làm vệ sinh

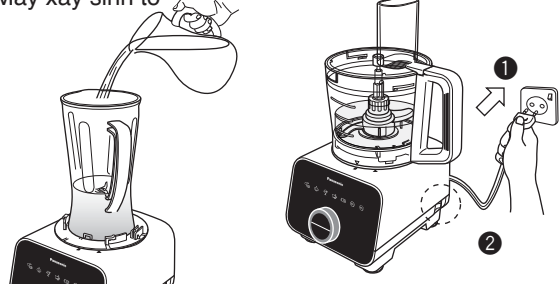
### Rửa trước

Rửa trước giúp làm vệ sinh dễ hơn. Có thể rửa trước đối với Lưỡi Dao và Máy xay sinh tố. Để rửa trước, chỉ cần làm theo các bước dưới đây.

#### 1 Máy chế biến Thực phẩm



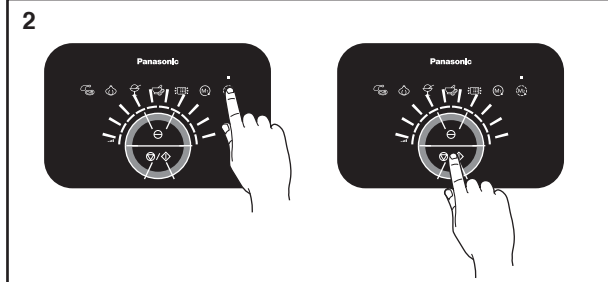
#### Máy xay sinh tố



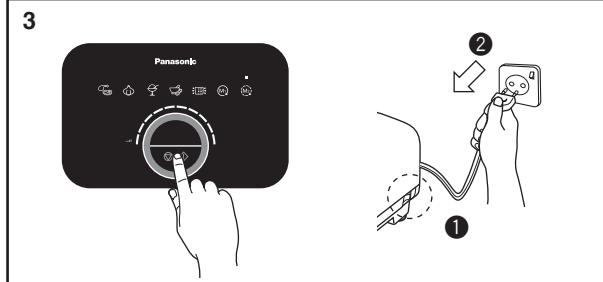
Để phụ tùng đã sử dụng vào trong Cối, cho nước vào Cối đến khi phụ tùng ngập trong nước (tối đa 500 mL). Đặt Nắp Cối lên trên Cối lớn và xoay theo chiều kim đồng hồ đến khi nghe thấy tiếng 'click'.

Với Máy xay sinh tố, cho 500 mL nước vào Bình chứa Máy xay sinh tố và đậy bằng Nắp Máy xay sinh tố. Cắm phích cắm vào ổ cắm và bật Công tắc Nguồn.

#### 2

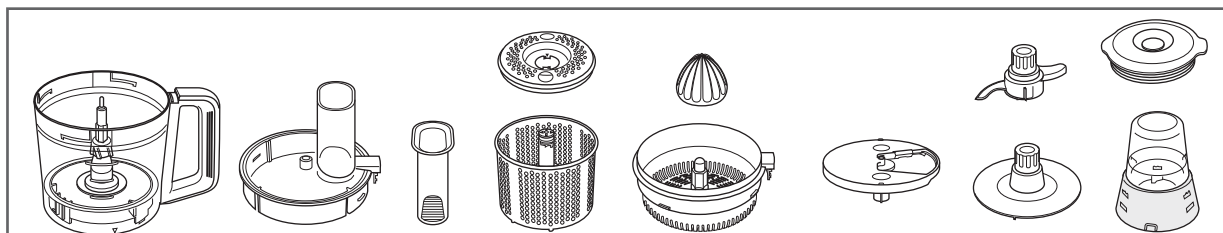


#### 3

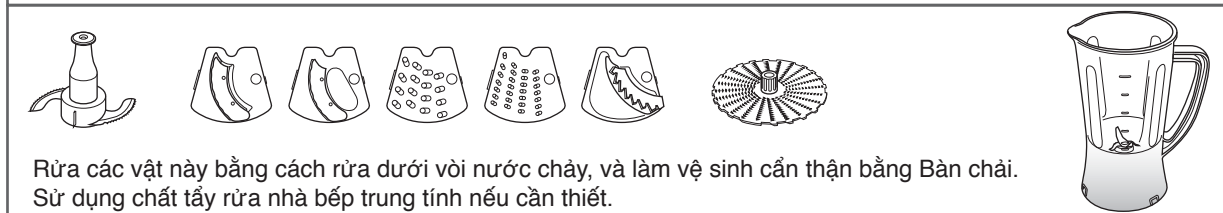


Máy chế biến Thực phẩm: Chọn chế độ Không liên tục, ấn Công tắc TẮT/BẬT và cho máy hoạt động trong 10 ~ 20 giây ở mức 10. Máy xay sinh tố: Chọn chế độ Liên tục, ấn Công tắc TẮT/BẬT và cho máy hoạt động trong 10 ~ 20 giây ở mức 10.

Ấn Công tắc TẮT/BẬT để dừng hoạt động. Tắt Công tắc Nguồn và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Lấy phụ tùng ra và tiến hành làm vệ sinh.



Rửa các vật này bằng cách rửa dưới vòi nước chảy. Sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp trung tính nếu cần thiết. Sau đó lau khô bằng vải sạch.



Rửa các vật này bằng cách rửa dưới vòi nước chảy, và làm vệ sinh cẩn thận bằng Bàn chải. Sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp trung tính nếu cần thiết.

### Lưu ý:

- Các vật này cực kỳ sắc và cần được xử lý rất cẩn thận khi làm vệ sinh. Tránh để các vật này va chạm với vật cứng trong quá trình làm vệ sinh.
- Không được rửa mà phải dùng Bàn chải để làm vệ sinh Chân đế cối xay khô.





## SAU KHI SỬ DỤNG

### Hộp chứa Mô tơ / Chân Cao su

Lau sạch bụi bẩn hoặc vết bẩn bằng vải ẩm sạch.

#### Lưu ý:

- Hãy chắc chắn rằng đã rút phích cắm dây điện trước khi làm vệ sinh Hộp chứa Mô tơ.
- Không rửa Hộp chứa Mô tơ dưới nước chảy.
- Không dùng chất lỏng ăn mòn (ví dụ: cồn, chất tẩy rửa, v.v.) để làm vệ sinh Hộp chứa Mô tơ.

### Làm vệ sinh bằng Máy rửa bát

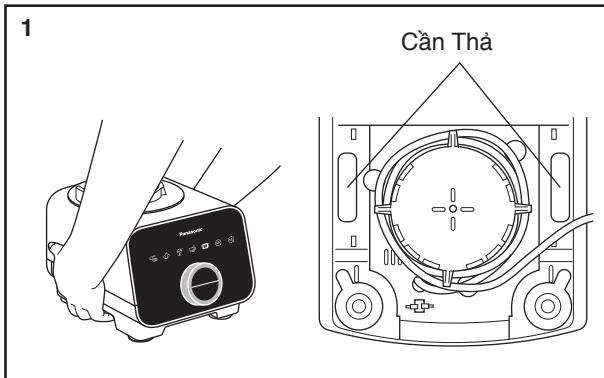
Cối lớn và Nắp Cối của thiết bị này có thể rửa an toàn bằng máy rửa bát.

#### Lưu ý:

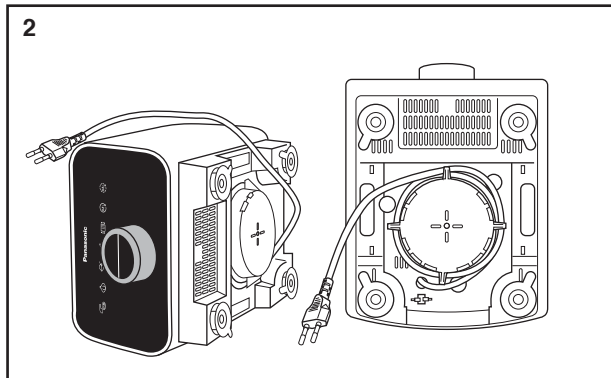
- Không đặt những vật này ở gần khu vực tỏa nhiệt của máy rửa bát do nhiệt độ cao có thể làm hỏng các bộ phận.

### Cất giữ

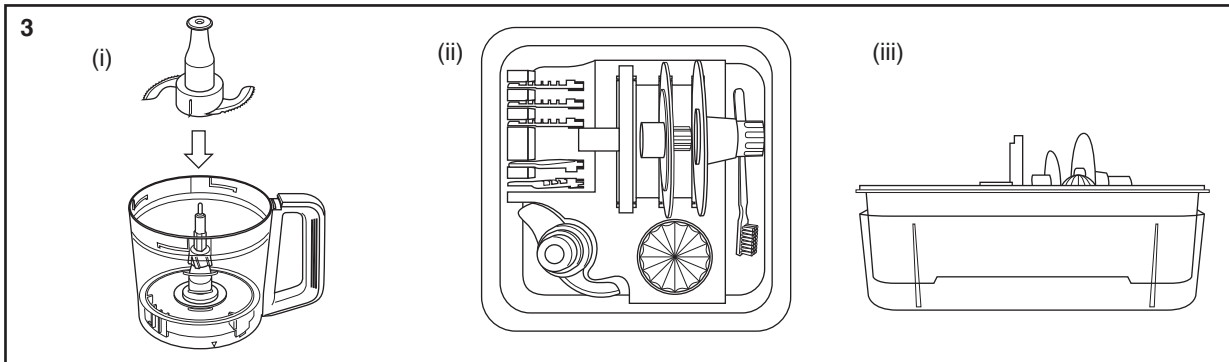
Hãy chắc chắn đã tháo mọi phụ tùng và Cối lớn khỏi Hộp chứa Mô tơ trước khi cất giữ.



Để thả Chân Cao su của Hộp chứa Mô tơ ra, bấm vào cần thả nằm ở bên dưới của Hộp chứa Mô tơ cùng một lúc như đã thấy trong hình ở trên và nâng lên.



Nghiêng Hộp chứa Mô tơ trên cạnh Hộp chứa, và tiến hành kéo một phần Dây Điện quanh Khu vực Kéo Dây cắm, để Phích cắm ở bên cạnh.



(i) Cất giữ Lưới Dao trong Cối lớn. Có Hộp chứa phụ kiện để cất giữ các phụ tùng khác. Cất giữ các phụ tùng ở nơi giống như điều kiện đóng gói.

(ii) Danh sách phụ tùng trong Hộp chứa phụ kiện: Lưới Nhào bột, Bộ phận vắt Cam, Lưới Thái Dày, Lưới Thái Mỏng, Lưới Cắt Sợi mịn, Lưới Cắt Sợi to, Lưới thái khoai tây, Khung gắn Lưới, Lưới Nạo, Dụng cụ đánh bột và Bàn chải.

(iii) Ắt nắp kho Trường hợp bên dưới Hộp chứa phụ kiện để thu thập nước lấy từ các Phụ tùng rửa sạch.

#### Lưu ý:

- Vứt bỏ vỏ nhựa linh hoạt sau khi mở Hộp chứa phụ kiện.

## XỬ LÝ SỰ CỐ

Vui lòng kiểm tra các điểm sau đây trước khi yêu cầu bố trí dịch vụ.

Vấn đề	Nguyên nhân và Hành động
Thiết bị không bật lên.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Phích cắm cắm lỏng lẻo trong ổ cắm.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Cắm phích cắm chặt trong ổ cắm.</li></ul></li><li>● Chưa bật Công tắc Nguồn.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Bật Công tắc Nguồn.</li></ul></li></ul>
Không thể chọn được Chức năng Bảng Điều khiển nào.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Găng tay có thể khiến Bảng Điều khiển không nhạy.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Chọn chức năng bằng ngón tay trần.</li></ul></li><li>● Ấn chức năng sai vị trí.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Ấn mạnh vào hình minh họa trên Bảng Điều khiển.</li></ul></li><li>● Thiết bị đang hoạt động rồi.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Không thể thay đổi chức năng khi thiết bị đang hoạt động. Dừng chức năng đang chạy trước khi chọn chức năng mới.</li></ul></li></ul>
Thiết bị không hoạt động ngay cả khi chức năng bắt đầu.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Cối lớn, Bộ phận Máy xay sinh tố hoặc Bộ phận Máy xay đồ khô chưa được khóa đúng cách vào Hộp chứa Mô tơ.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Chắc chắn rằng dấu tam giác trên các phụ tùng được căn với dấu chữ nhật trên Hộp chứa Mô tơ như đã thấy trên trang 41.</li></ul></li><li>● Nắp Cối hay Lưới lọc Nước cam chưa được khóa hoàn toàn vào Cối lớn.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Gắn chắc hoàn toàn Nắp Cối hoặc Lưới lọc Nước cam vào Cối lớn.</li></ul></li><li>● Nguyên liệu bị kẹt.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Cần thận lấy các nguyên liệu ra và đảm bảo số lượng sử dụng đúng quy định.</li></ul></li></ul>
Chức năng đã chọn bị hủy bỏ. (LED Hiển thị Chế độ bắt đầu nhấp nháy).	<ul style="list-style-type: none"><li>● Thiết bị đứng yên trong hơn 10 giây sau khi chọn chức năng.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Đảm bảo rằng hành động được thực hiện sau khi chọn chức năng trong vòng 10 giây.</li></ul></li></ul>
Thiết bị đột nhiên dừng lại trong khi hoạt động.	<ul style="list-style-type: none"><li>● Bảo vệ của Bộ Ngắt mạch bị kích hoạt. (Tham khảo trang 38)<ul style="list-style-type: none"><li>• Cho vào quá nhiều nguyên liệu.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Lấy nguyên liệu dư ra và đảm bảo số lượng sử dụng đúng quy định.</li></ul></li><li>• Sử dụng nguyên liệu miếng to hoặc cứng.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Đảm bảo nguyên liệu được cắt đúng kích thước quy định. Không sử dụng nguyên liệu cứng như thực phẩm đông lạnh hay chất rắn mật độ cao.</li></ul></li></ul></li><li>● Khóa an toàn bị kích hoạt. (Tham khảo trang 38)<ul style="list-style-type: none"><li>• Rung bất thường trong quá trình hoạt động có thể kích hoạt khóa an toàn.<ul style="list-style-type: none"><li>➔ Đảm bảo nguyên liệu sử dụng và số lượng như quy định.</li><li>➔ Khóa chắc Nắp Cối hoặc Lưới lọc Nước cam vào Cối lớn, và đảm bảo rằng Cối lớn, Bộ phận Máy xay sinh tố, hoặc Bộ phận Máy xay đồ khô được khóa chắc vào Hộp chứa Mô tơ.</li></ul></li></ul></li></ul>

## XỬ LÝ SỰ CỐ

### Vấn đề

Phát sinh rung và tiếng ồn bất thường trong khi hoạt động.

Kết cấu và độ đều của nguyên liệu được chế biến không tốt.

### Nguyên nhân và Hành động

- Chân Cao su và/hoặc mặt bàn không sạch.
  - ➔ Lau sạch mọi bụi bẩn hoặc vết bẩn bằng vải ẩm sạch. Chân Cao su chỉ có hiệu quả khi được đặt trên bề mặt sạch, mịn và phẳng.
- Nguyên liệu sử dụng để chế biến quá nhiều hoặc quá cứng.
  - ➔ Đảm bảo nguyên liệu sử dụng đúng quy định, bớt nguyên liệu nếu nhiều hơn số lượng quy định.

- Một số thành phần có thể là quá khó khăn để xử lý nguyên liệu, trừ quả bí ngô.
  - ➔ Precooked có thể là cần thiết để làm cá nguyên liệu trước khi chế biến, nghĩ là cho để một ngày có thể dễ dàng xuyên qua.

- Kịch thước thành phần không phải là theo phương pháp chuẩn bị.
  - ➔ Chuẩn bị cho phù hợp để thực hiện theo các kịch thước đã nêu.
- Xử lý cá thành phần nhất định đồng thời có thể dẫn đến khó u cò lạ.

#### Menu Tự động

- Thời gian chế biến mặc định của Menu Tự động là dành cho số lượng nguyên liệu tối đa theo quy định. Bất kỳ số lượng nguyên liệu chế biến nào khác sẽ ảnh hưởng đến hiệu suất.
  - ➔ Tăng thời gian chế biến bằng cách điều chỉnh Nút Xoay và chế biến đến khi đạt kết cấu và độ đều mong muốn.

#### Menu Điều khiển

- Số lượng nguyên liệu tối đa và thời gian chế biến là nhằm mục đích hướng dẫn, số lượng nguyên liệu ít hơn và các nguyên liệu khác nhau sẽ ảnh hưởng đến hiệu suất.
  - ➔ Chế biến nguyên liệu với thời gian thích hợp đến khi đạt kết cấu và độ đều mong muốn.

## Hiển thị Chế độ Lỗi

Bảo vệ của Bộ Ngắt mạch, Phát hiện Điện áp Cao và Phát hiện Dòng điện Mạnh

i) Bảo vệ của Bộ Ngắt mạch



Đèn LED không sáng.

ii) Phát hiện Điện áp Cao



Đèn LED của chế độ Cắt miếng và Chế độ Không liên tục luân phiên nhấp nháy.

iii) Phát hiện Dòng điện Mạnh



Đèn LED của chế độ Chế độ Băm nhỏ+ Cắt miếng và Chế độ Liên tục+Chế độ Không liên tục luân phiên nhấp nháy.

Hành động:

Với trường hợp i) và iii), tắt Công tắc Nguồn ở mặt bên Hộp chứa Mô tơ, giảm một nửa lượng nguyên liệu và tiếp tục cho máy hoạt động.

Với trường hợp ii), xuất hiện Hiển thị Chế độ Lỗi nếu điện áp trên 280 V, dùng 220 - 240 V.

**Mô tơ Quá nóng**

**Cối lớn, Bộ phận Máy xay sinh tố hoặc Bộ phận Máy xay đồ khô chưa được khóa đúng cách vào Hộp chứa Mô tơ.**



Đèn LED của chế độ Băm nhỏ và chế độ Không liên tục luân phiên nhấp nháy.



Đèn LED của chế độ Băm nhỏ+Cắt miếng+Đông lạnh và chế độ Nhào nhuyễn+Làm khô+Liên tục luân phiên nhấp nháy.

Hành động:

Tắt Công tắc Nguồn và để thiết bị nguội bớt (khoảng 30 phút). Giảm một nửa lượng nguyên liệu và tiếp tục cho máy hoạt động.

Hành động:

Gắn lại bộ phận vào Hộp chứa Mô tơ ở đúng vị trí. (Tham khảo trang 38).

