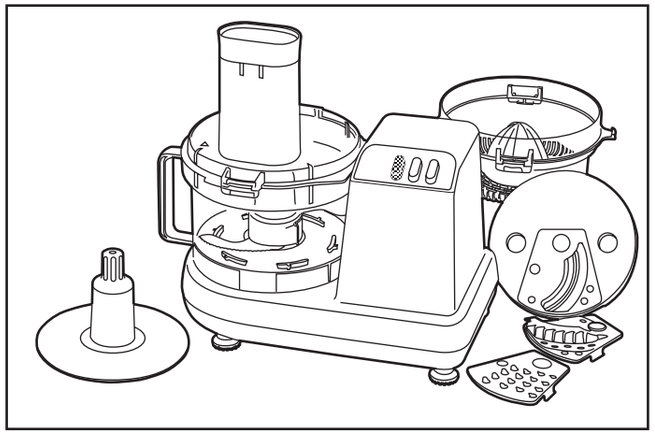
Panasonic

Operating Instructions
使用説明書
Hướng dẫn Sử dụng

Food Processor
食物攪拌機
Máy Chế biến Thức ăn

MK-5086M/MK-5076M



Thank you for purchasing the Food Processor, MK-5086M/5076M.
Please read these instructions carefully before using this product
and keep this manual for future reference.
This product is intended for household use only.

感謝您購買食物攪拌機，MK-5086M/5076M。為了正確使用及維護您的安全，請詳細閱讀説明書。在使用本食物攪拌機前請先確保標識牌上的電壓及頻率符合當地電力供應。

Cám ơn quý vị đã mua Máy Chế biến Thức ăn MK-5086M/5076M.
Xin đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi sử dụng sản phẩm và lưu
giữ quyển hướng dẫn này để dùng về sau.
Sản phẩm này chỉ để dùng trong gia đình.

Table of Contents
Safety Precautions 2
Parts Identification 5
Preparations for Ingredients 6- 9
How to Use .....10 - 15
How to Disassemble 16
How to Clean 17
Micro Switch Protection 18
Circuit Breaker Protection.....18
Specifications 19

目录
安全注意事項 3
零件名稱 5
材料準備 6- 9
使用方法 .....10 - 15
分解方法 16
清洗方法 17
電流自動斷路器.....18
電流自動斷路器.....18
規格.....19

Mục lục
Các Cảnh báo An toàn 4
Các Bộ phận 5
Chuẩn bị Thành phần.....6- 9
Cách Dùng .....10 - 15
Cách Tháo dỡ.....16
Cách Làm Sạch 17
Bảo vệ Bằng Bộ Vi Ngắt.....18
Bảo vệ Bằng Bộ Ngắt Mạch 18
Chi tiết Kỹ thuật.....19

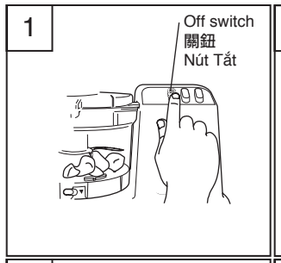
Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad
Web Site: http://panasonic.net

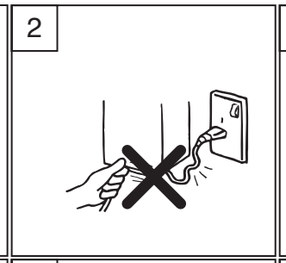
Printed in Malaysia

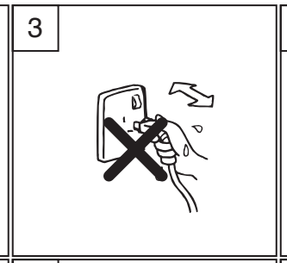
UZ52Y142

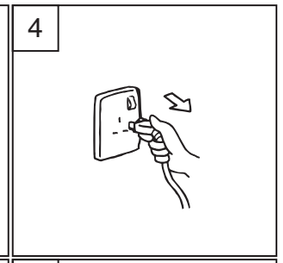
Safety Precautions

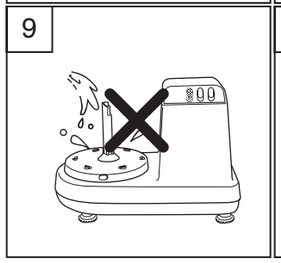
Always follow these precautions.

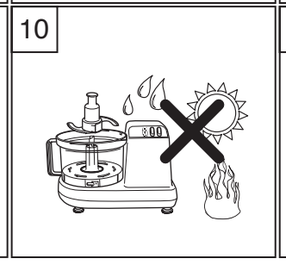


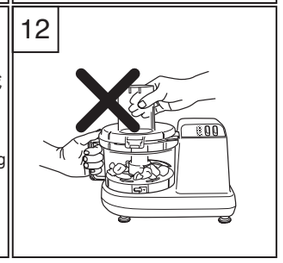








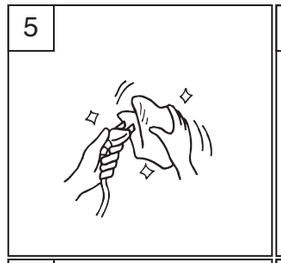


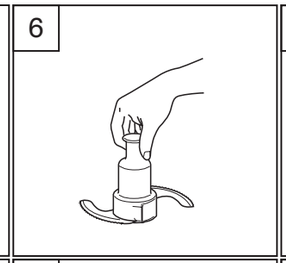


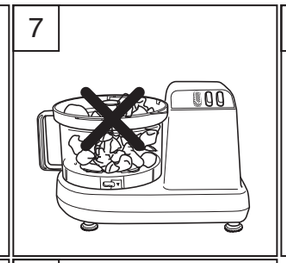
1. Always make sure the switch is off before plugging in. (May cause injury.)
2. Never do anything that may cause damage to the plug or power cord.
   (May cause electric shock, short circuit, or fire.)
3. Never remove or install the plug with wet hand. Always insert the plug properly into the socket.
   (May cause electric shock.)
4. Always unplug the unit when it is not in use. When unplugging the plug. switch off and always hold the plug, not the power cord. (May cause electric shock, injury or fire from the deterioration of insulation.)
5. Periodically clean the plug. (May cause a fire from the improper insulation.)
6. The knife blade has a sharp edge. Hold its knob when handling it. Keep the unit out of reach of children.
   (May cut finger or cause other injury.)
7. Do not operate the unit with excessive load. See “Preparations for Ingredients” on P.7 - P.9.
   (May cause damage to the unit.)
8. Do not operate the unit for an extended period of time.
   Recommended to rest the unit for at least 4 minutes after 2 minutes processing. (May cause damage to the unit.)
9. Do not immerse the unit in water or splash water over it. (May cause electric shock.)
10. Do not expose the unit to excessive moisture, temperature, or direct sunlight.
    (May cause damage to the unit from the deformation of fungus.)
11. Do not process hard foods or sticky foods. (May cause damage to the unit.)
12. Never open the cover or remove the juicer attachment when the motor is operating. (May cause injury.)
13. Do not place anything (such as fingers, spoons, forks, etc.) into the bowl.
    (May cause injury and damage to the unit.)
14. Do not operate the unit near bath tubes, water sources, flammable or burning item.
    (May cause fire or explosion.)
15. Do not install the cover or strainer in slanting or tilting condition. Always close it completely (turn until 'click' sound is heard). If the cover is not closed completely, the switch will not work.
16. Before using this appliance, make sure the voltage and frequency indicated on the name-plate are the same as your local supply.
17. Do not replace any parts of the unit with the spare parts other than Panasonic genuine parts.
18. Never attempt to disassemble, repair or remodel the unit by yourself. Please contact an authorized dealer or specialist.
19. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
20. This appliance is not intended for use by person (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.
21. Switch off the appliance and disconnect from the power supply source before changing or approaching parts that move in use.
22. Care shall be taken when handling the sharp cutting blade, emptying the bowl and during cleaning.

