

Panasonic®

Operating Instructions 使用說明書 Arahan Pengendalian

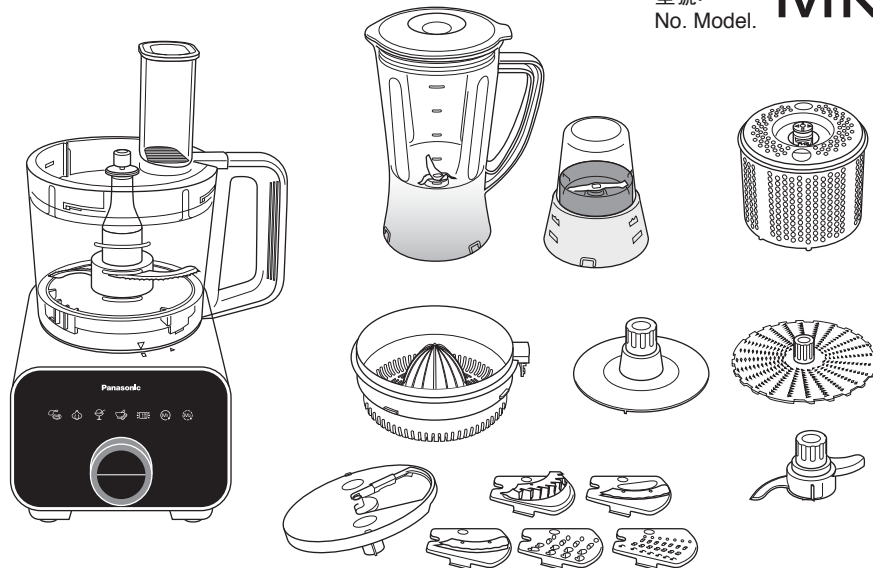
Food Processor (Household Use)
食物處理器(家庭用)
Pemproses Makanan (Kegunaan di Rumah)

Model No.

型號.

No. Model.

MK-F800



Thank you for purchasing this 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 the Operating Instructions for future use.

感謝您購買Panasonic的產品。

- 本產品只限於家庭使用。
- 請仔細閱讀本使用說明書，以確保正確安全使用本產品。
- 使用本產品前，請您特別留意“安全注意事項”(33-35頁)。
- 請妥善保存本使用說明書，以備將來用途。

Terima kasih kerana membeli produk Panasonic.

- Produk ini hanya untuk kegunaan di rumah sahaja.
- Sila baca arahan ini dengan telitinya supaya produk ini dapat digunakan dengan cara yang betul dan selamat.
- Sebelum mengguna produk ini, **sila beri perhatian khas kepada "LANGKAH-LANGKAH KESELAMATAN" (Muka surat 63-65).**
- Sila simpan Arahan Pengendalian ini untuk kegunaan masa depan.

TABLE OF CONTENTS

	Page
SAFETY PRECAUTIONS	3 - 5
IMPORTANT INFORMATION	5
PART NAMES	6 - 7
SAFETY LOCK	8
CIRCUIT BREAKER AND TEMPERATURE SENSOR PROTECTION	8
DISASSEMBLY & ASSEMBLY	
(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
FOOD PROCESSOR	
(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	
BLENDER	
(i) BLENDER	22 - 23
- Disassembly & Assembly	
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
DRY MILL	
(ii) DRY MILL	24 - 25
- Disassembly & Assembly	
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
AFTER USE	26 - 27
TROUBLESHOOTING	28 - 30
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.)

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 Instructions.



- **Unplug the Plug when the appliance is not in use.**
(Otherwise it may cause electric shock, or fire caused by current leakage.)

CAUTION



- **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.)
- **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.)

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:

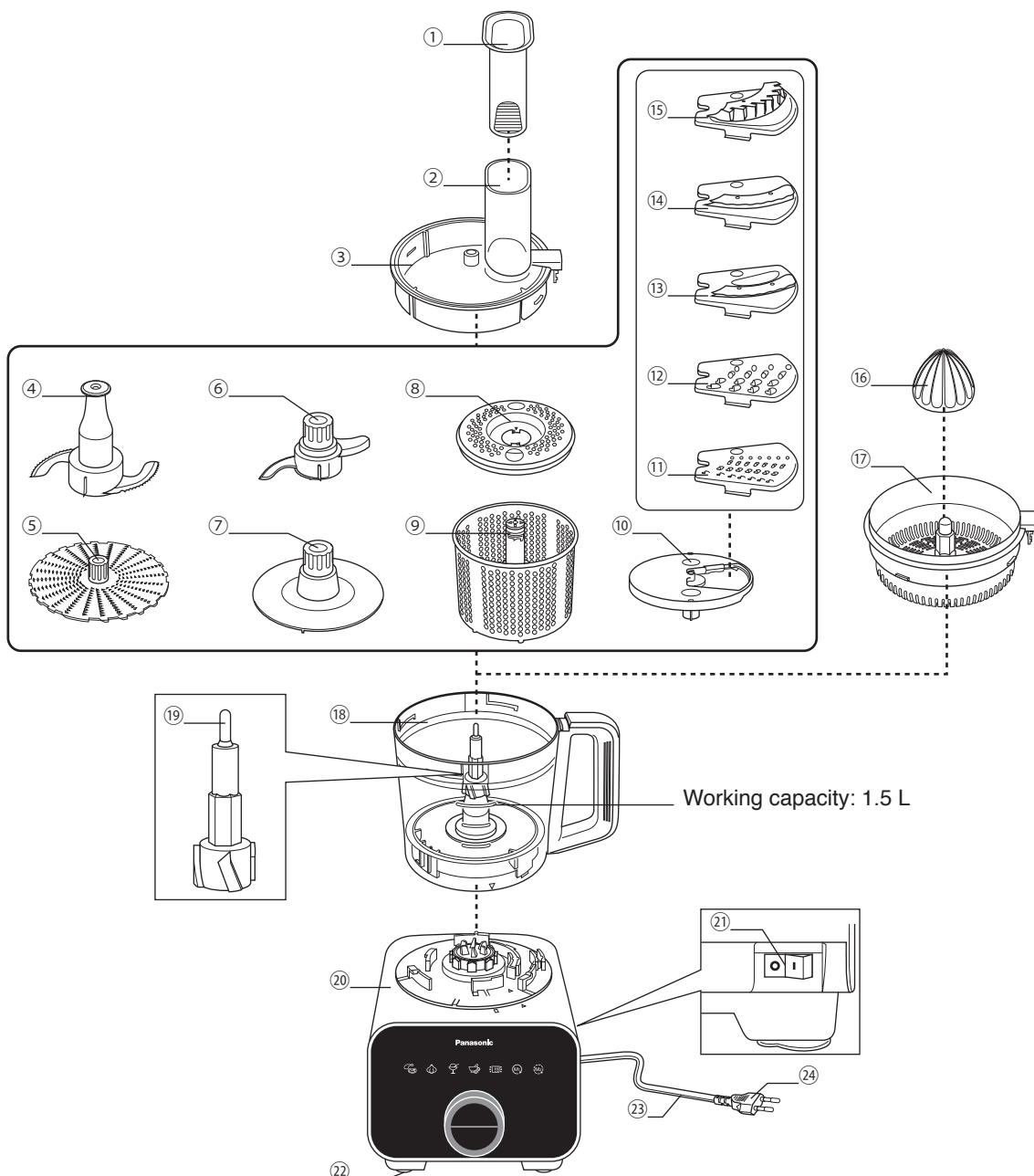
Attachments	Description
Knife Blade	Hard ingredients, viscous ingredients, e.g. coffee beans, dried soyabeans, frozen food, dried squid, and etc.
Slicing Blades, Shredding Blades and Julienne Blade	Ingredients with high hard fiber concentrations, viscous ingredients, ingredients that are too soft, e.g. 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

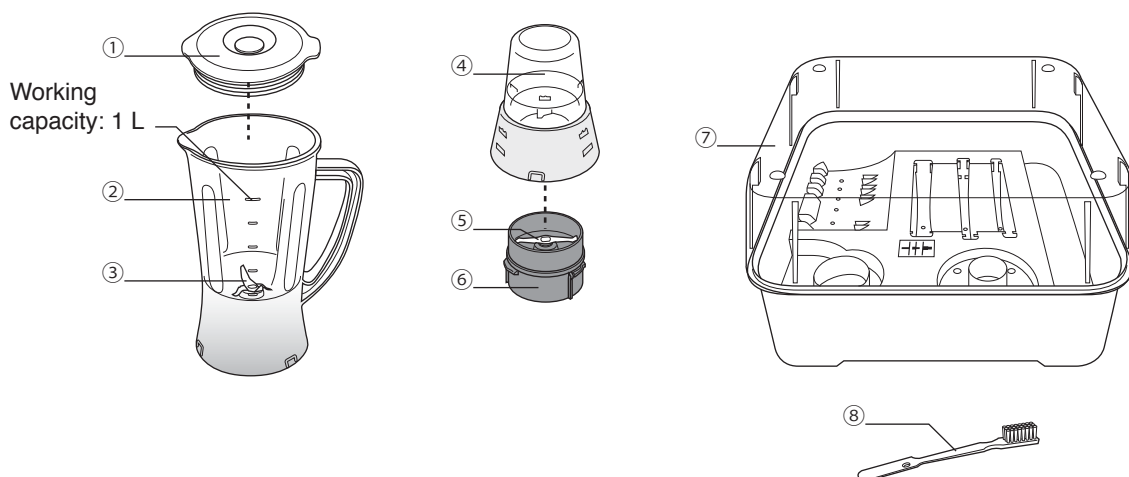


- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 1. Food Pusher | 13. Thin Slicing Blade |
| 2. Feeding Tube | 14. Thick Slicing Blade |
| 3. Bowl Lid | 15. Julienne Blade |
| 4. Knife Blade | 16. Citrus Cone |
| 5. Grating Blade | 17. Citrus Strainer |
| 6. Kneading Blade | 18. Bowl |
| 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

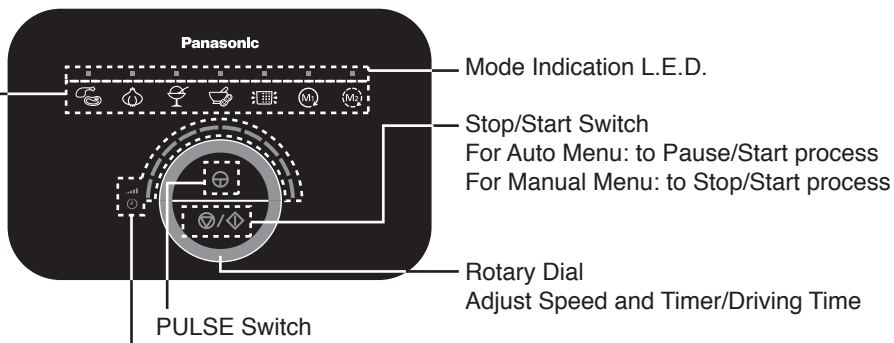
Mode Selection

- Auto Menu -

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

- Manual Menu -

- Continuous Mode
- Intermittent Mode



Speed and Timer/Driving Time indication L.E.D.

▬ : Light up when Manual Menu is operating and indicate speed level by bars.

⌚ : Light up when Auto menu is pressing and indicate Timer/Driving time by bars.

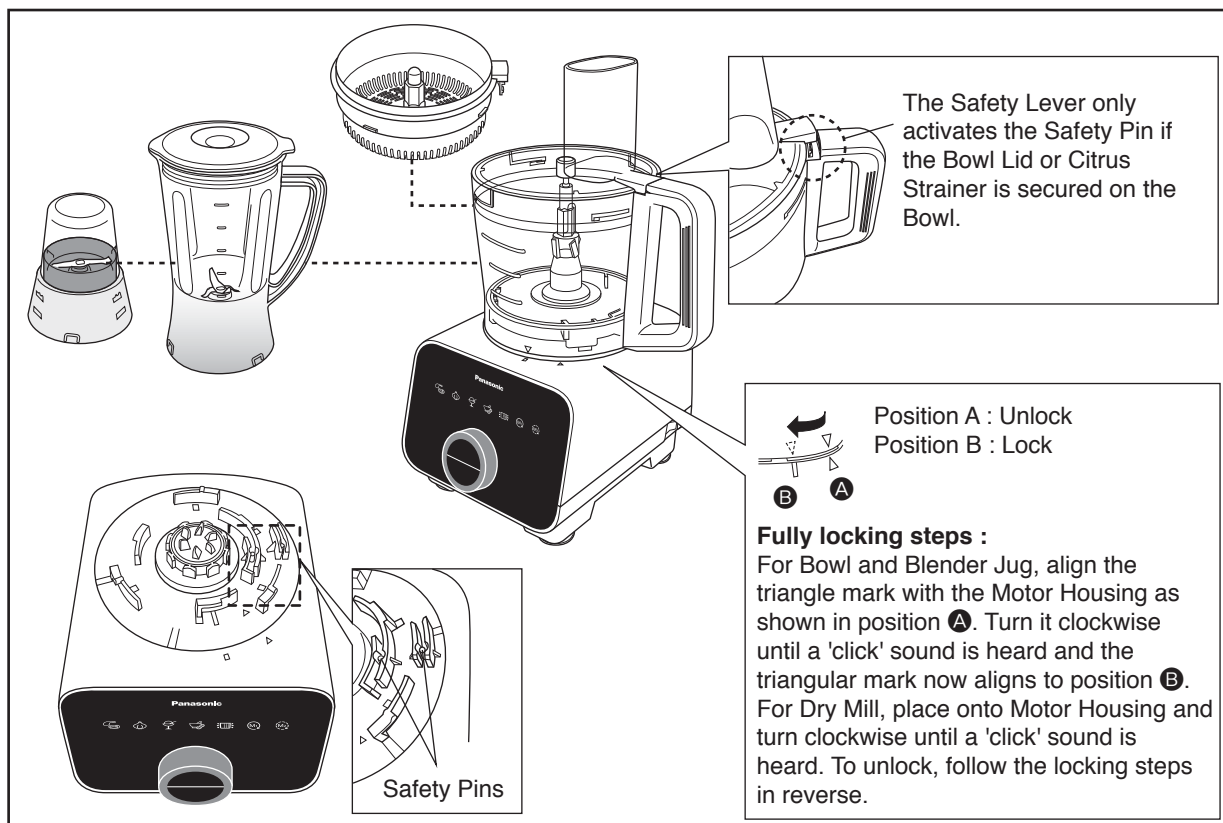
Note:

- 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.

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.

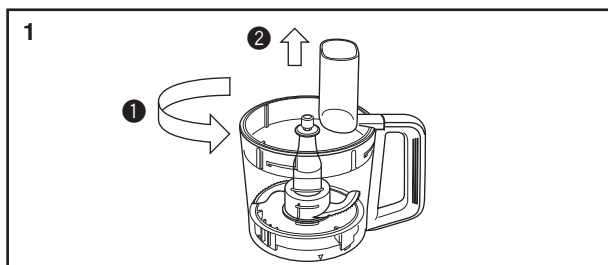
Actions above will ensure the Safety Pin and Safety Lever function properly. If not followed, it will damage the parts related to the Safety Pin and Safety Lever.

CIRCUIT BREAKER AND TEMPERATURE SENSOR PROTECTION

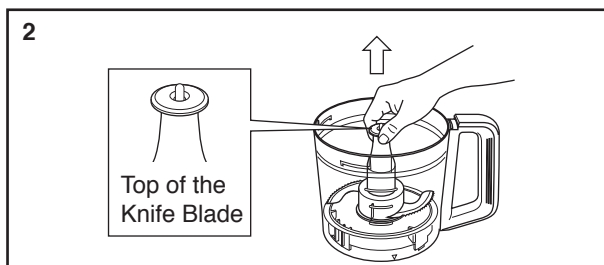
This appliance has the Circuit Breaker and Temperature Sensor functions to stop the motor when motor is overloaded. (refer to page 30)

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.

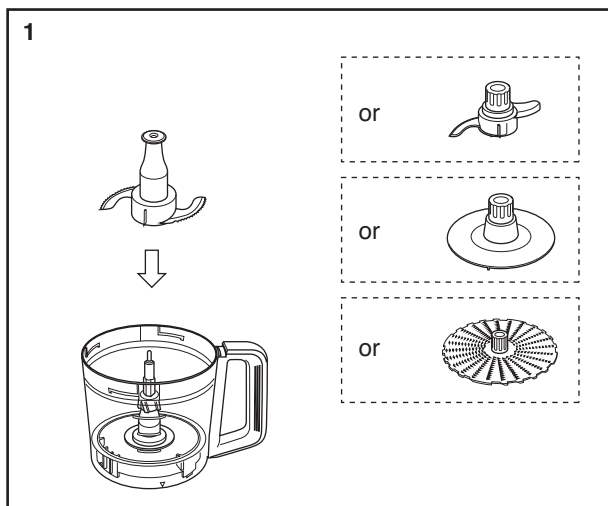
Note:

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.

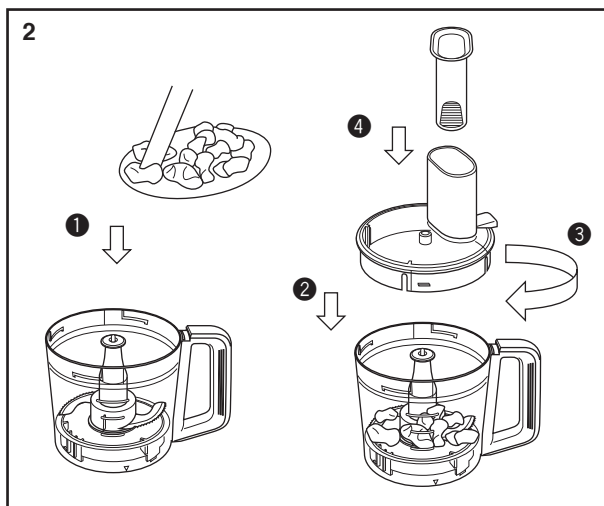
Knife Blade · Kneading Blade · Whipping Blade · Grating Blade



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.

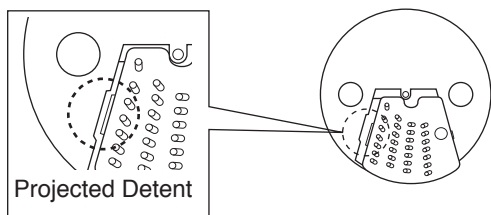
Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Insert the Food Pusher into the Feeding Tube.

FOOD PROCESSOR -DISASSEMBLY & ASSEMBLY-

Assembly of Food Processor Attachments

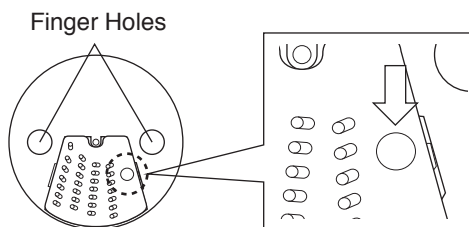
Slicing Blades (Thick / Thin) · Shredding Blades (Coarse / Fine) · Julienne Blade

1



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

2

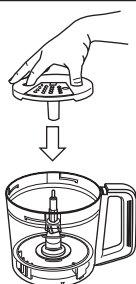


Push down on the dimple on the blade as seen above until a 'snap' sound is heard.

Note:

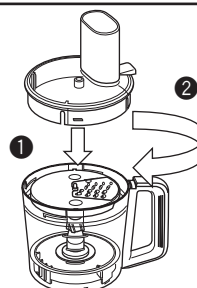
- Beware of the sharp edges on the blades while inserting into the Blade Stand.
- To remove the blade, turn over the Blade Stand and push down on the reverse side of the dimple on the blade.

3



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

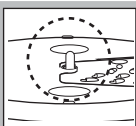
4



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

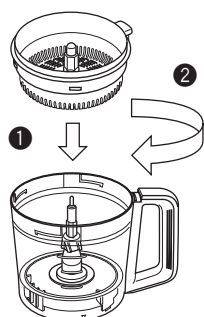
Note:

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



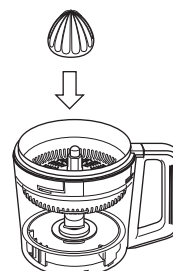
Citrus Press

1



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

2

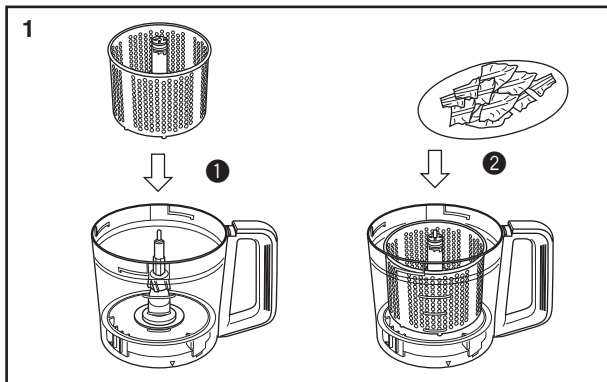


Attach the Citrus Cone onto the Drive Shaft.

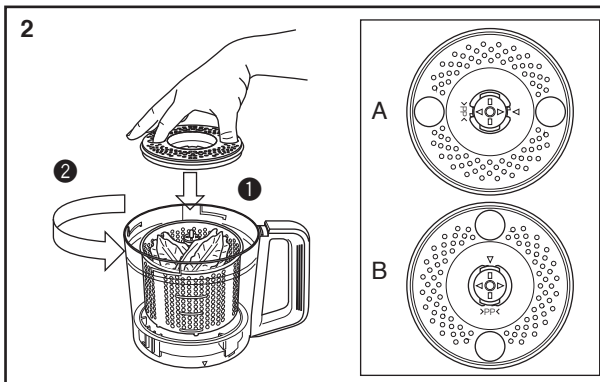
FOOD PROCESSOR -DISASSEMBLY & ASSEMBLY-

Assembly of Food Processor Attachments

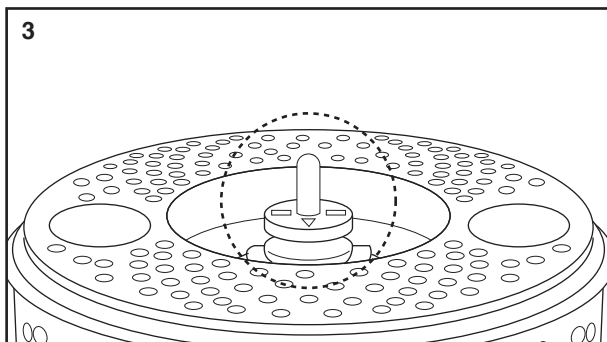
Salad Drainer



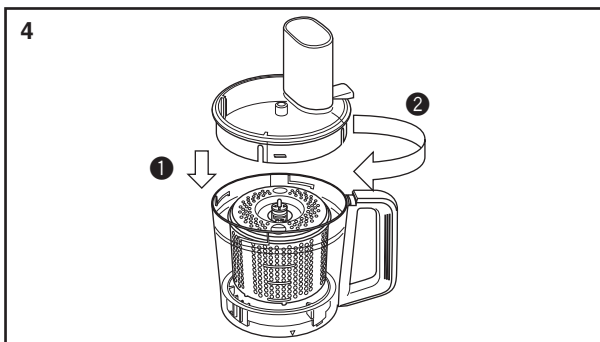
Place the Salad Drainer into the Bowl. Insert the ingredients into the Salad Drainer.