**Trục trục bộ phận điện tử**



hoặc



hoặc



Đèn LED của chế độ Băm nhỏ hoặc Cắt miếng hoặc Đông lạnh và chế độ Liên tục luân phiên nhấp nháy.

Hành động:

Vui lòng liên lạc với trung tâm dịch vụ gần nhất để sửa chữa.

## ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT

Kiểu Máy.	<b>MK-F800</b>	
Chức năng	<b>MÁY CHẾ BIẾN THỰC PHẨM</b>	<b>MÁY XAY SINH TỐ VÀ XAY KHÔ</b>
Công Suất Cung Cấp	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Công Suất Tiêu Thụ	180 - 200 W	
Công Tắc Xoay	Nút Xoay với Công tắc Điều khiển Chạm Nhẹ	
Công Suất Hoạt Động	2 phút BẬT, 4 phút TẮT	Máy xay sinh tố: BẬT 2 phút, TẮT 2 phút Máy xay đồ khô: BẬT 1 phút, TẮT 2 phút
	Với trường hợp ngoại lệ đối với các tuyên bố trên trang “Chuẩn bị Nguyên liệu”.	
Kích Thước (Xấp Xi) (Chiều rộng x Đường kính x Chiều cao)	435 x 264 x 265 mm	Máy xay sinh tố: 406 x 264 x 265 mm Máy xay đồ khô: 298 x 264 x 265 mm
Khối Lượng (Xấp Xi)	4.3 kg	Máy xay sinh tố: 4.0 kg Máy xay đồ khô: 3.8 kg
Dung Tích (Xấp Xi)	Dung tích Bình chứa: 2.5 L Khả năng lao động tối đa: Chất lỏng chỉ = 1.5 L Chất rắn chỉ = 600 g	Máy xay sinh tố: 1 L Máy xay đồ khô: 50 g (Hạt Cà phê)
	Với trường hợp ngoại lệ đối với các tuyên bố trên trang “Chuẩn bị Nguyên liệu”.	
Phụ tùng và Phụ kiện	Lưỡi Dao, Lưỡi Nạo, Lưỡi Nhào bột, Dụng cụ đánh bột, Lồng làm khô, Trục gá lưỡi cắt, Lưỡi Cắt (Sợi to và Sợi mỏng), Lưỡi Thái (Dày và Mỏng), Lưỡi thái khoai tây, Máy vắt cam và Hộp chứa phụ kiện	Bộ phận Máy xay sinh tố, Bộ phận Máy xay đồ khô
Phụ kiện Thường gặp	Bàn chải với Dao bay	
Các Bộ phận Có thể rửa an toàn bằng Máy rửa bát	Cối lớn và Nắp Cối	

# DAFTAR ISI

	Halaman
<b>LANGKAH PENGAMANAN KHUSUS</b> .....	63 - 65
INFORMASI PENTING .....	65
NAMA KOMPONEN .....	66 - 67
PROTEKSI PEMUTUS ARUS LISTRIK DAN SENSOR SUHU .....	68
KUNCI PENGAMAN .....	68
<b>PEMBONGKARAN &amp; PERAKITAN</b>	
(i) PEMBONGKARAN DARI KONDISI DIKEMAS .....	69
(ii) MATA PISAU • PISAU PEREMAS • PISAU PENCAMBUK • PISAU KISI .....	69
(iii) PISAU PEMOTONG TIPIS • PISAU PENCACAH • PISAU PEMOTONG BENTUK BATANG MEMANJANG .....	70
(iv) PEMERAS JERUK .....	70
(v) PENIRIS SALAD .....	71
<b>PROSESOR MAKANAN</b>	
(i) MATA PISAU .....	72 - 74
- Persiapan Bahan	
- Cara Menggunakan	
(ii) PISAU PEMOTONG TIPIS • PISAU PENCACAH • PISAU PEMOTONG BENTUK BATANG MEMANJANG ....	75 - 76
- Persiapan Bahan	
- Cara Menggunakan	
(iii) PISAU PEREMAS .....	77
- Persiapan Bahan	
- Cara Menggunakan	
(iv) PISAU PENCAMBUK .....	78
- Persiapan Bahan	
- Cara Menggunakan	
(v) PISAU KISI .....	79
- Persiapan Bahan	
- Cara Menggunakan	
(vi) PENIRIS SALAD .....	80
- Persiapan Bahan	
- Cara Menggunakan	
(vii) PEMERAS JERUK .....	81
- Persiapan Bahan	
- Cara Menggunakan	
<b>BLENDER</b>	
(i) BLENDER .....	82 - 83
- Pembongkaran & Perakitan	
- Persiapan Bahan	
- Cara Menggunakan	
<b>PENGGILING KERING</b>	
(ii) PENGGILING KERING .....	84 - 85
- Pembongkaran & Perakitan	
- Persiapan Bahan	
- Cara Menggunakan	
<b>SETELAH PENGGUNAAN</b> .....	86 - 87
<b>PENYELESAIAN MASALAH</b> .....	88 - 89
<b>SPESIFIKASI</b> .....	91

## LANGKAH PENGAMANAN KHUSUS (Pastikan untuk mengikuti petunjuk ini)

Untuk mencegah kecelakaan atau cedera pada pengguna, orang lain, dan kerusakan properti, silakan ikuti petunjuk di bawah ini.

■ Indikasi berikut ini menunjukkan tingkat kerusakan yang disebabkan oleh operasi yang tidak benar.



### PERINGATAN

Menunjukkan cedera serius atau kematian.



### PERHATIAN

Menunjukkan risiko cedera atau kerusakan properti.

■ Simbol diklasifikasikan dan dijelaskan sebagai berikut.



Simbol ini menunjukkan larangan.



Simbol ini menunjukkan persyaratan yang harus diikuti.



## PERINGATAN



#### ● Jangan merusak Kabel atau Colokan.

(Hal itu dapat menyebabkan sengatan listrik, atau kebakaran akibat korsleting.)

#### ● Jangan menggunakan peralatan jika Kabel atau Colokan rusak atau Colokan terhubung secara longgar ke stopkontak.

(Hal itu dapat menyebabkan sengatan listrik, atau kebakaran akibat korsleting.)

➔ Jika Kabel tersebut rusak, maka harus diganti oleh produsen, pusat layanannya atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.

#### ● Jangan memasang atau mencabut Colokan dengan tangan basah.

(Hal itu dapat menyebabkan sengatan listrik.)

#### ● Jangan melebihi tegangan stopkontak atau menggunakan arus alternatif selain yang ditetapkan pada peralatan.

(Hal ini dapat menyebabkan sengatan listrik atau kebakaran.)

• Pastikan tegangan yang diberikan ke peralatan sama dengan pasokan lokal Anda.

• Mencolokkan perangkat lain ke dalam stopkontak yang sama dapat menyebabkan pemanasan berlebihan.

#### ● Jangan merendam Tempat Motor dalam air atau memercikkan air pada Tempat Motor.

(Hal itu dapat menyebabkan sengatan listrik, atau kebakaran akibat korsleting.)

#### ● Jangan membongkar, memperbaiki atau memodifikasi peralatan.

(Hal itu dapat menyebabkan kebakaran, sengatan listrik atau cedera.)

➔ Silakan hubungi pusat layanan Anda untuk memperbaikinya.

#### ● Jangan memasukkan benda apa pun ke dalam lubang atau celah.

(Hal ini dapat menyebabkan sengatan listrik atau kerusakan.)

• Terutama benda logam seperti pin atau kawat.

#### ● Jangan mengganti komponen peralatan dengan suku cadang yang tidak asli.

(Hal itu dapat menyebabkan cedera, sengatan listrik atau kebakaran.)

#### ● Jangan mencoba melepas Penutup ketika peralatan tersebut masih beroperasi.

(Hal itu dapat menyebabkan cedera.)

#### ● Jangan menggunakan air panas (lebih dari 60 °C) untuk tujuan membersihkan atau api untuk mengeringkan alat.

(Hal itu dapat menyebabkan luka bakar atau kerusakan.)

#### ● Jangan menempatkan bahan panas (lebih dari 60 °C) ke dalam Mangkuk atau Tabung Blender.

(Hal itu dapat menyebabkan cedera atau kerusakan.)

#### ● Jangan mengoperasikan tanpa memasang Penutup Blender di tempatnya dengan benar pada Tabung Blender.

(Hal itu dapat menyebabkan cedera.)

#### ● Jangan meletakkan jari tangan Anda atau peralatan seperti sendok, garpu, dll. ke dalam Mangkuk atau Tabung Blender selama pengoperasian.

(Hal itu dapat menyebabkan cedera, sengatan listrik, atau kebakaran akibat korsleting.)

#### ● Jangan mendorong Pin Pengaman dan Tuas Pengaman dengan instrumen apa pun, tongkat, dll. karena peralatan mungkin masih aktif.

(Hal itu dapat menyebabkan cedera.)



## PERINGATAN



- **Peralatan ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk anak-anak) yang mengalami penurunan kemampuan fisik, sensorik atau mental, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka telah diberi pengawasan atau petunjuk tentang penggunaan peralatan tersebut oleh orang yang bertanggung jawab untuk keselamatan mereka. Anak-anak seharusnya diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan peralatan ini.** (Hal itu dapat menyebabkan luka bakar, cedera atau sengatan listrik.)
- **Masukkan Colokan dengan kuat.** (Jika tidak maka dapat menyebabkan sengatan listrik dan kebakaran yang disebabkan oleh panas yang dapat dihasilkan di sekitar Colokan.)
- **Bersihkan Colokan secara teratur.** (Colokan yang kotor dapat menyebabkan kurangnya penyekatan akibat kelembaban, dan dapat menyebabkan kebakaran.)
- **Ketika terjadi pengoperasian yang tidak normal atau kerusakan, segera hentikan pengoperasian peralatan dan cabut colokannya.** (Hal itu dapat menyebabkan timbulnya asap, kebakaran atau sengatan listrik.) misalnya, selama pengoperasian yang tidak normal atau kerusakan.
  - Colokan dan Kabel terasa panas secara tidak normal.
  - Kabel tersebut rusak atau telah terjadi kegagalan daya.
  - Tempat Motor berubah bentuk atau terasa panas secara tidak normal.
 ➔ Silakan segera cabut colokan dan hubungi pusat layanan untuk mendapatkan saran atau perbaikan.
- **Pastikan untuk memegang Colokan ketika mencabut Colokan, yaitu jangan pernah menarik Kabelnya.** (Jika tidak, hal itu dapat menyebabkan sengatan listrik, atau kebakaran akibat korsleting.)
- **Hati-hati jika cairan panas dituangkan ke dalam Mangkuk atau Tabung Blender karena dapat terlontar keluar dari peralatan akibat pengukusan secara tiba-tiba.** (Hal itu dapat menyebabkan luka bakar.)
- **Kewaspadaan seharusnya diberikan ketika menangani pisau pemotong yang tajam, mengosongkan Mangkuk atau Tabung Blender dan membersihkannya.** (misalnya, Mata Pisau, Pisau Pemotong, dan lain-lain) (Hal itu dapat menyebabkan cedera.)



## PERHATIAN



- **Jangan meninggalkan peralatan tanpa pengawasan ketika dioperasikan.** (Hal itu dapat menyebabkan kebakaran atau luka bakar.)
  - Ketika meninggalkan peralatan tanpa pengawasan, matikan daya listriknya.
- **Jangan gunakan peralatan di tempat-tempat berikut ini:**
  - Setiap permukaan yang tidak rata, pada karpet yang tidak bisa menahan panas atau taplak meja, dll. (Hal itu dapat menyebabkan kebakaran atau cedera.)
  - Di lokasi tempat adanya risiko peralatan itu tumpah air, atau di dekat sumber panas. (Hal itu dapat menyebabkan sengatan listrik atau kebocoran arus listrik.)
- **Jangan memproses lebih dari kapasitas maksimum yang ditampilkan pada masing-masing tabung. Ikuti jumlah bahan yang direkomendasikan untuk diproses.** (Hal itu dapat menyebabkan cedera.)
- **\*Jangan melanjutkan pengoperasian untuk waktu yang lama. Dianjurkan untuk mengistirahatkan peralatan setelah waktu pengoperasian tertentu.** (Hal itu dapat menyebabkan luka bakar.)

Fungsi	Waktu Pengoperasian (menit)	Waktu Istirahat (menit)
Prosesor Makanan	2	4
Blender	2	2
Penggiling Kering	1	2

\* Dengan pengecualian untuk "Penyiapan Bahan" yang dinyatakan dalam Petunjuk Penggunaan ini.





# PERHATIAN



- **Cabut Colokan ketika peralatan tersebut tidak digunakan.**  
(Jika tidak, hal itu dapat menyebabkan sengatan listrik, atau kebakaran yang disebabkan oleh kebocoran arus listrik.)
- **Lepaskan Mangkuk, Tabung Blender dan Tabung Penggiling sebelum mengangkat Rumah Motor dari meja.**  
(Hal itu dapat menyebabkan cedera.)
- **Matikan peralatan dan lepaskan dari catu daya sebelum mengganti aksesori atau menyentuh komponen yang bergerak selama pengoperasian.**  
(Hal itu dapat menyebabkan cedera.)
- **Ketika membawa peralatan, pastikan untuk memegang Tempat Motor dengan kedua tangan. Jangan membawanya dengan memegang bagian Mangkuk atau Tabung Blender atau Tabung Penggilingnya saja.**  
(Hal itu dapat menyebabkan cedera.)
- **Jika Mata Pisau Blender macet, matikan Blender, kemudian cabut colokan. Jangan memasukkan jari tangan Anda ke dalam Tabung Blender. Gunakan spatula karet untuk mengeluarkan bahan yang menghalangi Mata Pisau Blender.**  
(Hal itu dapat menyebabkan cedera.)

## INFORMASI PENTING

- **Jangan letakkan peralatan di tempat-tempat berikut ini.**
  - Di lokasi tempat peralatan terpapar pada kelembaban yang berlebihan, suhu atau sinar matahari langsung.  
(Hal itu dapat menyebabkan kerusakan.)
  - Setiap lokasi dengan suhu tinggi atau rendah seperti kulkas, lemari pembeku, microwave atau oven.  
(Hal itu dapat menyebabkan kerusakan atau pecah.)
- **Jangan memproses bahan keras (misalnya, daging keras, daging dengan tulang) atau bahan kental.**  
(Hal itu dapat menyebabkan kerusakan.)

### Bahan yang Dilarang:

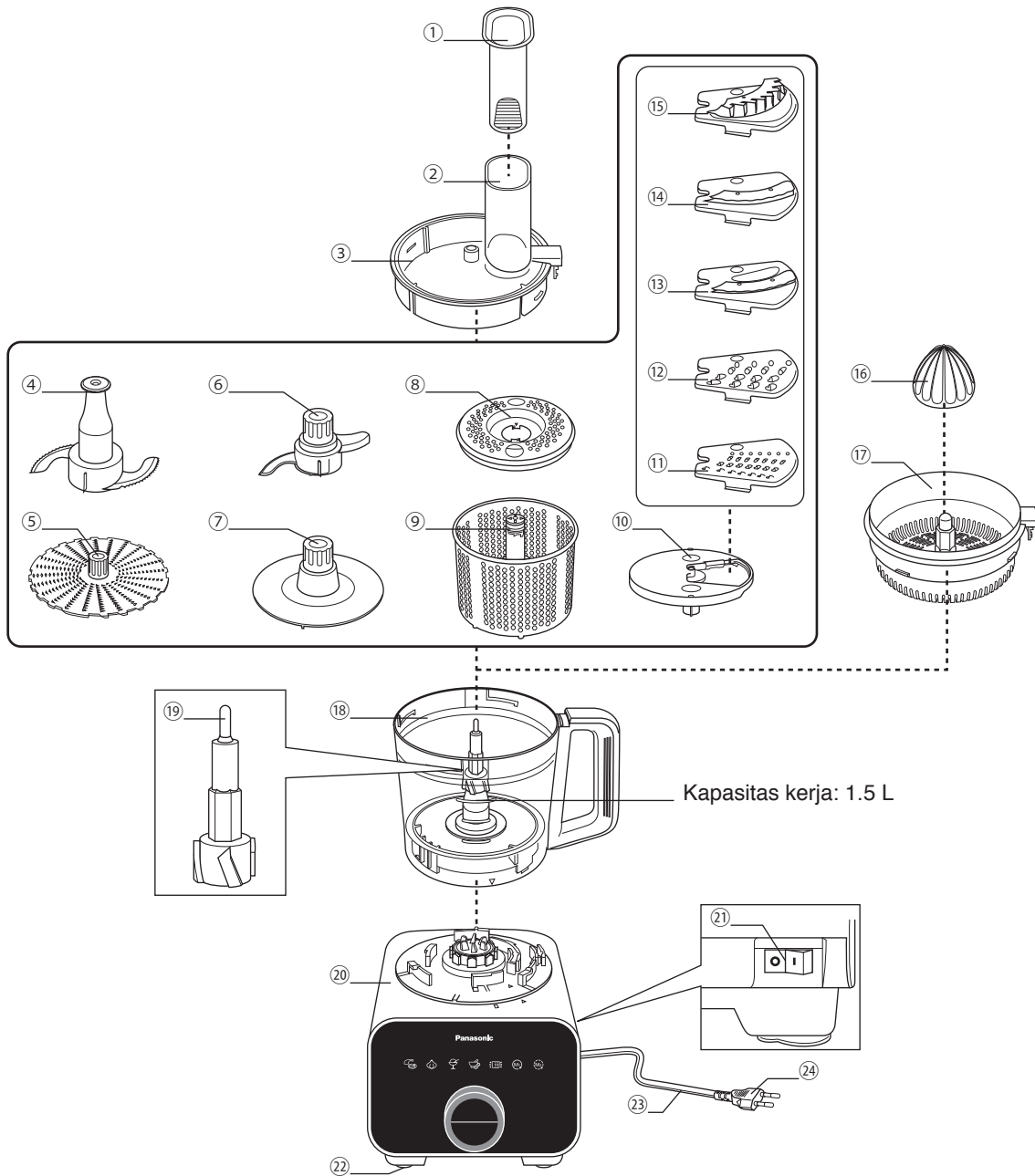
Alat Tambahan	Deskripsi
Mata Pisau	Bahan keras, bahan kental, misalnya, biji kopi, kedelai kering, makanan beku, cumi kering, dan lain-lain.
Pisau Pemotong, Pisau Pencacah dan Pisau Pemotong Bentuk Batang Memanjang	Bahan dengan konsentrasi serat keras yang tinggi, bahan kental, bahan-bahan yang terlalu lembut, misalnya, sayuran keras, makanan beku, ham, kunyit, jahe, daun selada, tomat, persik, cokelat, dan lain-lain.
Pisau Peremas	Bahan yang tidak cocok untuk pembuatan adonan, misalnya daging, sayuran, kacang-kacangan, saus, selai.
Pisau Pencambuk	Setiap bahan-bahan lain selain putih telur dan krim segar.
Pisau Kisi	Bahan kental, bahan dengan konsentrasi serat keras yang tinggi, bahan-bahan yang terlalu kecil dan tipis, misalnya, ubi rambat, seledri, daun bawang, kacang pinus, dan lain-lain.
Peniris Salad	Bahan tebal dan besar, bahan yang lembut dan rapuh, misalnya, potongan kentang atau wortel besar, tomat, tahu, pasta, mie, dan lain-lain
Pemeras Jeruk	Setiap bahan lain selain buah jeruk, misalnya, apel, kiwi, dan lain-lain.
Blender	Bahan keras, bahan yang sangat lengket, bahan dengan kandungan air rendah, misalnya, kunyit, kedelai kering, makanan beku, daging, ikan, kentang rebus, atau sekedar es batu dan lain-lain.
Penggiling Kering	Kacang keras, buah kering, bahan dengan konsentrasi serat keras yang tinggi, bahan lembab, bahan cair, misalnya, berbagai kacang-kacangan, kismis, daging, sayuran, telur rebus, kunyit, dan lain-lain.