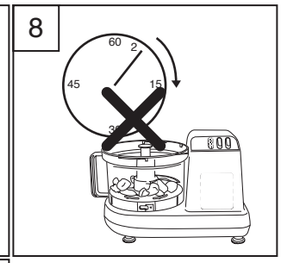
安全注意事項

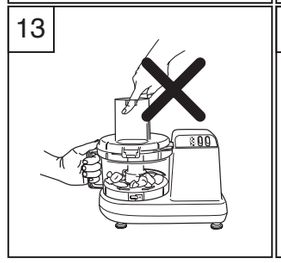
請務必遵守！

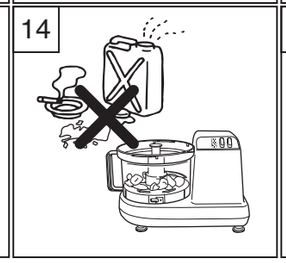


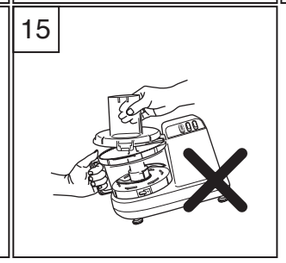










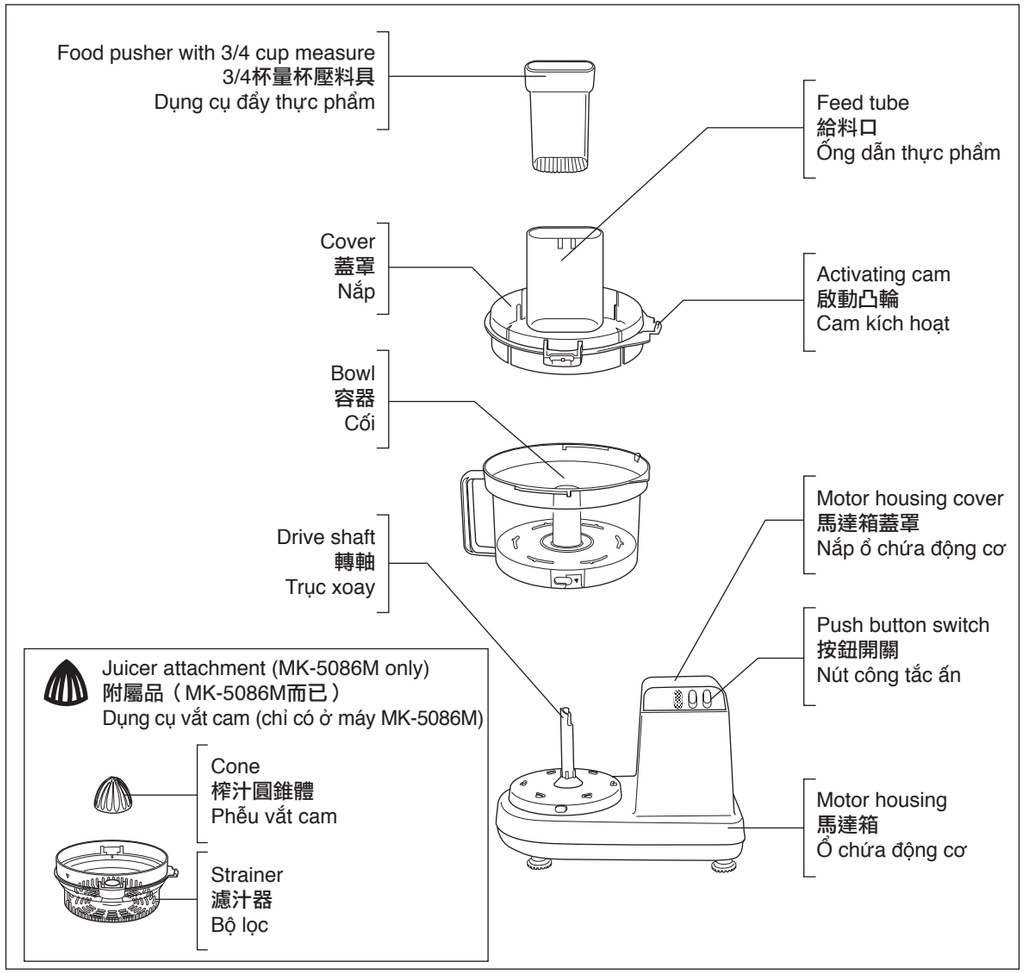


1. 插入電源插頭前，先確認加工器開關是否於關閉狀態。（否則會造成損傷。）
2. 請切勿使電源線，插頭損壞。（否則會引起觸電，短路或引起火災。）
3. 請勿用手沾水的手插拔插頭。請適當的將插頭插入插座。（否則會引起觸電。）
4. 在不使用時，請拔下插頭。在拔下插頭前，先確認電源插座是在‘OFF’的位置，請必須握持插頭部分。
   （否則會因切刀或散熱不良而造成傷害或引起觸電。）
5. 定期清潔本機體。（否則會因為絕熱不良而造成火災。）
6. 刀片鋒利，裝卸時握著其捏手。本加工器應置放於安全的地方，兒童碰不著之處。
   （否則會割傷手指或其他損傷。）
7. 加料不宜過多。其要求請參閱“材料準備”第7-9頁。
   （否則會對本加工器造成傷害。）
8. 切勿或長時間連續操作）。建議在使用2分鐘後讓本機休息至少4分鐘。（否則會對本加工器造成傷害。）
9. 切勿將水潑向本加工器。（否則會引起觸電。）
10. 切勿將本加工器置於過於潮濕，炎熱或陽光直射之處使用。（否則會造成本加工器變形或微菌。）
11. 切勿用其加工器加工硬肉塊或粘稠材料。（否則會對本加工器造成傷害。）
12. 在馬達旋轉中，切勿將容器蓋罩或濾汁器拆除或安裝。（否則會造成傷害。）
13. 在機器動作中，切勿將異物（尤其是手指，匙子，叉子等）放入容器內。
    （否則會對本加工器造成傷害或損壞。）
14. 請勿在浴室，潮濕，易燃物或燃燒物周圍使用。（否則會引起火災或爆炸。）
15. 切勿將蓋罩在傾斜或掀動的情況下安裝。請將它完全地盖上（直到‘喀嚓’聲）。
    蓋罩沒完全蓋好，開關將無法啟動。
16. 在使用本機體前，先確定電壓与頻率附和當地電力供應。
17. 除了PANASONIC原裝零件之外，絕對不可使用其他品牌的零件將之替換。
18. 請勿分解，修理或改造本機體。請通知授權商家或合格的技術人員。
19. 如果電線損壞了，請与廠家，代理商或合格的技術人員更換以避免危險。
20. 此產品不適合身體、感官或思維有缺陷者，或缺乏經驗與知識者使用（包括兒童）。
    除非他們的安全監護人給予他們關於產品使用適當的監督与指示。
    必需監督兒童以確保他們不會將產品當成玩具。
21. 更換或插入正在操作的零件時請先將電器和電源關閉。
22. 手握切刀，取出材料和清理容器時必須小心。

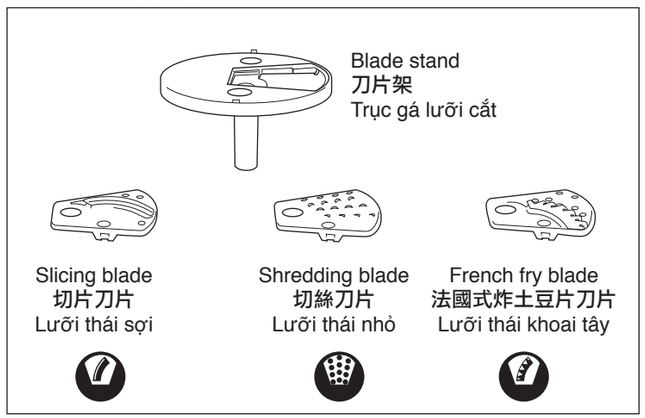
Các Cảnh báo An toàn (Hãy Luôn Làm theo Cảnh báo này)