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.

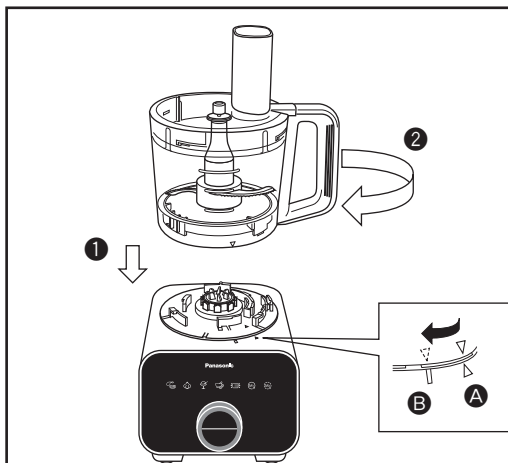


Ensure that the Drive Shaft is protruding out of the Salad Drainer after insertion.



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.

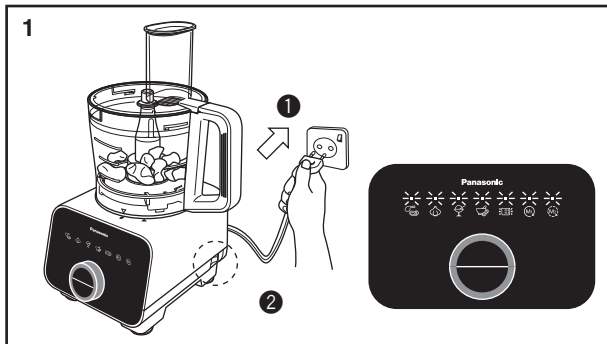
FOOD PROCESSOR -KNIFE BLADE-

Ingredient Preparations

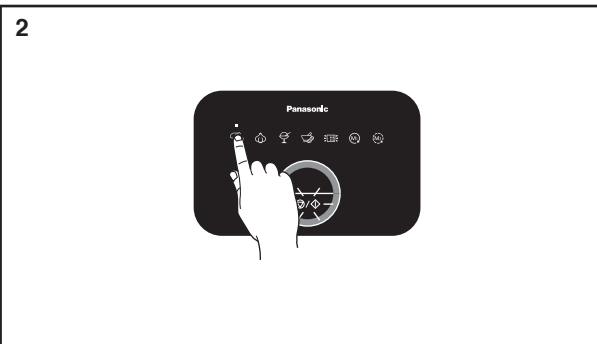
Function	Ingredient	Mode	Quantity	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Mince	Meat	 Auto	50 ~ 400 g	5 ~ 40 sec		Remove all skin, bones, and tendons, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Initial setting is for 200 g (10 sec)					
	Fish		50 ~ 500 g	3 ~ 30 sec		
Chop	Onion	 Auto	150 ~ 500 g	10 ~ 50 sec		Peel 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 confectionery 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-

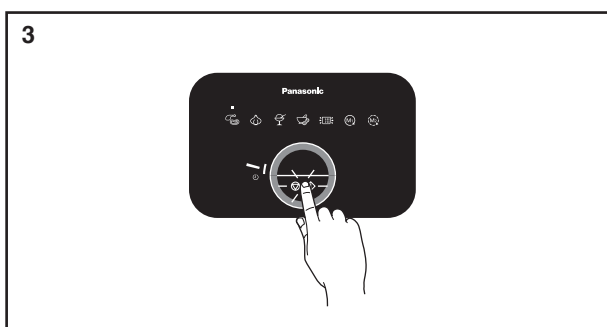
Operating with Auto Menu



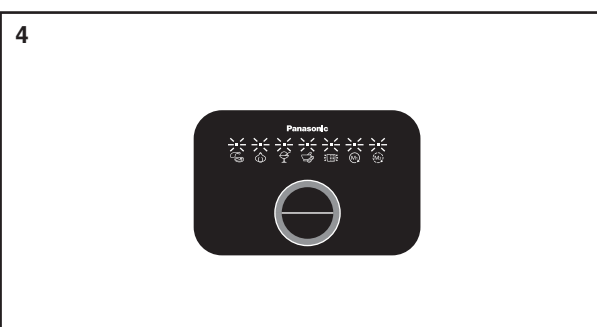
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



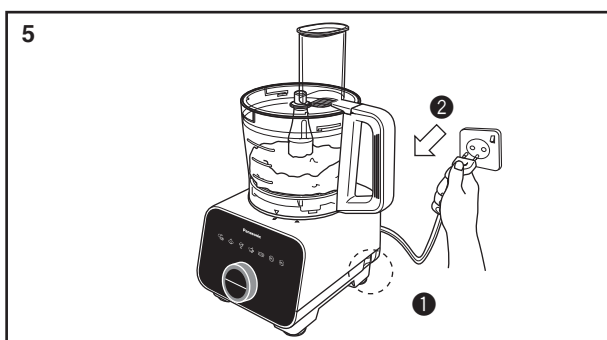
Select the required Auto Menu mode (except the Drainer Mode). The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Driving Time and Stop/Start Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



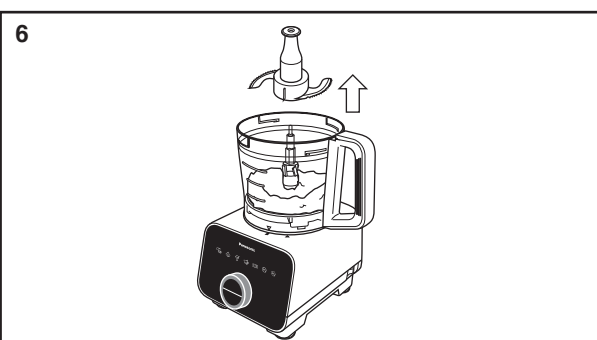
Each Auto Menu has a pre-programmed driving time. Each lighted bar represents 10 seconds* of driving time. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



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.

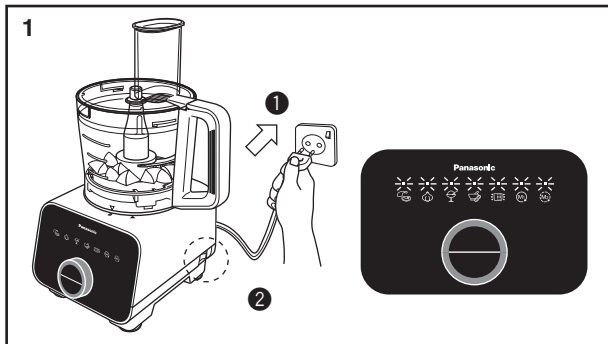
*For Paste Auto Menu, each lighted bar represents 1 minute. The lighted bar will decrease at every 1 minute interval.

Note:

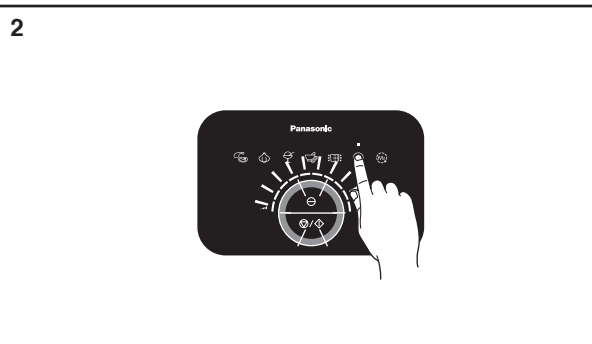
- Always ensure that the Knife Blade is inserted before adding ingredients into the Bowl.
- The Driving Time of the Auto Menu can be increased or decreased by adjusting the Rotary Dial if necessary.
- The operation of the Auto Menu can be stopped prematurely by pushing the Stop/Start Switch before the 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-

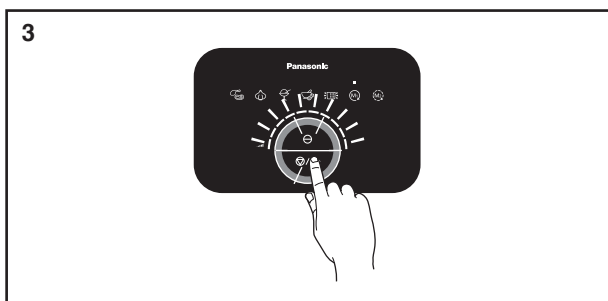
Operating with Manual Menu



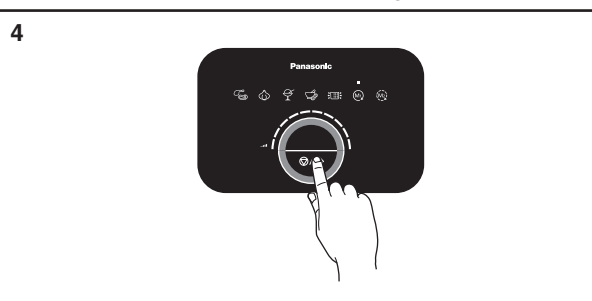
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



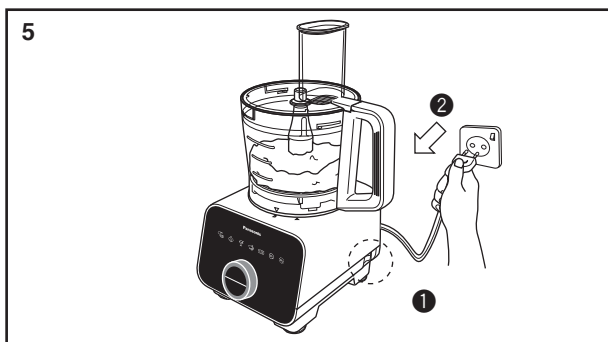
Select the Continuous or Intermittent mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Speed, Stop/Start Switch and PULSE Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



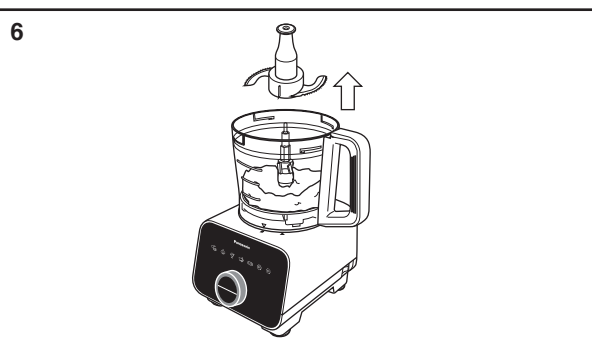
Adjust the desired speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start or PULSE Switch to start the operation.



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



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

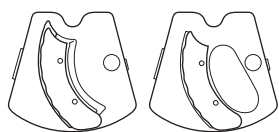


Remove the Knife Blade from the Bowl before removing the processed ingredients.

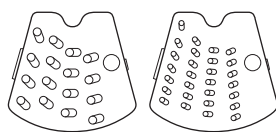
Note:

- 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

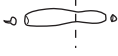


Shredding Blades (Coarse / Fine)
- used for shredding and grating ingredients.

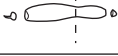


Julienne Blade
- used for making french fries and shredding ingredients.

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	-		Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube.
	Onion		700 g			
	Carrot		600 g			
	Potato		600 g			
	Cabbage		400 g			

Ingredient Preparations for Shredding Blades (Coarse / Fine)

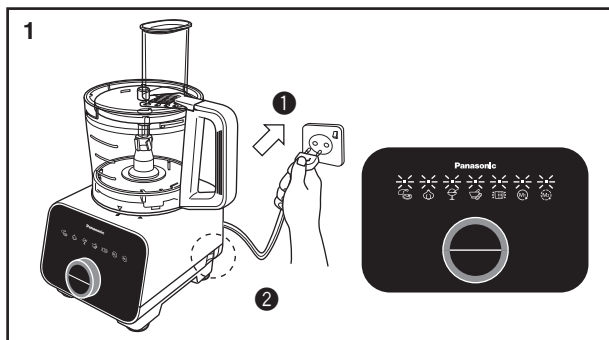
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Shred	Cucumber	 Continuous Speed: Max	500 g	-		Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube.
	Carrot		500 g			
	Potato		650 g			
	Cheese		500 g			Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube. Do not use hard ingredients such as Parmesan.

Ingredient Preparations for Julienne Blade

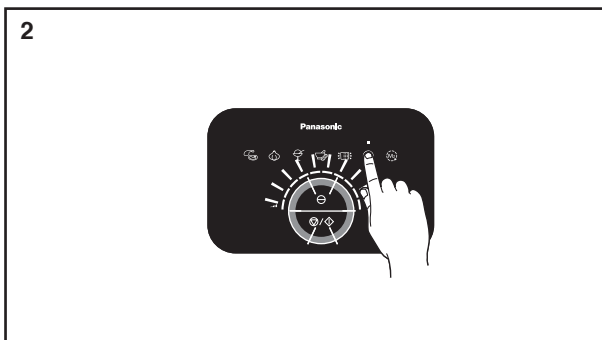
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
French Fry	Potato	 Continuous Speed: Max	800 g	-		Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube.
Shred	Cabbage		500 g			

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

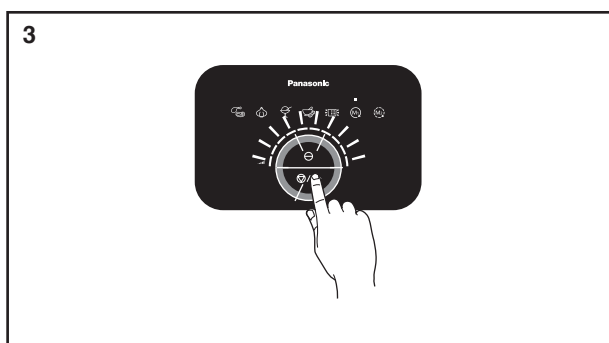
Operating with Manual Menu



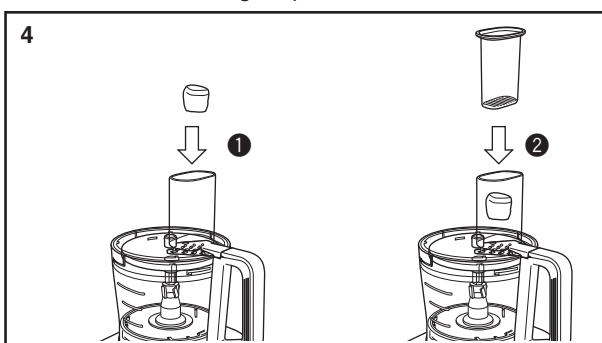
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



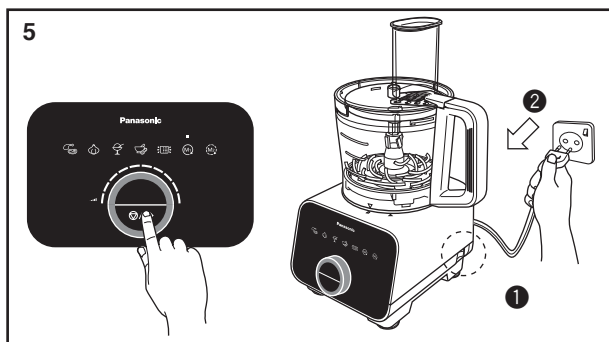
Select the Continuous mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Speed, Stop/Start and PULSE Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



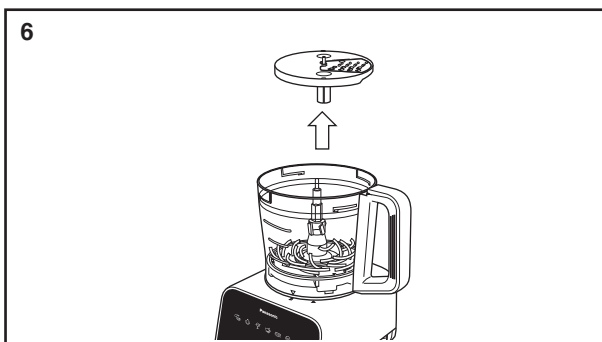
Adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch or PULSE Switch to start the operation.



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



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Push the Stop/Start 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



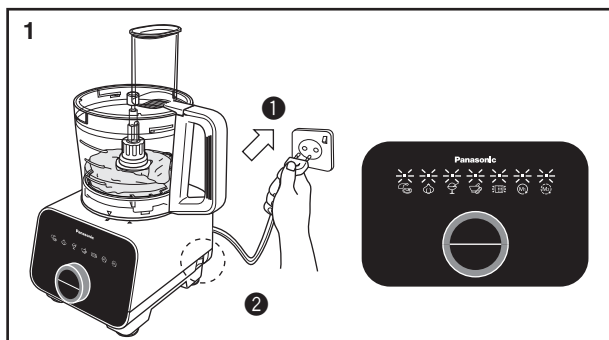
Figure 2

FOOD PROCESSOR -KNEADING BLADE-

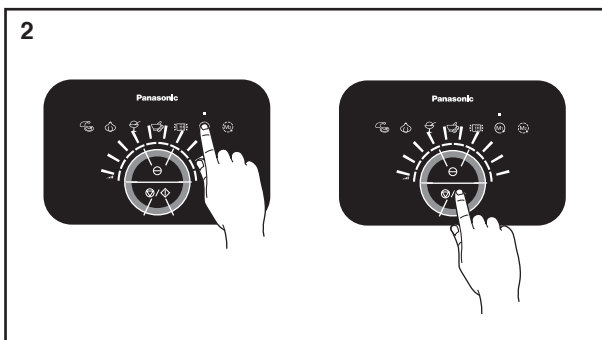
Ingredient Preparations for Kneading Blade

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		

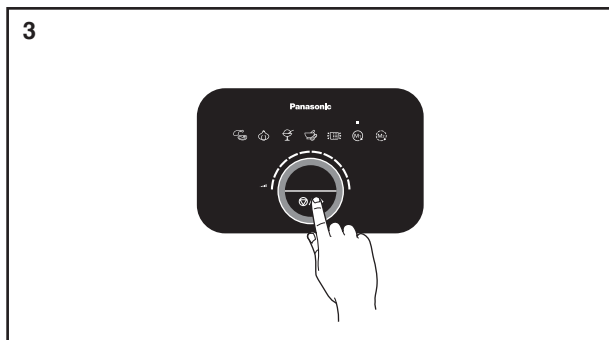
Operating with Manual Menu



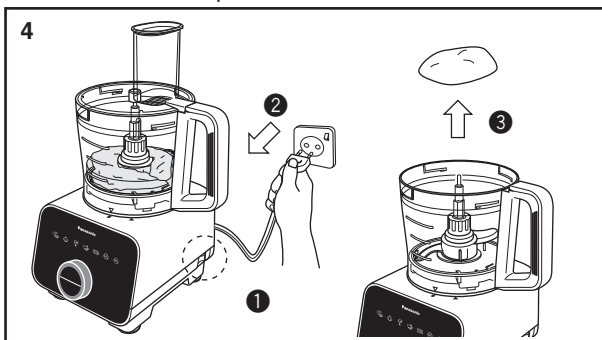
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



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 Stop/Start Switch to start the operation.



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Observe the formation of the dough ball. Push the Stop/Start 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:

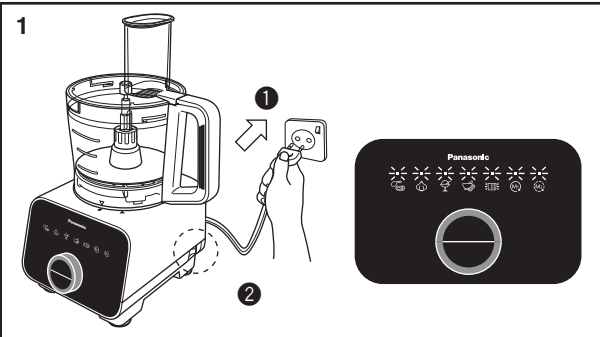
- Do not exceed the stated amount of ingredients for the Kneading Blade as abnormal vibration may occur.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the Bowl Lid with both hands to support it during its operation.
- For 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-

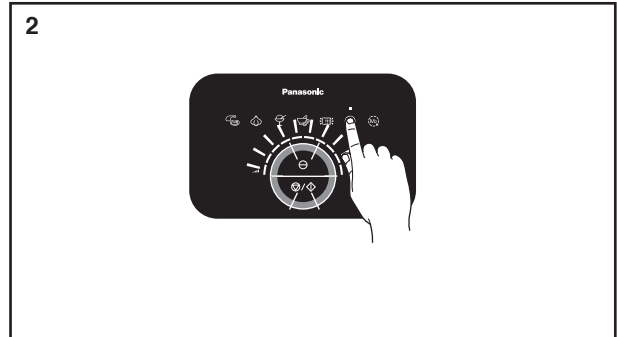
Ingredient Preparations for Whipping Blade

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Whip	Egg White	M1 Continuous Speed: Max	2 ~ 6 pcs	50 ~ 90 sec		Separate the egg white from the yolk for a smooth meringue.
	Cream		100 ~ 300 mL	15 sec ~ 2 min		Use fresh cream of fat content 35% or higher at 5 °C.

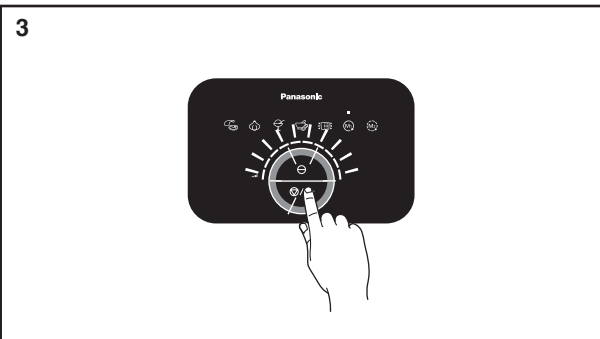
Operating with Manual Menu



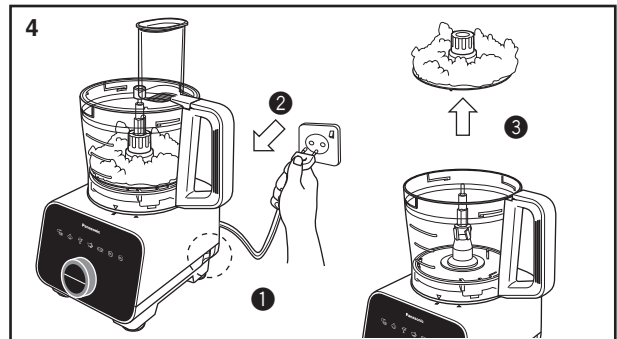
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



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



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Observe the rising and formation of the whipped ingredients. Push the Stop/Start 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:

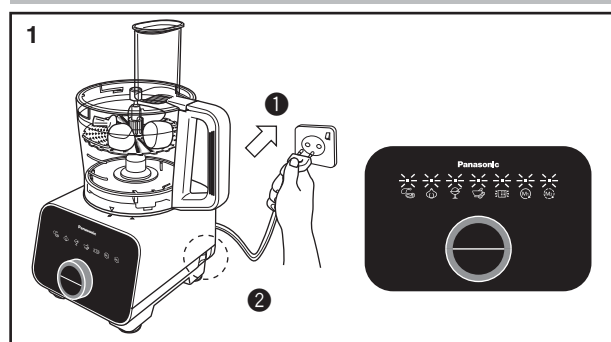
- Do not over process the whipping cream, it may break down to form clumps of butter.
- Using different brands of whipping cream will have varying results. It is recommended to process until the cream is sufficiently whipped.