### Sebelum Penggunaan:

Selalu mengoperasikan peralatan pada permukaan yang bersih, kering, datar, keras, dan halus, dan bersihkan Dudukan Karet (P.66) sebelum menggunakan untuk memastikan bahwa penghisap Dudukan Karet berada pada kinerja optimal.

# NAMA KOMPONEN

## Prosesor Makanan

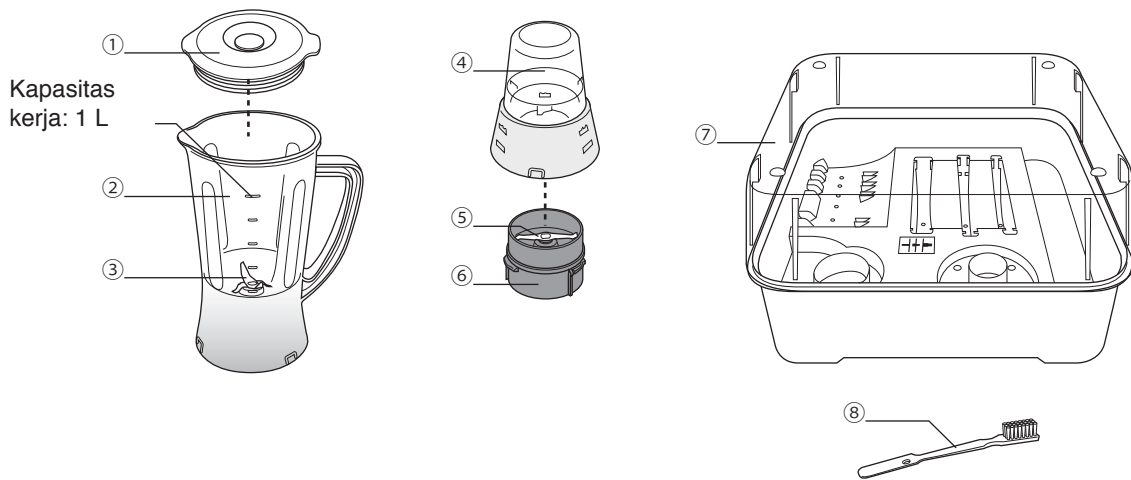


- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 1. Pendorong Makanan      | 13. Pisau Pemotong Tipis                   |
| 2. Lubang Makanan         | 14. Pisau Pemotong Tebal                   |
| 3. Penutup Mangkuk        | 15. Pisau Pemotong Bentuk Batang Memanjang |
| 4. Mata Pisau             | 16. Kerucut Pemas Jeruk                    |
| 5. Pisau Kisi             | 17. Saringan Pemas Jeruk                   |
| 6. Pisau Peremas          | 18. Mangkuk                                |
| 7. Pisau Pencambuk        | 19. Batang Penggerak                       |
| 8. Penutup Peniris        | 20. Tempat motor                           |
| 9. Peniris Salad          | 21. Sakelar Daya                           |
| 10. Dudukan Pisau         | 22. Dudukan Karet                          |
| 11. Pisau Pencacah Lembut | 23. Kabel                                  |
| 12. Pisau Pencacah Kasar  | 24. *Colokan                               |

\*Bentuk Colokan mungkin berbeda dari ilustrasi.

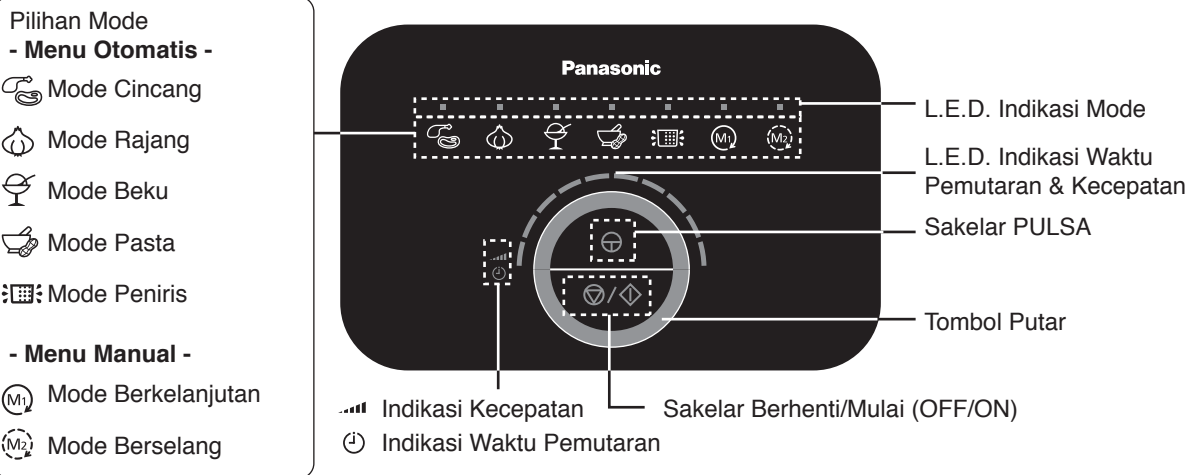
# NAMA KOMPONEN

## Blender, Penggiling Kering dan Aksesori



- |                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| 1. Penutup Blender    | 6. Landasan Tabung Penggiling |
| 2. Tabung Blender     | 7. Unit Kotak Penyimpanan     |
| 3. Mata Pisau Blender | 8. Sikat                      |
| 4. Tabung Penggiling  |                               |
| 5. Pisau Penggiling   |                               |

### Panel Kontrol



### Catatan:

- Program akan habis waktunya dan mengatur ulang dirinya sendiri setelah 10 detik jika tidak ada tindakan lebih lanjut yang dilakukan setelah sebuah fungsi dipilih.
- Memutar Tombol Putar searah jarum jam akan meningkatkan jumlah batang yang menyala dan sebaliknya.
- Kecepatan bawaan untuk mode Berkelanjutan dan Berselang diatur pada tingkat maksimal, (tingkat 10).
- Program akan habis waktunya dan mengatur ulang dirinya sendiri setelah 20 detik jika program tersebut dihentikan selama pemrosesan dan tidak ada tindakan lebih lanjut yang dilakukan.
- Mode Berkelanjutan akan berhenti secara otomatis sekitar 19 menit dan Mode Berselang akan berhenti secara otomatis sekitar 7 menit setelah pemrosesan dimulai.

## PROTEKSI PEMUTUS ARUS LISTRIK DAN SENSOR SUHU

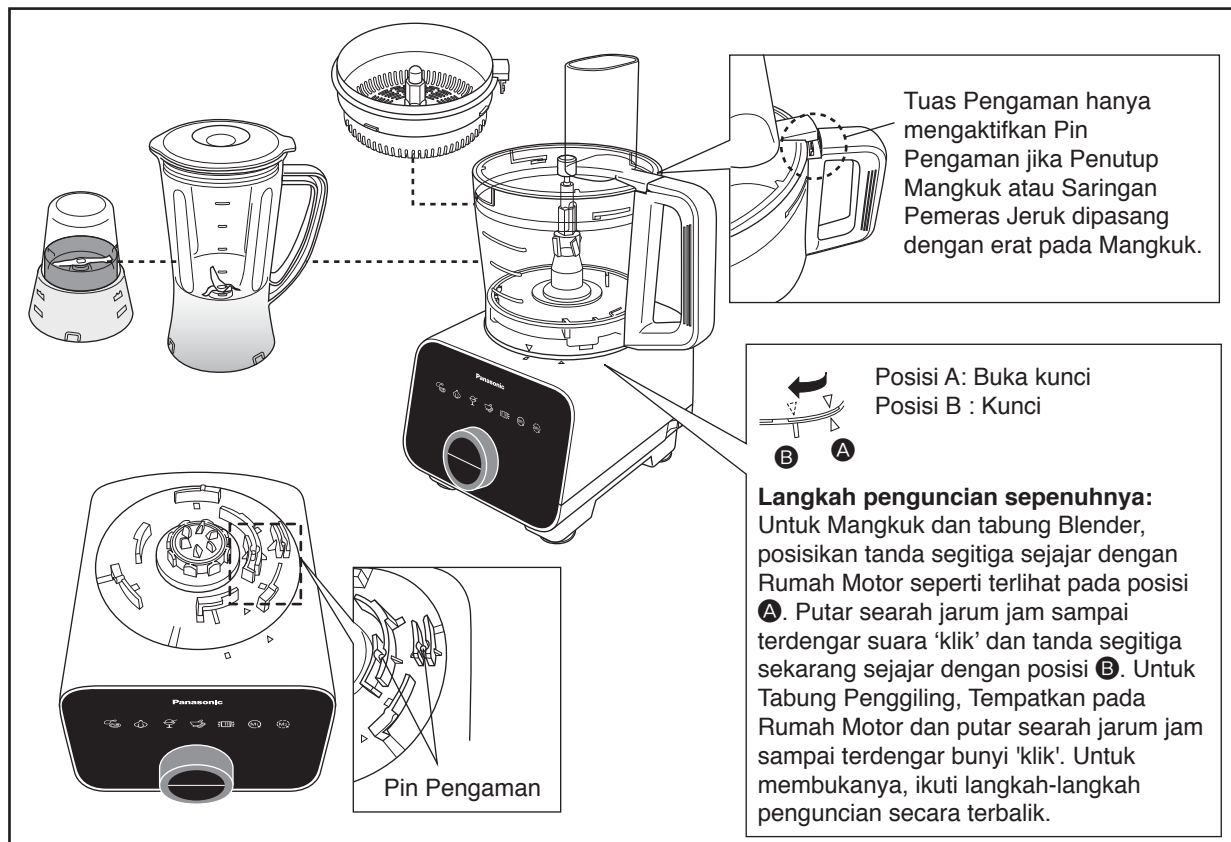
Ketika Pemutus Arus Listrik atau Sensor Suhu menghentikan motor secara otomatis akibat pemuatan yang berlebihan, matikan Sakelar Daya dan ikuti petunjuk di bawah ini:

1. Kurangi bahan hingga menjadi kurang dari setengahnya dan lanjutkan pengoperasian.
2. Jika masih tidak bisa dioperasikan, matikan Sakelar Daya sekali lagi di bagian samping Tempat Motor dan lanjutkan pengoperasian.
3. Jika Sensor Suhu aktif, Indikasi Mode Kesalahan (Lihat halaman 88) akan ditampilkan. Biarkan peralatan mendingin selama 30 menit sampai Indikasi Mode Kesalahan mati, kemudian lanjutkan pengoperasian.
4. Jika semua itu tidak berhasil, silakan hubungi pusat layanan terdekat.

## KUNCI PENGAMAN

Pin Pengaman dirancang untuk mencegah peralatan menyala pada saat

- Penutup Mangkuk atau Saringan Pemas Jeruk dan Mangkuk tidak terkunci dengan sepenuhnya pada satu sama lain.
- Mangkuk, Tabung Blender atau Penggiling Kering tidak terkunci dengan sepenuhnya pada Tempat Motor.



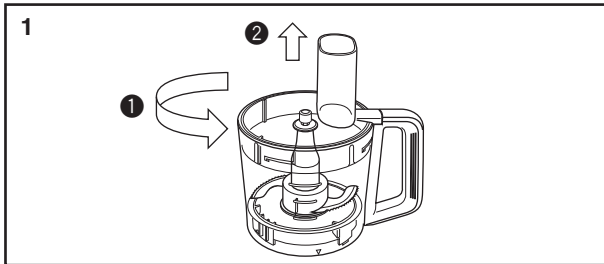
### Catatan:

- Jangan mendorong Pin Pengaman dan Tuas Pengaman dengan instrumen apa pun, batang, dll.
- Jangan tuangkan cairan atau bahan di daerah Pin Pengaman dan Tuas Pengaman.
- Jaga daerah Pin Pengaman dan Tuas Pengaman agar tetap bersih untuk menghindari penumpukan partikel asing di daerah tersebut.

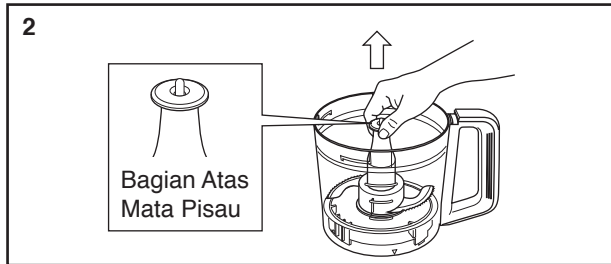
**Tindakan di atas akan memastikan bahwa Pin Pengaman dan Tuas Pengaman berfungsi dengan baik. Jika tidak diikuti, maka akan merusak komponen yang berkaitan dengan Pin Pengaman dan Tuas Pengaman.**

# PROSESOR MAKANAN -PEMBONGKARAN & PERAKITAN-

## Pembongkaran dari Kondisi Dikemas



Putar Penutup Mangkuk berlawanan arah jarum jam dan angkat dari Mangkuk.



Pegang bagian atas Mata Pisau dan angkat untuk melepaskannya dari Mangkuk.

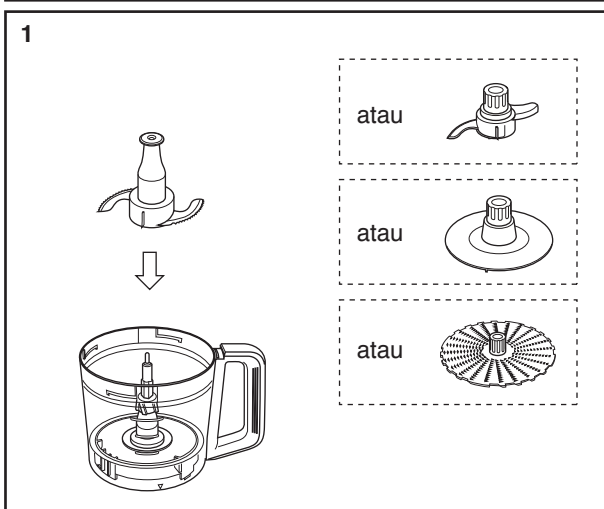
### Catatan:

Hati-hati dengan tepi tajam Mata Pisau ketika melepaskannya dari Mangkuk.

## Perakitan Alat Tambahan Prosesor Makanan

Sangat dianjurkan untuk membersihkan semua alat tambahan dan aksesoris serta mengeringkannya dengan baik sebelum menggunakan peralatan tersebut untuk pertama kalinya, lihat halaman 56 dan 57 untuk metode pembersihan. Cabut colokan ketika merakit unit. Sebelum mencolokkan ke stopkontak, pastikan bahwa Sakelar Daya dimatikan. Silakan lihat halaman 57 di bawah 'Penyimpanan' tentang cara untuk memosisikan ulang Tempat Motor.

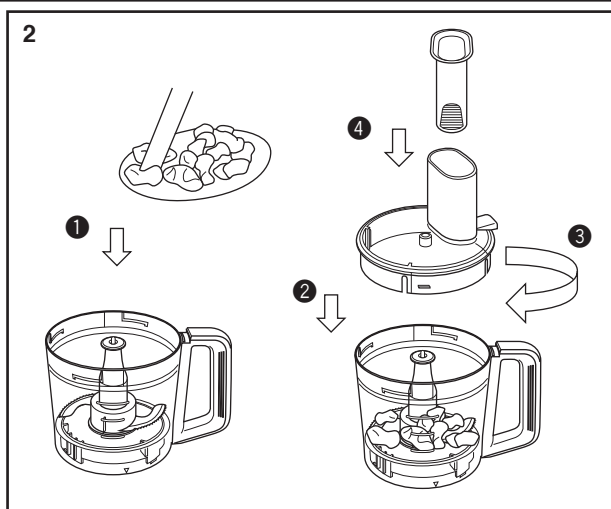
### Mata Pisau · Pisau Peremas · Pisau Pencambuk · Pisau Kisi



Tempatkan Mata Pisau (Pisau Peremas atau Pisau Pencambuk atau Pisau Kisi) ke dalam Mangkuk.

### Catatan:

Untuk Mata Pisau, pastikan bahwa Batang Penggerak menonjol keluar dari Mata Pisau setelah disisipkan.



Masukkan bahan ke dalam Mangkuk.

### Catatan:

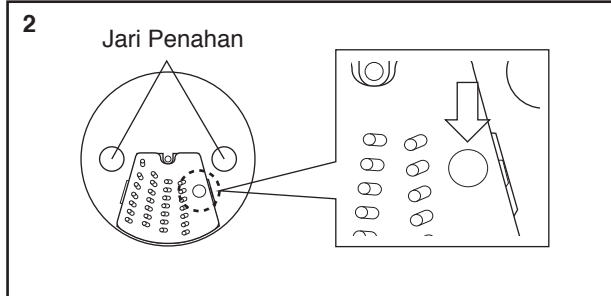
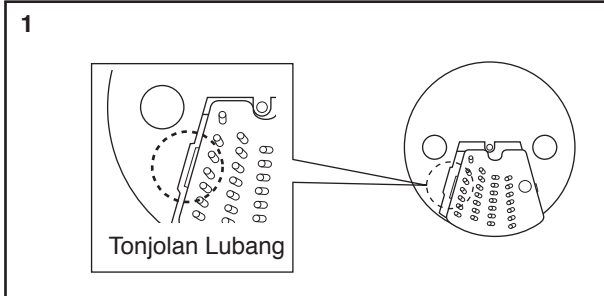
Untuk Pisau Kisi, tempatkan bahan di atas pisau itu sendiri dan sebarakan secara merata.