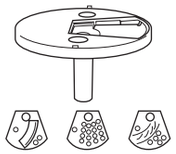
1. Luôn nhớ tắt máy trước khi cắm điện. (Có thể gây thương tích.)
2. Không bao giờ làm gì có thể làm tổn hại phích cắm điện hoặc dây điện. (Có thể gây giật điện, hở điện hoặc hỏa hoạn.)
3. Không được cắm hoặc rút điện khi tay ướt. Nhớ phải cắm chặt phích điện vào ổ cắm. (Có thể bị điện giật.)
4. Luôn nhớ rút điện khi dùng xong. Khi rút điện, nhớ phải tắt máy và luôn cầm phích cắm, chứ không cầm dây. (Có thể bị điện giật, thương tích hay hỏa hoạn do cách điện kém.)
5. Làm sạch phích cắm theo chu kỳ. (Có thể gây cháy do cách điện kém.)
6. Lưỡi dao có cạnh sắc. Luôn ấn nút của nó khi cầm. Giữ bộ phận này ngoài tầm với của trẻ con. (Có thể làm đứt tay hoặc gây thương tích khác.)
7. Không chạy máy quá tải. Xem “Chuẩn bị Thành phần” ở trang 7-9. (Có thể làm hỏng máy.)
8. Không chạy máy quá lâu. Nên cho máy nghỉ ít nhất 4 phút sau khi chạy được 2 phút. (Có thể làm hỏng máy.)
9. Không nhúng máy vào nước hoặc vẩy nước lên máy. (Có thể gây giật điện.)
10. Không để máy trong môi trường quá ẩm, quá nóng, hoặc ngay dưới ánh nắng. (Có thể làm hỏng máy do nấm biến dạng.)
11. Không chế biến thực phẩm cứng hoặc dính. (Có thể làm hỏng máy.)
12. Không được mở nắp hoặc tháo bình nước cốt khi mô tơ đang chạy. (Có thể gây thương tích.)
13. Không cho bất cứ thứ gì (ngón tay, thìa, nĩa, v.v.) vào cối. (Có thể gây thương tích hoặc hỏng máy)
14. Không chạy máy gần bồn tắm, nguồn nước, các vật dễ cháy hoặc đang cháy. (Có thể gây cháy hoặc nổ.)
15. Không lắp nắp hoặc màng lọc ở vị trí nghiêng. Luôn phải đóng thật chặt (vặn cho đến khi có tiếng tách). Nếu không đóng nắp thật chặt, sẽ không bật được máy.
16. Trước khi dùng máy nhớ phải kiểm tra điện thế và tần số nguồn điện có giống với các chỉ số trên nhãn máy hay không.
17. Không được thay các bộ phận máy bằng các phụ tùng không phải của Panasonic sản xuất.
18. Không được tự tháo dỡ, sửa chữa hay thay đổi cấu trúc máy. Phải liên hệ với đại lý hoặc chuyên gia được ủy quyền.
19. Nếu dây dẫn điện bị hỏng, phải bảo nhà sản xuất, đại lý bảo trì hoặc người có năng lực tương tự thay cho để tránh rủi ro.
20. Sản phẩm này không phải để cho những người (bao gồm trẻ em) có khả năng thể chất, giác quan và trí tuệ yếu, hoặc thiếu kinh nghiệm sử dụng, trừ phi những người này sử dụng thiết bị dưới sự giám sát hoặc hướng dẫn của người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
    Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ em không mang sản phẩm ra để nghịch.
21. Tắt thiết bị và ngắt khỏi nguồn điện trước khi thay đổi hoặc ngắn các bộ phận đem vào sử dụng.
22. Cần phải cẩn thận khi cầm dao cắt sắc, khi lấy trong bình ra và khi lau rửa.

Parts Identification / 零件名稱 / Các Bộ phận



Blades / 刀片 / Các lưỡi cắt

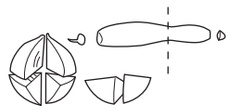



Slicing, Shredding & French Fry Blade
切片刀片，切絲刀片和法國式炸土豆片刀片
Lưỡi thái sợi, lưỡi thái nhỏ và
lưỡi cắt khoai tây

Slicing and shredding blades are used for slicing and shredding vegetables, fruits and other foods. Use “PULSE” button. Turn the switch on. At the same time press down the food with moderate force. Put in foods horizontally when using the shredding blade. French fry blade cuts potatoes into small long squares for french fries. **Always use with the blade stand.**
切片與切絲刀片用於為蔬菜，水果以及其他食品作切片，切絲加工。用“PULSE”功能。 啟動開關。作切絲加工時，材料須沿水平方向加填。法國式炸土豆片刀片可切土豆為四方形薄片，用作法國式炸土豆片之材料。**上述刀片必須使用刀片架。**
Lưỡi thái sợi và lưỡi thái nhỏ dùng để thái sợi và thái nhỏ rau quả và các thứ khác. Hãy dùng nút "PULSE" ("TỐC ĐỘ"). Bật máy lên. Cùng lúc ấn thực phẩm xuống với lực vừa phải. Cho thực phẩm vào theo chiều ngang khi dùng lưỡi thái nhỏ. Lưỡi thái khoai tây dùng để cắt khoai tây thành miếng vuông dài để rán.
Tất cả các lưỡi cắt phải được lắp vào trục gá.

Slice / 切片 / Thái sợi

Cucumber 黃瓜 Dưa chuột	Onion 洋蔥 Hành	400 g (Max.) 400 克（最大容量） 400 g (Tối đa)	Cut into proper sizes. 切適當大小。 Cắt theo đúng kích cỡ.

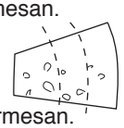


Carrot 胡蘿蔔 Cà rốt	400 g (Max.) 400 克（最大容量） 400 g (Tối đa)	Cut into desired length. 切適當長度。 Cắt đúng độ dài.

Shred / 切絲 / Thái nhỏ

Cabbage 卷心菜 Cải bắp	300 g (Max.) 300 克（最大容量） 300 g (Tối đa)	Remove kernel, put in the Feed Tube for fine chopping. 去芯，切適當大小，填於給料口。 Cắt bỏ lõi, cho vào ống dẫn thực phẩm để băm nhỏ.

Cheese 乾酪 Phó mát	400 g (Max.) 400 克（最大容量） 400 g (Tối đa)	Cut into proper sizes. Do not use the shredding blade on hard cheese such as Parmesan. 切適當大小。 切勿用切絲刀片加工諸如Parmesan類的硬質乾酪。 Cắt theo đúng kích cỡ. Không dùng lưỡi thái nhỏ với phó mát cứng như phó mát Parmesan.

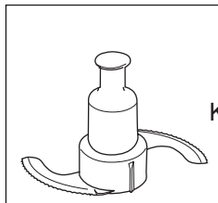


French fry / 法國式炸土豆片 / Khoai tây chiên

Potato 土豆 Khoai tây	400 g (Max.) 400 克（最大容量） 400 g (Tối đa)	Peel and cut into proper sizes. 去皮，切適當大小。 Gọt vỏ và cắt theo đúng kích cỡ.

Cabbage 卷心菜 Bắp cải	300 g (Max.) 300 克（最大容量） 300 g (Tối đa)	Remove kernel, put in the feed tube for coarse chopping. 去芯，切適當大小，填於給料口。 Cắt bỏ lõi, cho vào ống dẫn thực phẩm để băm thô.