FOOD PROCESSOR -GRATING BLADE-

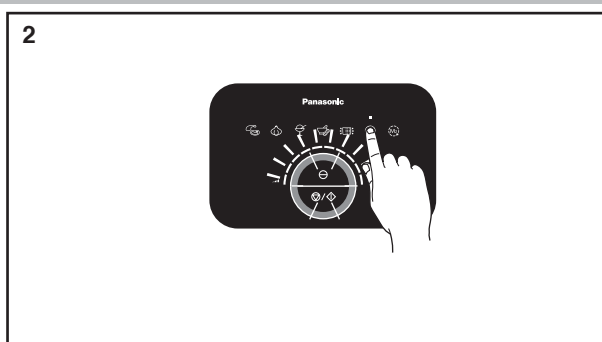
Ingredient Preparations for Grating Blade

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Grate	Carrot	 Continuous Speed: Max	200 g	-		Cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Apple		200 g			
	Cucumber		200 g			

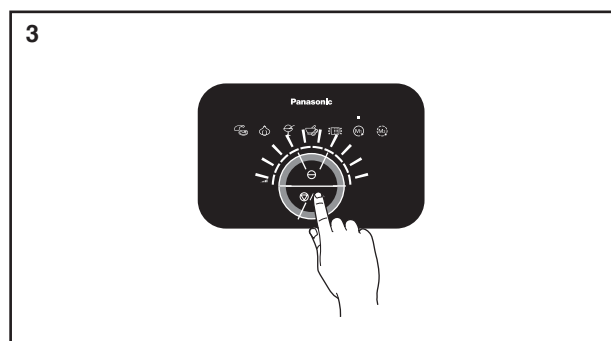
Operating with Manual Menu



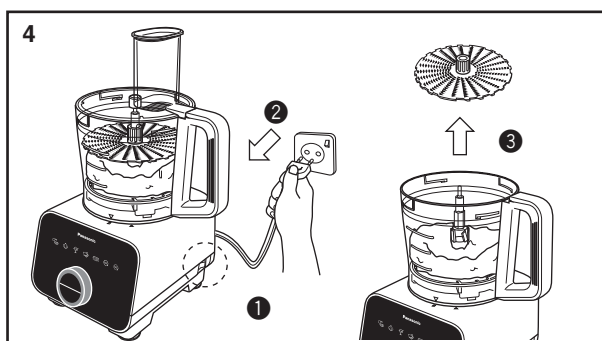
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lit, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch to start the operation.



During the driving operation, the Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Push the Stop/Start 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:

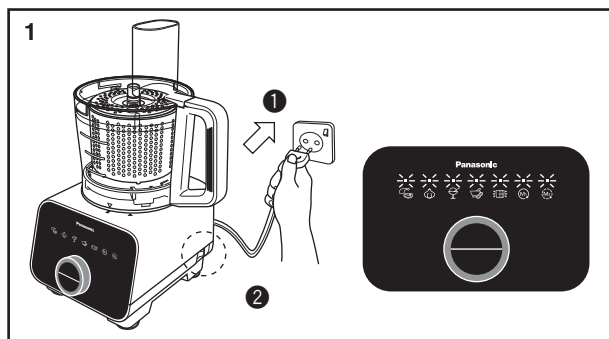
- Do not insert the ingredients through the Feeding Tube during operation of the Grating Blade.

FOOD PROCESSOR -SALAD DRAINER-

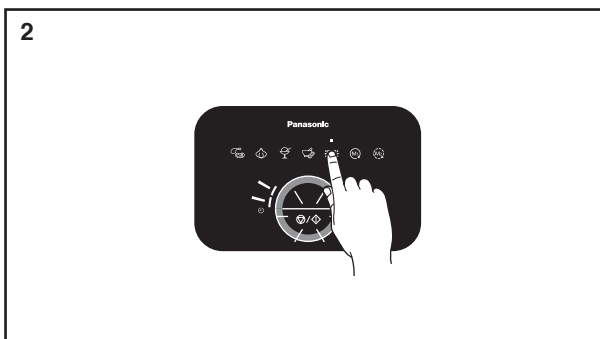
Ingredient Preparations for Salad Drainer

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.
	Cabbage		200 g	20 ~ 70 sec	

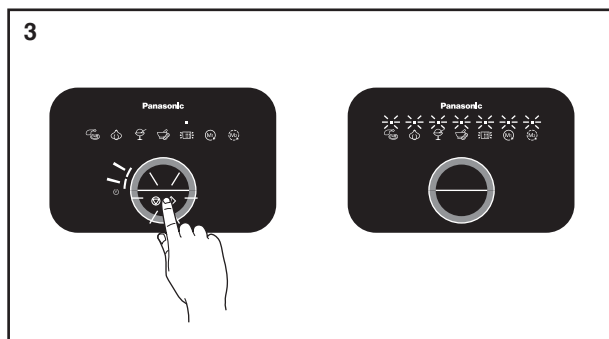
Operating with Auto Menu



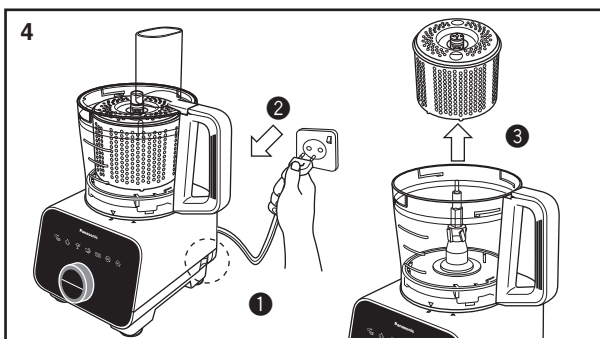
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



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 Stop/Start 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 Stop/Start 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:

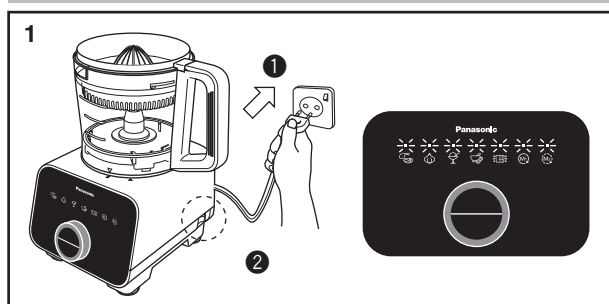
- Maximum working capacity of the Salad Drainer: 200 g or till maximum height of Salad Drainer, whichever comes first.
- Prohibited ingredients: refer to page 5.
- Ensure that the ingredients are spread evenly around the Salad Drainer before processing.
- Do not operate the Salad Drainer in any other 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-

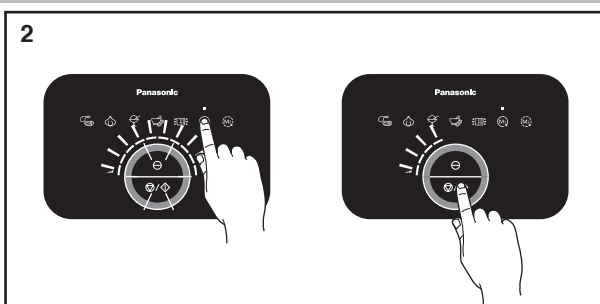
Ingredient Preparations for Citrus Press

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Squeeze	Citrus Fruit	 Continuous Speed: Level 4	1,000 mL	-	 Cut fruit into halves.

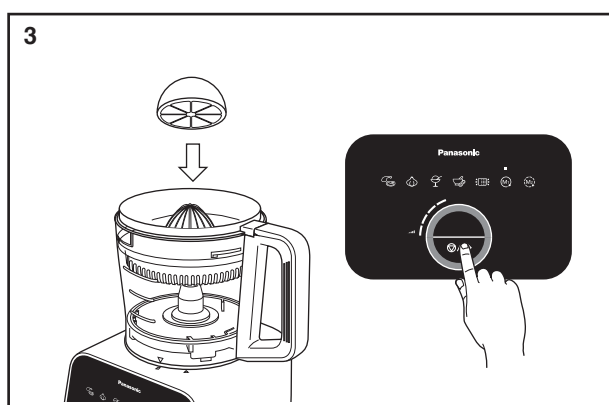
Operating with Manual Menu



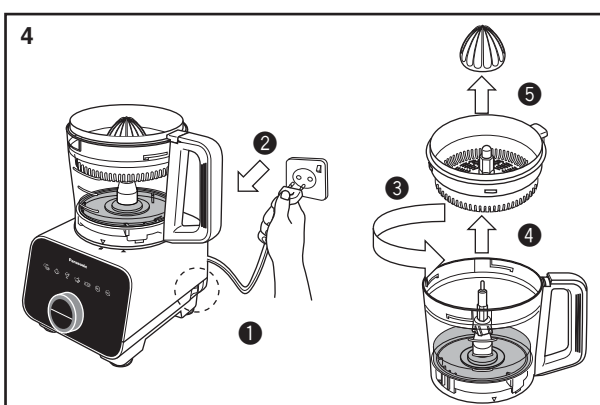
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Continuous mode and adjust to level 4 with the Rotary Dial. Push the Stop/Start 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 Stop/Start Indication L.E.D. will remain lit. Push the Stop/Start Switch to stop the driving operation.



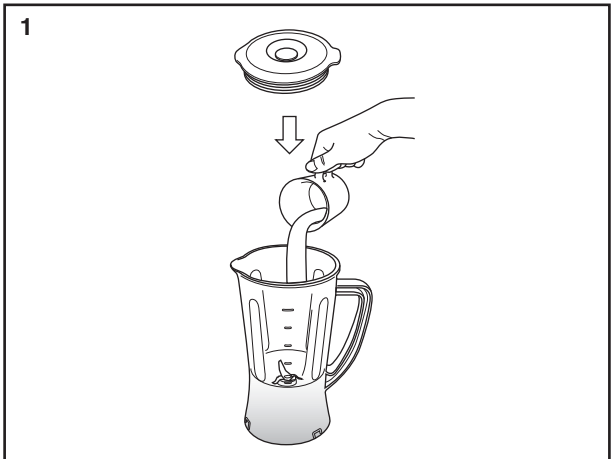
After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Citrus Press attachment from the Bowl before pouring the extracted juice out.

Note:

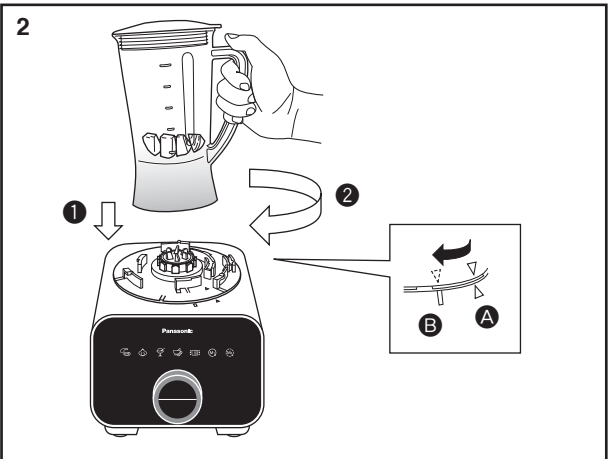
- Always ensure that the Citrus Cone is placed onto the Citrus Strainer before usage.
- Stop the processing periodically to remove the pulp remaining on the Citrus Strainer to ease the juice extraction process.
- It is not recommended to operate the Citrus Press at speed levels higher than level 4.
-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

BLENDER

Assembly and Disassembly of Blender Attachment



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



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

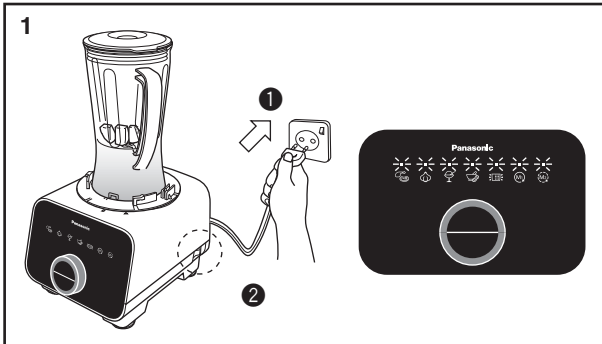
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Liquidize	Fruit, Vegetable	 Continuous Speed: Max	1,000 mL	~ 2 min	 Cut into 1 cm cubes.

Note:

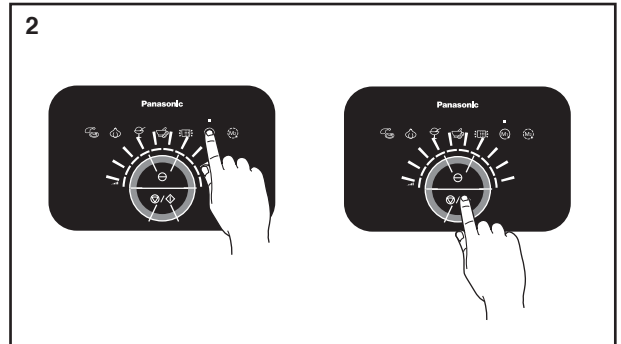
- Maximum working capacity: 1 L.
- Prohibited ingredients for Blender Jug: refer to page 5.
- It is not recommended to blend hard and viscous ingredients. However, if necessary, cut the hard ingredients into small pieces (eg. cut carrot into 1 cm³ cubes) and fill the Blender Jug with the ingredients 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

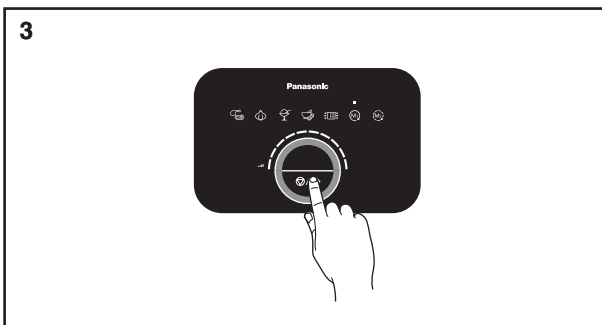
Operating with Manual Menu



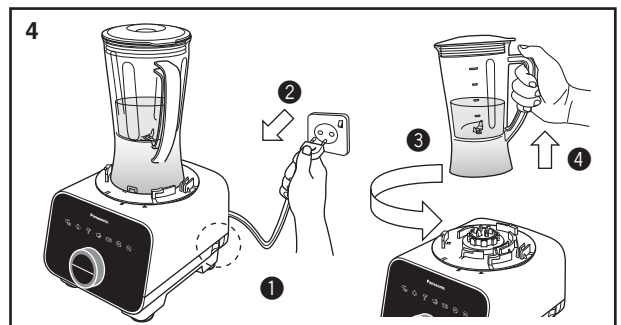
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



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



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



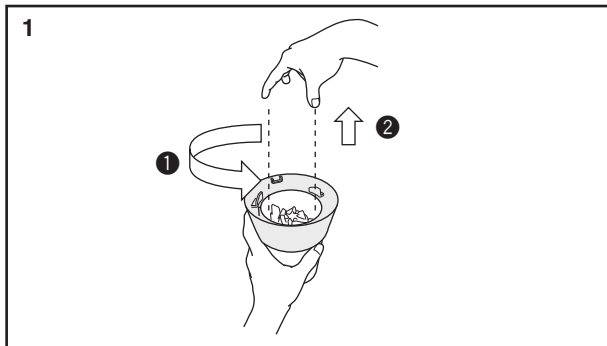
After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Blender Unit from the Motor Housing and proceed to remove the ingredients.

Note:

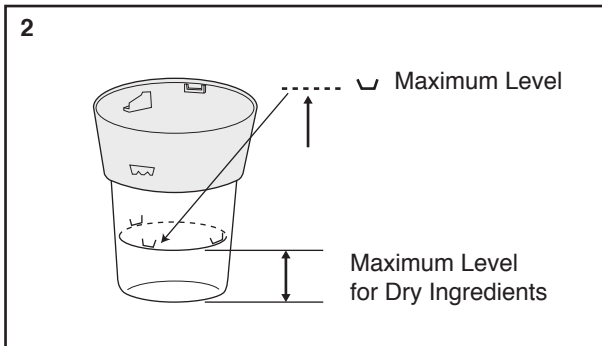
- If the Cutting Blade gets stuck, switch off immediately and unplug. Do not attempt to proceed to unstuck the ingredients with your fingers, use an object like a rubber spatula instead.
- During blending, there is a possibility that the ingredients will splash out of the Blender Lid hole. In the event 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

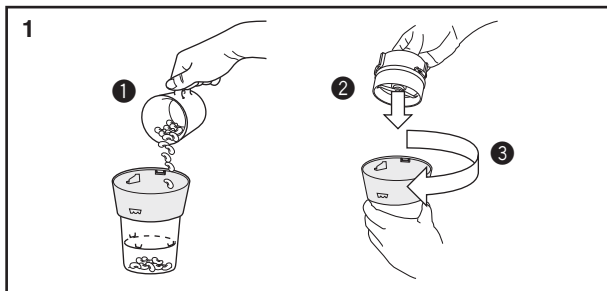


Turn the Mill Container Base anticlockwise to unlock and lift up from the Mill Container.



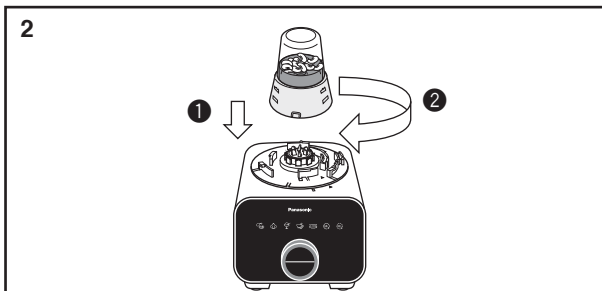
A maximum level for dry ingredients is indicated on the Mill Container. Do not fill exceeding this level.

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. Make sure the ribs on outer surface of the Mill Container Base and inner surface of the Mill Container are hooked firmly.



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				

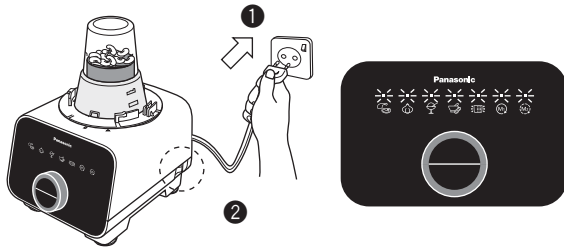
Note:

- 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

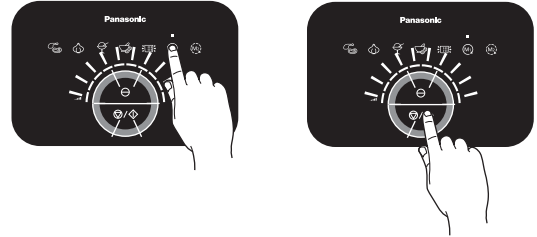
Operating with Manual Menu

1



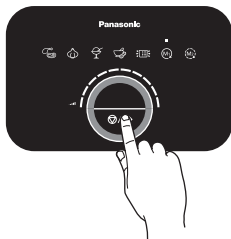
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.

2



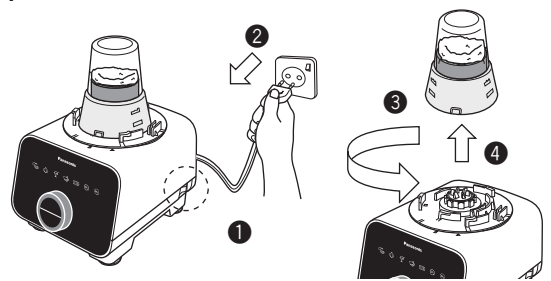
Select the Continuous mode and adjust the speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the Stop/Start Switch to start the operation.

3



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

4



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).

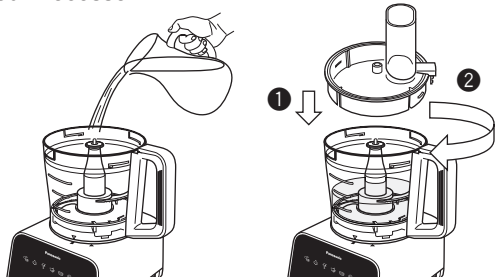
AFTER USE

Cleaning

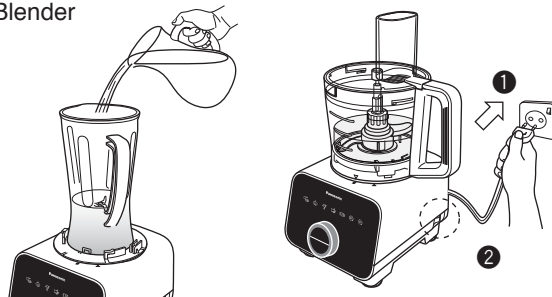
Pre-wash

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



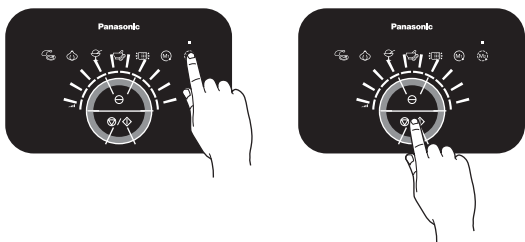
Blender



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.

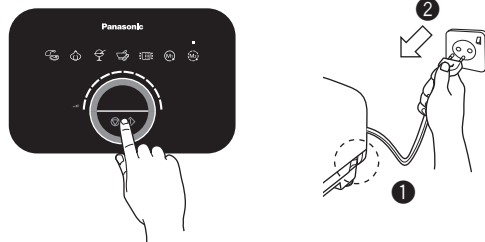
2



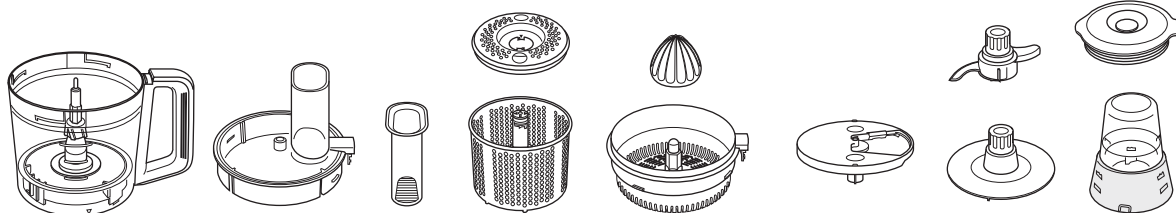
Food Processor: Select the Intermittent mode, push the Stop/Start Switch and operate for 10 ~ 20 seconds at level 10.