Tempatkan Penutup Mangkuk di atas Mangkuk dan putar searah jarum jam sampai terdengar bunyi 'klik'. Masukkan Pendorong Makanan ke dalam Lubang Makanan.

# PROSESOR MAKANAN -PEMBONGKARAN & PERAKITAN-

## Perakitan Alat Tambahan Prosesor Makanan

### Pisau Pemotong (Tebal/Tipis) · Pisau Pencacah (Kasar/Lembut) · Pisau Pemotong Bentuk Batang Memanjang

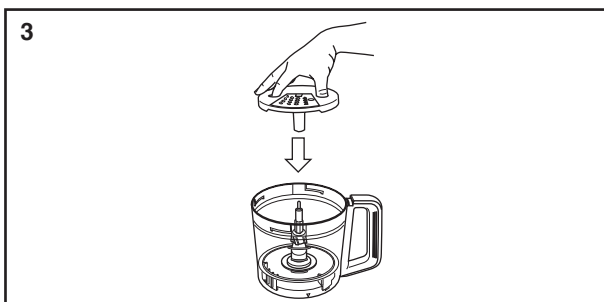


Sesuaikan tonjolan penahan pisau yang diinginkan ke Dudukan Pisau dan pastikan terpasang dengan benar.

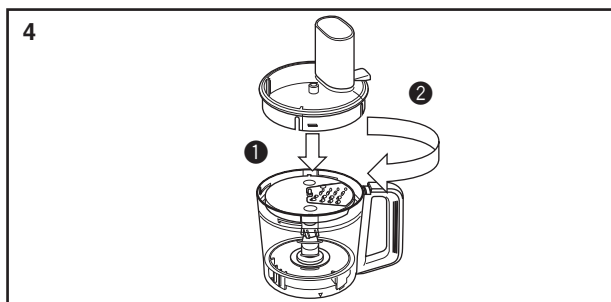
Tekan ke bawah pada daerah lekukan pisau seperti terlihat di atas sampai terdengar bunyi 'klik'.

#### Catatan:

- Hati-hati dengan tepi tajam pisau selagi memasukkannya ke dalam Dudukan Pisau.
- Untuk melepas pisau, balik Dudukan Pisau dan tekan sisi sebaliknya pada daerah lekukan pisau.

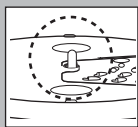


Masukkan jari tangan dan ibu jari ke dalam lubang jari untuk memegang Dudukan Pisau. Tempatkan rakitan Dudukan Pisau ke dalam Mangkuk.

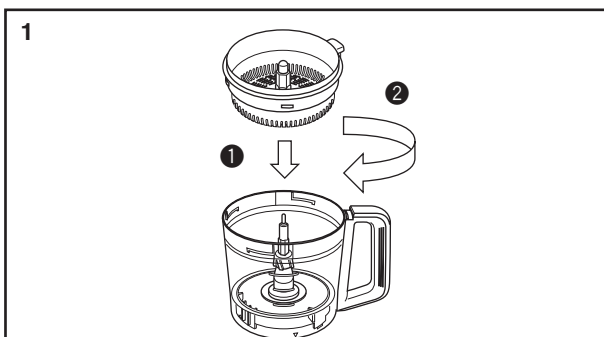


#### Catatan:

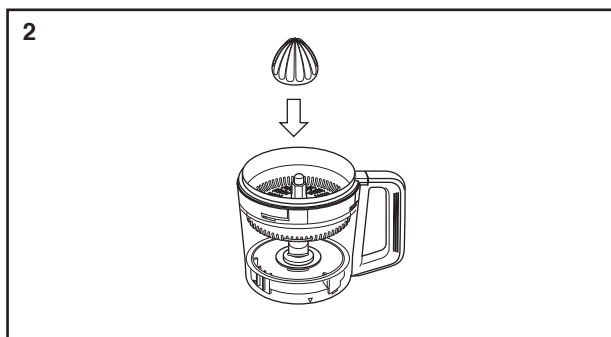
Pastikan bahwa Batang Penggerak menonjol keluar dari Dudukan Pisau setelah disisipkan.



### Pemeras Jeruk



Tempatkan Saringan Pemeras Jeruk di atas Mangkuk. Putar searah jarum jam sampai terdengar bunyi 'klik'.

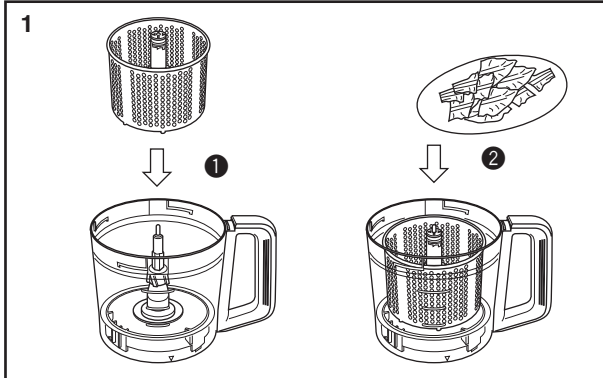


Pasang Kerucut Pemeras Jeruk di atas Batang Penggerak.

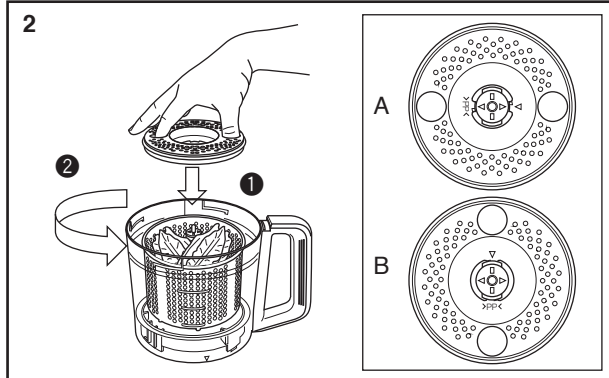
# PROSESOR MAKANAN -PEMBONGKARAN & PERAKITAN-

## Perakitan Alat Tambahan Prosesor Makanan

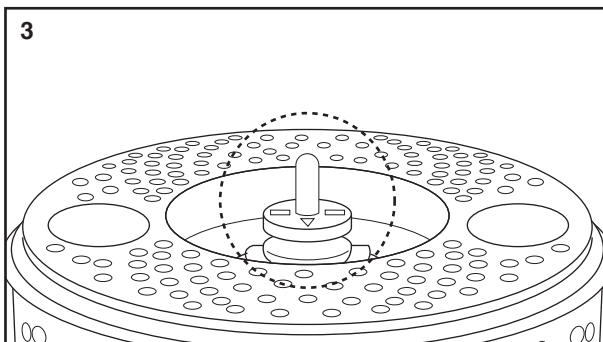
### Peniris Salad



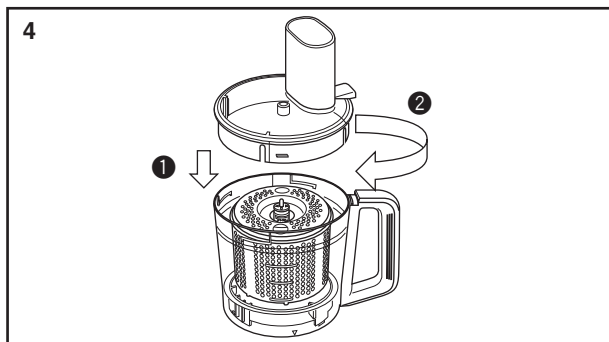
Tempatkan Peniris Salad ke dalam Mangkuk. Masukkan bahan ke dalam Peniris Salad.



Tempatkan Penutup Peniris di atas Peniris Salad sampai tanda tersebut sejajar seperti yang ditunjukkan pada A. Putar Penutup Peniris berlawanan arah jarum jam sampai tanda tersebut sejajar seperti yang ditunjukkan pada B.

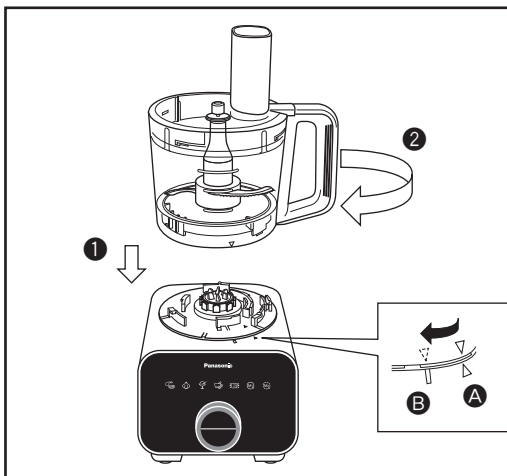


Pastikan bahwa Batang Penggerak menonjol keluar dari Peniris Salad setelah disisipkan.



Tempatkan Penutup Mangkuk di atas Mangkuk dan putar searah jarum jam sampai terdengar bunyi 'klik'.

### Memasang rakitan unit ke Tempat Motor




























1. Tempatkan Mangkuk di atas Tempat Motor sampai tanda tersebut sejajar seperti yang ditunjukkan pada A.
2. Putar Mangkuk searah jarum jam sampai terdengar bunyi 'klik'. Pastikan bahwa tanda segitiga di Mangkuk sejajar dengan tanda persegi panjang pada Tempat Motor seperti yang terlihat pada B.

Untuk membongkarnya, ikuti langkah-langkah perakitan secara terbalik.

# PROSESOR MAKANAN -MATA PISAU-

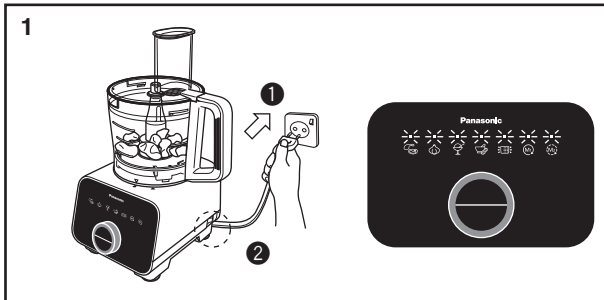
## Persiapan Bahan

Fungsi	Bahan	Mode	Kuantitas	Waktu operasi (perkiraan)	Metode Persiapan
Cincang	Daging	 Otomatis	50 ~ 400 g	5 ~ 40 dtk	 Buang semua kulit, tulang dan vena, potong menjadi kubus 2 ~ 3 cm.
	Ikan		50 ~ 500 g	3 ~ 30 dtk	
Rajang	Bawang Bombai	 Otomatis	150 ~ 500 g	10 ~ 50 dtk	 Kupas kulitnya, potong menjadi kubus 2 ~ 3 cm.
	Bawang Putih		5 ~ 500 g	10 ~ 30 dtk	
	Wortel	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	50 ~ 450 g	10 ~ 30 dtk	Kupas kulitnya, potong menjadi kubus 2 ~ 3 cm.
	Peterseli Italia		5 ~ 70 g	10 ~ 40 dtk	Buang tangkainya.
	Jamur		30 ~ 250 g	3 ~ 15 dtk	Potong menjadi kubus 2 ~ 3 cm.
Hancur	Keju Parmesan	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	10 ~ 200 g	10 ~ 60 dtk	 Potong menjadi kubus 2 ~ 3 cm.
Tumbuk	Kentang Rebus	 Berselang Kecepatan: Maks	100 ~ 400 g	10 ~ 40 dtk	 Potong menjadi kubus 2 ~ 3 cm. Hindari proses yang berlebihan.
Beku	Pisang Beku	 Otomatis	250 ~ 450 g	40 ~ 120 dtk	 Lebar 1 ~ 2 cm, kondisi setengah beku, yaitu tusuk gigi dapat menembusnya.
			Pengaturan awal adalah untuk 350 g (60 dtk)		
Serpihan Es	Balok Es	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	~10 butir	~ 20 dtk	 Balok es 2 ~ 3 cm.
Giling	Kacang	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	10 ~ 200 g	15 ~ 30 dtk	 Buang cangkang dan kulit kacang.
Pasta	Kacang Bakar	 Otomatis	100 ~ 400 g	4 ~ 10 mnt	 Buang cangkang dan kulit kacang.
			Pengaturan awal adalah untuk 300 g (7 mnt)		
Remuk	Roti Putih Lembut	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	10 ~ 200 g	15 ~ 60 dtk	 Iris roti lembut menjadi 6 sampai 8 potong.
Remas (untuk manisan)	Tepung	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	~ 300 g	~ 120 dtk	 Digunakan untuk membuat gula-gula seperti permen dan kue.
Pembuatan Jus	Buah, Cairan, dll.	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	~ 1,500 mL	~ 120 dtk	 Potong menjadi kubus 2 ~ 3 cm. Proses padatan terlebih dulu. Isi cairan sampai keseluruhan tidak melebihi 1,500 mL. Jangan menambah es batu lebih dari 10 bongkah selama proses.
Pembuatan Sup	Buah rebus, Cairan, dll.	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	~ 1,500 mL	~ 120 dtk	 Potong menjadi kubus 2 ~ 3 cm. Proses padatan terlebih dulu. Isi cairan sampai keseluruhan tidak melebihi 1,500 mL.

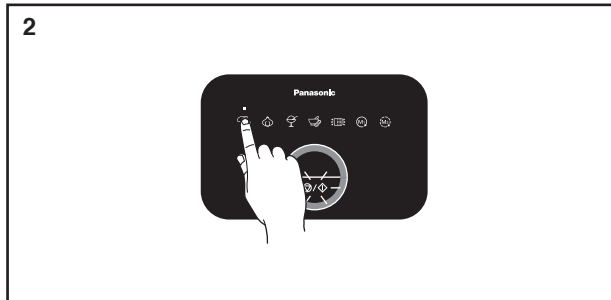


# PROSESOR MAKANAN -MATA PISAU-

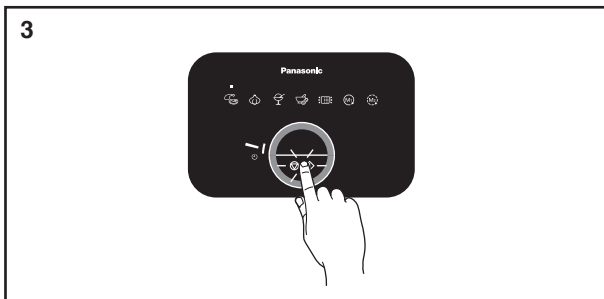
## Beroperasi dengan Menu Otomatis



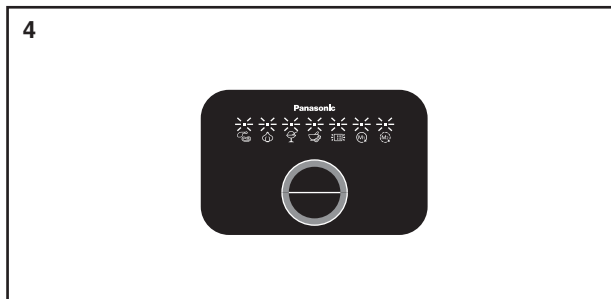
Setelah menyelesaikan langkah-langkah perakitan, colokkan colokan ke stopkontak dan aktifkan Sakelar Daya. L.E.D. Indikasi Mode akan menyala dan berkedip.



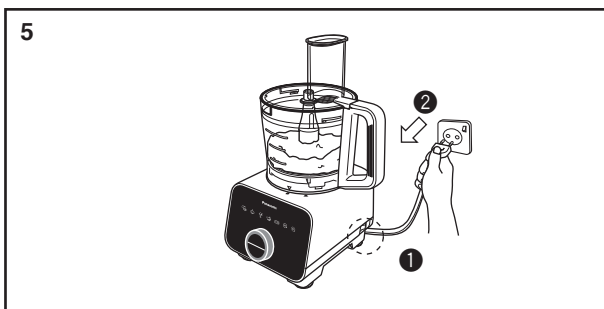
Pilih mode Menu Otomatis yang diperlukan (kecuali Mode Peniris). L.E.D. Indikasi Mode yang dipilih akan menyala dan suara bip akan terdengar. L.E.D. Indikasi Sakelar OFF/ON dan Waktu Pemutaran akan menyala dan berkedip.



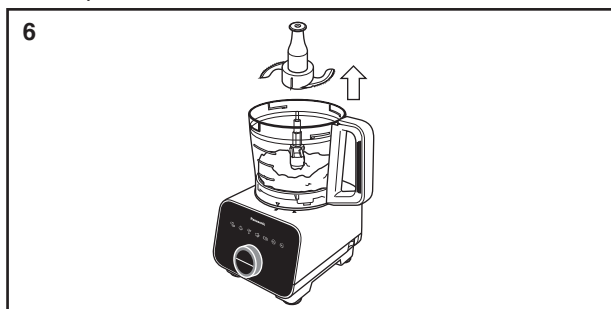
Setiap Menu Otomatis memiliki waktu pemutaran yang diprogram sebelumnya. Setiap batang yang menyala mewakili 10 detik\* waktu pemutaran. Tekan Sakelar OFF/ON untuk memulai pengoperasian.



Selama pengoperasian, L.E.D. Waktu Pemutaran akan mati satu per satu setelah setiap interval 10 detik sampai durasi yang ditentukan selesai dan 4 suara bip akan terdengar. L.E.D. Indikasi Mode akan menyala dan berkedip.



Setelah pemrosesan selesai, matikan Sakelar Daya dan cabut colokan dari stopkontak.



Lepaskan Mata Pisau dari Mangkuk sebelum mengeluarkan bahan yang diproses.

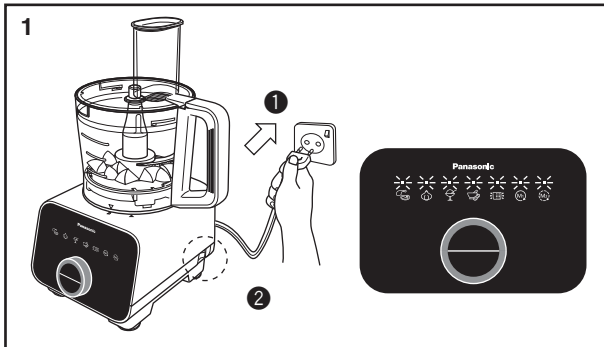
\* Untuk Menu Otomatis Pasta, setiap batang yang menyala mewakili 1 menit. Batang yang menyala akan menurun pada setiap interval 1 menit.