Preparations for Ingredients
材料準備
Chuẩn bị Thành phần

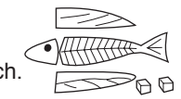

Knife Blade
葉刀片
Lưỡi dao

The knife blade is used for chopping, mixing and blending. Always put the knife blade in place in the bowl before adding any ingredients.
葉刀片用於切碎，攪拌和摻和加工。一般，先裝好刀片後，再置食品材料於容器之中。
Lưỡi đánh bọt dùng để đánh kem, lòng trắng trứng hoặc đường và nước đá. Chỉ xay đến khi thấy mịn. Dừng lại và xem thành phần nguyên liệu đã đạt đến đúng độ nổi hay chưa. Nếu đã đạt đúng mức yêu cầu, nên dừng máy. Dùng kem tươi của sữa có nồng độ béo cao (40-50%) sau khi làm lạnh dưới 5ºC. Nó sẽ không lên bọt tốt nếu nồng độ béo thấp hơn.

Mince / 殺肉 / Băm

Meat 肉 Thịt	400 g (Max.) 400 克（最大容量） 400 g (Tối đa)	15 - 20 sec. 15 - 20秒 15 - 20 giây.	Cut into 1 inch cubes. 加工前先切其為1吋大小方塊。 Cắt thành khối có cạnh 1 inch (~ 2,54cm)

Fish 魚 Cá	400 g (Max.) 400 克（最大容量） 400 g (Tối đa)	45 - 60 sec. 45 - 60秒 45 - 60 giây.	Remove skin and bones, cut into 1 inch cubes. 加工前先去魚皮及魚骨，並切其為1吋大小方塊。 Lọc bỏ da và xương, cắt thành khối có cạnh 1 inch.

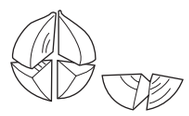


Crumb / 面包眉 / Vụn bánh

Slice of Bread 面包片 Lát bánh mì	300 g (Max.) 300 克（最大容量） 300 g (Tối đa)	30 sec. 30秒 30 giây	Slice soft bread into 6 to 8 pcs. 加工前先切軟面包片為1吋大小方塊。 Cắt lát bánh mì mềm thành 6 đến 8 mảnh.

Chop / 切碎 / Băm

Onion 洋蔥 Hành	400 g (Max.) 400 克（最大容量） 400 g (Tối đa)	Use “PULSE” switch several times. 按PULSE按鈕數次 Bấm nút “PULSE” (“TỐC ĐỘ”) vài lần.	Cut into 1 inch cubes. 加工前先切其為1吋大小方塊。 Cắt thành khối có cạnh 1 inch.



Grind / 磨碎 / Xay

Peanut 花生 Lạc	400 g (Max.) 400 克（最大容量） 400 g (Tối đa)	7 minutes. 7 分 7 phút	Remove shell. 加工前先去花生外殼及薄皮。 Bỏ vỏ.	

Knead / 摻合 / Nhào

Flour 麵粉 Bột	200 g (Max.) 200 克（最大容量） 200 g (Tối đa)	Process just until dough ball forms. 按下開關，直至容器內生麵團形成為止。 Chỉ làm đến khi bột có hình viên là vừa
Water 水 Nước	100 g (Max.) 100 克（最大容量） 100 g (Tối đa)	

Liquidize / 液體 / Làm lỏng

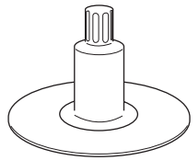
Fruit, Boiled vegetable	800mℓ (Max.)	1.5 - 3 min.	When using milk, first process solid ingredients, then add milk.
水果，煮熟蔬菜	800毫升（最大容量）	1.5 - 3分	加工需要乳液時，先加工固體材料後，再加入乳液為宜。
Trái cây, rau luộc	800mℓ (Tối đa)	1.5 - 3 phút	Khi dùng sữa, trước hết xử lý các nguyên liệu cứng, sau đó cho sữa vô.

Crush / 細碎 / Nghiền

Cheese	200 g (Max.)	5 - 10 sec.	Cut into 1 inch cubes. Turn the switch on before putting the ingredients in the bowl. Then put the ingredients one by one through the feed tube, holding the cover with your hand during operation.
乾酪	200 克（最大容量）	5 - 10 秒	加工前先切材料為1吋大小方塊。材料放入容器之前請先啟動開關。然後，將其一塊一塊地放入給料口，操作期間用手扶持蓋罩。
Phó mát	200 g (Tối đa)	5-10 giây.	Cắt thành khối có cạnh 1 inch. Bật máy trước khi cho các nguyên liệu vào cối. Sau đó cho từng nguyên liệu vào qua ống dẫn thực phẩm, dùng tay giữ nắp trong khi máy hoạt động.

Ice Cube (1-inch cube)	11 pcs. (Max.)	Do not operate after putting ice cubes in the bowl. Turn the switch on before putting the ingredients in the bowl. Then put the ingredients one by one through the feed tube, holding the cover with your hand during operation.
冰塊（1吋方塊）	11塊（最大容量）	切勿在放入冰塊後啟動加工器。材料放入容器之前請先啟動開關。然後，將其一塊一塊地放入給料口，操作期間用手扶持蓋罩。
Viên nước đá (cạnh 1 inch)	11 viên (Tối đa)	Không kích hoạt máy sau khi cho đá vào cối. Bật máy trước khi cho các nguyên liệu vào cối. Sau đó cho từng nguyên liệu vào qua ống dẫn thực phẩm, và dùng tay giữ chặt nắp trong khi máy hoạt động.

Preparations for Ingredients
材料準備
Chuẩn bị Thành phần



Whipping blade
攪拌刀片
Dụng cụ đánh bọt

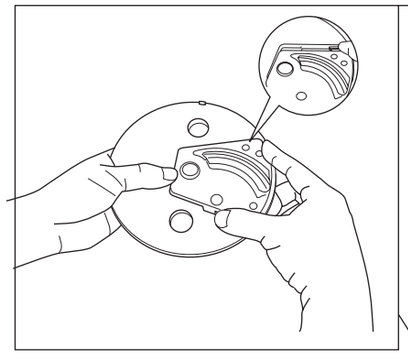
The whipping blade is used for whipping cream, egg white or icing sugar. Process just until smooth. Stop and watch the situation while processing. Do not over process. Use a fresh cream of a high milk fat content (40-50%) after cooling it down below 5ºC. It will not froth well if the milk fat content is lower.
攪拌刀片用於攪拌奶油，蛋白或凍酥鬆。攪拌過程中，適時停止其攪動，察看攪拌程度。攪拌程度達至要求即應停止攪拌。攪拌不宜過度。攪拌製作新鮮奶油時，用冷藏至5ºC的高脂肪（含量40-50%）牛奶為宜。牛乳脂肪含量過低，發泡狀便難以形成。
Lưỡi đánh bọt dùng để đánh kem, lòng trắng trứng hoặc đường và nước đá. Chỉ xay đến khi thấy mịn. Dừng lại và xem thành phần nguyên liệu đã đạt đến đúng độ nổi hay chưa. Nếu đã đạt đúng mức yêu cầu, nên dừng máy. Dùng kem tươi của sữa có nồng độ béo cao (40-50%) sau khi làm lạnh dưới 5ºC. Nó sẽ không lên bọt tốt nếu nồng độ béo thấp hơn.

Whip / 打泡 / Đánh bọt

Egg white	6pcs (Max.)	2pcs. (Min.)	25 - 60 sec.	
蛋白	6隻（最大容量）	2隻（最低容量）	25 - 60 秒	
Lòng trắng trứng	6 quả (Tối đa)	2 quả (Tối thiểu)	25 - 60 giây.	