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

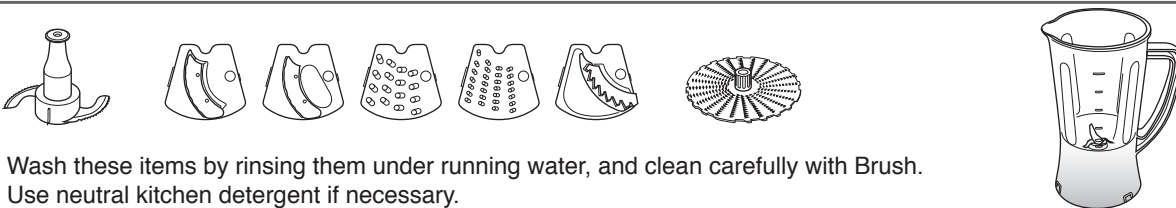
3



Push the Stop/Start 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

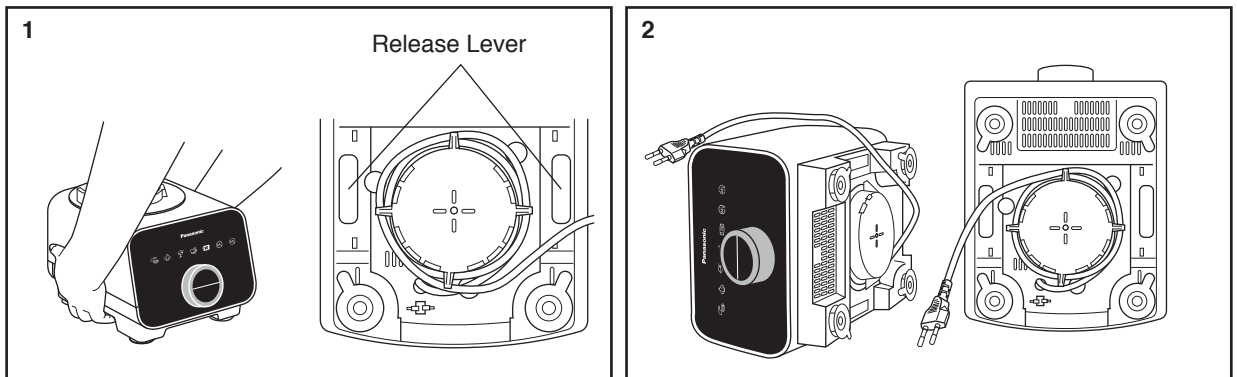
The Bowl and Bowl Lid of this appliance are dishwasher safe.

Note:

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

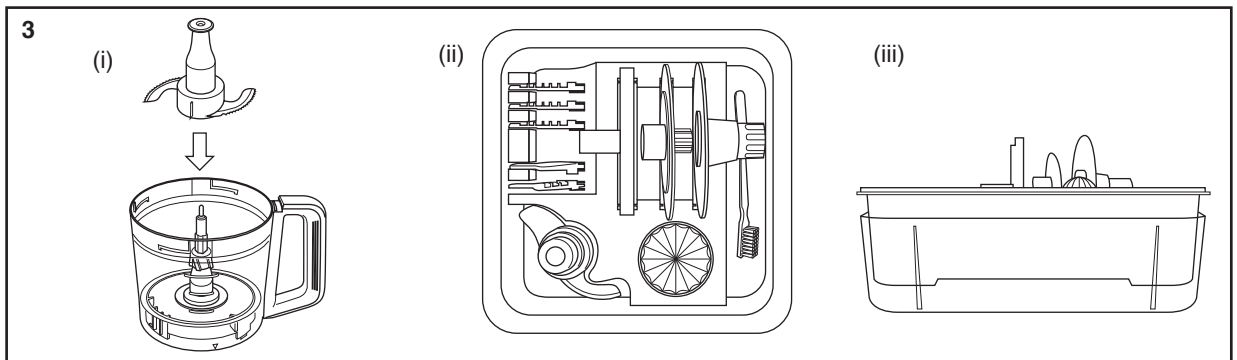
Storing

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
The appliance does not turn on.	▷	● The plug is loose in the outlet. ➔ Plug in firmly into the outlet. ● The Power Switch has not been switched on. ➔ Turn on the Power Switch.
None of the Control Panel Functions can be selected.	▷	● Gloves may cause insensitivity of the Control Panel. ➔ Select the functions with bare fingers. ● Pressing the function at the wrong position. ➔ Press firmly on the illustration on the Control Panel. ● The appliance is already operating. ➔ The functions cannot be changed when the appliance is operating. Stop the previous function before selecting a new one.
The appliance does not start even the Stop/Start Switch is pressed. (Error Mode is indicated)	▷	● The Bowl, Blender Unit or Dry Mill Unit is not properly locked onto the Motor Housing. ➔ Ensure that the triangle mark on the attachments are aligned with the rectangular mark on the Motor Housing as seen in page 8. ● The Bowl Lid or Citrus Strainer is not fully locked onto the Bowl. ➔ Fully secure the Bowl Lid or Citrus Strainer onto the Bowl.
The appliance does not operate even when the function is started. (No Error Mode)	▷	● The ingredients are jammed. ➔ Remove the ingredients carefully and ensure that the amount used is as stated.
The selected function is canceled. (The Mode Indication L.E.D. starts blinking).	▷	● The appliance was left idle for more than 10 seconds after selecting the function. ➔ Ensure that action is done after selecting the function within 10 seconds.
The appliance suddenly stops during operation.	▷	● The circuit breaker protection is activated. (Refer to page 8) • Too much ingredients were inserted. ➔ Remove the excess ingredients and ensure that the amount used is as stated. • Large chunks or hard ingredients were used. ➔ Ensure that the ingredients are cut into the stated sizes. Do not use hard ingredients such as frozen foods or highly dense solids. ● The safety lock was triggered. (Refer to page 8) • Abnormal vibration during operation may offset the safety lock engagement. ➔ Ensure that the ingredients used and the amount are as stated. ➔ 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.

Problem	Cause and Action
There is abnormal vibration and noise during operation.	● 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

i) Circuit Breaker Protection



No L.E.D.s light up.

ii) High Voltage Detection



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

iii) High Current Detection



Alternate blinking of Mince+Chop and Continuous+Intermittent L.E.D.s.

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. If it still does not start, turn off the Power Switch again at the side of Motor Housing and resume operation.

For scenario ii), the Error Mode Indication is shown due to exceed voltage rating. Use 220-240 V.

Motor Overheat



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

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:

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.

Action:

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

Electronic component malfunction



or



or



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.	MK-F800	
Function	Food Processor	Blender & Dry Mill
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	

目录

	頁
安全注意事項	33 - 35
重要信息	35
零件名稱	36 - 37
安全鎖	38
電路自動斷路器及溫度感應保護	38
拆卸與組裝方法	
(i) 從包裝狀態下拆卸	39
(ii) 切刀・麵團刀片・攪拌刀片・切絲刀片	39
(iii) 切片刀・磨碎刀片・薯條製作刀片	40
(iv) 壓榨器	40
(v) 沙律漏斗	41
食物處理器	
(i) 切刀	42 - 44
• 材料準備工作	
• 使用方法	
(ii) 切片刀・磨碎刀片・薯條製作刀片	45 - 46
• 材料準備工作	
• 使用方法	
(iii) 麵團刀片	47
• 材料準備工作	
• 使用方法	
(iv) 攪拌刀片	48
• 材料準備工作	
• 使用方法	
(v) 切絲刀片	49
• 材料準備工作	
• 使用方法	
(vi) 沙律漏斗	50
• 材料準備工作	
• 使用方法	
(vii) 壓榨器	51
• 材料準備工作	
• 使用方法	
攪拌機	
(i) 攪拌機	52 - 53
• 拆卸與組裝方法	
• 材料準備工作	
• 使用方法	
乾碾磨機	
(ii) 乾碾磨機	54 - 55
• 拆卸與組裝方法	
• 材料準備工作	
• 使用方法	
使用後	56 - 57
故障排除	58 - 60
規格	61

安全注意事項（請務必按照指示操作）

為了避免使用者或其他人員發生意外，或人身傷害和財產損失，請遵循以下的使用說明。

■ 因錯誤操作所造成的危害和損害程度，如下區分說明。



警告

可能會導致嚴重的人身傷害或死亡。



注意

可能會導致人身傷害或財產損失的風險。

■ 圖標的區分和解釋如下。



此圖標表示禁止。



此圖標表示務必遵循的措施。



警告



- 請勿損壞電源線或插頭。
(這可能會因短路導致觸電或火災。)
- 如果電源線或插頭損壞，或插在電源插座的插頭出現鬆動，請勿使用本產品。
(這可能會因短路導致觸電或火災。)
➔ 如果電源線損壞，必須由生產商、其服務中心或具同等資格的人更換，以免發生危險。
- 請勿用沾水的手插入或拔除插頭。
(這可能會導致觸電。)
- 請勿使用超過指定的電源供應插座，也不要使用本產品所指定以外的其他電壓。
(這可能會導致觸電或火災。)
 - 請確保本產品所標示的電源供應和您使用的電源供應一致。
 - 若與其他電器合用同一插座，可能會因電流超額，導致電線過熱。
- 請勿將馬達機座浸入水中或對其噴水。
(這可能會因短路導致觸電或火災。)
- 請勿自行拆開、修理或改裝本產品。
(這可能會導致火災、觸電或人身傷害。)
➔ 請聯絡服務中心進行維修。
- 請勿將任何異物插入排氣口或空隙處。
(這可能會導致觸電或機能故障。)
 - 尤其是金屬物體，如針或鐵線。
- 請勿用其他零件代替本產品的原裝零件。
(這可能會導致人身傷害、觸電或火災。)
- 本產品正在運轉時，請切勿打開蓋罩。
(這可能會導致人身傷害。)
- 請勿使用熱水（超過60度）進行清洗或使用火烘乾本產品。
(這可能會導致燒傷或機能故障。)
- 請勿將60度以上的材料置入容器或攪拌機容器內。
(這可能會導致人身傷害或機能故障。)
- 請勿在攪拌機蓋罩沒完整裝置於攪拌機容器的情況下啓動。
(這可能會導致人身傷害。)
- 啟動時，請勿將手指或餐具如茶匙、叉子等放入容器或攪拌機容器內。
(這可能會導致人身傷害、因短路導致觸電或火災。)
- 請勿用任何工具，棒狀物等來按壓安全銷和安全杆，因為產品可能會啓動。
(這可能會導致人身傷害。)



- 本產品不適合身體、感官思維有缺陷者，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的適當使用和監督與指示。必需監督兒童以確保他們不會將產品當成玩具。
(這可能會導致燒傷、人身傷害或觸電。)

警告



- 穩固插入電源插頭。
(否則可能會因插頭周圍產生的熱量導致觸電和火災。)
- 定期清潔插頭上的灰塵。
(灰塵聚積過多的插頭，會因受潮濕等導致絕緣不良而可能引起火災。)
- 出現異常或故障時，請立即停止使用本產品，並拔掉插頭。
(否則，可能會導致冒煙、火災或觸電。)
異常或故障示例：
 - 插頭和電源線異常發熱。
 - 電源線損壞或不能通電。
 - 馬達機座變形或異常發熱。➔請立即拔出插頭，並交由服務中心進行檢查或維修。
- 當拔下插頭時，務必握住插頭將它拔下，切勿拉扯電源線。
(否則可能會因短路導致觸電或火災。)
- 注入熱液體時請小心處理，因為蒸氣有機會突然噴出。
(這可能會導致燒傷。)

注意



- 請勿讓本產品在無人看管下操作。
(這可能會引起火災或燒傷。)
 - 離開時，請切斷電源。
- 請勿在以下的地方使用本產品。
 - 不平穩的表面、不耐熱的地毯或桌布等。
(這可能會引起火災或人身傷害。)
 - 可能會濺到水或靠近熱源的地方。
(這可能會導致觸電或漏電。)
- 請勿處理超過各容器的最大容量。請遵循所建議的材料份量進行處理。
(這可能會導致人身傷害。)
- 請勿長時間持續不間斷操作。建議在一定的操作時間後，讓本產品休息。
(這可能會導致燒傷。)

功能	操作時間 (分鐘)	休息時間 (分鐘)
食物處理器	2	4
攪拌機	2	2
乾碾磨機	1	2

* 除了本使用說明書所規定的“材料準備工作”。



- 不使用本產品時，請從電源插座上拔下插頭。
(否則可能會因漏電導致觸電或火災。)



注意



- 在把馬達機座從桌上抬起前，請把容器、攪拌機容器及碾磨機容器移走。
(這可能會導致人身傷害。)
- 更換零件或接觸正在操作的零件前，請關機並切斷電源。
(這可能會導致人身傷害。)
- 搬動本產品時，確保用雙手握緊馬達機座。請勿只握緊容器或攪拌機容器或碾磨機容器來搬動本產品。
(這可能會導致人身傷害。)
- 如果攪拌機切削刀卡住，應立即關閉電源並拔下插頭。請勿試圖將手指伸進攪拌機容器內。
請使用橡皮刮刀取出阻礙攪拌機切削刀的材料。
(這可能會導致人身傷害。)
- 處理鋒利的刀、清空容器與攪拌機容器和清潔時請小心處理。
(例如切刀、切片刀等)
(這可能會導致人身傷害。)

重要信息

- 請勿將本產品放置在以下地方：
 - 本產品被暴露在高濕度、高溫或陽光直射的地方。
(這可能會導致機能故障。)
 - 任何高溫或低溫的地方，如冰箱、冰櫃、微波爐或烤箱。
(這可能導致機能故障或損壞。)
- 請勿處理堅硬的材料（如硬肉、帶骨肉）或粘性物質。
(這可能會導致機能故障。)

禁止使用的材料：

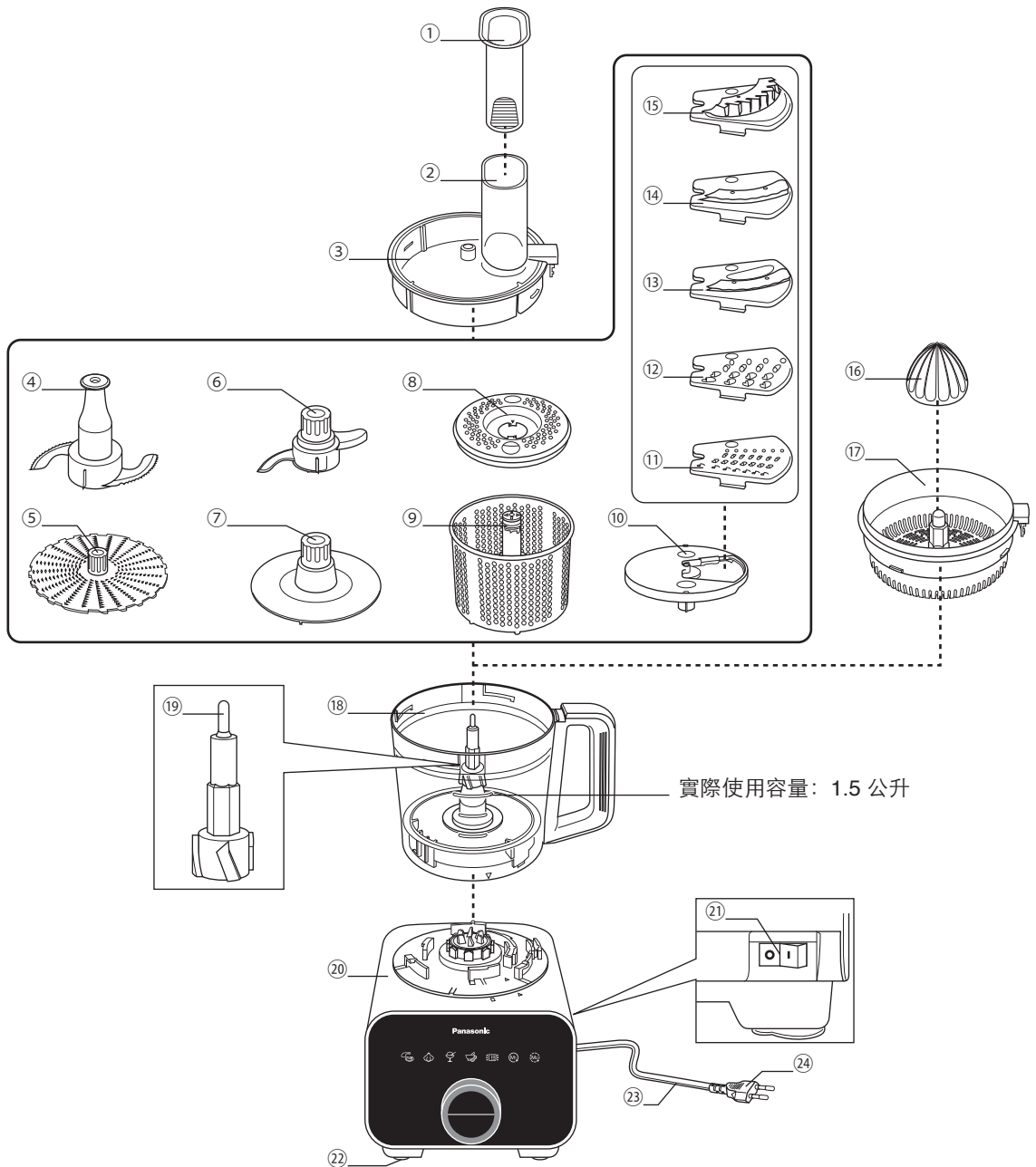
附件	說明
切刀	堅硬的材料，粘性材料，例如咖啡豆、乾大豆、速凍食品、乾魷魚等。
切片刀、磨碎刀片及薯條製作刀片	硬度纖維高含量的材料、粘性材料、太軟的材料，如硬的蔬菜、冷凍食物、火腿、薑黃、生薑、萵苣、西紅柿、桃子、巧克力等。
麵團刀片	不適合用於麵團制作的材料，例如肉類、蔬菜、堅果、醬汁、抹醬。
攪拌刀片	除了蛋清和鮮奶油，任何其他材料。
切絲刀片	粘性材料、硬度纖維高含量的材料、過於細而薄的材料，如山藥、芹菜、韭菜、鬆子等。
沙律漏斗	大塊狀材料、軟和易碎的材料，例如大蘿卜或土豆塊、西紅柿、豆腐、意大利麵、麵條等。
壓榨器	除了柑橘類水果的任何其它材料，如蘋果、獼猴桃等。
攪拌機	堅硬的材料、高黏性成份的材料、水份少的材料，如薑黃、乾大豆、冷凍食品、肉類、魚、水煮土豆或冰塊而已等。
乾碾磨機	硬堅果、乾果、硬度纖維高含量的材料、濕潤的材料、液體，如：各種堅果、葡萄乾、肉類、蔬菜、水煮雞蛋、薑黃等。

使用前：

請在乾淨、乾爽、平坦、堅固且順滑的表面上操作本產品，及在使用前先擦乾淨橡膠腳墊（第36頁）以確保橡膠腳墊的吸力得以充分發揮。

零件名稱

食物處理器



- | | |
|-----------|------------|
| 1. 壓料具 | 13. 薄切片刀 |
| 2. 給料口 | 14. 厚切片刀 |
| 3. 容器蓋罩 | 15. 薯條製作刀片 |
| 4. 切刀 | 16. 榨汁器 |
| 5. 切絲刀片 | 17. 濾汁器 |
| 6. 麵團刀片 | 18. 容器 |
| 7. 攪拌刀片 | 19. 轉軸 |
| 8. 漏斗蓋罩 | 20. 馬達機座 |
| 9. 沙律漏斗 | 21. 電源開關鈕 |
| 10. 刀片架 | 22. 橡膠腳墊 |
| 11. 幼磨碎刀片 | 23. 電源線 |
| 12. 粗磨碎刀片 | 24. *插頭 |

*插頭形狀可能會與圖示有所不同。

次
母

[illegible]

1. 攪拌機蓋罩
2. 攪拌機容器
3. 攪拌機切削刀
4. 碾磨機容器
5. 碾磨機切削刀
6. 碾磨機底座
7. 存儲箱
8. 刷子

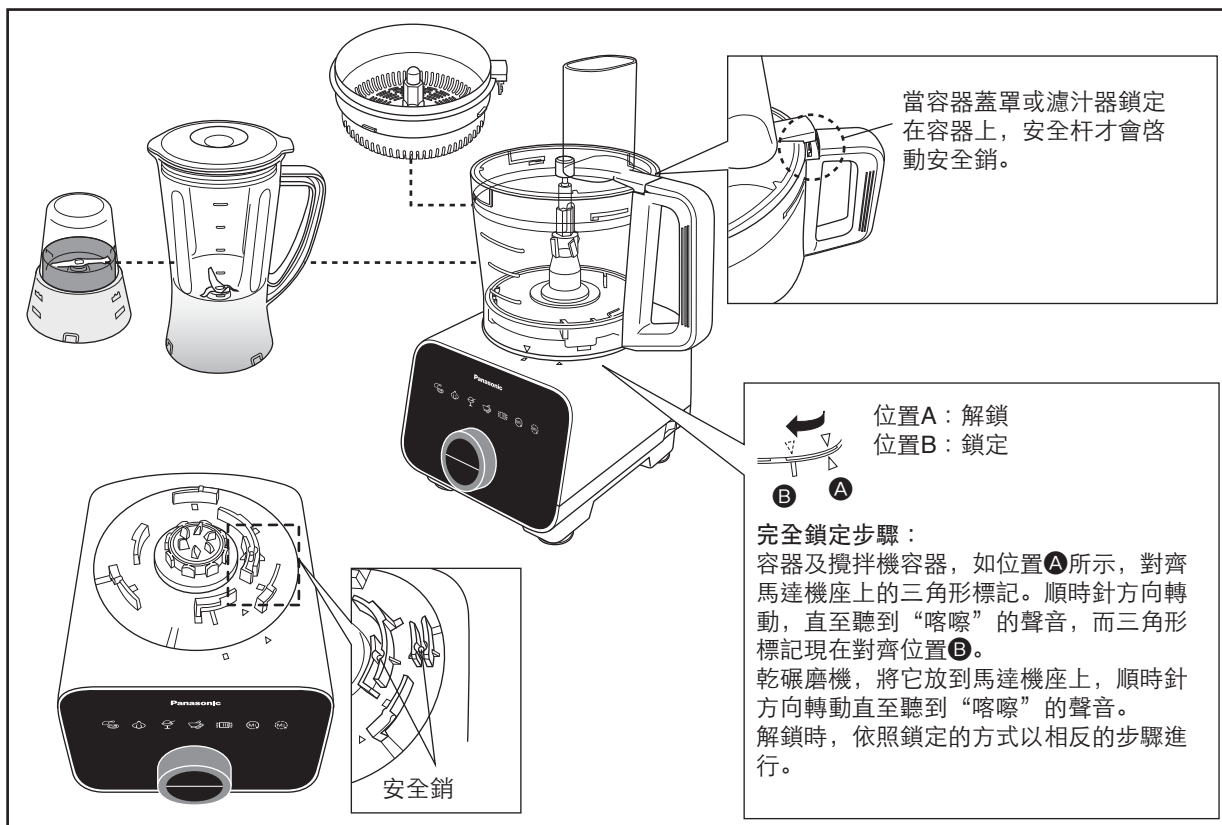
The diagram shows the control panel of a Panasonic automatic rice cooker. It features a digital display at the top showing '12:00'. Below the display is a row of seven function buttons: 'Cooking' (with a rice bowl icon), 'Keep Warm' (with a rice bowl icon), 'Defrost' (with a bowl icon), 'Steam' (with a bowl icon), 'Porridge' (with a bowl icon), 'Manual' (with a bowl icon), and 'Stop/Start' (with a power icon). Below these buttons is a large circular dial with a 'Start/Stop' button in the center. To the left of the dial is a 'Pulse' button. The panel is labeled with 'Panasonic' at the top. The diagram includes Chinese labels for various components: '模式選擇' (Mode Selection), '- 自動菜單 -' (Automatic Menu), '剉碎模式' (Grind Mode), '斬切模式' (Chop Mode), '凍結模式' (Freeze Mode), '糊膏模式' (Porridge Mode), '漏斗模式' (Funnel Mode), '- 手動菜單 -' (Manual Menu), '連續模式' (Continuous Mode), '間歇模式' (Intermittent Mode), '模式光二極管顯示' (Mode LED Display), '停止/開始鈕' (Stop/Start Button), '於自動菜單：暫停/開始操作' (For automatic menu: pause/start operation), '於手動菜單：停止/開始操作' (For manual menu: stop/start operation), '旋轉刻度盤' (Rotary Dial), '調整速度與計時/運作時間' (Adjust speed and timing/operation time), '脈衝開關鈕' (Pulse Switch Button), and '速度與計時/運作時間光二極管顯示' (Speed and timing/operation time LED display).