### Catatan:

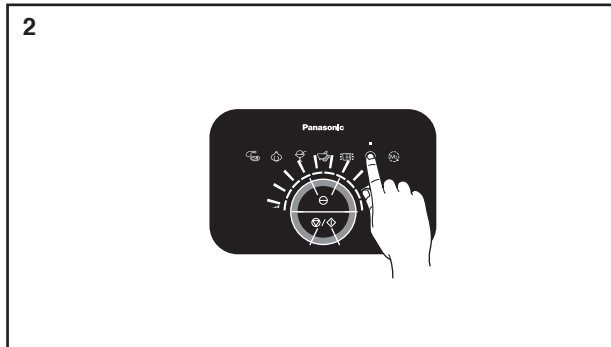
- Selalu pastikan bahwa Mata Pisau disisipkan sebelum menambahkan bahan ke dalam Mangkuk.
- Waktu Pemutaran Menu Otomatis dapat ditambah atau dikurangi dengan menyesuaikan Tombol Putar jika diperlukan.
- Pengoperasian Menu Otomatis dapat dihentikan sebelum waktunya dengan menekan Sakelar OFF/ON sebelum durasi yang ditentukan berakhir.
- Tergantung pada kecepatan dan jumlah bahan yang digunakan, akan muncul getaran yang signifikan. Dalam hal ini, tahan Penutup Mangkuk dengan kedua tangan untuk mendukungnya selama pengoperasiannya.

# PROSESOR MAKANAN -MATA PISAU-

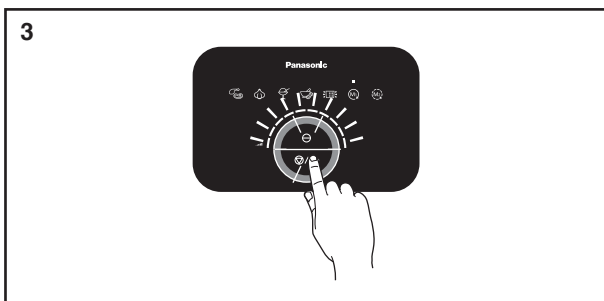
## Beroperasi dengan Menu Manual



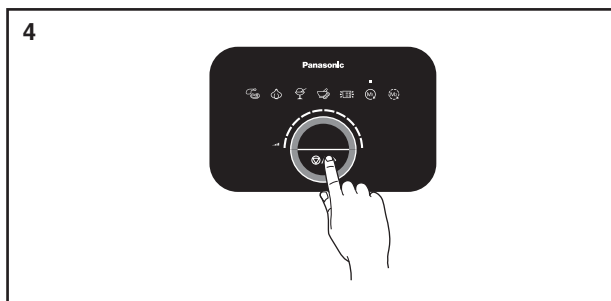
Setelah menyelesaikan langkah-langkah perakitan, colokkan colokan ke stopkontak dan aktifkan Sakelar Daya. L.E.D. Indikasi Mode akan menyala dan berkedip.



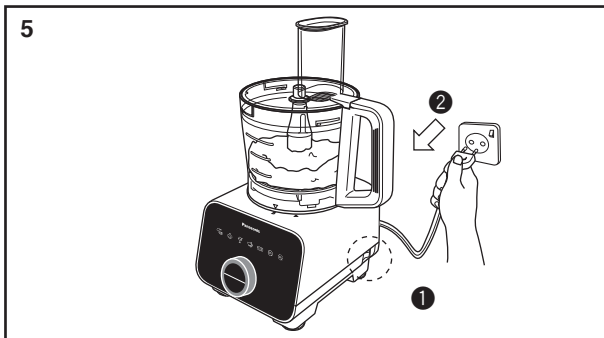
Pilih mode Berkelanjutan atau Berselang. L.E.D. Indikasi Mode yang dipilih akan menyala dan suara bip akan terdengar. L.E.D. Indikasi Kecepatan, Sakelar OFF/ON, dan Sakelar PULSA akan menyala dan berkedip.



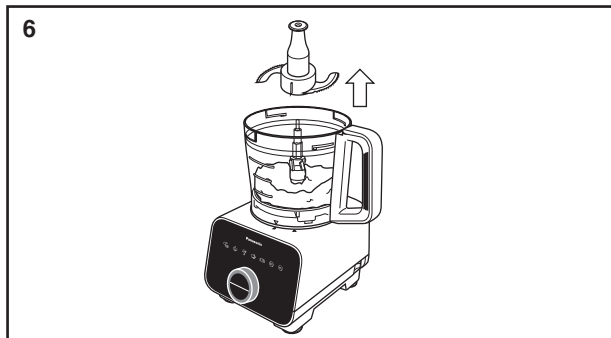
Sesuaikan kecepatan yang diinginkan dengan Tombol Putar. Semakin banyak batang yang menyala, semakin tinggi kecepatannya. Tekan Sakelar OFF/ON atau Sakelar PULSA untuk memulai pengoperasian.



Selama operasi pemutaran, L.E.D. Indikasi OFF/ON akan tetap menyala. Kecepatan dapat disesuaikan selama pengoperasian. Tekan Sakelar OFF/ON untuk menghentikan operasi pemutaran.



Setelah pemrosesan selesai, matikan Sakelar Daya dan cabut colokan dari stopkontak.

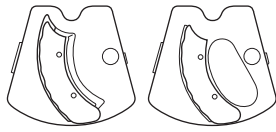


Lepaskan Mata Pisau dari Mangkuk sebelum mengeluarkan bahan yang diproses.

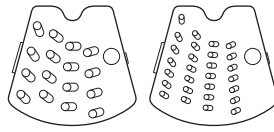
### Catatan:

- Selalu pastikan bahwa Mata Pisau disisipkan sebelum menambahkan bahan ke dalam Mangkuk.
- Jangan melebihi jumlah bahan yang ditetapkan untuk peremasan karena getaran yang tidak normal dapat terjadi.
- Jangan memasukkan bahan panas ke dalam Mangkuk untuk diproses. Selalu pastikan bahwa bahan-bahan tersebut didinginkan dengan cukup sebelum memasukkannya, misalnya kentang rebus.
- Untuk Pembuatan Jus, isi bahan padat terlebih dulu ke dalam Mangkuk, diikuti oleh bahan cair sampai volume keseluruhan tidak melebihi 1,500 mL.
- Tergantung pada kecepatan dan jumlah bahan yang digunakan, akan muncul getaran yang signifikan. Dalam hal ini, tahan Penutup Mangkuk untuk mendukungnya selama pengoperasiannya.
- Untuk membuat adonan, jangan memproses ulang setelah adonan terbentuk untuk pertama kali.
- Ketika memproses bahan cair bersama es batu, masukkan es batu tidak lebih dari 10 bongkah (sekitar 170 g).

## PROSESOR MAKANAN - PISAU PEMOTONG TIPS · PISAU PENCACAH · PISAU PEMOTONG BENTUK BATANG MEMANJANG-



Pisau Pemotong (Tebal/Tipis)  
- digunakan untuk memotong bahan.


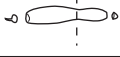

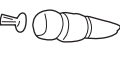




Pisau Pencacah (Kasar/Lembut)  
- digunakan untuk mencacah dan memarut bahan.




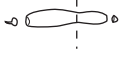



Pisau Pemotong Bentuk Batang Memanjang  
- digunakan untuk membuat kentang goreng dan mencacah bahan.

### Persiapan Bahan untuk Pisau Pemotong (Tebal/Tipis)

Fungsi	Bahan	Mode	Penggunaan Tunggal Maks	Waktu operasi (perkiraan)	Metode Persiapan
Iris	Mentimun	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	700 g	-	    
	Bawang Bombai		700 g		
	Wortel		600 g		
	Kentang		600 g		
	Kubis		400 g		

Potong bahan sampai cukup kecil untuk dimasukkan ke dalam Lubang Makanan.




### Persiapan Bahan untuk Pisau Pencacah (Kasar/Lembut)

Fungsi	Bahan	Mode	Penggunaan Tunggal Maks	Waktu operasi (perkiraan)	Metode Persiapan
Parut	Mentimun	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	500 g	-	  
	Wortel		500 g		
	Kentang		650 g		
	Keju		500 g		

Potong bahan sampai cukup kecil untuk dimasukkan ke dalam Lubang Makanan.

Potong bahan sampai cukup kecil untuk dimasukkan ke dalam Lubang Makanan. Jangan menggunakan bahan keras seperti Parmesan.

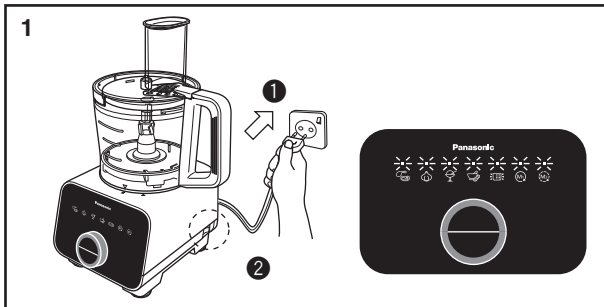
### Persiapan Bahan untuk Pisau Pemotong Bentuk Batang Memanjang

Fungsi	Bahan	Mode	Penggunaan Tunggal Maks	Waktu operasi (perkiraan)	Metode Persiapan
Kentang Goreng	Kentang	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	800 g	-	 
Parut	Kubis		500 g		

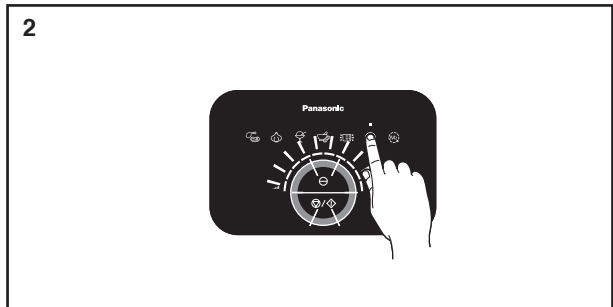
Potong bahan sampai cukup kecil untuk dimasukkan ke dalam Lubang Makanan.

# PROSESOR MAKANAN · PISAU PEMOTONG TIPS · PISAU PENCACAH · PISAU PEMOTONG BENTUK BATANG MEMANJANG-

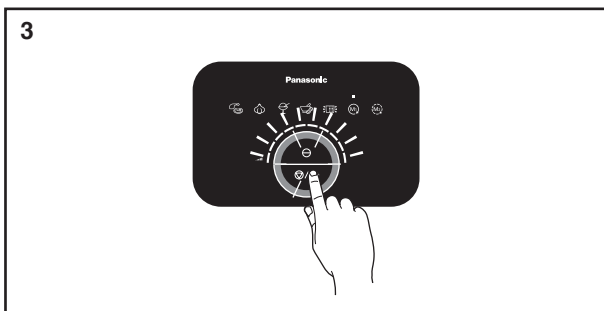
## Beroperasi dengan Menu Manual



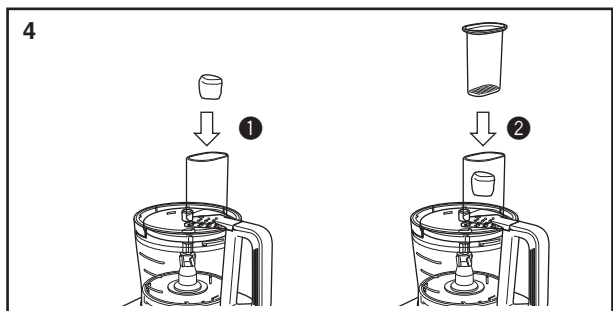
Setelah menyelesaikan langkah-langkah perakitan, colokkan colokan ke stopkontak dan aktifkan Sakelar Daya. L.E.D. Indikasi Mode akan menyala dan berkedip.



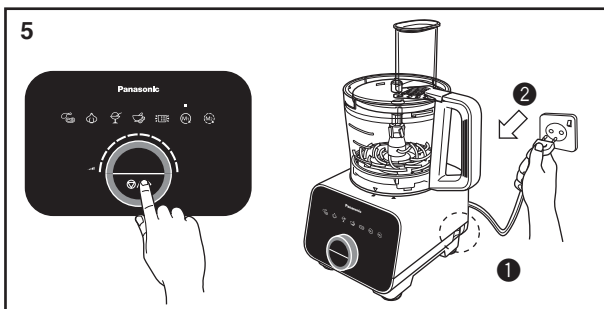
Pilih mode Berkelanjutan. L.E.D. Indikasi Mode yang dipilih akan menyala dan suara bip akan terdengar. L.E.D. Indikasi Kecepatan, Sakelar OFF/ON, dan Sakelar PULSA akan menyala dan berkedip.



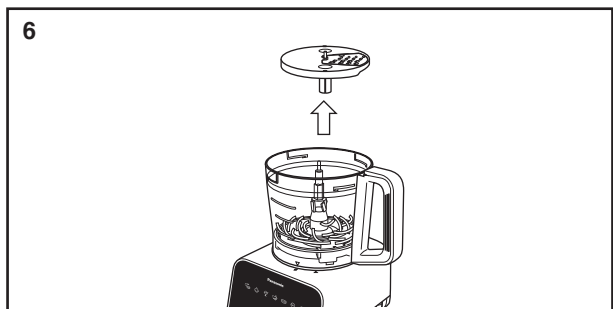
Sesuaikan kecepatan yang diinginkan dengan Tombol Putar. Semakin banyak batang yang menyala, semakin tinggi kecepatannya. Tekan Sakelar OFF/ON atau Sakelar PULSA untuk memulai pengoperasian.



Masukkan bahan-bahan ke dalam Lubang Makanan dan tekan dengan Pendorong Makanan.



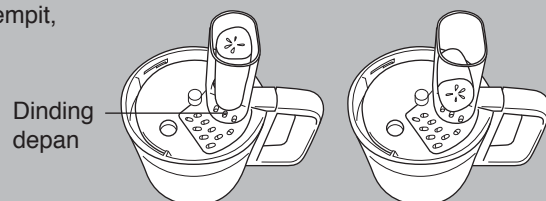
Selama operasi pemutaran, L.E.D Indikasi OFF/ON akan tetap menyala. Tekan Sakelar OFF/ON untuk menghentikan operasi pemutaran. Setelah pemrosesan selesai, matikan Sakelar Daya dan cabut colokan dari stopkontak.



Lepaskan Dudukan Pisau dari Mangkuk sebelum mengeluarkan bahan yang diproses.

### Catatan:

- Ketika menggunakan bahan-bahan yang panjang dan sempit, letakkan pada dinding depan Lubang Makanan seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1, untuk memberikan dukungan saat pengoperasian untuk menghindari pemrosesan yang tidak merata.
- Buang setiap gumpalan yang tersisa dari bahan-bahan yang tidak diproses.
- Sejajarkan bahan kaya serat seperti yang ditunjukkan pada Gambar 2 untuk mendapatkan hasil pemrosesan yang konsisten.




Gambar 1

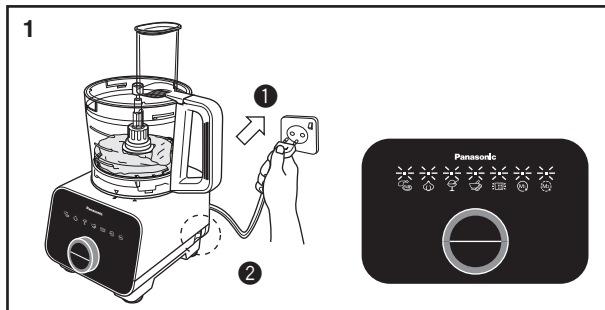
Gambar 2

# PROSESOR MAKANAN -PISAU PEREMAS-

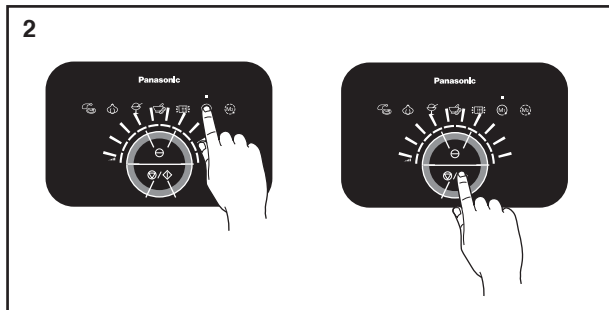
## Persiapan Bahan untuk Pisau Peremas

Fungsi	Bahan	Mode	Penggunaan Tunggal Maks	Waktu operasi (perkiraan)	Metode Persiapan
Remas (untuk roti)	Tepung Roti	 Berkelanjutan Kecepatan: Mulailah dengan tingkat 1, meningkat setiap 1 detik sampai Maks.	300 g	~ 120 dtk	Tambahkan ragi yang dicampur dengan air selama pemrosesan adonan (penambahan ragi secara langsung sebelum pemrosesan dapat mengakibatkan penyerpihan dan pengembangan prematur). Jika masih terlihat serpihan pada campuran adonan setelah pemrosesan awal, tambahkan 1 sdt air ke dalam campuran. Ketika getaran besar terjadi karena campuran adonan menempel di sekitar Batang Penggerak, tambahkan 1 sdm tepung. Jangan memproses ulang adonan setelah proses tersebut selesai, jika adonan tidak memuaskan, uleni dengan tangan.
	Cairan		160 ~ 200 mL		

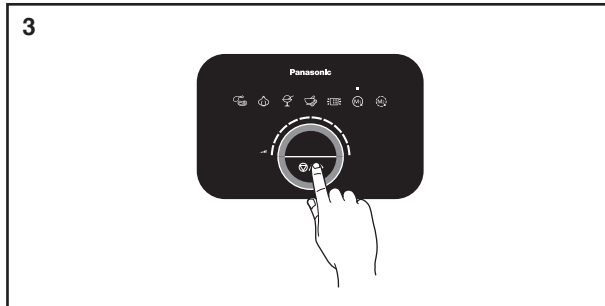
## Beroperasi dengan Menu Manual



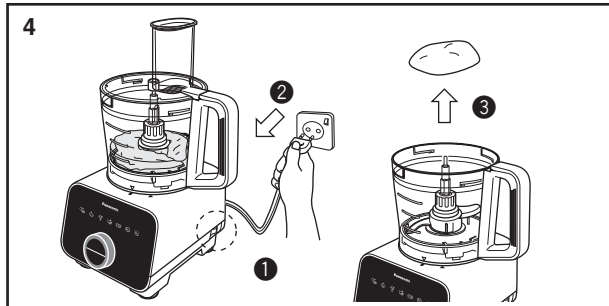
Setelah menyelesaikan langkah-langkah perakitan, colokkan colokan ke stopkontak dan aktifkan Sakelar Daya. L.E.D. Indikasi Mode akan menyala dan berkedip.