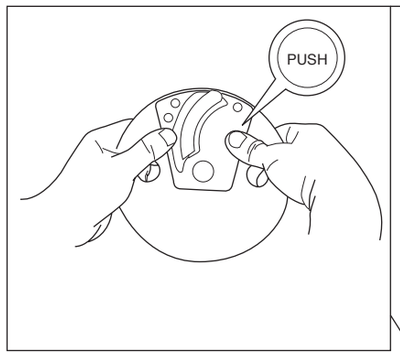
Cream	400mℓ (Max.)	100mℓ	20 - 40 sec.	
奶油	400毫升（最大容量）	100毫升	20 - 40 秒	
Kem	400mℓ (Tối đa)	100mℓ	20 - 40 giây.	

Using the Slicing, Shredding, French fry blade
使用切片刀片，切絲刀片以及法國式炸土豆片刀片時
Cách dùng lưỡi Thái sợi, Thái nhỏ, Thái khoai tây



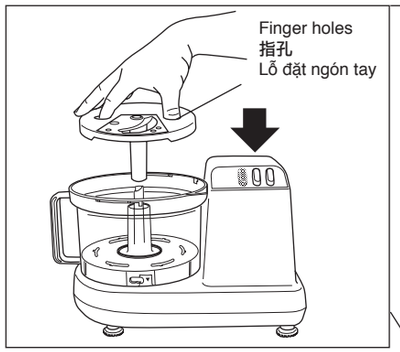
1

Fit the projected detent of the blade onto the blade stand and fit it properly.
將刀片鎖銷對準刀片架鎖銷位置。
Lắp cái chốt lồi trên lưỡi vào trục gá lưỡi cho thật khớp.



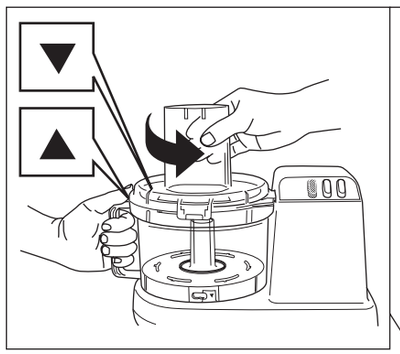
2

Press down the side of the blade marked “PUSH”.
When removing the blade from the blade stand, reverse these instructions.
按刀片上示有“PUSH”（按壓）的一面，壓入刀片於刀片架。
從刀片架取出刀片時，按其相反步驟進行。
Ấn bên cạnh lưỡi phía có chữ “PUSH” (“ĐẨY”). Khi tháo lưỡi khỏi trục gá lưỡi, làm theo thứ tự ngược lại.



3

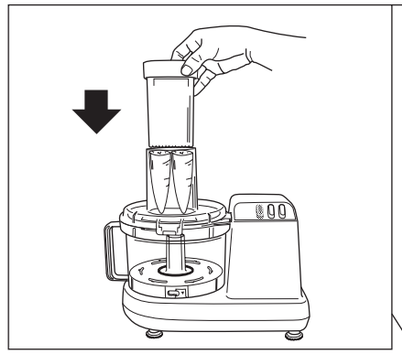
Fit the blade stand (with the blade) onto the drive shaft.
將刀片架（与刀片）插入轉軸。
Lắp trục gá lưỡi (cùng với lưỡi cắt) vào trục xoay



4

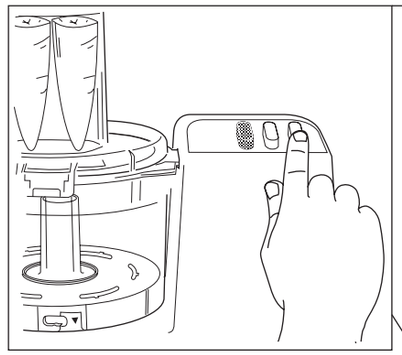
Match the ▼ mark on the cover with the ▲ mark on the handle, and turn the cover counterclockwise properly (not slanting or tilting) and completely (until ‘click’ sound is heard).
把在蓋罩上的▼標志對准于在把柄上的▲標志，然后把蓋罩完全地逆時鐘地轉（不傾斜或不掀動，直到‘喀嚓’聲）。
Khớp dấu ▼ trên nắp với dấu ▲ trên tay cầm, và quay nắp ngược chiều kim đồng hồ cho khớp (không bị nghiêng hay vặn vẹo) và đóng lại (cho đến khi nghe tiếng ‘tách’).

How to Use
使用方法
Cách Dùng



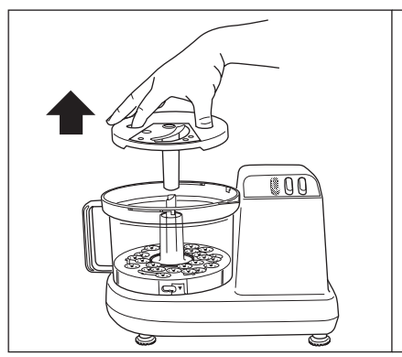
5

Plug-in and put the ingredients into the feed tube.
See “Preparations for Ingredients” on P.7.
插入電源插頭，然後加材料於給料口。
請參閱“材料準備”第7頁。
Cắm điện và cho các nguyên liệu qua ống dẫn thực phẩm.
Xem muc “Chuẩn bị các thành phần” ở trang 7.



6

Switch on by pushing “PULSE” switch.
Press down with the food pusher at the same time.
按下PULSE（脈沖）按鈕。與此同時，適量壓下壓料具。
Bật máy bằng cách ấn nút "PULSE" ("TỐC ĐỘ"), Đồng thời dùng dụng cụ đẩy thực phẩm để đẩy thực phẩm xuống.



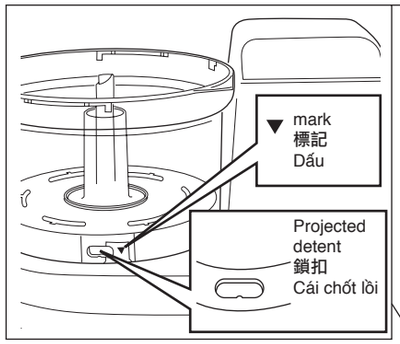
7

When processing is completed, switch off and unplug.
Take off the cover and then remove the blade stand with the blade.
用料加工完後，按下OFF按鈕，拔出電源插頭。
揭開容器蓋罩，取出刀片架与刀片。
Khi đã xong, tắt máy và rút điện. Tháo nắp, sau đó tháo trục gá lưỡi cùng với lưỡi cắt.

NOTES / 注意點 / LƯU Ý

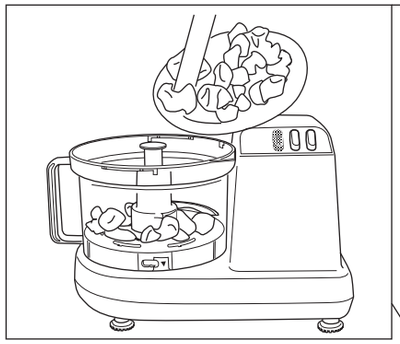
- When the ingredients are thin, put them into the right side of the feed tube.
- When shredding, insert 2½-inch (7cm) pieces food horizontally into the feed tube.
- 加工細長狀材料時，置其於給料口之右側為宜。
- 作切絲加工時，沿給料口水平地加入長度大約為2½寸（７cm）的材料薄片為宜。
- Khi các thành phần khá vụn, hãy bỏ chúng qua phần bên phải của ống dẫn thực phẩm.
- Khi thái nhỏ, hãy cho các miếng thực phẩm 2½ inch (7cm) vào ống dẫn thực phẩm theo chiều ngang.

Using the Knife blade
使用葉刀片時
Cách Dùng Lưỡi Dao



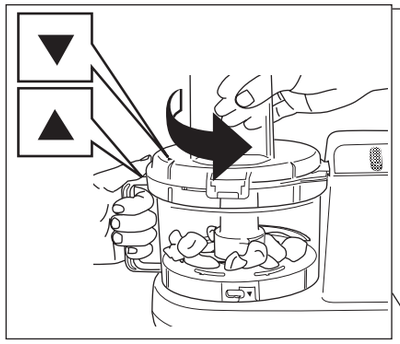
1

Match the ▼ mark on the bowl with projected detent on the motor housing, and turn the bowl counterclockwise.
將容器上▼標記與馬達箱罩上的鎖銷對齊，沿轉軸套入容器。沿逆時針旋緊之。
Khớp dấu ▼ trên cối với cái chốt lồi trên ổ động cơ và quay cối ngược chiều kim đồng hồ.