- 在選擇一個功能後的10 秒內如果沒有任何進一步的行動，本產品的程序將暫停並自行復位。
- 順時針方向轉動旋轉刻度盤將增加亮起的條塊數量，反之亦然。
- 連續模式和間歇模式的默認速度為最快速度，（10級）。
- 如果程序在操作時被暫停後並在20 秒內沒有任何進一步的行動，程序將暫停並自行復位。
- 處理開始約19 分鐘後，連續模式將自動停止；約7 分鐘後，間歇模式將自動停止。

安全鎖

安全鎖的設計是防止本產品在以下情況下被啟動：

- 容器蓋罩或濾汁器未與容器完全鎖定。
- 容器、攪拌機容器或碾磨機容器未完全鎖定在馬達機座上。



摘要：

- 請勿用任何工具，棒狀物等來按壓安全鎖和安全杆。
- 請勿把液體或材料倒在安全鎖和安全杆上。
- 保持安全鎖和安全杆的清潔，避免異物顆粒積聚。

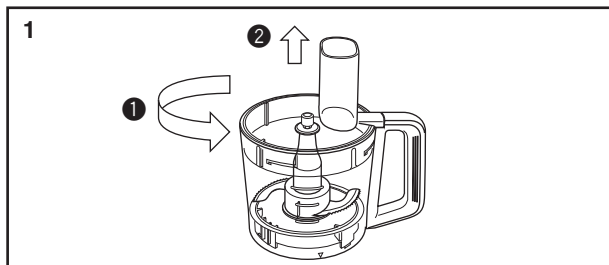
上述行為將確保安全鎖和安全杆的正常運行。如果不遵守，將會損壞安全鎖和安全杆的相關部分。

電路自動斷路器及溫度感應保護

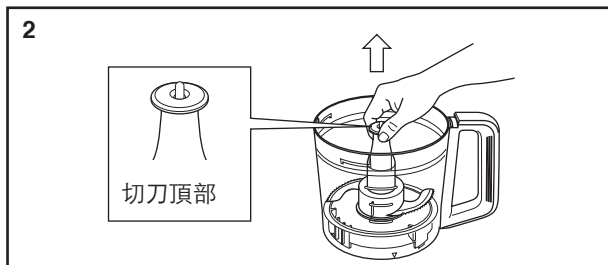
本產品備有電路自動斷路器及溫度感應器，將在馬達負荷過重時，使馬達停止運轉。
(請參閱第60頁)

食物處理器 - 拆卸與組裝方法 -

從包裝狀態下拆卸



逆時針旋轉容器蓋罩，然後從容器上拿起。



握住切刀的頂部，然後從容器中取出。

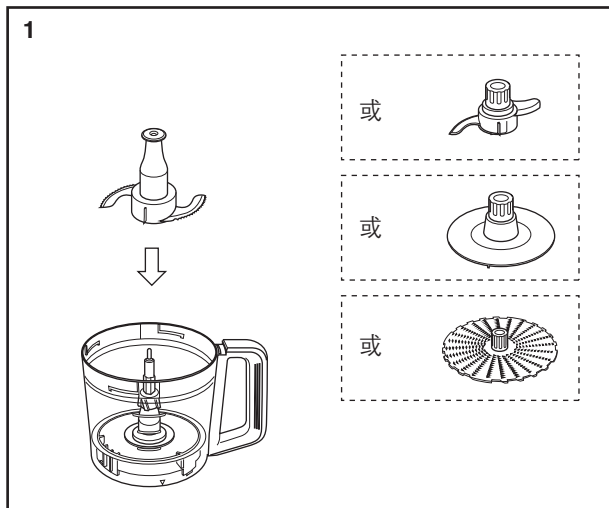
摘要：

當從容器中取出切刀時應小心鋒利的刀鋒。

組裝食物處理器的附屬品

在首次使用本產品前，我們強烈建議您清洗並完全擦乾所有的附屬品和配件，請參閱第56-57頁的清洗方法。在組裝本產品時，請拔掉插頭。在插入插頭前，確保電源開關鈕已關閉。關於如何把馬達機座移位，請參閱第57頁“收藏”。

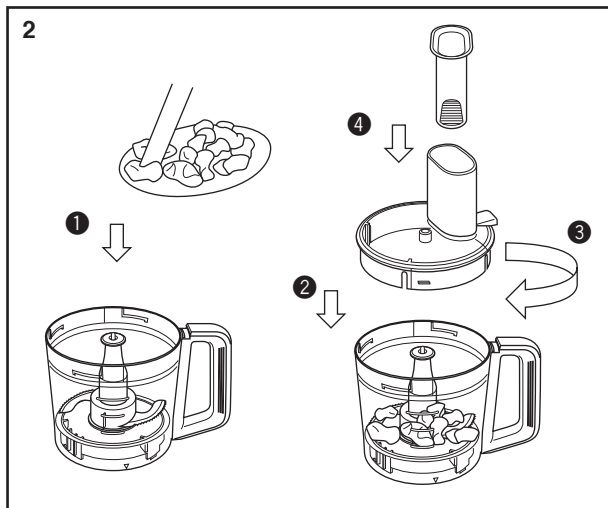
切刀•麵團刀片•攪拌刀片•切絲刀片



將切刀（麵團刀片、攪拌刀片、切絲刀片）放入容器中。

摘要：

選用切刀時，放入後，請確保轉軸從切刀的頂部突出。



將材料放入容器中。

摘要：

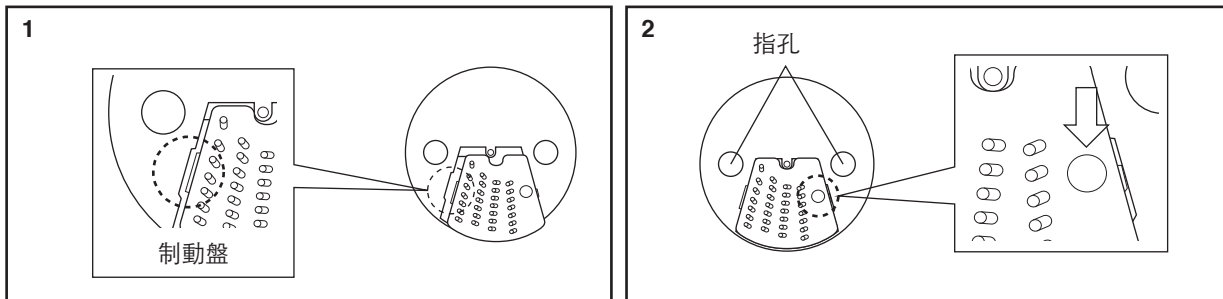
選用切絲刀片時，請將材料分佈均勻的擺放在刀片上。

將容器蓋罩蓋在容器上面，順時針旋轉，直到發出“喀嚓”的聲音。將壓料具放入給料口。

食物處理器 - 拆卸與組裝方法 -

組裝食物處理器附屬品

切片刀（厚/薄）、磨碎刀片（粗/幼）、薯條製作刀片

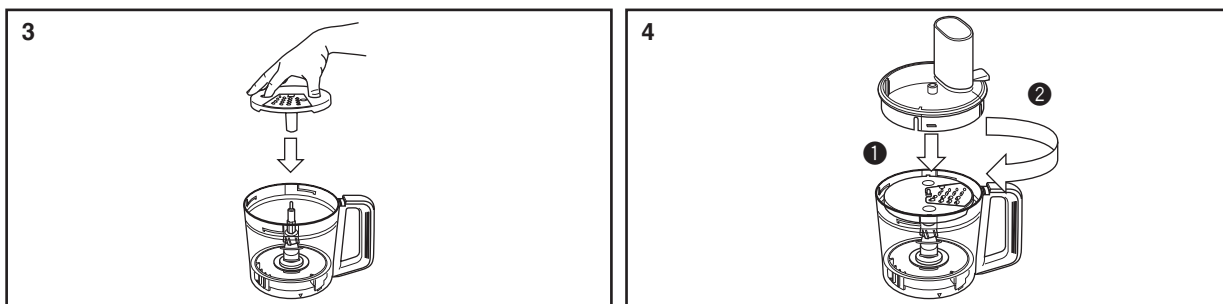


將所選用的刀的制動盤安裝到刀片架上，並確保其正確就位。

將刀上的凹洞位置往下按，直到“卡”一聲。

摘要：

- 將刀插入刀片架時，請小心鋒利的刀鋒。
- 要卸下刀片時，翻轉刀片架，並在刀上凹洞位置的反面向下壓。

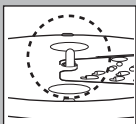


將您的手指和拇指插入指孔夾住刀片架。將組裝好的刀片架放入容器中。

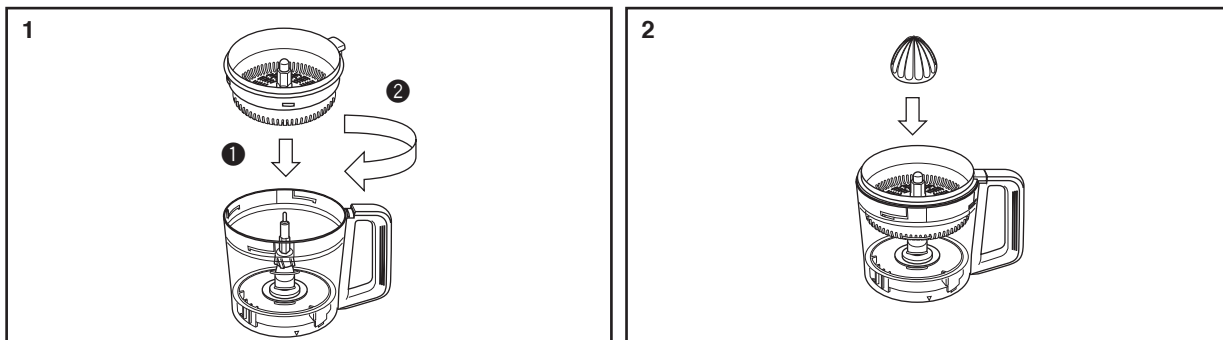
將容器蓋罩蓋在容器上面，並順時針旋轉，直到發出“喀嚓”的聲音。

摘要：

放入後，請確保轉軸從刀片架的頂部突出。



壓榨器



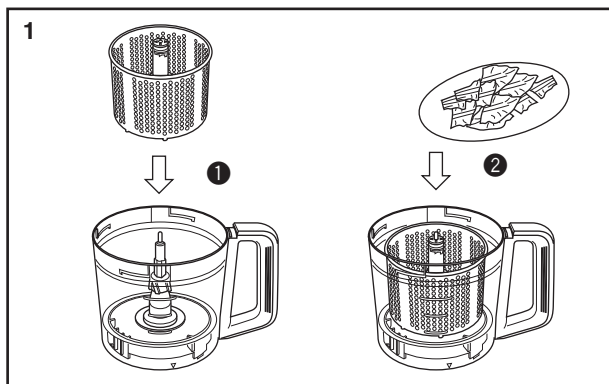
將濾汁器放入容器內。順時針旋轉，直到發出“喀嚓”的聲音。

將榨汁器安裝到轉軸上。

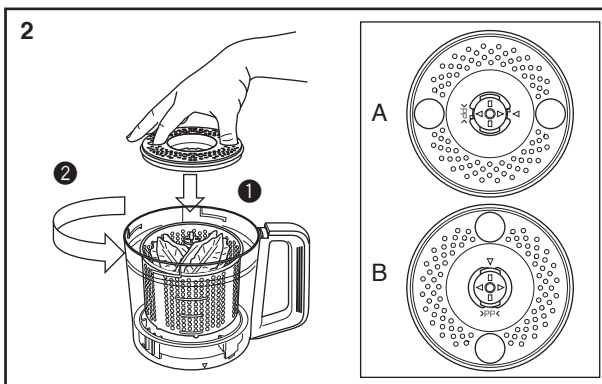
食物處理器 - 拆卸與組裝方法 -

組裝食物處理器附屬品

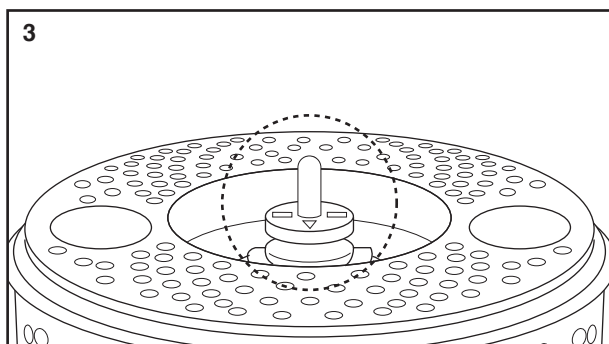
沙律漏斗



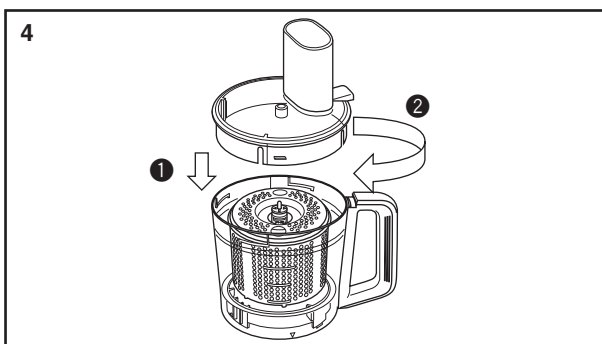
將沙律漏斗放入容器後，將材料放入沙律漏斗內。



將漏斗蓋罩放在沙律漏斗上，直到標記對齊，如圖A所示。然後把漏斗蓋罩逆時針旋轉，直到標記對齊，如圖B所示。

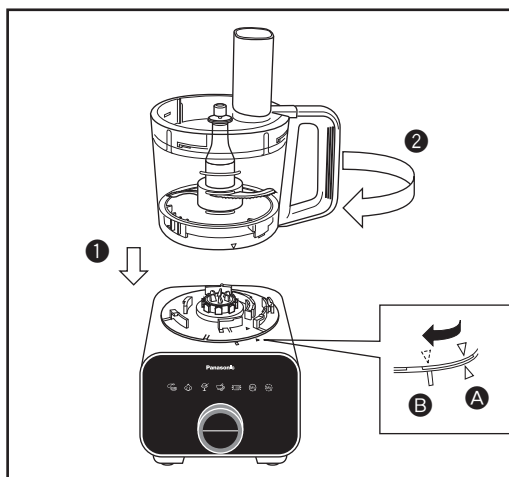


放入後，請確保轉軸從沙律漏斗的頂部突出。



將容器蓋罩蓋放在容器上並順時針旋轉，直到發出“喀嚓”的聲音。

將容器組裝安裝到馬達機座上



1. 將容器放在馬達機座上，直到標記對齊，如A所示。

2. 將容器順時針轉動直到發出“喀嚓”的聲音。確保容器的三角形標記對準馬達機座的長方形標記，如B所示。

拆卸時，請按照組裝的相反步驟。

食物處理器 - 切刀 -

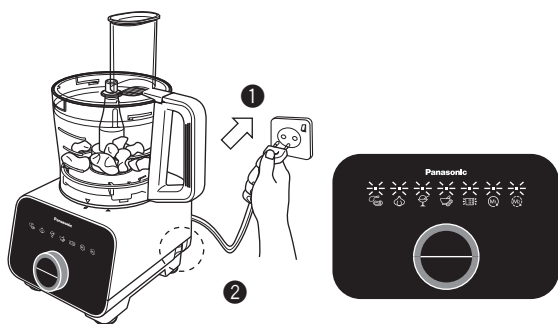
材料準備工作

功能	材料	模式	數量	操作時間（大約）	準備方法	
剁碎	肉類	 自動	50 ~ 400 克	5 ~ 40 秒		去除所有的皮、骨和血管，切成2 ~ 3 厘米方塊。
	初始設置為200 克（10 秒）					
	魚		50 ~ 500 克	3 ~ 30 秒		
斬切	洋蔥	 自動	150 ~ 500 克	10 ~ 50 秒		剝皮，切成2 ~ 3 厘米方塊。
	初始設置為300 克（20 秒）					
	大蒜	 連續 速度：最快	5 ~ 500 克	10 ~ 30 秒		剝皮。
	胡蘿卜		50 ~ 450 克	10 ~ 30 秒		剝皮，切成2 ~ 3 厘米方塊。
	意大利香菜		5 ~ 70 克	10 ~ 40 秒		除去柄。
	蘑菇		30 ~ 250 克	3 ~ 15 秒		切成2 ~ 3 厘米方塊。
壓碎	帕爾馬奶酪	 連續 速度：最快	10 ~ 200 克	10 ~ 60 秒		切成2 ~ 3 厘米方塊。
搗成泥	水煮土豆	 間歇 速度：最快	100 ~ 400 克	10 ~ 40 秒		切成2 ~ 3 厘米方塊。 不要過度操作。
冰凍	冰凍香蕉	 自動	250 ~ 450 克	40 ~ 120 秒		1 ~ 2 厘米寬，半凍結狀態，即牙籤可以刺穿。
			初始設置為350 克（60 秒）			
碎冰	冰塊	 間歇 速度：最快	~ 10 個	~ 20 秒		2 ~ 3 厘米的冰塊。
碾磨	花生	 連續 速度：最快	10 ~ 200 克	15 ~ 30 秒		除去花生殼和皮。
糊膏	烤花生	 自動	100 ~ 400 克	4 ~ 10 分鐘		除去花生殼和皮。
			初始設置為300 克（7 分鐘）			
捏碎	軟白麵包	 連續 速度：最快	10 ~ 200 克	15 ~ 60 秒		切軟麵包成6至8片。
捏合 （用於製作甜食）	麵粉	 連續 速度：最快	~ 300 克	~ 120 秒		用於制作糖果和蛋糕等甜食。
果汁制作	水果、液體等	 連續 速度：最快	~ 1,500 毫升	~ 120 秒		切成2 ~ 3 厘米方塊。先處理固體。然後加入液體，直到總額不超過1,500 毫升。在操作過程中不可添加超過10個冰塊。
湯制作	水煮蔬菜、液體等	 連續 速度：最快	~ 1,500 毫升	~ 120 秒		切成2 ~ 3 厘米方塊。先處理固體。然後加入液體，直到總額不超過1,500 毫升。

食物處理器 - 切刀 -

用自動菜單操作

1



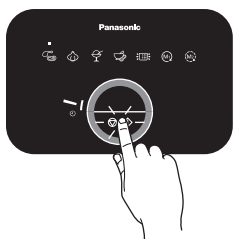
在完成組裝步驟後，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式光二極管顯示燈會亮起並閃爍。

2



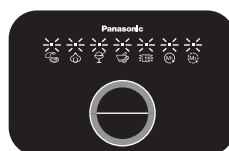
選擇自動菜單下所需的模式（除了漏斗模式）。所選擇的模式光二極管顯示燈將亮起並發出嗶聲。運作時間和停止/開始鈕光二極管顯示燈將亮起並閃爍。

3



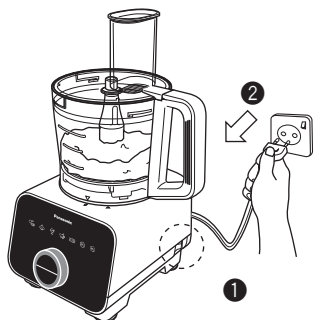
每個自動菜單有預先設定的運作時間。每個發光條塊代表10 秒*的運作時間。按停止/開始鈕，以開始操作。

4



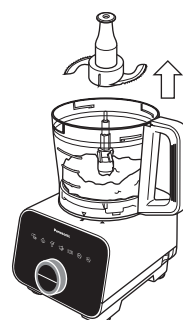
操作時，運作時間光二極管顯示燈將每隔10 秒熄滅一個，直到預先設定的運作時間完畢然後發出4次嗶聲。模式光二極管顯示燈會亮起並閃爍。

5



處理完成後，關閉電源開關鈕，並將插頭從插座上拔下。

6



在取出經處理的材料前，先從容器中拿出切刀。

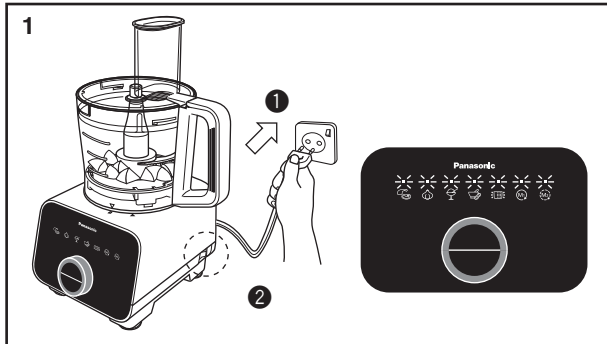
*對於自動菜單的糊膏模式，每個發光條塊代表1 分鐘。發光條塊將每隔1 分鐘少一個。

摘要：

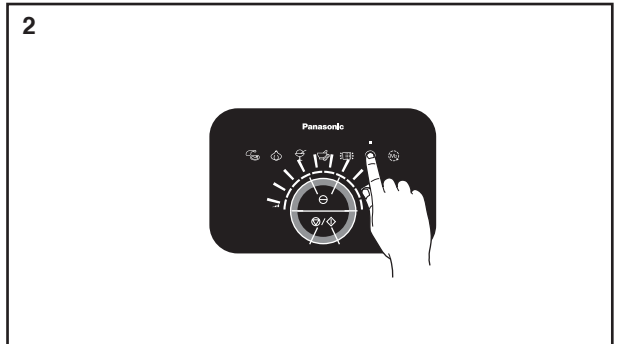
- 總是確保在加入材料前，先將切刀放入容器內。
- 自動菜單的運作時間可以在必要時，通過轉動旋轉刻度盤增加或減少。
- 自動菜單的操作可以通過按停止/開始鈕提早於設定的持續時間停止前結束。
- 根據所選擇的速度以及所使用的材料份量，本產品將出現顯著的振動。在這種情況下，在操作過程中，請用雙手按住容器蓋罩予以支持。