Pilih mode Berkelanjutan dan sesuaikan ke kecepatan yang sesuai dengan Tombol Putar. Semakin banyak batang yang menyala, semakin tinggi kecepatannya. Tekan Sakelar OFF/ON untuk memulai pengoperasian.



Selama operasi pemutaran, L.E.D Indikasi OFF/ON akan tetap menyala. Amati pembentukan bola adonan. Tekan Sakelar OFF/ON untuk menghentikan operasi pemutaran begitu bola adonan yang keras sudah terbentuk.






Setelah pemrosesan selesai, matikan Sakelar Daya dan cabut colokan dari stopkontak. Keluarkan bola adonan dari Mangkuk sebelum melepas Pisau Peremas.

### Catatan:

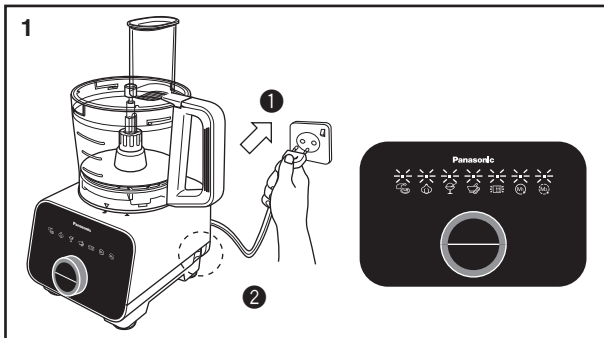
- Jangan melebihi jumlah bahan yang ditetapkan untuk Pisau Peremas karena getaran yang tidak normal dapat terjadi.
- Tergantung pada kecepatan dan jumlah bahan yang digunakan, akan muncul getaran yang signifikan. Dalam hal ini, tahan Penutup Mangkuk dengan kedua tangan untuk mendukungnya selama pengoperasiannya.
- Untuk membuat adonan, jangan memproses ulang setelah adonan terbentuk untuk pertama kali.
- Jumlah mentega dan gula yang banyak dalam adonan bisa menyebabkan terjadinya getaran abnormal ketika menggunakan Pisau Peremas.
- Penggunaan tepung selain tepung roti bisa menyebabkan getaran abnormal. Sebelum proses dimulai, kurangi airnya 1~2 sdm dari total air yang dibutuhkan lalu tambahkan air sedikit demi sedikit selama proses jika diperlukan.

# PROSESOR MAKANAN -PISAU PENCAMBUK-

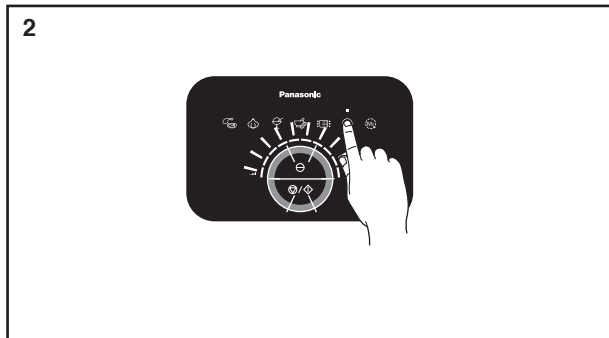
## Persiapan Bahan untuk Pisau Pencambuk

Fungsi	Bahan	Mode	Penggunaan Tunggal Maks	Waktu operasi (perkiraan)	Metode Persiapan	
Kocok	Putih Telur	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	2 ~ 6 butir	50 dtk ~ 90 dtk		Pisahkan putih telur dari kuning telur untuk mendapatkan meringue yang lembut.
	Krim		100 ~ 300 mL	15 stk ~ 2 mnt		Gunakan krim segar dengan kandungan lemak 35% atau lebih pada suhu 5 °C.

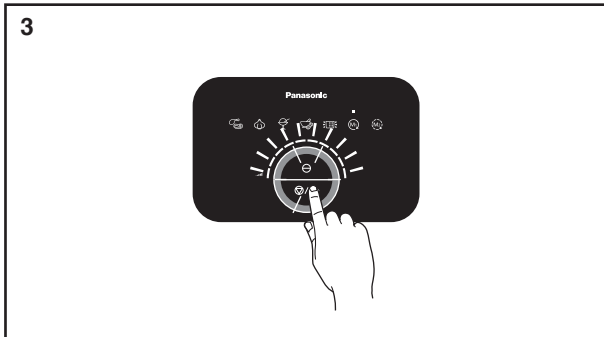
## Beroperasi dengan Menu Manual



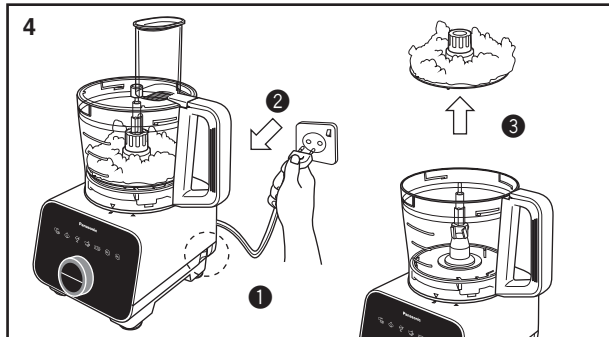
Setelah menyelesaikan langkah-langkah perakitan, colokkan colokan ke stopkontak dan aktifkan Sakelar Daya. L.E.D. Indikasi Mode akan menyala dan berkedip.



Pilih mode Berkelanjutan dan sesuaikan kecepatan dengan Tombol Putar. Semakin banyak batang yang menyala, semakin tinggi kecepatannya. Tekan Sakelar OFF/ON untuk memulai pengoperasian.



Selama operasi pemutaran, L.E.D Indikasi OFF/ON akan tetap menyala. Amati pengembangan dan pembentukan bahan yang dikocok. Tekan Sakelar OFF/ON untuk menghentikan operasi pemutaran begitu tekstur yang diinginkan sudah terbentuk.







Setelah pemrosesan selesai, matikan Sakelar Daya dan cabut colokan dari stopkontak. Lepaskan Pisau Pencambuk dengan hati-hati bersama-sama dengan bahan yang diproses dari Mangkuk.

### Catatan:

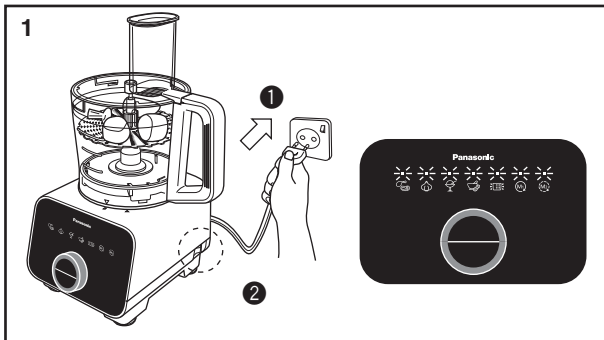
- Jangan memproses krim kocok secara berlebihan, krim tersebut dapat pecah menjadi gumpalan mentega.
- Penggunaan merek krim kocok yang berbeda akan memberikan hasil yang bervariasi. Disarankan untuk memproses sampai krim dikocok dengan secukupnya.

# PROSESOR MAKANAN -PISAU KISI-

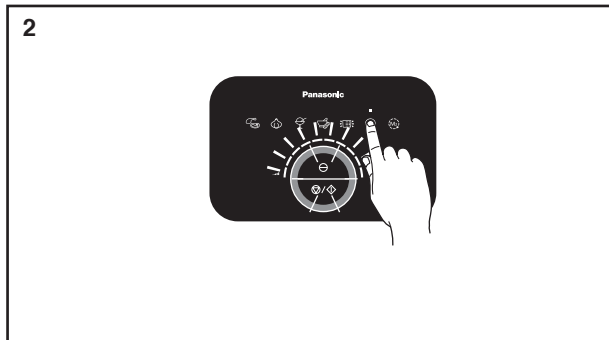
## Persiapan Bahan untuk Pisau Kisi

Fungsi	Bahan	Mode	Penggunaan Tunggal Maks	Waktu operasi (perkiraan)	Metode Persiapan
Parut	Wortel	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	200 g	-	  
	Apel		200 g		
	Mentimun		200 g		

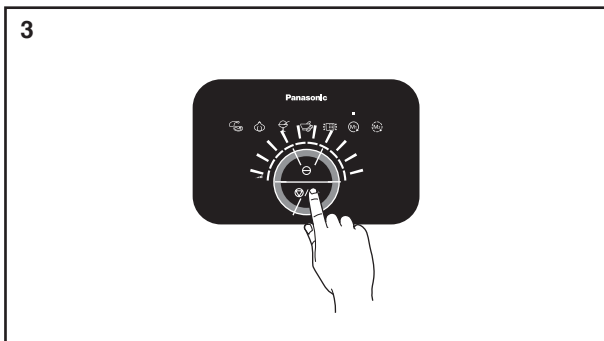
## Beroperasi dengan Menu Manual



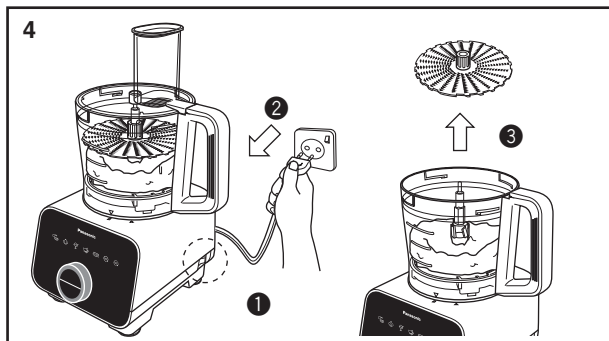
Setelah menyelesaikan langkah-langkah perakitan, colokkan colokan ke stopkontak dan aktifkan Sakelar Daya. L.E.D. Indikasi Mode akan menyala dan berkedip.



Pilih mode Berkelanjutan dan sesuaikan kecepatan dengan Tombol Putar. Semakin banyak batang yang menyala, semakin tinggi kecepatannya. Tekan Sakelar OFF/ON untuk memulai pengoperasian.



Selama operasi pemutaran, L.E.D Indikasi OFF/ON akan tetap menyala Tekan Sakelar OFF/ON untuk menghentikan operasi pemutaran.






Setelah pemrosesan selesai, matikan Sakelar Daya dan cabut colokan dari stopkontak. Lepaskan Pisau Kisi dari Mangkuk sebelum mengeluarkan bahan.

### Catatan:

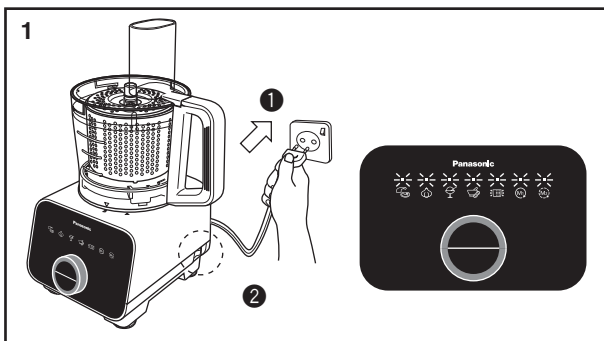
- Jangan menambahkan bahan melalui saluran pengisi selama pengoperasian Pisau Pencacah.

# PROSESOR MAKANAN -PENIRIS SALAD-

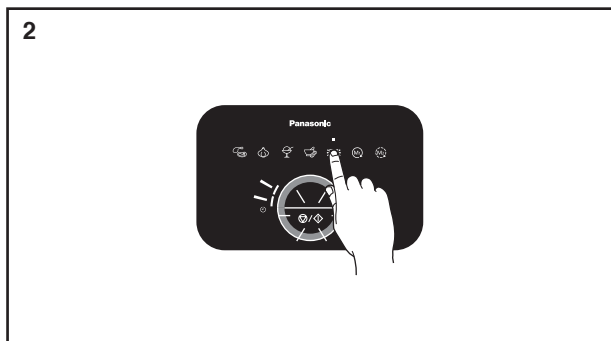
## Persiapan Bahan untuk Peniris Salad

Fungsi	Bahan	Mode	Penggunaan Tunggal Maks	Waktu operasi (perkiraan)	Metode Persiapan
Peniris	Daun Selada	 Otomatis	100 g	20 ~ 60 dtk	 Dipotong menjadi irisan 3 ~ 5 cm.
	Pengaturan awal adalah untuk 50 g (20 dtk)				
	Kubis		200 g	20 ~ 70 dtk	 Diparut menjadi 1 ~ 3 mm.

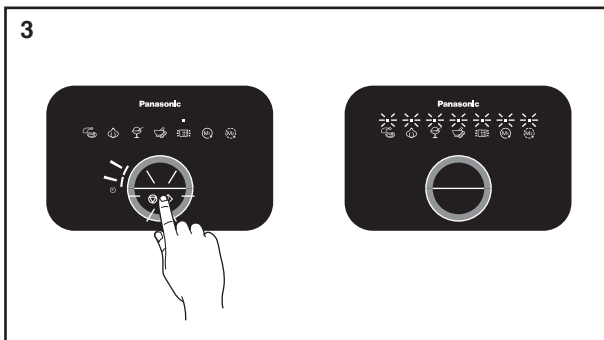
## Beroperasi dengan Menu Otomatis



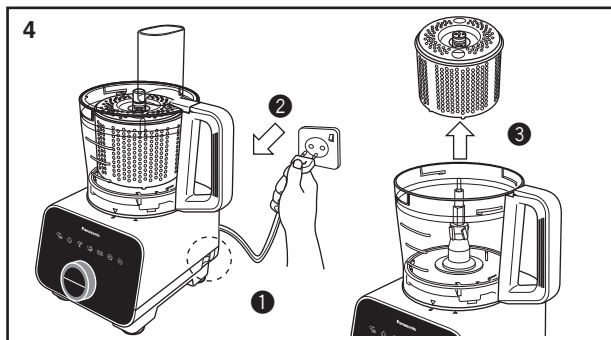
Setelah menyelesaikan langkah-langkah perakitan, colokkan colokan ke stopkontak dan aktifkan Sakelar Daya. L.E.D. Indikasi Mode akan menyala dan berkedip.



Pilih mode Peniris. L.E.D. Indikasi Mode yang dipilih akan menyala dan suara bip akan terdengar. L.E.D. Indikasi Sakelar OFF/ON dan Waktu Pemutaran akan menyala dan berkedip.



Setiap Menu Otomatis memiliki waktu pemutaran yang diprogram sebelumnya. Setiap batang yang menyala mewakili 10 detik waktu pemutaran. Tekan Sakelar OFF/ON untuk memulai pengoperasian. Selama pengoperasian, L.E.D. Waktu Pemutaran akan mati satu per satu setelah setiap interval 10 detik sampai durasi yang ditentukan selesai dan 4 suara bip akan terdengar. L.E.D. Indikasi Mode akan menyala dan berkedip.



Setelah pemrosesan selesai, matikan Sakelar Daya dan cabut colokan dari stopkontak. Lepaskan Peniris Salad dari Mangkuk.



### Catatan:

- Kapasitas kerja maksimal Peniris Salad: 200 g atau sampai ketinggian maksimum Peniris Salad, mana yang lebih dulu.
- Bahan yang Dilarang: lihat halaman 65.
- Pastikan bahwa bahan-bahan tersebar merata di seluruh Peniris Salad sebelum pemrosesan.
- Jangan operasikan Peniris Salad pada mode apapun selain mode Peniris.
- Selalu pastikan bahwa Penutup Peniris terpasang pada Peniris Salad sebelum pengoperasian, jika tidak maka bahan dapat keluar dan terobek di sekitar Mangkuk.
- Tergantung pada jumlah bahan yang digunakan, akan muncul getaran yang signifikan. Dalam hal ini, tahan Penutup Mangkuk dengan kedua tangan untuk mendukungnya selama pengoperasiannya.

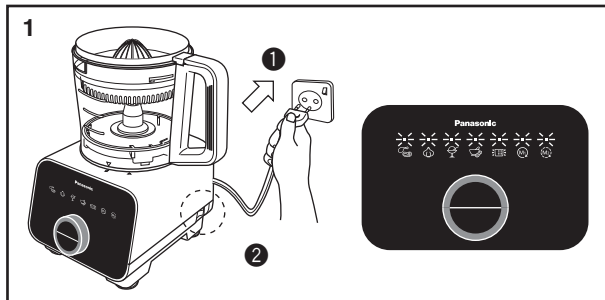


# PROSESOR MAKANAN -PEMERAS JERUK-

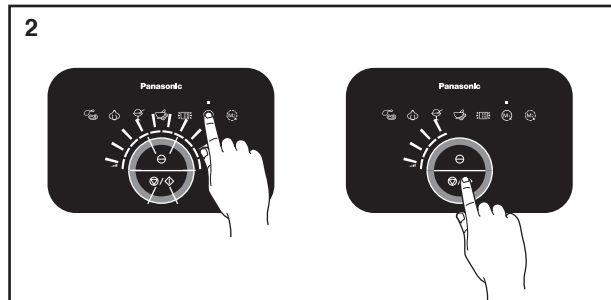
## Persiapan Bahan untuk Pemas Jeruk

Fungsi	Bahan	Mode	Penggunaan Tunggal Maks	Waktu operasi (perkiraan)	Metode Persiapan
Peras	Buah Jeruk	 Berkelanjutan Kecepatan: Tingkat 4	1,000 mL	-	 Potong buah menjadi dua bagian.