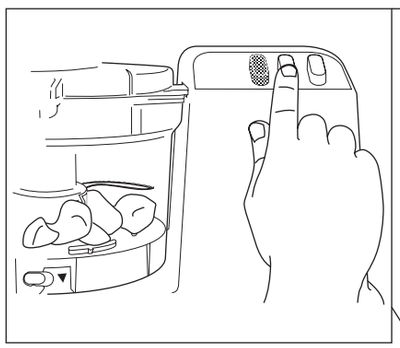
2

Fit the knife blade, then put the ingredients into the bowl. See “Preparations for Ingredients” on P.8 - P.9.
裝好葉刀片後，將材料放入容器。參閱“材料準備”第8 -9頁）加料。
Lắp lưỡi dao, sau đó cho các nguyên liệu vào cối. Xem mục “Chuẩn bị các Thành phần” ở trang 8-9.



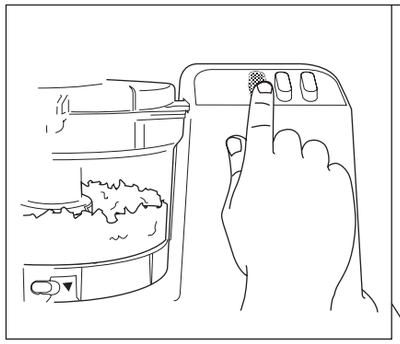
3

Match the ▼ mark on the cover with the ▲ mark on the handle. Turn the cover counterclockwise completely (until ‘click’ sound is heard).
把在蓋罩上的▼標志對准于在把柄上的▲標志，然后把蓋罩完全地逆時鐘地轉 (直到‘喀嚓’聲)。
Khớp dấu ▼ trên nắp với dấu ▲ trên tay cầm. Quay nắp ngược chiều kim đồng hồ để đóng lại (cho đến khi nghe tiếng 'tách')



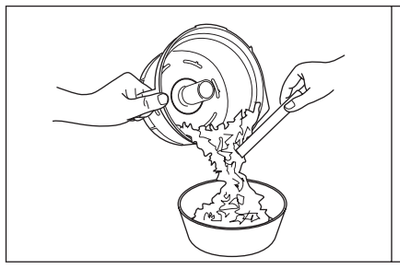
4

Plug in and switch on.
插入電源插頭，按下ON按鈕。
Cắm điện và bật máy.



5

When processing is completed, switch off and unplug.
Take off the cover and remove the knife blade.
攪拌處理結束後，按下OFF按鈕，拔去電源插頭。
Sau khi cắt xong, tắt máy và rút điện. Mở nắp và tháo lưỡi dao.



6

Remove the bowl and take out the ingredients.
提出容器，取出加工好的食物。
Tháo cối và lấy các nguyên liệu ra.

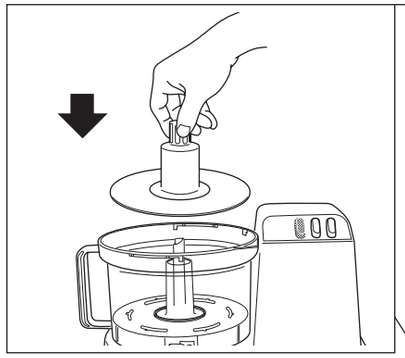
NOTES / 注意點 / LƯU Ý

- Cut the food into small pieces.
- Do not put hot ingredients (over 60ºC) in the bowl.
- If the cover is not closed completely (until ‘click sound), the switch will not work.
- Before removing the cover, make sure the knife blades have completely stopped.
- If the knife blade becomes clogged with ingredients, switch off the unit, and unplug the power cord. Then remove the ingredients. Clear the clogged ingredients and resume cutting.
- The motor housing may sometimes vibrate. Hold the motor housing with hand during operation.
- Do not place the unit on wet surfaces.

- **葉刀片用於攪切食品材料為碎粒加工。**
- **切勿用其攪切溫度超過60ºC的材料。**
- **蓋罩沒完全蓋好（直到‘喀嚓’聲)，開關將無法啟動。**
- **打開蓋罩前，請先確認葉刀片已完全停止轉動。**
- **葉刀片轉動食品材料塊堵塞時，關閉本機，關閉電源然後將電源插頭拔出。取出阻礙的材料塊然後再繼續之。**
- **有時，加工時馬達箱罩的振動較強烈。這時，請用手按住馬達箱罩再按ON按鈕。**
- **切勿將加工器置於潮濕的表面。**

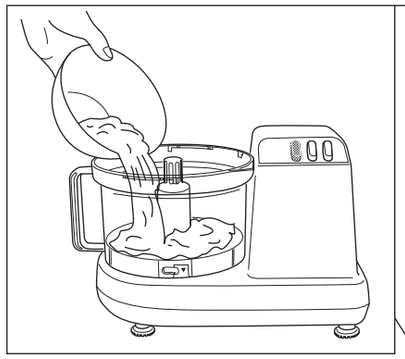
- Cắt thực phẩm thành miếng nhỏ.
- Không cho các nguyên liệu nóng (trên 60ºC) vào cối.
- Nếu không đóng chặt nắp (cho đến khi nghe tiếng ‘tách’), sẽ không bật được máy.
- Trước khi mở nắp, nhớ phải đợi cho lưỡi dao dừng hẳn lại.
- Nếu lưỡi dao bị tắc vì các mẩu thực phẩm, phải tắt máy và rút điện. Sau đó múc thực phẩm ra, gạt chỗ thực phẩm tắc đi rồi mới hoạt động trở lại.
- Ổ động cơ đôi khi có thể rung. Lấy tay giữ ổ động cơ trong khi chạy máy.
- Không đặt máy trên bề mặt ướt.

Using the Whipping blade
使用攪拌刀片時
Cách dùng dụng cụ đánh bọt



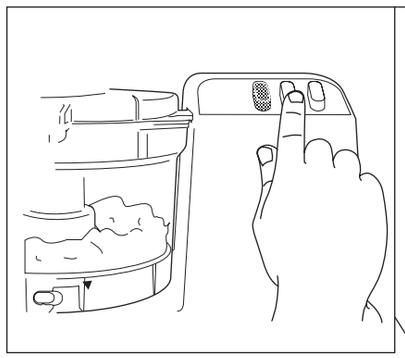
1

Mount the bowl, install the whipping blade.
將容器安置就位後，裝入攪拌刀片。
Lắp cối và lắp dụng cụ đánh bọt.



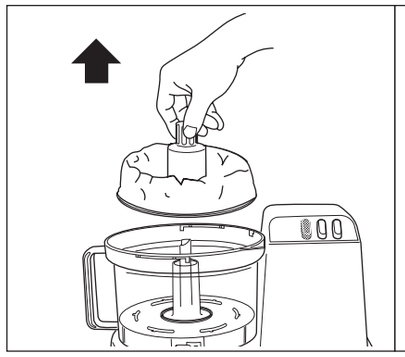
2

Put the egg white or cream into the bowl. See “Preparation for Ingredients” on P.9.
加入去殼蛋或奶油，蓋緊蓋罩。參閱“材料準備”第9頁。
Cho kem hoặc lòng trắng trứng vào cối. Xem mục “Chuẩn bị các Thành phần” ở trang 9.