食物處理器 - 切刀 -

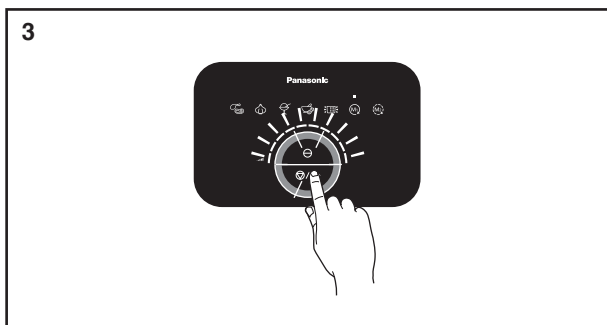
用手動菜單操作



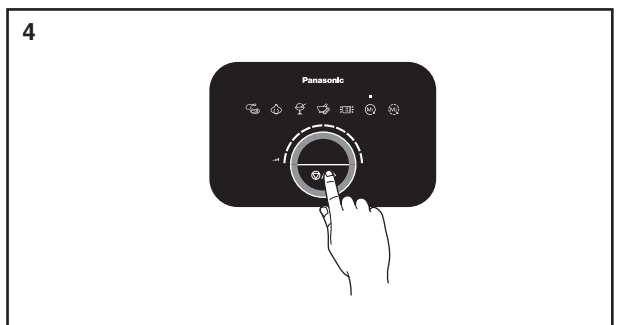
在完成組裝步驟後，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式光二極管顯示燈會亮起並閃爍。



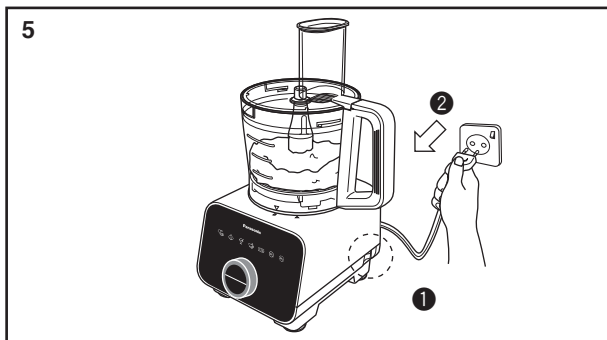
選擇連續或間歇模式。所選擇的模式光二極管顯示燈將亮起並發出嗶聲。速度、停止/開始鈕以及脈衝開關鈕光二極管顯示燈將亮起並閃爍。



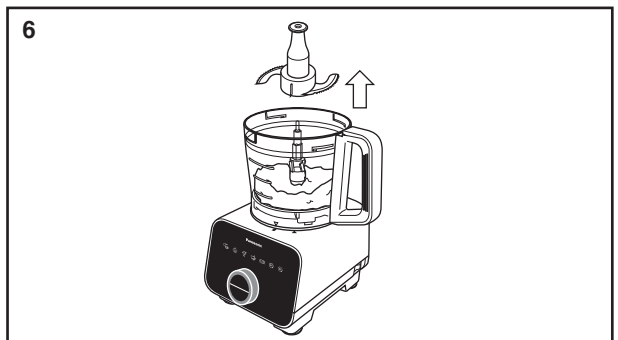
通過旋轉刻度盤調節所需速度。越多亮起的條塊表示速度越快。按停止/開始鈕或脈衝開關鈕，以開始操作。



操作時，停止/開始顯示光二極管燈將持續發亮。速度可以在操作時進行調節。按停止/開始鈕以停止操作。



處理完成後，關閉電源開關鈕，並將插頭從插座上拔下。

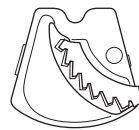
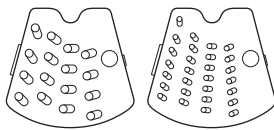
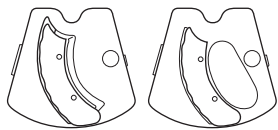


在取出經處理的材料前，先從容器中拿出切刀。

摘要：

- 總是確保在加入材料前，先將切刀放入容器內。
- 請勿超過捏合材料的規定量，因為這可能會出現異常振動。
- 請勿將熱材料放入容器中進行處理。總是確保材料充分冷卻，例如：水煮土豆。
- 果汁制造時，先將固體材料放入容器內，再倒入液體材料，直到總量不超過1,500 毫升。
- 根據所選擇的速度以及所使用的材料份量，本產品將出現顯著的振動。在這種情況下，在操作過程中，請用雙手按住容器蓋罩予以支持。
- 對於捏合，請勿將已經成形的麵團再次進行處理。
- 當處理液體材料和冰塊時，請放入不超過10 個冰塊（約170 克）。

食物處理器 - 切片刀・磨碎刀片・薯條製作刀片 -



切片刀（厚／薄）
- 將材料切片

磨碎刀（粗／幼）
- 將材料磨碎或光柵

薯條製作刀片
- 用作制作薯條以及將材料粉碎

切片刀（厚／薄）材料準備工作

功能	材料	模式	最大單量	操作時間（大約）	準備方法	
切片	黃瓜	M1 連續 速度：最快	700 克	-		切材料，直到它小到足以放入給料口。
	洋蔥		700 克			
	胡蘿卜		600 克			
	土豆		600 克			
	卷心菜		400 克			

磨碎刀（粗／幼）材料準備工作

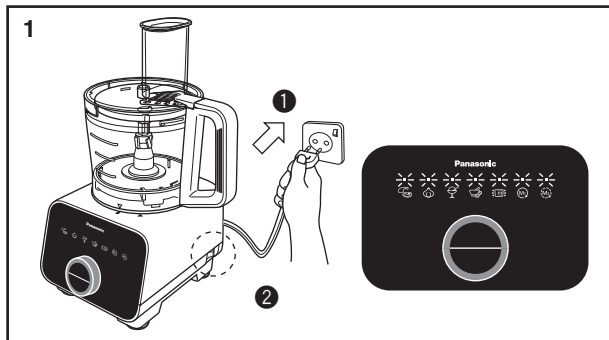
功能	材料	模式	最大單量	操作時間（大約）	準備方法	
切絲	黃瓜	M1 連續 速度：最快	500 克	-		切材料，直到它小到足以放入給料口。
	胡蘿卜		500 克			
	土豆		650 克			
	乳酪		500 克			切材料，直到它小到足以放入給料口。請勿使用堅硬的材料，如帕爾馬乳酪。

薯條製作刀片材料準備工作

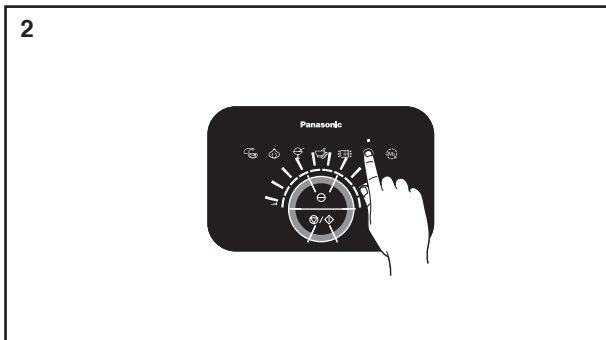
功能	材料	模式	最大單量	操作時間（大約）	準備方法	
製作薯條	土豆	M1 連續 速度：最快	800 克	-		切材料，直到它小到足以放入給料口。
切絲	卷心菜		500 克			

食物處理器 - 切片刀・碎刀片・薯條製作刀片 -

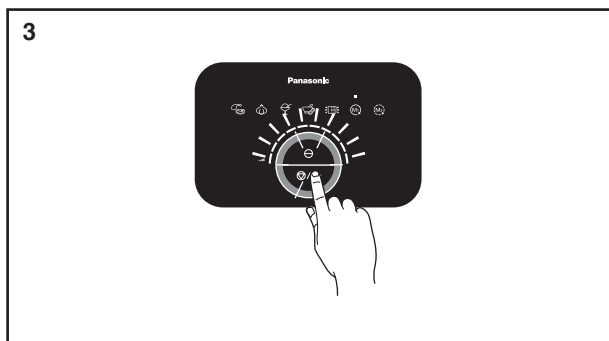
用手動菜單操作



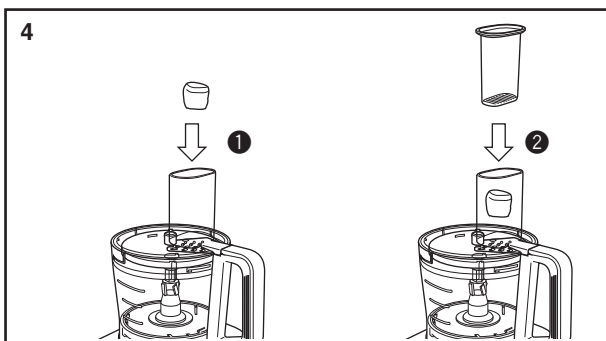
在完成組裝步驟後，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式光二極管顯示燈會亮起並閃爍。



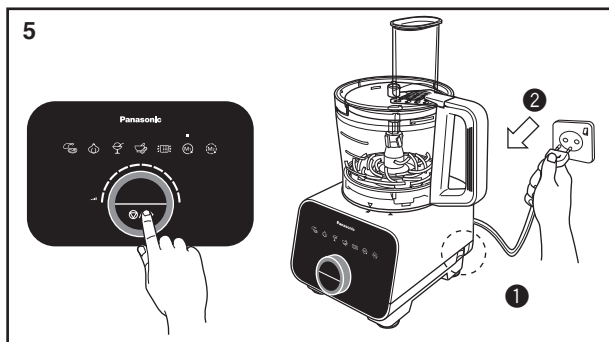
選擇連續模式。所選擇的模式光二極管顯示燈將亮起並發出嗶聲。速度、停止/開始鈕以及脈衝開關鈕光二極管顯示燈將亮起並閃爍。



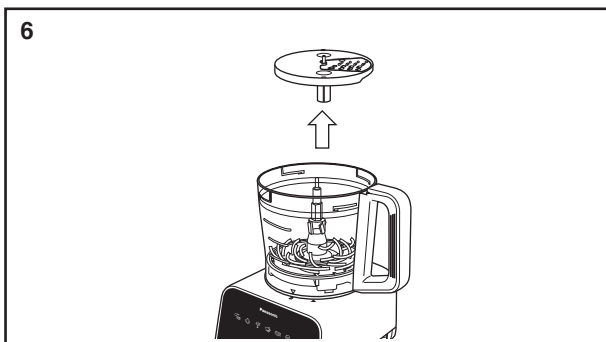
通過旋轉刻度盤調節所需速度。越多亮起的條塊表示速度越快。按停止/開始鈕或脈衝開關鈕，以開始操作。



將材料放入給料口，並用壓料具將材料推下。



操作時，停止/開始光二極管顯示燈將持續發亮。按停止/開始鈕以停止操作。處理完畢後，關閉電源開關鈕，並從插座上拔下插頭。



在取出經處理的材料前，先從容器中拿出刀片架。

摘要：

- 當使用長和窄的材料時，將其放置靠在給料口的前壁，如圖1所示，在操作時予以支撐，以避免不均勻的處理。
- 丟棄未處理的材料任何剩余的塊狀物。
- 將高纖維材料對齊，如圖2所示，以達到一致的處理效果。

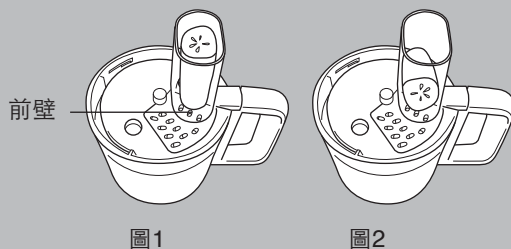


圖1

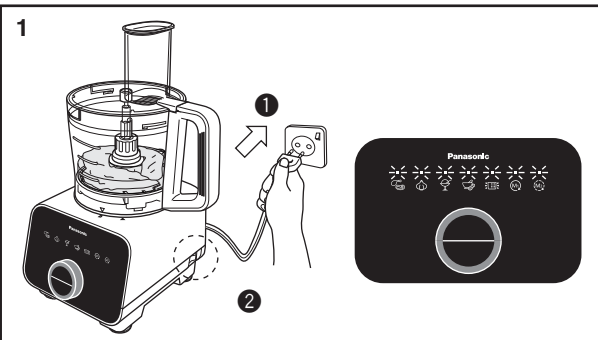
圖2

食物處理器 - 麵團刀片 -

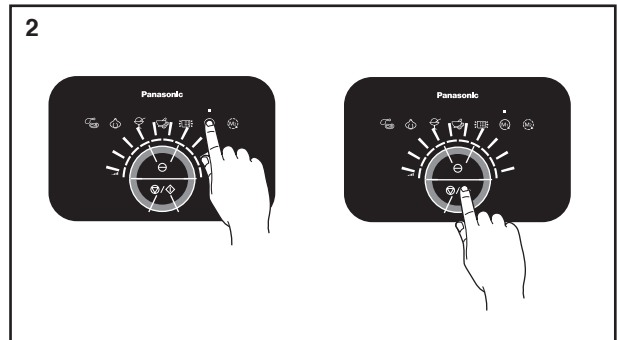
麵團刀片材料準備工作

功能	材料	模式	最大單量	操作時間（大約）	準備方法
捏合 （用於制作麵包）	麵包麵粉	 連續 速度：從1級開始，然後每1秒調快1級，直到最快。	300 克	~ 120 秒	在處理麵團的過程中將水混合至酵母（在開始處理前直接加入酵母可能會導致呈片狀剝落和過早上升）。在處理初期如果麵團出現片狀，加入1茶匙的水。當麵團粘著轉軸而出現大振動時，加入1湯匙的麵粉。在處理麵團的過程完成後，不要重新處理，如果麵團不理想，請用手揉麵團。
	液體		160 ~ 200 毫升		

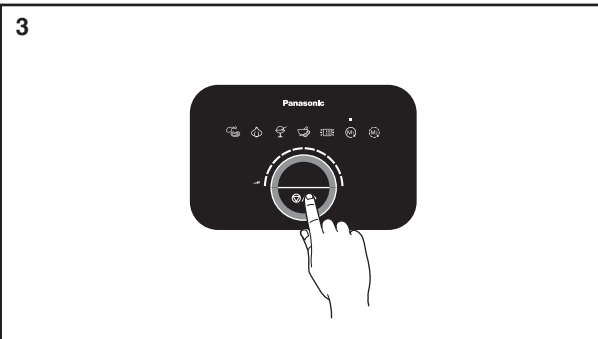
用手動菜單操作



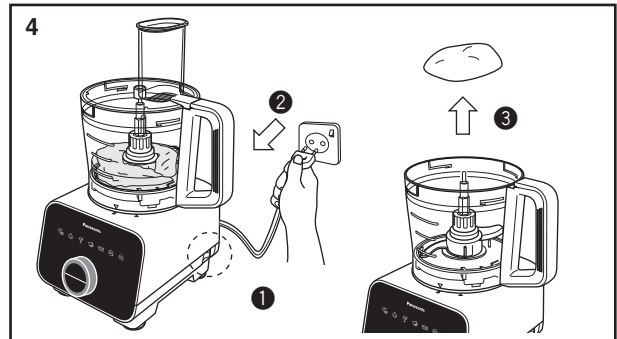
在完成組裝步驟後，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式光二極管顯示燈會亮起並閃爍。



選擇連續模式並用旋轉刻度盤調節到適當的速度。越多條塊亮起表示速度越快。按停止/開始鈕以開始操作。



操作時，停止/開始光二極管顯示燈將持續發亮。觀察麵團球的形成。一旦堅實的麵團球已形成，按停止/開始鈕以停止操作。



處理完成後，關閉電源開關鈕，並將插頭從插座上拔下。在取出麵團球前，先從容器中拿出麵團刀片。

摘要：

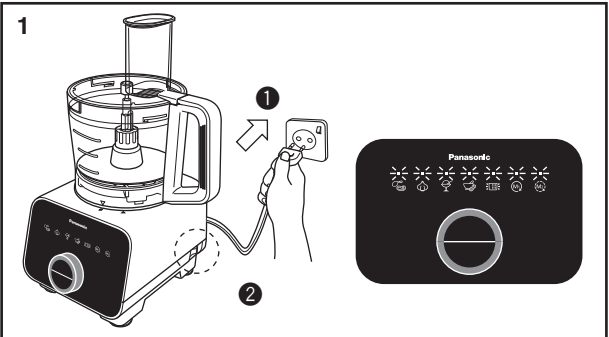
- 請勿超過麵團刀片的材料規定量，因為這可能會出現異常振動。
- 根據所選擇的速度以及所使用的材料份量，本產品將出現顯著的振動。在這種情況下，在操作過程中，請用雙手按住容器蓋罩予以支持。
- 對於捏合，請勿將已經成形的麵團再次進行處理。
- 使用麵團刀片時，含有大量黃油和糖的麵團可能引起異常振動。
- 使用麵包麵粉以外的麵粉可能引起異常振動。處理前，根據總數量說明取出1 ~ 2 湯匙的水，然後必要時，在操作過程中一點一點地加入少許的水。

食物處理器 - 攪拌刀片 -

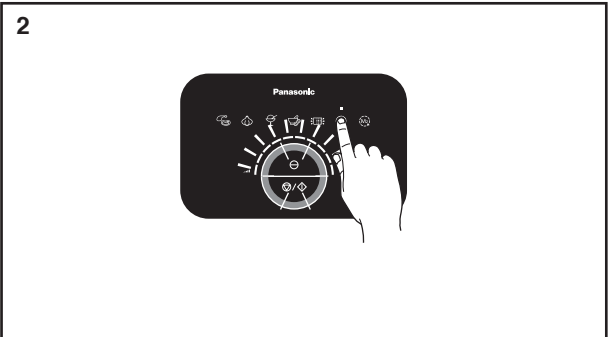
攪拌刀片材料準備工作

功能	材料	模式	最大單量	操作時間（大約）	準備方法
攪拌	蛋白	 連續 速度：最快	2 ~ 6 個	50 ~ 90 秒	 為達到順滑的蛋白糖霜效果，將蛋黃和蛋清分開。
	奶油		100 ~ 300 毫升	15 秒 ~ 2 分鐘	 使用脂肪含量為35%或更高的新鮮奶油於5 攝氏。

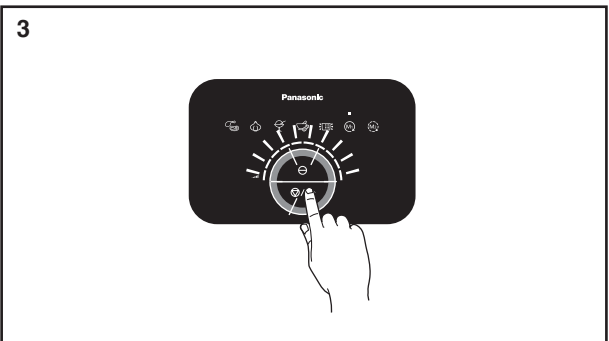
用手動菜單操作



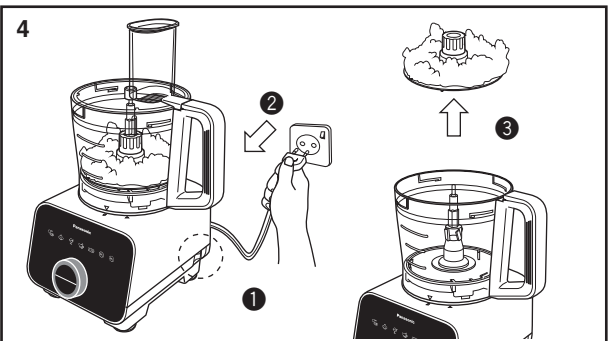
在完成組裝步驟後，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式光二極管顯示燈會亮起並閃爍。



選擇連續模式並用旋轉刻度盤調節速度。越多條塊亮起表示速度越快。按停止/開始鈕以開始操作。



操作時，停止/開始光二極管顯示燈將持續發亮。觀察被攪拌的材料上升和形成。一旦所希望的質地已形成，按停止/開始鈕以停止操作。



處理完畢後，關閉電源開關鈕，並從插座上拔下插頭。在取出面团球之前，先小心地從容器中拿出攪拌刀片。

摘要：

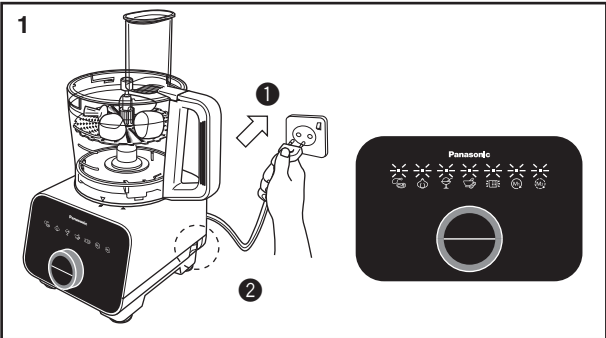
- 請勿過度處理鮮奶油，因為它可能會分解形成奶油團塊。
- 使用不同品牌的奶油都會有不同的結果。建議處理直到奶油充分的被攪拌。

食物處理器 - 切絲刀片 -

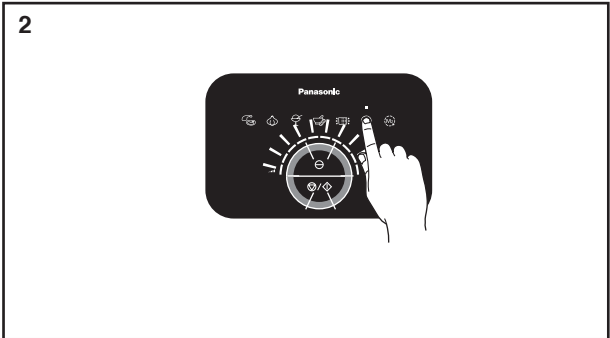
切絲刀片材料準備工作

功能	材料	模式	最大單量	操作時間（大約）	準備方法	
光柵	胡蘿卜	M1 連續 速度：最快	200 克	-		切成2~3 厘米方塊。
	蘋果		200 克			
	黃瓜		200 克			

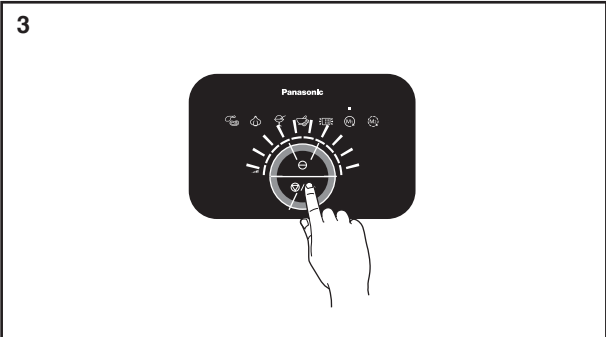
用手動菜單操作



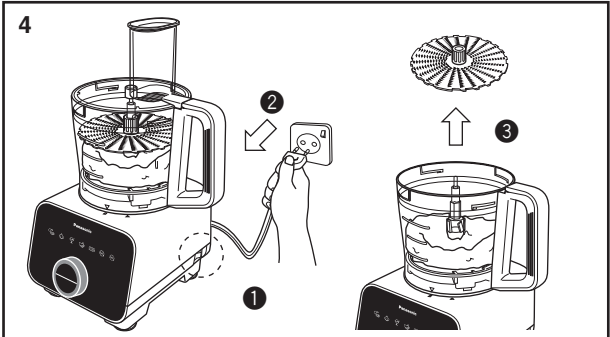
在完成組裝步驟後，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式光二極管顯示燈會亮起並閃爍。