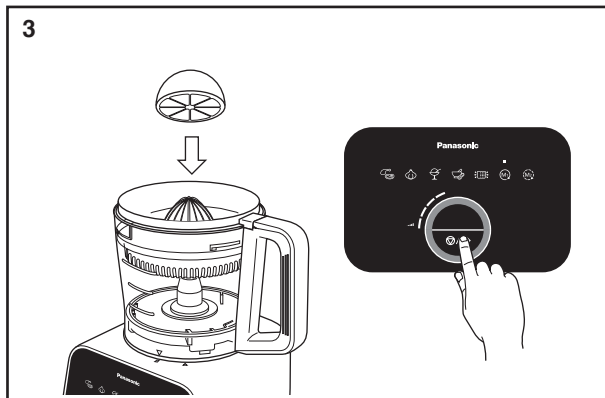
## Beroperasi dengan Menu Manual



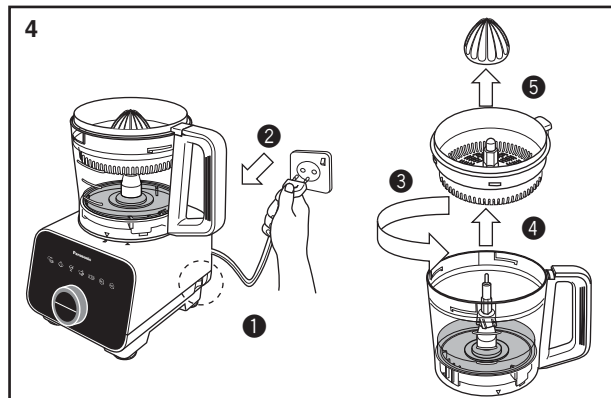
1 Setelah menyelesaikan langkah-langkah perakitan, colokkan colokan ke stopkontak dan aktifkan Sakelar Daya. L.E.D. Indikasi Mode akan menyala dan berkedip.



2 Pilih mode Berkelanjutan dan sesuaikan ke tingkat 4 dengan Tombol Putar. Tekan Sakelar OFF/ON untuk memulai pengoperasian.



3 Tempatkan buah yang dipotong menjadi dua bagian dengan sisi cangkir di atas Kerucut Pemas Jeruk dan tekan dengan kuat untuk mengekstrak jus. Selama operasi pemutaran, L.E.D Indikasi OFF/ON akan tetap menyala Tekan Sakelar OFF/ON untuk menghentikan operasi pemutaran.



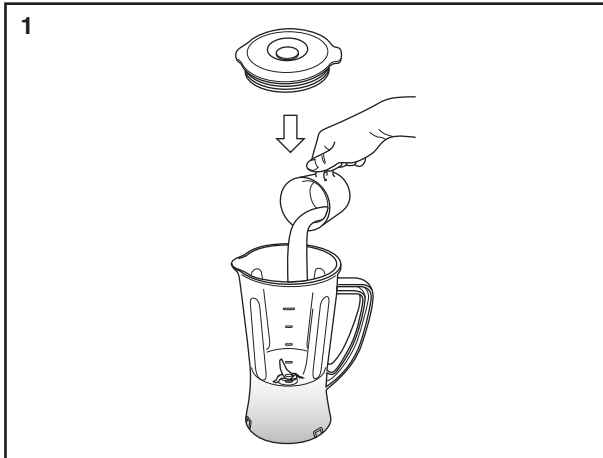
4 Setelah pemrosesan selesai, matikan Sakelar Daya dan cabut colokan dari stopkontak. Lepas alat tambahan Pemas Jeruk dari Mangkuk sebelum menuangkan perasan jus.

### Catatan:

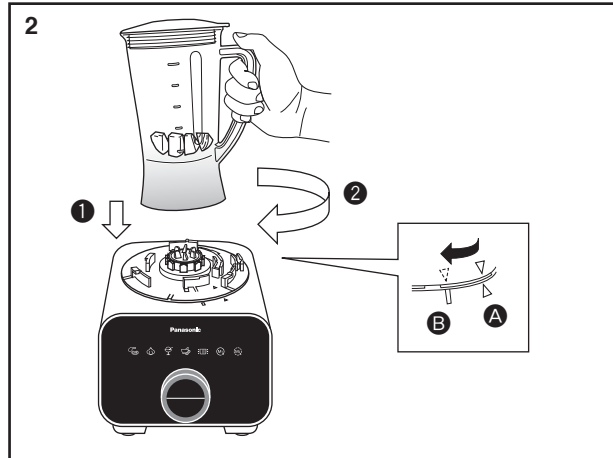
- Selalu pastikan bahwa Kerucut Pemas Jeruk ditempatkan di atas Saringan Pemas Jeruk sebelum penggunaan.
- Hentikan pemrosesan secara berkala untuk membuang sisa ampas pada Saringan Pemas Jeruk untuk mempermudah proses ekstraksi jus.
- Tidak dilkomendasikan untuk mengoperasikan pemas jeruk pada kecepatan melebihi tingkat 4.

# BLENDER

## Perakitan dan Pembongkaran Alat Tambahan Blender



Masukkan bahan ke dalam Tabung Blender dan tutup dengan Penutup Blender.





Tempatkan Tabung Blender di atas Tempat Motor sampai tanda tersebut sejajar seperti yang ditunjukkan pada A.

Putar Tabung Blender searah jarum jam sampai terdengar bunyi 'klik'. Pastikan bahwa tanda segitiga di Tabung Blender sejajar dengan tanda persegi panjang pada Tempat Motor seperti yang terlihat pada B.

Untuk membongkarnya, cukup ikuti langkah-langkah perakitan secara terbalik.

## Persiapan Bahan untuk Blender

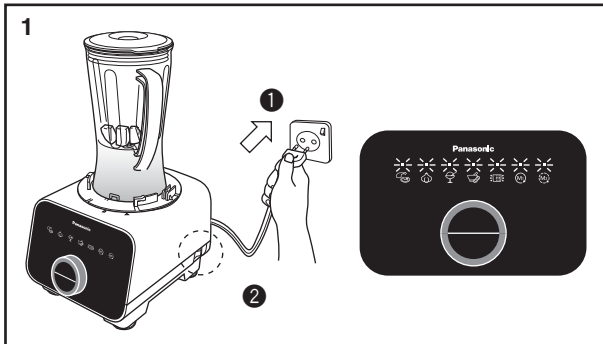
Fungsi	Bahan	Mode	Penggunaan Tunggal Maks	Waktu operasi (perkiraan)	Metode Persiapan
Cairkan	Buah, Sayuran	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	1,000 mL	~ 2 mnt	 Potong menjadi kubus 1 cm.

### Catatan:

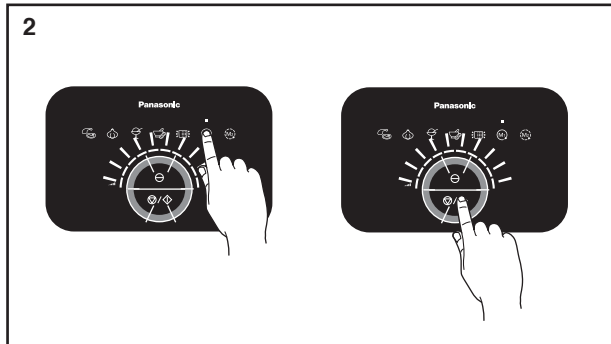
- Kapasitas kerja maksimum: 1 L.
- Bahan yang dilarang untuk Tabung Blender: lihat halaman 65.
- Tidak dianjurkan untuk mencampur bahan keras dan kental. Akan tetapi, jika perlu, potong bahan keras menjadi potongan kecil (misalnya, potong wortel menjadi kubus 1 cm<sup>3</sup>) dan isi Tabung Blender dengan bahan tersebut dengan tidak melebihi setengah kapasitas yang ditentukan.
- Jangan mengisi melebihi tingkat maksimum dan kurangi bahan saat peralatan mengeluarkan suara atau getaran tidak normal selama pengoperasian.
- Tambahkan bahan lembut (buah, sayuran) ke dalam Tabung Blender sebelum menambahkan bahan lain.

# BLENDER

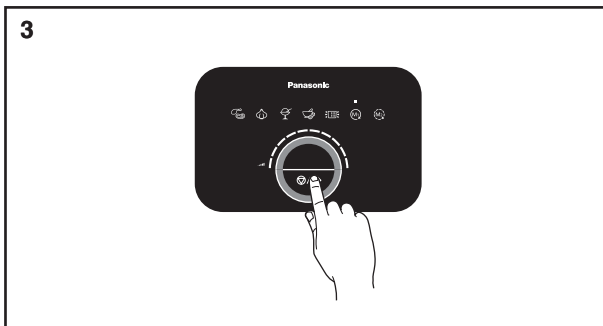
## Beroperasi dengan Menu Manual



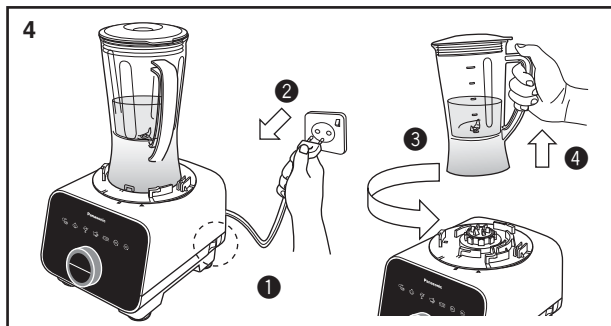
Setelah menyelesaikan langkah-langkah perakitan, colokkan colokan ke stopkontak dan aktifkan Sakelar Daya. L.E.D. Indikasi Mode akan menyala dan berkedip.



Pilih mode Berkelanjutan dan sesuaikan kecepatan dengan Tombol Putar. Semakin banyak batang yang menyala, semakin tinggi kecepatannya. Tekan Sakelar OFF/ON untuk memulai pengoperasian.



Selama operasi pemutaran, L.E.D Indikasi OFF/ON akan tetap menyala. Tekan Sakelar OFF/ON untuk menghentikan operasi pemutaran.



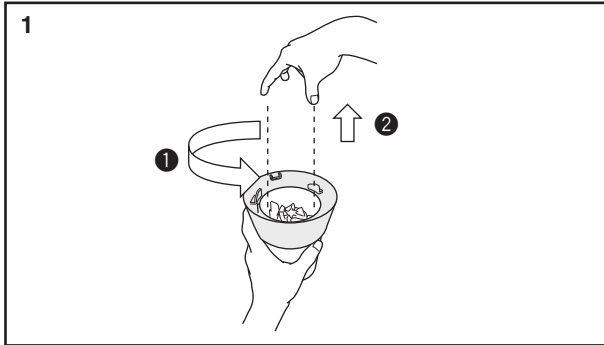
Setelah pemrosesan selesai, matikan Sakelar Daya dan cabut colokan dari stopkontak. Lepaskan Unit Blender dari Tempat Motor dan setelah itu keluarkan bahan.

### Catatan:

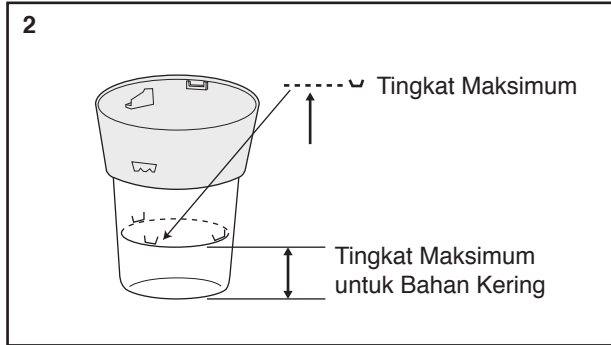
- Jika Mata Pisau Pemotong macet, segera matikan peralatan dan cabut colokannya dari stopkontak. Jangan mencoba untuk mengeluarkan bahan dengan jari tangan Anda, gunakan objek seperti spatula karet sebagai gantinya.
- Selama pencampuran, ada kemungkinan bahwa bahan-bahan akan tepercik keluar dari lubang Penutup Blender. Semisal ada bahan yang tepercik keluar, bersihkan dengan lap kering.
- Jangan mengoperasikan melebihi durasi pengoperasian yang ditentukan (2 menit ON, 2 menit OFF).

# PENGGILING KERING

## Pembongkaran dari Kondisi Dikemas

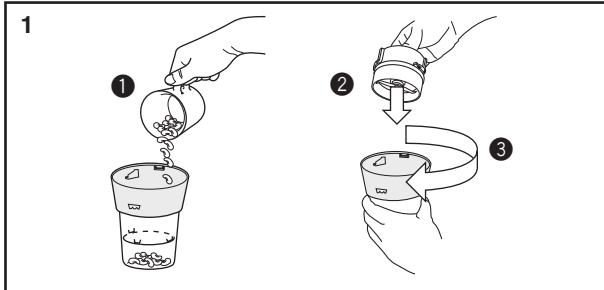


Putar Landasan Tabung Penggiling berlawanan arah jarum jam untuk membuka dan mengangkatnya dari Tabung Penggiling.



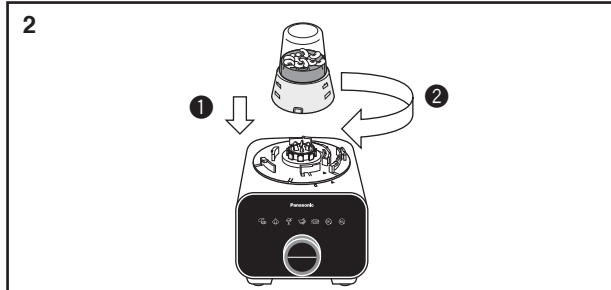
Tingkat maksimum untuk bahan kering ditunjukkan pada Tabung Penggiling. Jangan mengisi melebihi tingkat ini.

## Perakitan dan Pembongkaran Alat Tambahan Penggiling Kering



Balik Tabung Penggiling dan isi bahan tanpa melebihi batas maksimum yang tertera.


Tempatkan Landasan Tabung Penggiling ke dalam Tabung Penggiling dan putar searah jarum jam sampai terdengar bunyi 'klik'.



Tempatkan Unit Penggiling Kering di atas Tempat Motor. Putar Unit Penggiling Kering searah jarum jam sampai terdengar suara 'klik'.

Untuk membongkarnya, cukup ikuti langkah-langkah perakitan secara terbalik.

## Persiapan Bahan untuk Penggiling Kering

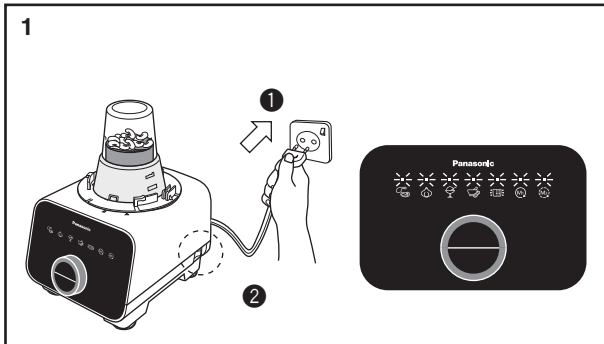
Fungsi	Bahan	Mode	Penggunaan Tunggal Maks	Waktu operasi (perkiraan)	Metode Persiapan
Giling	Biji Kopi	 Berkelanjutan Kecepatan: Maks	Sampai Tingkat Maks	~ 60 dtk	-
	Lada				

### Catatan:

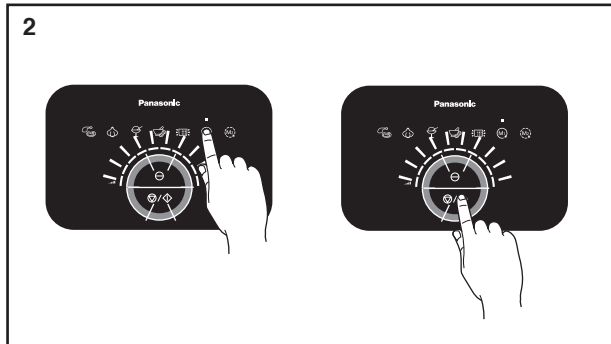
- Bahan yang dilarang: lihat halaman 65.
- Jangan mengoperasikan unit dengan Penggiling Kering kosong.
- Jangan mengisi melebihi tingkat maksimum dan kurangi bahan saat peralatan mengeluarkan suara atau getaran tidak normal selama pengoperasian.

# PENGGILING KERING

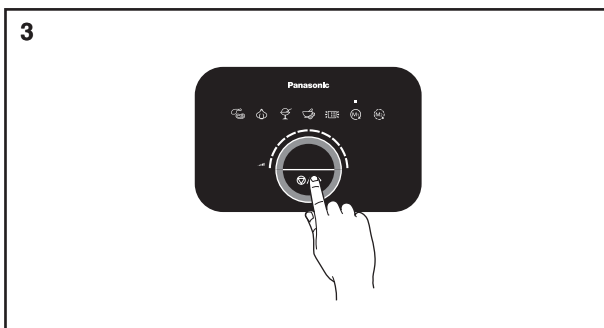
## Beroperasi dengan Menu Manual



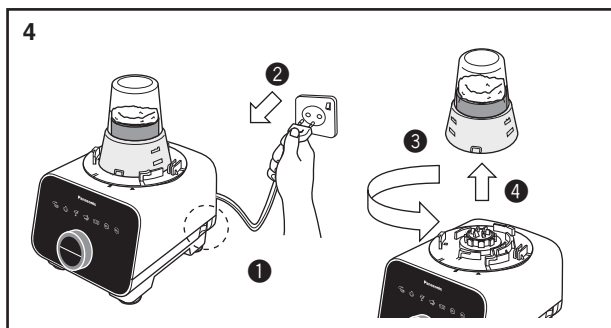
Setelah menyelesaikan langkah-langkah perakitan, colokkan colokan ke stopkontak dan aktifkan Sakelar Daya. L.E.D. Indikasi Mode akan menyala dan berkedip.



Pilih mode Berkelanjutan dan sesuaikan kecepatan dengan Tombol Putar. Semakin banyak batang yang menyala, semakin tinggi kecepatannya. Tekan Sakelar OFF/ON untuk memulai pengoperasian.



Selama operasi pemutaran, L.E.D Indikasi OFF/ON akan tetap menyala Tekan Sakelar OFF/ON untuk menghentikan operasi pemutaran.



Setelah pemrosesan selesai, matikan Sakelar Daya dan cabut colokan dari stopkontak. Lepaskan Unit Penggiling Kering dari Tempat Motor dan setelah itu keluarkan bahan.

### Catatan:

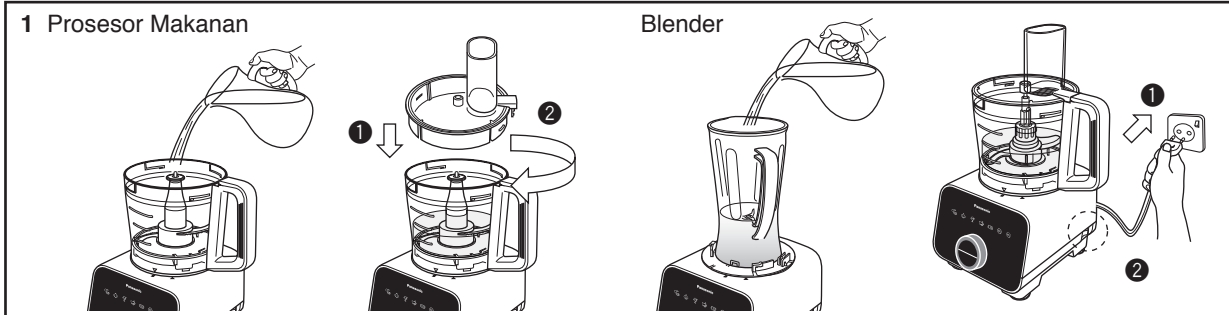
- Saat mengeluarkan bahan, hati-hati dengan Mata Pisau Pemotong.
- Jangan mengoperasikan melebihi durasi pengoperasian yang ditentukan (2 menit ON, 2 menit OFF).