3

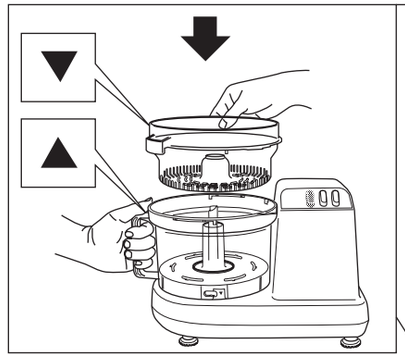
Plug-in, close the cover and switch on.
Whip the ingredients to required texture.
插入，關閉蓋罩然後按下ON按鈕。
然後處理食物直到必需的紋理。
Cắm điện, đậy nắp và bật máy.
Đánh các nguyên liệu cho đến đúng độ nổi bọt.



4

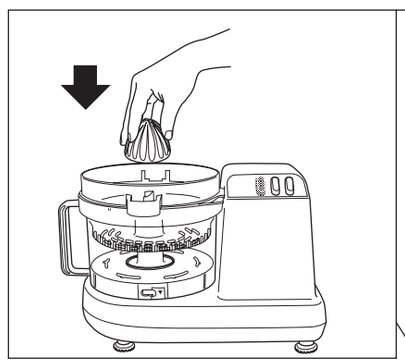
When processing is completed, switch off and unplug.
Remove the cover and take out the whipping blade.
攪拌得時後，按下OFF按鈕，拔出電源插頭。揭開容蓋罩取出刀片。
Khi làm xong, tắt máy và rút điện.
Mở nắp và tháo dụng cụ đánh bọt.

Using the Juicer attachment (MK-5086M only)
如何使用附屬品（MK-5086M而已）
Cách dùng Dụng cụ Vắt cam (chỉ có ở máy MK-5086M)



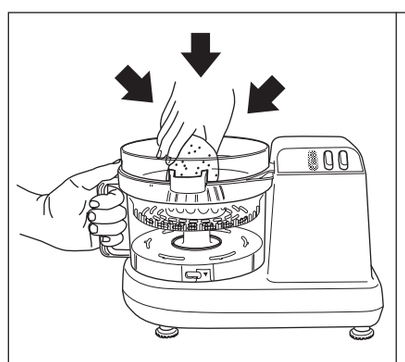
1

Match the ▼ mark on the strainer with the ▲ mark on the handle. Turn the cover counterclockwise completely (until ‘click’ sound is heard).
把在蓋罩上的▼標志對准于在濾汁器上的▲標志，然后把蓋罩完全地逆時鐘地轉 (直到‘喀嚓’聲)。
Khớp dấu ▼ trên nắp với dấu ▲ trên tay cầm. Quay nắp ngược chiều kim đồng hồ để đóng lại (cho đến khi nghe tiếng 'tách')



2

Fit the cone onto the drive shaft. Cut fruit into two halves.
套榨汁圓錐體於轉軸之上。切水果為兩半。
Lắp phễu vắt cam vào trục xoay. Cắt đôi trái cam theo chiều ngang.

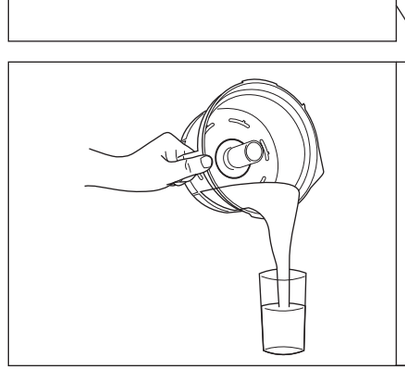


3

Plug-in and switch on. Place the fruit with the cup side on top of the cone and press down firmly for juicing action.
插入電源插頭，按下ON按鈕。將半塊水果切口朝下用力壓於榨汁圓錐體之上。
Cắm điện và bật máy. Đặt mặt cắt của trái cam lên phễu và ấn mạnh xuống để vắt nước.

NOTES / 注意點 / LƯU Ý

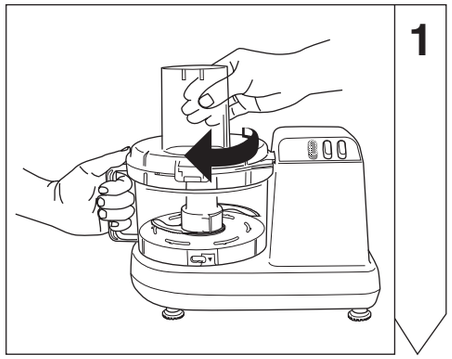
- Do not touch the rotating cone directly with your hand.
- 切勿用手直接觸碰高速旋轉的圓錐體。
- Không chạm tay vào phễu đang quay.



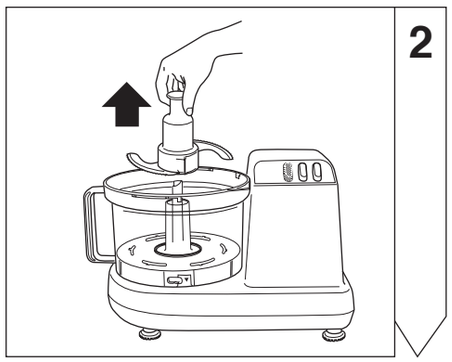
4

When squeezing is completed, switch off and unplug. Take off strainer with cone together.
果汁擠榨完畢，按下OFF按鈕，拔去電源插頭，取出過濾果渣的濾汁器。
Khi vắt xong, tắt máy và rút điện. Tháo bộ lọc cùng với phễu.

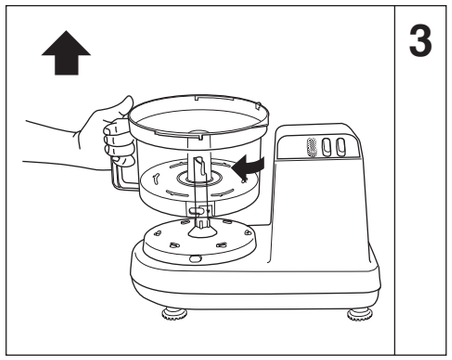
How to Disassemble
分解方法
Cách Tháo dỡ



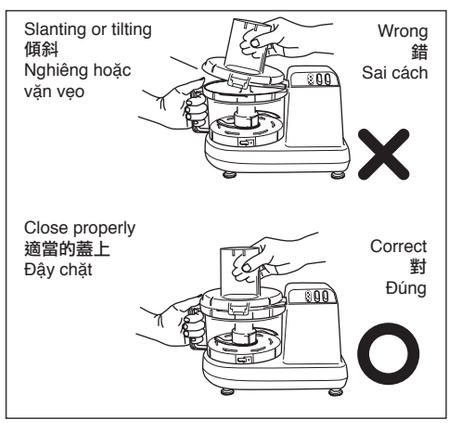
Turn the cover clockwise to remove it.
順時針旋轉蓋罩，取去之。
Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để tháo ra.



Lift the knife blade to remove it.
向上提起刀片，取去之。
Nhấc để tháo lưỡi dao.



Turn the bowl clockwise and lift.
順時針旋轉容器，上提取去之。
Xoay cối theo chiều kim đồng hồ và nhấc lên.

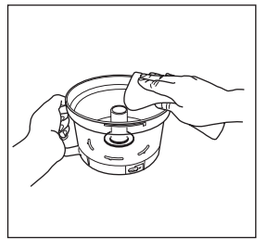


For assembling, reverse disassembling instructions above (3 → 2 → 1).
Make sure that the cover or strainer is closed properly (refer to the figure on the left bottom) and completely (until 'click' sound is heard).
如要把它裝回原型，把上述的拆卸指示回原（3 → 2 → 1）。
确保盖罩与濾汁器以適當地（參見在左边圖）与完全地關緊了（直到 '喀嚓' 聲）。
Khi lắp, làm theo thứ tự ngược lại các hướng dẫn tháo ở trên (3 → 2 → 1).
Nhớ là phải đậy nắp hoặc bộ lọc đúng cách (xem hình phía dưới bên trái) và thật chặt (đến khi có tiếng "tách").