選擇連續模式並用旋轉刻度盤調節速度。越多條塊亮起表示速度越快。按停止/開始鈕以開始操作。



操作時，停止/開始光二極管顯示燈將持續發亮。按停止/開始鈕以停止操作。



處理完成後，關閉電源開關鈕，並將插頭從插座上拔下。在取出材料前，先從容器中拿出切絲刀片。

摘要：

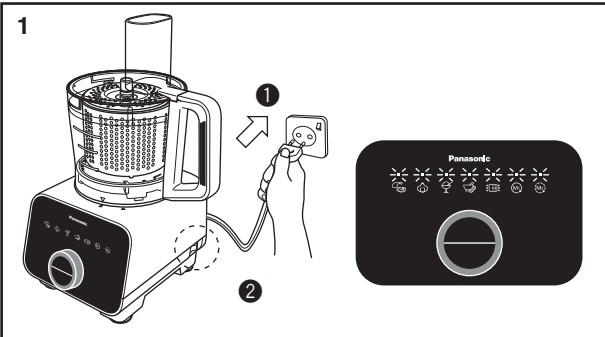
- 切絲刀片的操作過程中請勿通過給料口放入材料。

食物處理器 - 沙律漏斗 -

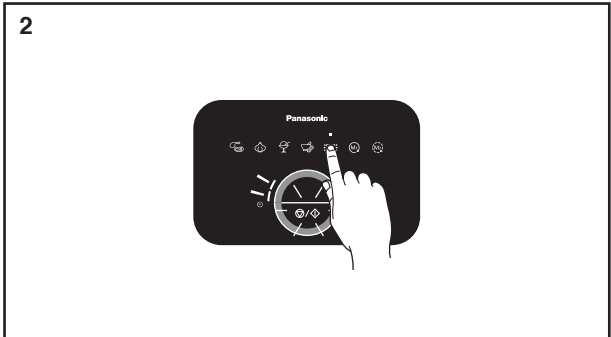
沙律漏斗材料準備工作

功能	材料	模式	最大單量	操作時間（大約）	準備方法
漏斗	萵苣葉	 自動	100 克	20 ~ 60 秒	 切成3 ~ 5 厘米的薄片。
	初始設置為50 克（20 秒）				
	卷心菜		200 克	20 ~ 70 秒	 撕成1 ~ 3 毫米。

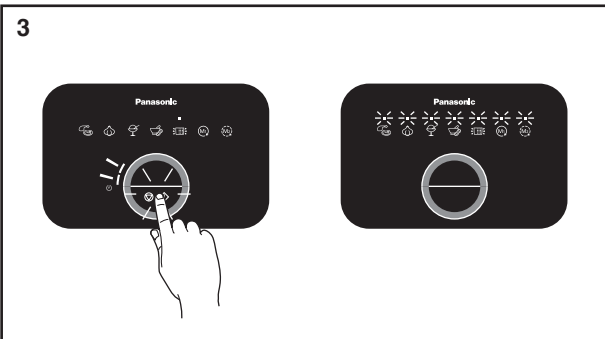
用自動菜單操作



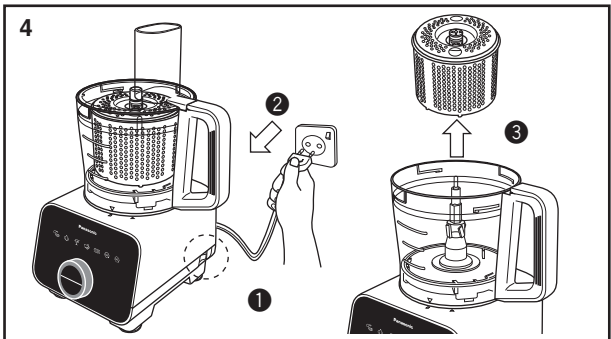
在完成組裝步驟後，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式光二極管顯示燈會亮起並閃爍。



選擇漏斗模式。所選擇的模式光二極管顯示燈將亮起並發出嗶聲。運作時間以及停止/開始鈕光二極管顯示燈將亮起並閃爍。



每個自動菜單有預先設定的運作時間。每個發光條塊代表10 秒的運作時間。按停止/開始鈕，以開始操作。操作時，運作時間光二極管顯示燈將每隔10 秒熄滅1個，直到預先設定的運作時間完畢，將會發出4 次嗶聲。模式光二極管顯示燈會亮起並閃爍。



處理完成後，關閉電源開關鈕，並將插頭從插座上拔下。將沙律漏斗從容器中取出。

摘要：

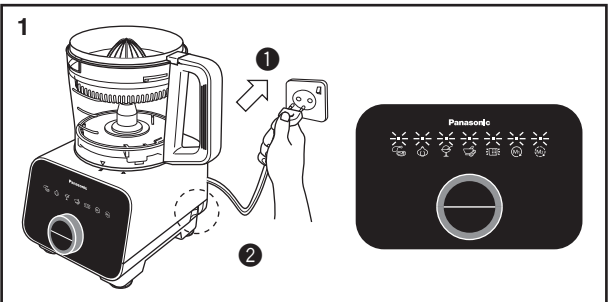
- 沙律漏斗的最大實際使用容量：200 克或沙律漏斗的最高位置，以先到者為準。
- 禁用材料：請參閱第35頁。
- 開始處理前，確保材料均勻的分布在沙律漏斗內。
- 請勿選用漏斗模式以外的模式操作沙拉漏斗。
- 在操作前，總是確保漏斗蓋罩被安裝到沙律漏斗上，否則材料可能溢出或撕裂到容器周圍。
- 根據各材料的數量以及速度，將出現顯著的振動。在這種情況下，請用雙手按住容器蓋罩，在操作過程中予以支持。

食物處理器 - 壓榨器 -

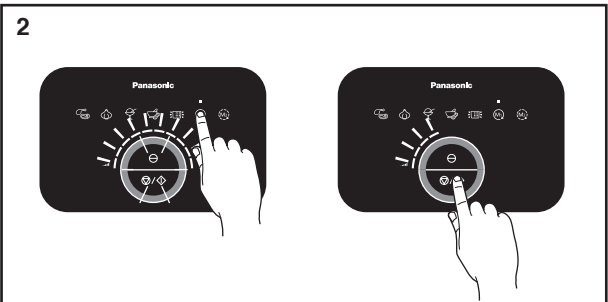
壓榨器材料準備工作

功能	材料	模式	最大單量	操作時間（大約）	準備方法
壓榨	柑橘類水果	 連續 速度：4級	1,000 毫升	-	 將水果切成兩半。

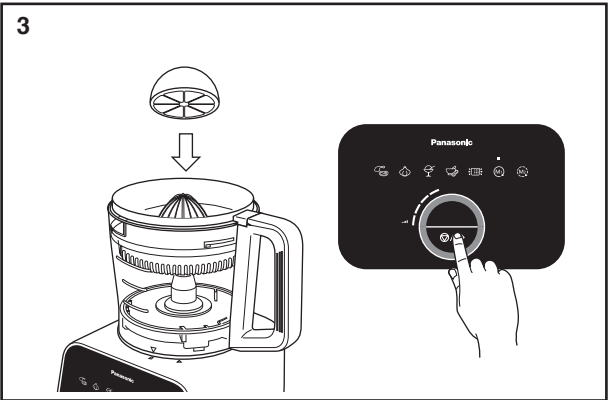
用手動菜單操作



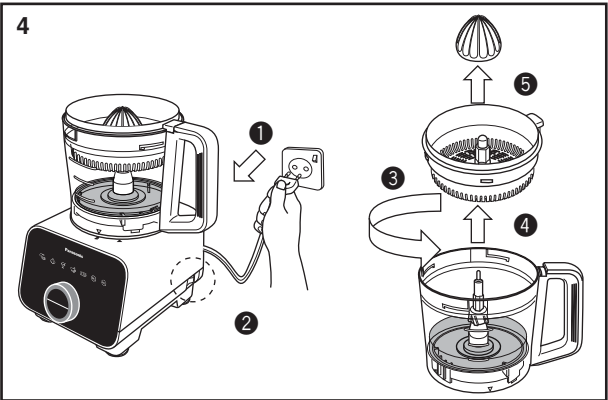
在完成組裝步驟後，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式光二極管顯示燈會亮起並閃爍。



選擇連續模式並將選擇刻度盤調節至第4級。按停止/開始鈕以開始操作。



將切半的水果呈山峰狀放在榨汁器上，然後用力向下按壓榨汁。操作時，停止/開始鈕光二極管顯示燈將持續發亮。按停止/開始鈕以停止操作。



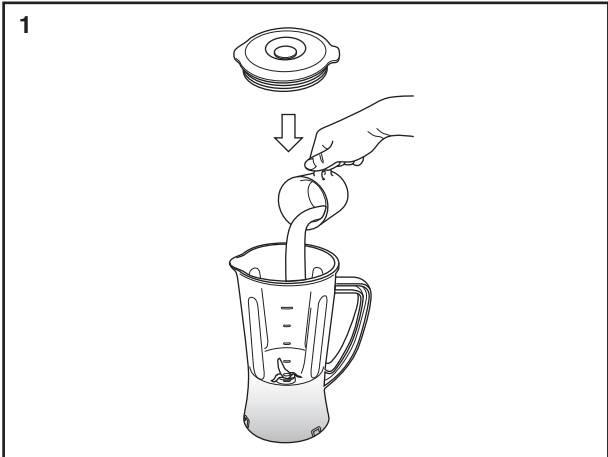
處理完成後，關閉電源開關鈕，並將插頭從插座上拔下。將壓榨器附屬品從容器中取出後，才將榨取的果汁倒出。

摘要：

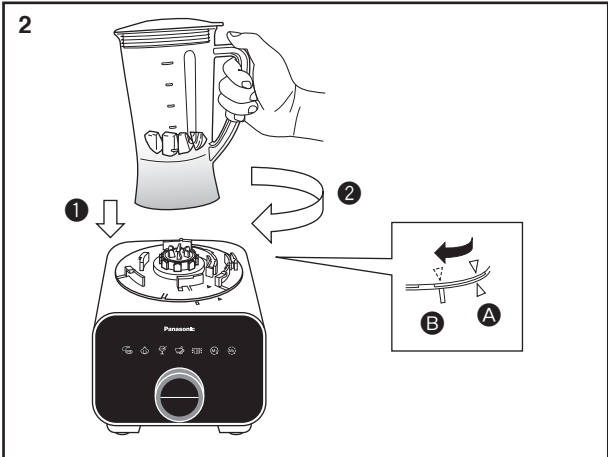
- 在使用前，總是確保榨汁器被放置在濾汁器上。
- 在處理過程中，定時取出殘留在濾汁器上的果肉，以緩解果汁壓榨工作。
- 不建議用4級以上的速度操作壓榨器。
- 當榨汁器轉動時，避免觸碰榨汁器。

攪拌機

攪拌機附屬品組裝與拆卸



將材料放入攪拌機容器內並關上攪拌機蓋罩。



將攪拌機容器放在馬達機座上直到標記對齊，如**A**所示。

將攪拌機容器順時針轉動直到發出“喀嚓”的聲音。確保在攪拌機容器上的三角形標記對齊的馬達機座的長方形標記，如**B**所示。

拆卸時，只需按照組裝的相反步驟。

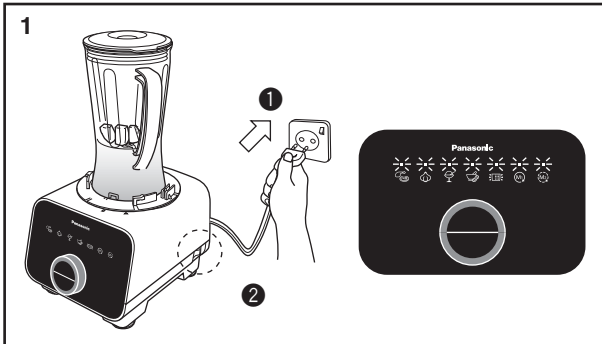
攪拌機的材料準備

功能	材料	模式	最大單量	操作時間（大約）	準備方法
液化	水果、蔬菜	 連續 速度：最快	1,000 毫升	~ 2 分鐘	 切成1 厘米的方塊。

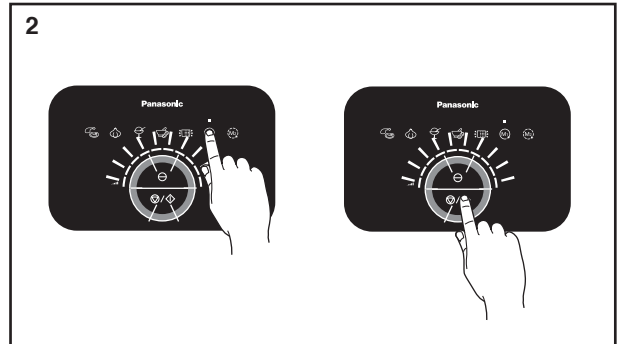
- 摘要：
- 最大實際使用容量：1 公升。
 - 攪拌機容器禁用材料：請參閱第35頁。
 - 不建議攪拌堅硬和粘稠的材料。然而，如果需要的話，將堅硬的材料切小塊(例如，切胡蘿卜成1 毫升立方體)，然後將材料放入攪拌機容器不超過其額定容量的一半。
 - 不要放入超過最大容量的材料，當本產品在操作過程中發出異常聲音或振動，請將材料減少。
 - 請在加入其他材料之前先將柔軟的材料（水果、蔬菜）放入攪拌機容器中。

攪拌機

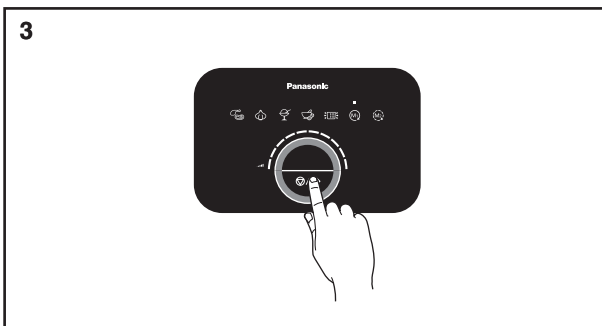
用手動菜單操作



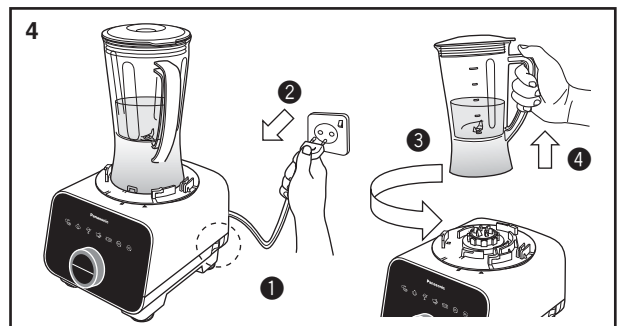
在完成組裝步驟後，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式光二極管顯示燈會亮起並閃爍。



選擇連續模式並用旋轉刻度盤調節速度。越多條塊亮起表示速度越快。按停止/開始鈕以開始操作。



操作時，停止/開始光二極管顯示燈將持續發亮。按停止/開始鈕以停止操作。



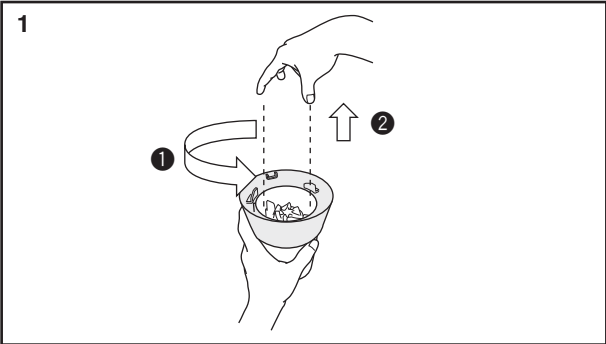
處理完成後，關閉電源開關鈕，並將插頭從插座上拔下。將攪拌機從馬達機座上拆下，才將材料取出。

摘要：

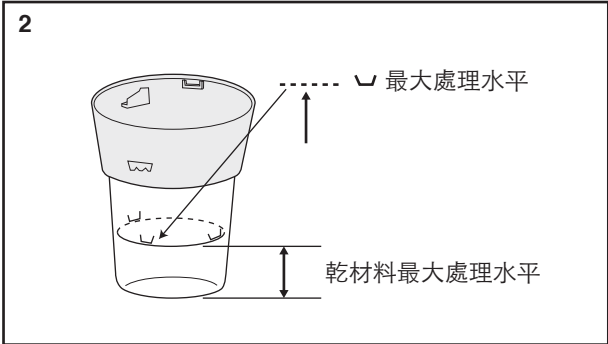
- 如果切削刀卡住，應立即關閉電源並拔下插頭。請勿試圖用手指清理材料，使用橡皮刮刀等代替。
- 在攪拌期間，材料可能會從攪拌機蓋罩的細孔中濺出來。在這濺出來的情況下，請用乾布擦拭。
- 請勿超過額定運行時間操作(2 分鐘開，2 分鐘關)。

乾碾磨機

從包裝狀態下拆卸

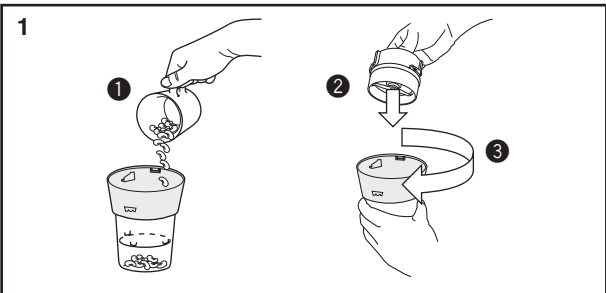


將碾磨機底座逆時針轉動以打開並從碾磨機容器上拿起。

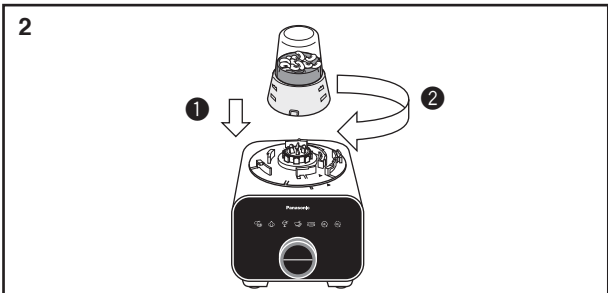


碾磨機容器上標記了乾材料的最大處理水平。請勿加入超過這水平。

安裝與拆卸乾碾磨機附屬品



將碾磨機容器倒轉，並放入不超過最大容量的材料。然後將碾磨機底座放在碾磨機容器上，順時針旋轉直到發出“喀嚓”的聲音。確保碾磨機底座的外鉤和碾磨機容器的內鉤牢固地鉤緊。



將乾碾磨機安裝在馬達機座上。將碾磨機順時針方向轉動，直到發出“喀嚓”的聲音。

拆卸時，只需按照組裝的相反步驟。

乾碾磨機的材料準備

功能	材料	模式	最大單量	操作時間（大約）	準備方法
碾磨	咖啡豆	 連續 速度：最快	直達最高 水平	~ 60 秒	-
	胡椒				

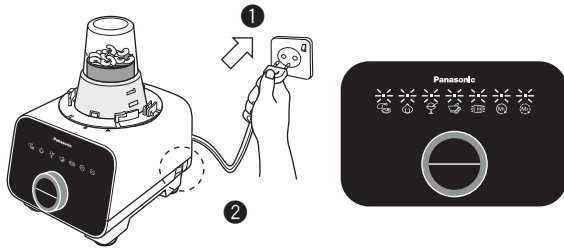
摘要：

- 禁用材料：請參閱第35頁。
- 請勿進行空轉。
- 請勿放入超過最大容量的材料，當本產品在操作過程中發出異常聲音或振動，請將材料減少。

乾碾磨機

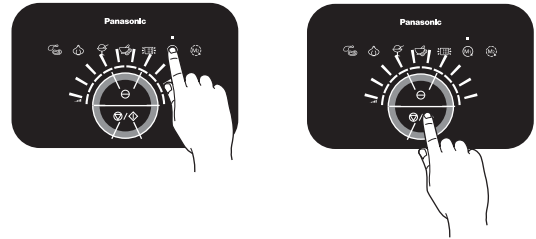
用手動菜单操作

1



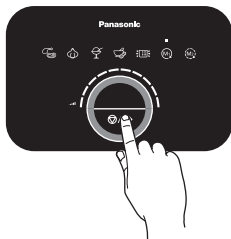
在完成組裝步驟後，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式光二極管顯示燈會亮起並閃爍。

2



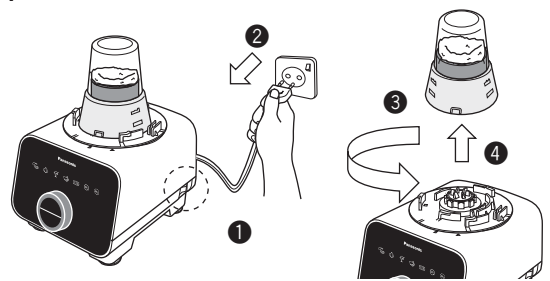
選擇連續模式並用旋轉刻度盤調節速度。越多條塊亮起表示速度越快。按停止/開始鈕以開始操作。

3



操作時，停止/開始光二極管顯示燈將持續發亮。按停止/開始鈕以停止操作。

4



處理完畢後，關閉電源開關鈕，並從插座上拔下插頭。先將乾碾磨機從馬達機座上拆下，然後取出材料。

摘要：

- 當取出材料時，小心切削刀。
- 請勿超過額定運行時間操作(1 分鐘開，2 分鐘關)。

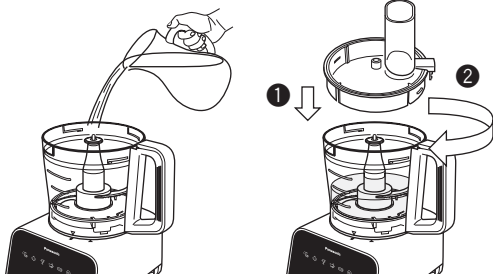
使用後

清洗

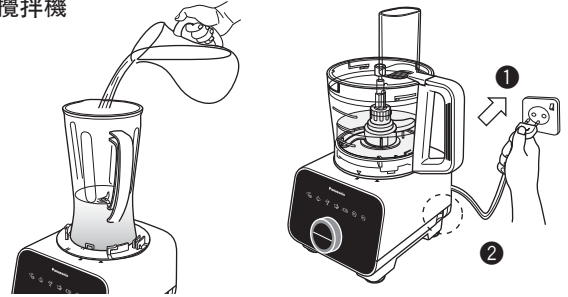
預洗

預洗有助於更容易清洗。它可用於清洗切刀、麵團刀片、攪拌刀片，以及攪拌機。預洗時，請按照下面的步驟。

1 食物處理器



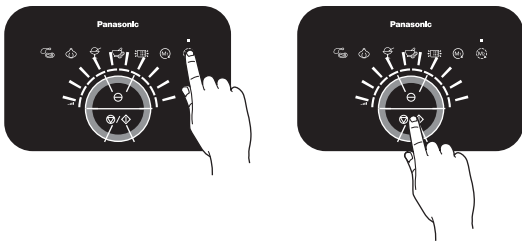
攪拌機



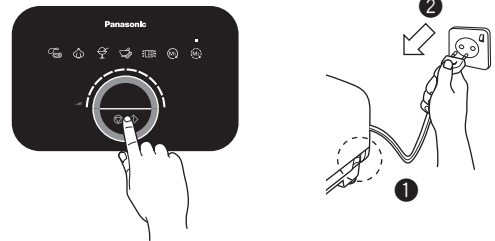
將用過的附屬品放入容器內，然後加入水，直到該附件浸沒在水中（約500 毫升）。將容器蓋罩放置在容器上面，順時針旋轉，直到發出“喀嚓”的聲音。