# SETELAH PENGGUNAAN

## Pembersihan

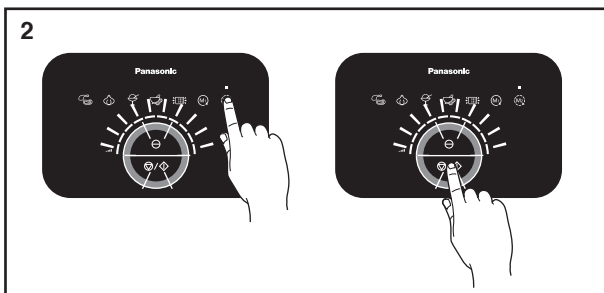
### Pra-cuci

Pra-cuci memungkinkan pembersihan yang lebih mudah. Itu bisa dipakai untuk Pisau Pemotong dan Unit Blender. Untuk melakukan pra-cuci, cukup ikuti langkah-langkah berikut.

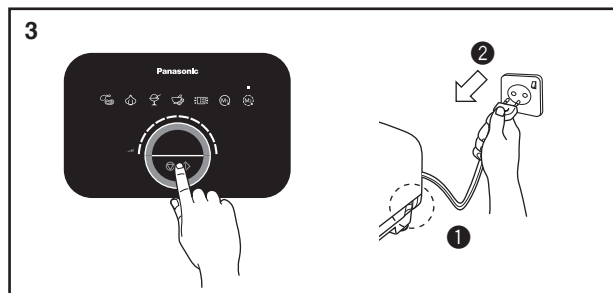


Masukkan peralatan yang digunakan ke dalam Mangkuk, isi Mangkuk dengan air sampai peralatan tersebut terendam (maks. 500 mL). Tempatkan Penutup Mangkuk di atas Mangkuk dan putar searah jarum jam sampai terdengar bunyi 'klik'.

Untuk Unit Blender, isikan 500 mL air ke Tabung Blender dan tutuplah dengan Penutup Blender. Colokkan colokan ke stopkontak dan hidupkan Sakelar Daya.



Pemroses Makanan: Pilih Mode Berselang, tekan Sakelar OFF/ON dan operasikan selama 10 ~ 20 detik pada level 10. Blender: Pilih Mode Berkelanjutan, tekan sakelar OFF/ON Hidupkan dan operasikan selama 10 ~ 20 detik pada level 10.



Tekan Sakelar OFF/ON untuk menghentikan operasi pemutaran. Matikan Sakelar Daya dan cabut colokan dari stopkontak. Lepaskan alat tambahan dan lanjutkan pembersihan.



Cuci barang-barang ini lewat membasuhnya dengan air mengalir. Gunakan deterjen dapur netral jika diperlukan. Lanjutkan mengelapnya hingga kering dengan kain bersih.



Cuci barang-barang ini lewat membasuhnya dengan air mengalir dan bersihkan secara hati-hati dengan Sikat. Gunakan deterjen dapur netral jika diperlukan.

### Catatan:

- Barang-barang ini sangat tajam dan harus ditangani dengan ekstra hati-hati saat membersihkannya. Hindari terpukulnya barang-barang ini pada benda keras selama proses pembersihan.
- Landasan Tabung Penggiling tidak boleh dicuci, gunakan Sikat untuk membersihkannya.

## SETELAH PENGGUNAAN

### Tempat Motor / Dudukan Karet

Seka kotoran atau noda dengan kain basah yang bersih.

#### Catatan:

- Pastikan bahwa kabel listrik dicabut sebelum membersihkan Tempat Motor.
- Jangan cuci Tempat Motor dengan air mengalir.
- Jangan gunakan cairan korosif (misalnya, alkohol, thinner, dll.) untuk membersihkan Tempat Motor.

### Membersihkan dengan Mesin Cuci Piring

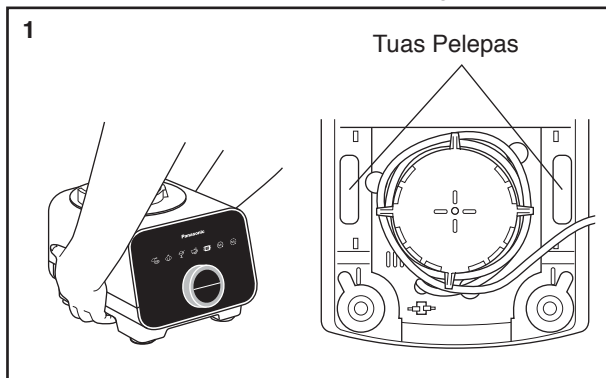
Mangkuk dan Penutup Mangkuk peralatan ini aman untuk dicuci di mesin cuci piring.

#### Catatan:

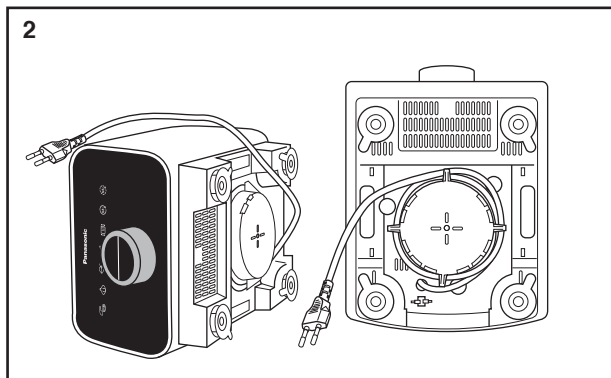
- Jangan letakkan barang-barang ini di dekat daerah pemanas mesin cuci piring karena suhu tinggi dapat merusak komponennya.

### Penyimpanan

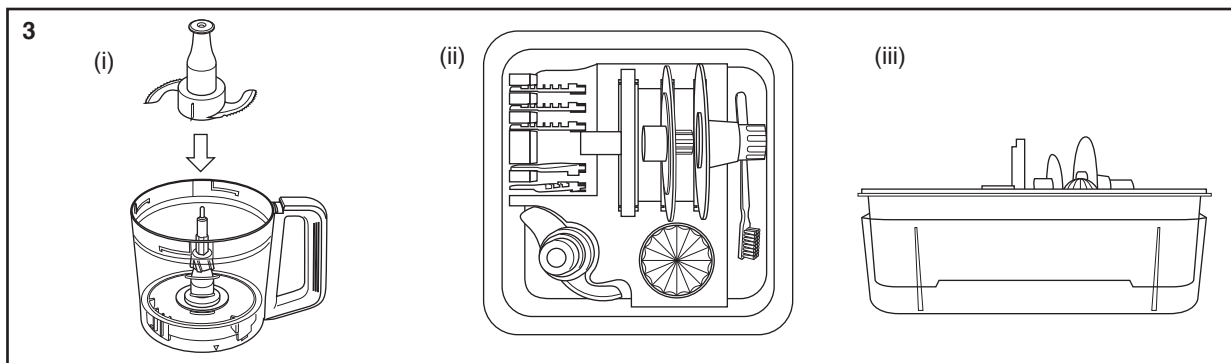
Pastikan semua alat tambahan dan Mangkuk dikeluarkan dari Tempat Motor sebelum disimpan.



Untuk melepaskan penghisap Dudukan Karet Tempat Motor, tekan tuas pelepas yang terletak di sisi bawah Tempat Motor pada waktu yang sama seperti yang terlihat pada gambar di atas dan angkat.



Miringkan Tempat Motor ke samping, dan lanjutkan menggulung sebagian Kabel Listrik di sekitar Daerah Penggulungan Kabel sampai Colokan tertarik ke samping.



(i) Simpan Mata Pisau di dalam Mangkuk. Unit Kotak Penyimpanan disertakan untuk menyimpan alat tambahan lainnya. Simpan alat tambahan di tempatnya sesuai dengan kondisi pengemasan.

(ii) Daftar alat tambahan dalam Unit Kotak Penyimpanan: Pisau Peremas, Kerucut Pemeras Jeruk, Pisau Pemotong Tebal, Pisau Pemotong Tipis, Pisau Pencacah Lembut, Pisau Pencacah Kasar, Pisau Pemotong Bentuk Batang Memanjang, Dudukan Pisau, Pisau Kisi, Pisau Pencambuk dan Sikat.

(iii) Tempatkan Penutup Unit Kotak Penyimpanan di bawah Unit Kotak Penyimpanan untuk mengumpulkan air terkuras dari lampiran dicuci.

#### Catatan:

- Buang penutup plastik fleksibel setelah membuka Unit Kotak Penyimpanan.

## PENYELESAIAN MASALAH

Silakan periksa hal berikut ini sebelum mengirim peralatan ke tempat servis.

Masalah	Penyebab dan Tindakan
Peralatan tidak menyala.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Colokan terpasang dengan longgar di stopkontak.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Colokkan dengan kuat ke dalam stopkontak.</li> </ul> </li> <li>● Sakelar Daya belum diaktifkan.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Aktifkan Sakelar Daya.</li> </ul> </li> </ul>
Tak satu pun dari Fungsi Panel Kontrol yang dapat dipilih.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sarung tangan dapat menyebabkan ketidakpekaan Panel Kontrol.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Pilih fungsi dengan jari tangan telanjang.</li> </ul> </li> <li>● Menekan fungsi pada posisi yang salah.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Tekan dengan kuat ilustrasi di Panel Kontrol.</li> </ul> </li> <li>● Peralatan ini sudah beroperasi.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Fungsi tidak dapat diubah ketika peralatan tersebut sedang beroperasi. Hentikan fungsi sebelumnya sebelum memilih fungsi yang baru.</li> </ul> </li> </ul>
Peralatan tidak beroperasi meskipun fungsinya dimulai.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mangkuk, Unit Blender atau Unit Penggiling Kering tidak terkunci dengan tepat ke Tempat Motor.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Pastikan bahwa tanda segitiga di alat tambahan disejajarkan dengan tanda persegi panjang pada Tempat Motor seperti yang terlihat di halaman 71.</li> </ul> </li> <li>● Penutup Mangkuk atau Saringan Pemas Jeruk tidak terkunci dengan sepenuhnya pada Mangkuk.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Pasang dengan erat Penutup Mangkuk pada Mangkuk.</li> </ul> </li> <li>● Bahan-bahan yang membuat macet.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Keluarkan bahan dengan hati-hati dan pastikan bahwa jumlah yang digunakan seperti yang ditetapkan.</li> </ul> </li> </ul>
Fungsi yang dipilih dibatalkan. (L.E.D. Indikasi Mode mulai berkedip).	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Peralatan dibiarkan tidak aktif selama lebih dari 10 detik setelah memilih fungsi.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Pastikan bahwa tindakan dilakukan setelah memilih fungsi dalam waktu 10 detik.</li> </ul> </li> </ul>
Peralatan tiba-tiba berhenti selama pengoperasian.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Perlindungan pemutus rangkaian listrik diaktifkan. (Lihat halaman 68)               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terlalu banyak bahan yang dimasukkan.                   <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Keluarkan bahan berlebih dan pastikan bahwa jumlah yang digunakan seperti yang ditetapkan.</li> </ul> </li> <li>• Potongan besar atau bahan keras digunakan.                   <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Pastikan bahwa bahan dipotong menjadi ukuran yang ditetapkan. Jangan menggunakan bahan keras seperti makanan beku atau makanan yang sangat padat.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● Kunci pengaman diaktifkan. (Lihat halaman 68)               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getaran tidak normal selama pengoperasian dapat mengubah posisi kunci pengaman.                   <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Pastikan bahwa bahan yang digunakan dan jumlahnya seperti yang ditetapkan.</li> </ul> </li> <li>➔ Kunci dengan erat Penutup Mangkuk atau Saringan Pemas Jeruk pada Mangkuk, dan pastikan bahwa Mangkuk, Unit Blender atau Unit Penggiling Kering terkunci dengan erat ke Tempat Motor.</li> </ul> </li> </ul>



## PENYELESAIAN MASALAH

### Masalah

Ada getaran dan kebisingan yang tidak normal selama pengoperasian.



### Penyebab dan Tindakan

- Dudukan Karet dan/atau permukaan tempat kerja tidak bersih.
  - ➔ Bersihkan kotoran atau noda dengan kain basah yang bersih. Dudukan Karet hanya efektif ketika ditempatkan pada permukaan yang bersih, halus, dan rata.
- Bahan yang digunakan untuk pemrosesan terlalu banyak atau terlalu keras.
  - ➔ Pastikan bahwa bahan yang digunakan seperti yang ditetapkan, kurangi bahan jika sudah lebih dari jumlah yang ditetapkan.

Tekstur dan konsistensi bahan yang diproses tidak bagus.



- Beberapa bahan mungkin cukup sulit jika diproses dalam kondisi mentah, misalnya labu.
  - ➔ Pra-masak mungkin perlu dilakukan untuk melunakkan bahan sebelum proses, yaitu sampai garpu bisa menusuknya dengan mudah.
- Ukuran bahan tidak tergantung metode penyiapan.
  - ➔ Persiapkan bahan sesuai ukuran yang ditentukan.
- Pengolahan bahan tertentu pada saat yang bersamaan dapat mengakibatkan gumpalan tersisa untuk mode Frozen.

#### Menu Otomatis

- Durasi pemrosesan bawaan Menu Otomatis dimaksudkan untuk jumlah bahan maksimal yang ditetapkan. Setiap jumlah bahan lainnya yang diproses akan memengaruhi kinerja.
  - ➔ Tingkatkan durasi pemrosesan dengan menyesuaikan Tombol Putar dan proses sampai mendapatkan tekstur dan konsistensi yang diinginkan.

#### Menu Manual

- Durasi pemrosesan dan jumlah bahan maksimum dimaksudkan untuk digunakan sebagai pedoman, jumlah bahan yang lebih sedikit dan bahan yang berbeda akan memengaruhi kinerja.
  - ➔ Proses bahan dengan durasi yang sesuai sampai mendapatkan tekstur dan konsistensi yang diinginkan.

## Indikasi Mode Kesalahan

### Perlindungan Pemutus Rangkaian Listrik, Deteksi Tegangan Tinggi dan Deteksi Arus Besar

i) Perlindungan Pemutus Rangkaian Listrik



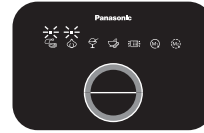
Tidak ada lampu L.E.D. yang menyala.

ii) Deteksi Tegangan Tinggi



L.E.D berkedip secara bergantian untuk Mode Memotong dan Mode Berselang.

iii) Deteksi Arus Besar



L.E.D berkedip secara bergantian untuk Mode Cincang+Mode Memotong dan Mode Berkelanjutan+Mode Berselang.

Tindakan:

Untuk kasus i) dan iii), matikan Sakelar Daya di sisi Rumah Motor, kurangi jumlah bahan menjadi separonya dan lanjutkan proses.

Untuk kasus ii), Indikasi Mode Error muncul jika tegangan di atas 280 V, gunakan tegangan 220 - 240 V.

### Panas Berlebih pada Motor



L.E.D berkedip secara bergantian untuk Mode Mencacah dan Mode Berselang.

### Mangkuk, Unit Blender atau Unit Penggiling Kering tidak terkunci dengan tepat ke Tempat Motor.



L.E.D berkedip secara bergantian untuk Mode Cincang+Rajang+Beku dan Mode Paste+Peniris+Berkelanjutan

Tindakan:

Matikan Sakelar Daya dan biarkan peralatan mendinginkan (sekitar 30 mnt). Kurangi jumlah bahan hingga menjadi setengahnya dan lanjutkan pengoperasian.

Tindakan:

Pasang kembali komponen pada Tempat Motor di posisi yang tepat. (Lihat halaman 68).

### Kerusakan komponen elektronik



atau



atau



L.E.D berkedip secara bergantian untuk Mode Cincang atau Rajang atau Beku dan Mode Berkelanjutan

Tindakan:

Silakan hubungi pusat layanan terdekat Anda untuk memperbaikinya.

## SPESIFIKASI

No. Model	MK-F800	
Fungsi	<b>Prosesor Makanan</b>	<b>Blender &amp; Penggiling Kering</b>
Catu Daya	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Besar Konsumsi Daya	180 - 200 W	
Sakelar	Tombol Putar dengan Sakelar Panel Sentuh Lembut	
Waktu yang Ditentukan	2 menit ON, 4 menit OFF	Blender: 2 menit ON, 2 menit OFF Penggiling Kering: 1 menit ON, 2 menit OFF
	Dengan pengecualian yang dinyatakan pada halaman "Penyiapan Bahan".	
Ukuran Produk (Perkiraan) (TxLxP)	435 x 264 x 265 mm	Blender: 406 x 264 x 265 mm Penggiling Kering: 298 x 264 x 265 mm
Berat Produk (Perkiraan)	4.3 kg	Blender: 4.0 kg Penggiling Kering: 3.8 kg
Kapasitas (Perkiraan)	Kapasitas Tabung: 2.5 L Kapasitas kerja maksimum: Bahan cair saja = 1.5 L Bahan padat saja = 600 g	Blender : 1 L Penggiling Kering : 50 g (Biji Kopi)
	Dengan pengecualian yang dinyatakan pada halaman "Penyiapan Bahan".	
Alat Tambahan & Aksesori	Mata Pisau, Dudukan Pisau, Pisau Pemotong (Tebal & Tipis), Pisau Pencacah (Kasar & Lembut), Pisau Pemotong Bentuk Batang Memanjang, Pisau Peremas, Pisau Pencambuk, Pisau Kisi, Pemas Jeruk, Peniris Salad dan Unit Kotak Penyimpanan	Unit Blender, Unit Penggiling Kering
Aksesori Umum	Sikat dengan Spatula	
Barang yang Aman Dicuci dengan Mesin Cuci Piring	Mangkuk dan Penutup Mangkuk	

**Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad**  
No. 3, Jalan Sesiku 15/2, Section 15, Shah Alam Industrial Site,  
40200 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.  
<http://www.panasonic.com>

Printed in Malaysia

© Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad 2016

UZ50V153  
F0116-0

V