How to Clean
清洗方法
Cách Làm Sạch

Before cleaning, disconnect power cord plug. It is desirable to clean the unit after use. Use neutral kitchen detergent if necessary. All part are not dishwasher safe.
清洗本材料加工器前，務必先拔去電源引線插頭。使用後立即清擦為宜。有必要時用中和的廚房清潔劑清洗。所有部份沒有洗碟機保障。
Trước khi làm vệ sinh phải rút điện ra. Nên làm sạch máy mỗi lần dùng xong. Nếu cần có thể dùng chất tẩy nhà bếp loại trung tính. Dùng máy rửa chén bát sẽ không an toàn cho máy.

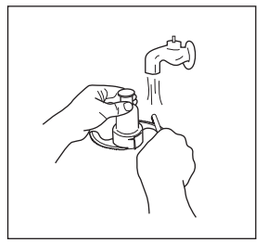
Bowl and Cover / 容器及蓋罩 / Cối và nắp



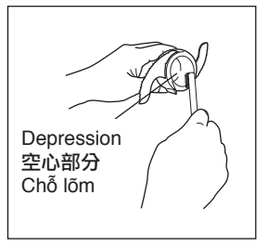
Wash the bowl and the cover, wipe and dry them.
清洗容器及其蓋罩，然後用軟布拭乾之。
Rửa cối và nắp, sau đó lau và để cho khô.

- Do not use nylon brush or polishing powder.
- 切勿用尼龍刷或研磨粉。
- Không dùng bàn chải ni lông hay bột đánh bóng.

Cutter / 刀具 / Lưỡi cắt

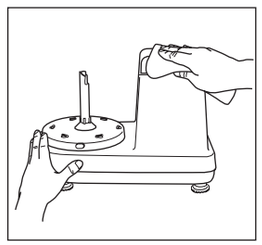


Wash the knife blade in running water, and clean carefully with a brush.
刀片用自來水沖洗，並用刷子將其刷洗乾淨。
Rửa lưỡi dao bằng bàn chải dưới vòi nước thật cẩn thận.



- The knife blade should be handled carefully.
- Do not hit the knife blade against hard objects.
- 須格外加以小心握著刀片。
- 切勿將刀片磕碰堅硬之物。
- Phải cẩn thận khi rửa lưỡi dao.
- Không để lưỡi dao chạm mạnh vào các vật cứng.

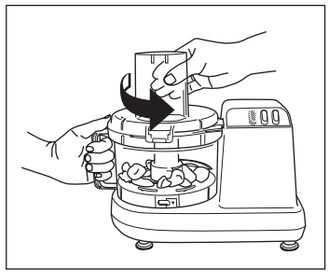
Motor housing / 馬達箱 / Ổ mô tơ



Wipe the motor housing off with a damp cloth.
用潮濕軟布擦將馬達箱擦拭乾淨。
Lau ổ mô tơ bằng khăn ẩm.

- Do not wash the motor housing in water.
- Do not use thinner,benzene, metallic brush or polishing powder.
- 清洗時，切勿將馬達箱浸入水中。
- 清擦馬達箱時，切勿用揮發油，齊納，金屬刷或研磨粉。
- Không rửa ổ mô tơ trong nước.
- Không dùng chất tẩy, xăng, bàn chải kim loại hay bột đánh bóng.

Micro Switch Protection
微開關保護器
Bảo vệ Bằng Bộ Vi Ngắt

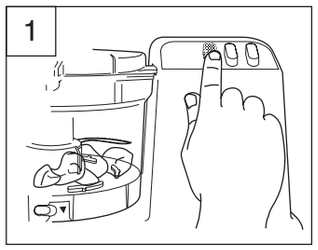


This unit is equipped with mirco switch protection.
This unit will not function if the cover or strainer is not completely closed.
Please make sure that the cover or strainer is completely closed before operating the unit.
此型是置有微開關保護器。
如蓋罩或濾汁器沒關好，本產品將不會啟動。
啟動產品時，確定蓋罩或濾汁器完全關緊。
Máy này được trang bị bảo vệ bằng bộ vi ngắt.
Máy sẽ không hoạt động nếu nắp hoặc bộ lọc chưa được đóng chặt.
Nhớ phải đậy chặt nắp hoặc bộ lọc trước khi vận hành máy.

Circuit Breaker Protection
電流自動斷路器
Bảo vệ Bằng Bộ Ngắt Mạch

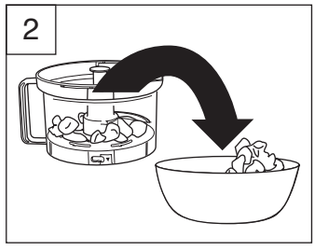
This unit is equipped with circuit breaker protection.
此型是置有電路自動斷路器。
Máy này được trang bị bảo vệ bằng bộ ngắt mạch.

1



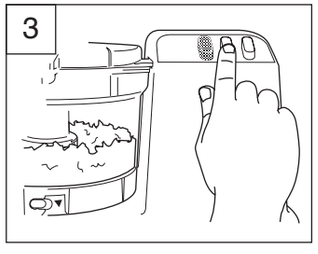
When circuit breaker automatically stops the motor due to overloading, switch off to reset.
當馬達受到超載而致使該斷路器自動停止馬達超載，請關閉電源以便重新操作。
Khi bộ ngắt mạch tự động tắt động cơ do quá tải, tắt máy đi để điều chỉnh lại.

2



Reduce the ingredients to less than half.
將容器中的材料量減半以下。
Giảm nửa lượng các thành phần nguyên liệu.

3



Resume operation. If circuit breaker still activates, repeat step 1 ~ 3.
繼續攪拌。如果問題繼續，請重複步驟1~3。
Kích hoạt lại máy. Nếu máy vẫn không hoạt động, lặp lại các bước 1~3.

Specifications
規格
Chi tiết Kỹ thuật

Power supply	220 - 240 V 50Hz / 60Hz
Power consumption	210 - 230W
Operating time	Continuous (Repetition of 2 minutes ON and 4 minutes OFF)
Motor speed	2,200 r.p.m.
Switch	OFF (RESET) / ON / PULSE
Capacity	400g (solid) 800mℓ (liquid)
Dimensions (H X W X D)	Approx. 340mm X 203mm X 324mm
Weight	Approx. 3.4kg
Accessories	Slicing blade / Shredding blade / French fry blade / Knife blade / Whipping blade / Juicer attachment (MK-5086M only)

電源	220 - 240 V 50Hz / 60Hz
消耗電力	210 - 230W
規定工作時間	連續（重複在使用2分鐘後休息4分鐘）
馬達轉速	2,200 轉/分
開關	關 （RESET) / 開 / PULSE
容器容量	400克（固態） 800毫升（液態）
尺寸（高X寬X深）	約340毫米 X 203毫米 X 324毫米
重量	約3.4公斤
咐屬品	切片刀片 / 切絲刀片 / 法國式炸土豆片刀片 / 葉刀片 / 攪拌刀片 / 咐屬品（MK-5086M而已）

Nguồn điện	220 - 240 V 50Hz / 60Hz
Tiêu thụ điện	210 - 230W
Thời gian hoạt động	Liên tục (Cứ chạy 2 phút lại nghỉ 4 phút)
Tốc độ động cơ	2,200 vòng/phút.
Các Nút	TẮT (ĐẶT LẠI) / BẬT / TỐC ĐỘ
Dung tích	400g (rắn) 800ml (lỏng)
Kích thước (Cao x rộng x Sâu)	Khoảng 340mm X 203mm X 324mm
Trọng lượng	Khoảng 3.4kg
Phụ kiện	Lưỡi thái sợi / Lưỡi thái nhỏ / Lưỡi cắt khoai tây / Lưỡi dao / Dụng cụ đánh bọt / Dụng cụ vắt cam (chỉ có ở máy MK-5086M)