如果是攪拌機，加入500 毫升的水至容器，然後蓋上攪拌機蓋罩。將插頭插入插座，並打開電源開關鈕。

2



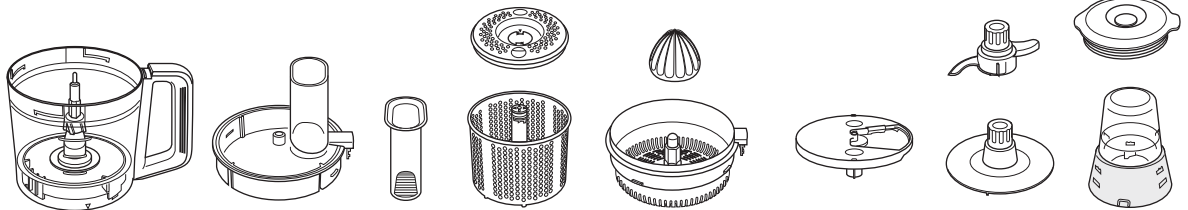
3



食物處理器：選擇間歇模式，按下停止/開始鈕，並在10級操作10～20秒。

攪拌機：選擇連續模式，按下停止/開始鈕，並在10級操作10～20秒。

按停止/開始鈕以停止操作。關掉電源開關鈕，並將插頭從插座上拔下。取出附屬品並進行清洗。



在流水中沖洗這些零件。必要時可使用中性的廚房用清潔劑。然後用乾淨的布擦乾。



在流水中沖洗這些零件，並用刷子仔細清洗。必要時可使用中性的廚房用清潔劑。



摘要：

- 這些零件是非常鋒利的，清洗時應格外小心處理。避免在清洗過程中，將這些零件擊中硬物。
- 切勿清洗碾磨機底座，請用刷子清理。



使用後

馬達機座／橡膠腳墊

使用濕布拭擦任何灰塵或污漬。

摘要：

- 在清洗馬達機座前，確保已拔掉電源線。
- 不要在流水中清洗馬達機座。
- 不要使用腐蝕性的液體（如酒精、稀釋劑等）清洗馬達機座。

用洗碗機清洗

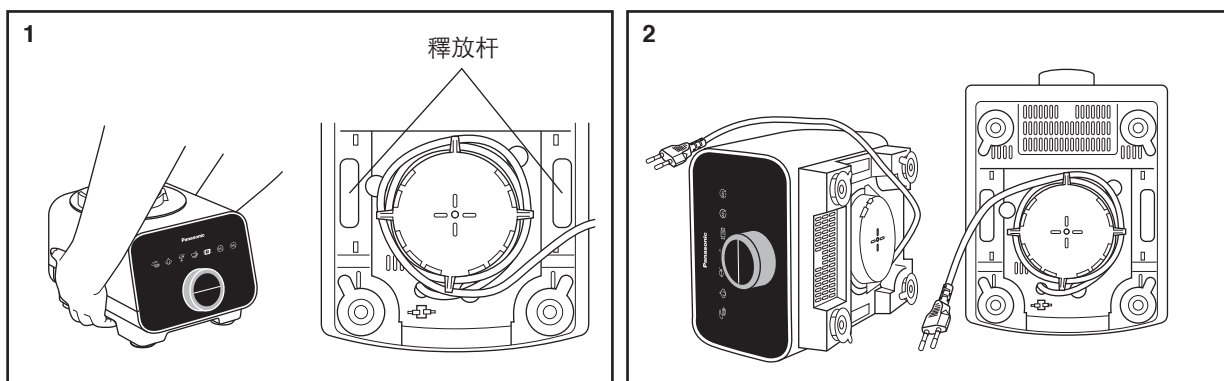
本產品的容器與容器蓋罩可用洗碗機清洗。

摘要：

- 請勿將這些零件置放在靠近洗碗機加熱區附近，因為高溫可能會損壞其機件。

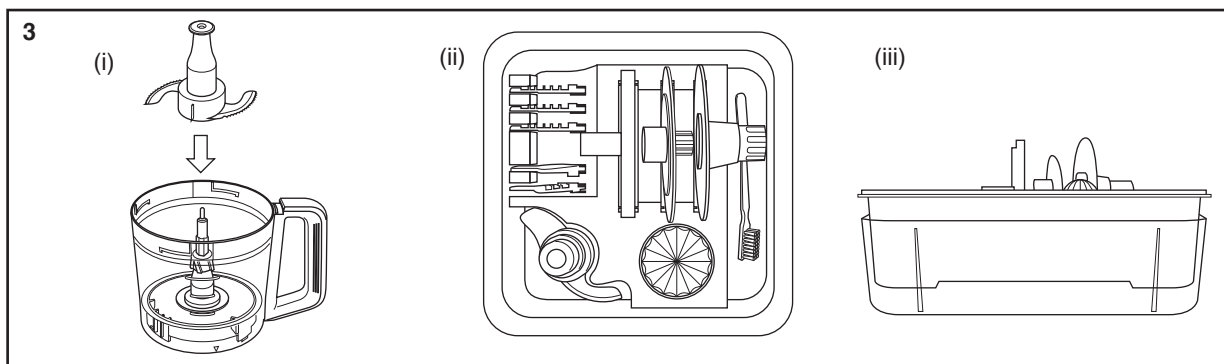
收藏

在收藏前，確保所有附屬品以及容器已從馬達機座上去除。



要釋放馬達機座橡膠腳墊的吸力，按下位於馬達機座外殼的底部旁邊的釋放杆，如上圖所示，並同時抬起。

傾斜馬達機座在其一側，並著手將部分的電源線纏繞到纏繞區，並將插頭留在座機旁。



(i) 收藏切刀在容器裡面。本產品包含一個存儲箱供存儲其他附屬品。按照包裝狀態收藏附屬品。

(ii) 在存儲箱裡的附屬品列表：
麵團刀片、榨汁器、厚切片刀、薄切片刀、幼磨碎刀片、粗磨碎刀片、薯條製作刀片、刀片架、切絲刀片、攪拌刀片和刷子。

(iii) 將存儲箱蓋放在存儲箱下方以收集清洗後附件後所排出的水。

摘要：

- 打開存儲箱後，丟掉可活動性塑料蓋。

故障排除

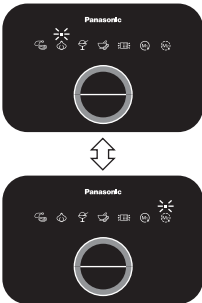
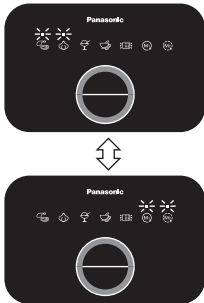
安排維修服務之前，請檢查以下幾點。

問題	原因和應對方法
本產品無法啟動。	● 插頭沒穩固插入電源插座。 ➔ 穩固地將插頭插入插座。 ● 電源開關鈕尚未打開。 ➔ 打開電源開關鈕。
無法選擇控制盤上的任何功能。	● 手套可能導致控制盤不敏感。 ➔ 請選擇用裸露的手指選擇功能。 ● 在錯誤的位置按下功能選項。 ➔ 用力按下控制盤上的插圖。 ● 本產品已經在運行。 ➔ 當本產品在操作時，功能不能被改變。請在停止前一個功能後，才選擇新的功能。
本產品不能啟動，即使按著停止/開始鈕。 (錯誤模式顯示)	● 容器、攪拌機或乾碾磨機沒有正確地鎖定在馬達機座。 ➔ 確保附屬品的三角形標記對齊馬達機座的長方形標記，如第38頁所示。 ● 容器蓋罩或濾汁器還未完全鎖定在容器上。 ➔ 將容器蓋罩或濾汁器完全安裝在容器上。
當功能啟動時，本產品仍無法正常運作。 (錯誤模式無顯示)	● 材料卡住。 ➔ 小心取出材料，並確保放入如所述的用量。
所選擇的功能被取消。 (模式光二極管顯示燈開始閃爍。)	● 在選擇功能後，本產品被閑置超過10 秒。 ➔ 在選擇功能後，確保在10 秒內完成下一個動作。
本產品在運行過程中突然停止。	● 電路自動斷路器被啟動。(請參閱第38頁) • 加入太多的材料。 ➔ 取出多餘的材料，並確保放入如所述的用量。 • 大塊或硬質的材料。 ➔ 確保材料切成規定的尺寸。請勿使用堅硬的材料，如冷凍食品或高密度固體。 ● 安全鎖被觸動。(請參閱第38頁) • 操作過程中出現異常的振動可能會觸動安全鎖。 ➔ 請確保根據所述的材料和用量。 ➔ 將容器蓋罩或濾汁器牢固地鎖定在容器上，並確保容器、攪拌機或乾碾磨機被完全地鎖定在馬達機座上。

問題	原因和應對方法
有操作時出現異常的振動和噪音。	● 橡膠腳墊和／或台面不乾淨。 ➔ 使用一塊乾淨的濕布擦掉任何灰塵或污漬。只有放在一個乾淨、平整、光滑的表面上，橡膠腳墊才可以有效發揮作用。 ● 用於處理的材料太多或太硬。 ➔ 確保使用如所述的材料，如果使用超出所規定的材料分量，減少材料的份量。
經處理的材料的質地和一致性未如預期。	● 一些材料可能難以加工，例如南瓜。 ➔ 處理材料之前預煮可能是有必要的以軟化材料，例如直到可以使用叉輕易地刺穿。 ● 材料尺寸沒有根據製備方法。 ➔ 材料準備按照規定的尺寸。 ● 對於冰凍功能，同時處理某些材料可能導致剩餘的塊狀物。 自動菜單 ● 自動菜單的默認處理時間是用於處理最大可處理的材料量。處理任何其他材料量，將會影響本產品的表現。 ➔ 通過調節旋轉刻度盤，提高持續處理時間，並處理直到達到所需的質地和一致性。 手動菜單 ● 最大材料處理量和處理的持續時間僅供參考，較少量的材料和不同的材料將影響本產品的表現。 ➔ 在適當的持續時間下處理材料，直到達到所希望的質地和稠度。

錯誤模式顯示

電路自動斷路器，高電壓檢測和高電流檢測

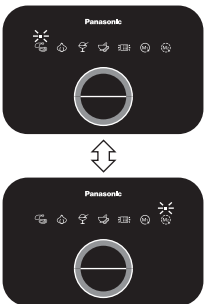
i) 電路自動斷路器  光二極管燈沒亮起	ii) 高電壓檢測  斬切模式和間歇模式的光二極管燈交替閃爍	iii) 高電流檢測  剝碎模式+斬切模式和連續模式+間歇模式的光二極管燈交替閃爍
---	---	---

應對方法：

情況 i) 和 iii)，關閉在馬達機座旁的電源開關鈕，將材料減半然後恢復操作。如果仍無法啟動，再次關閉馬達機座旁的電源開關鈕，然後重新恢復操作。

情況 ii)，錯誤模式顯示因為超過額定的電壓。請使用220 - 240 V。

馬達過熱

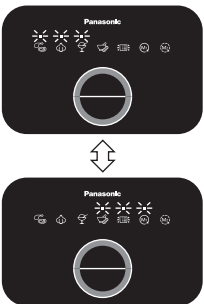


剝碎模式和間歇模式的光二極管燈交替閃爍

應對方法：

關閉電源開關鈕，讓本產品冷卻（約30分鐘）。將材料減半然後恢復操作。

容器、攪拌機或乾研磨機沒有正確地鎖定在馬達機座上。



剝碎模式+斬切模式+凍結模式和糊膏模式+漏斗模式+連續模式的光二極管燈交替閃爍

應對方法：

重新安裝在馬達機座上合適的位置（請參閱第38頁）。

電子部件出現故障



剝碎模式或斬切模式或凍結模式和連續模式的光二極管燈交替閃爍

應對方法：

請聯繫您鄰近的服務中心進行修理。

規格

產品型號	MK-F800	
功能	食物處理器	攪拌機與乾碾磨機
電源供應	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
額定功率	180 - 200 W	
開關鈕	具有軟觸摸屏開關的旋轉刻度盤	
使用時間	2 分鐘開，4 分鐘關	攪拌機：2 分鐘開，2 分鐘關 乾碾磨機：1 分鐘開，2 分鐘關
	“材料準備工作”頁面上所述的內容除外	
尺寸（高x寬x深）（約）	435 x 264 x 265 毫米	攪拌機：406 x 264 x 265 毫米 乾碾磨機：298 x 264 x 265 毫米
重量（約）	4.3 公斤	攪拌機：4.0 公斤 乾碾磨機：3.8 公斤
容量（約）	容器容量：2.5 公升 最大實際使用容量： 液體而已 = 1.5 公升 固體而已 = 600 克	攪拌機：1 公升 乾碾磨機：50 克（咖啡豆）
	“材料準備工作”頁面上所述的內容除外	
附屬品及配件	切刀、切絲刀片、麵團刀片、攪拌刀片、 沙律漏斗、刀片架、磨碎刀片（粗和幼）、 切片刀（厚和薄）、薯條製作刀片、 壓榨器和存儲箱	攪拌機、乾碾磨機
通用配件	刷子與勺子	
可用洗碗機清洗附屬品	容器與容器蓋罩	

	muka surat
LANGKAH-LANGKAH KESELAMATAN	63 - 65
NOTA PENTING.....	65
NAMA BAHAGIAN-BAHAGIAN	66 - 67
KEKUNCI KESELAMATAN	68
ALAT PERLINDUNGAN PEMUTUS LITAR DAN SENSOR SUHU	68
CARA MEMBUKA DAN MEMASANG	
(i) CARA MEMBUKA DARI BUNGKUSAN.....	69
(ii) PISAU PEMOTONG • PISAU PENGULI • PISAU PEMUTAR • PISAU PEMARUT	69
(iii) PISAU PENGHIRIS • PISAU PERINCIH • PISAU KENTANG JEJARI	70
(iv) PEMERAH SITRUS	70
(v) PENERING SALAD	71
PEMPROSES MAKANAN	
(i) PISAU PEMOTONG	72 - 74
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara Mengguna	
(ii) PISAU PENGHIRIS • PISAU PERINCIH • PISAU KENTANG JEJARI	75 - 76
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara Mengguna	
(iii) PISAU PENGULI	77
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara Mengguna	
(iv) PISAU PEMUTAR	78
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara Mengguna	
(v) PISAU PEMARUT	79
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara Mengguna	
(vi) PENERING SALAD	80
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara Mengguna	
(vii) PEMERAH SITRUS	81
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara Mengguna	
PENGISAR	
(i) PENGISAR	82 - 83
- Cara Membuka dan Memasang	
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara Mengguna	
PENGADUN KERING	
(i) PENGADUN KERING	84 - 85
- Cara Membuka dan Memasang	
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara Mengguna	
SELEPAS PENGGUNAAN	86 - 87
PENYELESAIAN MASALAH	88 - 89
SPESIFIKASI	91

LANGKAH-LANGKAH KESELAMATAN (Pastikan mengikuti arahan ini)

Untuk mengelakkan kemalangan atau kecederaan kepada pengguna, orang lain dan kerosakan harta benda, sila patuhi arahan-arahan berikut.

■ Carta berikut menunjukkan tahap kerosakan yang disebabkan oleh operasi yang salah.



AMARAN

Menunjukkan kecederaan serius atau kematian.



AWAS

Menunjukkan risiko kecederaan atau kerosakan harta benda.

■ Simbol dikelaskan dan dijelaskan seperti berikut.



Simbol ini menunjukkan larangan.



Simbol ini menunjukkan keperluan yang perlu dipatuhi.



AMARAN



● **Jangan merosakkan Tali Kod atau Palam.**

(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)

● **Jangan gunakan perkakas ini jika Tali Kod atau Palam rosak atau Palam disambungkan ke soket secara longgar.**

(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)

➔ Jika Tali Kod rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, ejen perkhidmatan atau orang dengan kelayakan seumpamanya, untuk mengelakkan bahaya.

● **Jangan memasang atau mencabut Palam dengan tangan yang basah.**

(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik.)

● **Jangan melebihi voltan dan jangan menggunakan arus alternatif selain daripada yang disenaraikan pada perkakas.**

(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.)

• Pastikan voltan yang dibekalkan kepada perkakas adalah sama seperti bekalan tempatan anda.

• Memasang alat peranti lain ke dalam soket yang sama boleh menyebabkan pemanasan elektrik yang berlebihan.

● **Jangan rendamkan Bahagian Motor ke dalam air atau percikan ia dengan air.**

(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)

● **Jangan membuka, membaiki atau mengubah suai perkakas.**

(Ia boleh menyebabkan kebakaran, kejutan elektrik atau kecederaan.)

➔ Sila hubungi pusat perkhidmatan untuk pembaikan.

● **Jangan letakkan sebarang objek ke dalam lubang angin atau celah.**

(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kerosakan.)

• Terutamanya objek logam seperti pin atau wayar.

● **Jangan menggantikan mana-mana bahagian perkakas dengan alat ganti selain daripada alat ganti tulen.**

(Ia boleh menyebabkan kecederaan, kejutan elektrik atau kebakaran.)

● **Jangan cuba mengalihkan Penutup apabila perkakas masih beroperasi.**

(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)

● **Jangan gunakan air panas (melebihi 60 °C) untuk tujuan membersih atau api untuk mengeringkan perkakas.**

(Ia boleh menyebabkan melecur atau kerosakan.)

● **Jangan letak bahan-bahan panas (melebihi 60 °C) ke dalam Balang.**

(Ia boleh menyebabkan kecederaan atau kerosakan.)

● **Jangan beroperasi tanpa letak Penutup Pengisar dengan betul untuk Bekas Pengisar.**

(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)

● **Jangan masukkan jari atau perkakas seperti sudu, garpu dan sebagainya ke dalam Balang atau Bekas Pengisar operasi.**

(Ia boleh menyebabkan kecederaan, kejutan elektrik, atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)

● **Jangan menolak Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan dengan sebarang peralatan, kayu dan lain-lain, kerana perkakas mungkin akan dihidupkan.**

(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)

AMARAN



- **Produk ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) dengan keupayaan fizikal deria atau mental yang kekurangan, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan produk oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka. Kanak-kanak hendaklah diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan produk.**
(Ia boleh menyebabkan melecure, kecederaan atau kejutan elektrik.)
- **Masukkan Palam dengan sempurna.**
(Jika tidak, ia boleh menyebabkan kejutan elektrik dan kebakaran yang disebabkan oleh haba yang boleh menjana di sekitar Palam.)
- **Sentiasa bersihkan Palam.**
(Palam yang kotor boleh menyebabkan penebat yang tidak mencukupi kerana kelembapan, dan boleh menyebabkan kebakaran.)
- **Jika terdapat sebarang abnormaliti atau kerosakan, berhenti menggunakan perkakas serta merta dan cabut Palam dengan segera.**
(Ia boleh menyebabkan asap, api atau kejutan elektrik.)
Contoh keadaan yang tidak normal atau apabila kerosakan berlaku:
 - Palam dan Tali Kod menjadi luar biasa panas.
 - Tali Kod rosak atau kegagalan kuasa.
 - Bahagian Motor telah berubah bentuk atau luar biasa panas.
 - ➔ Sila cabut Palam perkakas dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan untuk pemeriksaan atau pembaikan.
- **Pastikan untuk memegang Palam apabila mencabutkan Palam. Jangan sesekali menarik keluar menggunakan Tali Kod.**
(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)
- **Berhati-hati apabila cecair panas dituangkan ke dalam Balang atau Bekas Pengisar kerana ia akan meruap keluar disebabkan pemanasan secara tiba-tiba.**
(Ia boleh menyebabkan melecure.)

AWAS



- **Jangan biarkan perkakas tanpa jagaan apabila ia sedang digunakan.**
(Ia boleh menyebabkan kebakaran atau kelecurean.)
 - Apabila meninggalkan produk, matikan kuasa.
- **Jangan gunakan perkakas atas tempat-tempat berikut.**
 - Tempat yang permukaannya tidak rata, di atas permaidani yang tidak tahan haba atau kain alas meja dan lain-lain.
(Ia boleh menyebabkan kebakaran atau kecederaan.)
 - Tempat di mana air boleh terpercik atau yang berhampiran dengan sumber haba.
(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebocoran arus.)
- **Jangan beroperasi dengan kapasiti yang melebihi kapasiti maksimum yang bertanda pada setiap bekas. Ikut jumlah bahan-bahan yang dicadangkan untuk pemprosesan.**
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)
- **Jangan terus beroperasi untuk jangka masa yang panjang. Disyorkan untuk mematikan perkakas sementara selepas operasi tertentu.**
(Ia boleh menyebabkan melecure.)

Fungsi	Masa Operasi (minit)	Masa Rehat (minit)
Pemproses Makanan	2	4
Pengisar	2	2
Pengadun Kering	1	2

* Pengecualian untuk "Penyediaan Bahan-bahan" yang dinyatakan dalam Arahan Pengendalian ini.



- **Cabut Palam apabila perkakas tidak digunakan.**
(Jika tidak, ia mungkin menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)

AWAS



- **Keluarkan Balang, Bekas Pengisar dan Bekas Pengadun Kering sebelum mengangkat Bahagian Motor dari meja.**
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)
- **Matikan perkakas dan cabut Palam dari bekalan kuasa sebelum menukar aksesori atau mendekati bahagian yang bergerak apabila digunakan.**
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)
- **Apabila membawa perkakas, pastikan memegang Bahagian Motor dengan dua tangan. Jangan membawa perkakas dengan memegang Balang atau Bekas Pengisar atau Bekas Pengadun Kering sahaja.**
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)
- **Jika Pisau Pemotong Pengisar tersangkut, padamkan segera Pengisar dan cabut Palam. Jangan masukkan jari anda ke dalam Bekas Pengisar. Gunakan sudip getah untuk mengeluarkan bahan-bahan yang tersangkut di Pisau Pemotong Pengisar.**
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)
- **Berhati-hati semasa mengendalikan pisau pemotong yang tajam, mengosongkan Balang atau Bekas Pengisar dan ketika mencuci. (contohnya Pisau Pemotong, Pisau Penghiris dan lain-lain)**
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)

NOTA PENTING

- **Jangan letakkan perkakas di tempat-tempat berikut.**
 - Lokasi di mana perkakas terdedah kepada kelembapan berlebihan, suhu atau cahaya matahari secara langsung.
(Ia boleh menyebabkan kerosakan.)
 - Mana-mana lokasi dengan suhu yang terlampau tinggi atau rendah seperti peti sejuk, penyejuk beku, ketuhar gelombang mikro atau ketuhar.
(Ia boleh menyebabkan kerosakan atau kepecahan.)
- **Jangan memproses bahan-bahan keras (contohnya daging keras, daging dengan tulang) atau bahan likat.**
(Ia boleh menyebabkan kerosakan.)

Bahan-bahan yang dilarang:

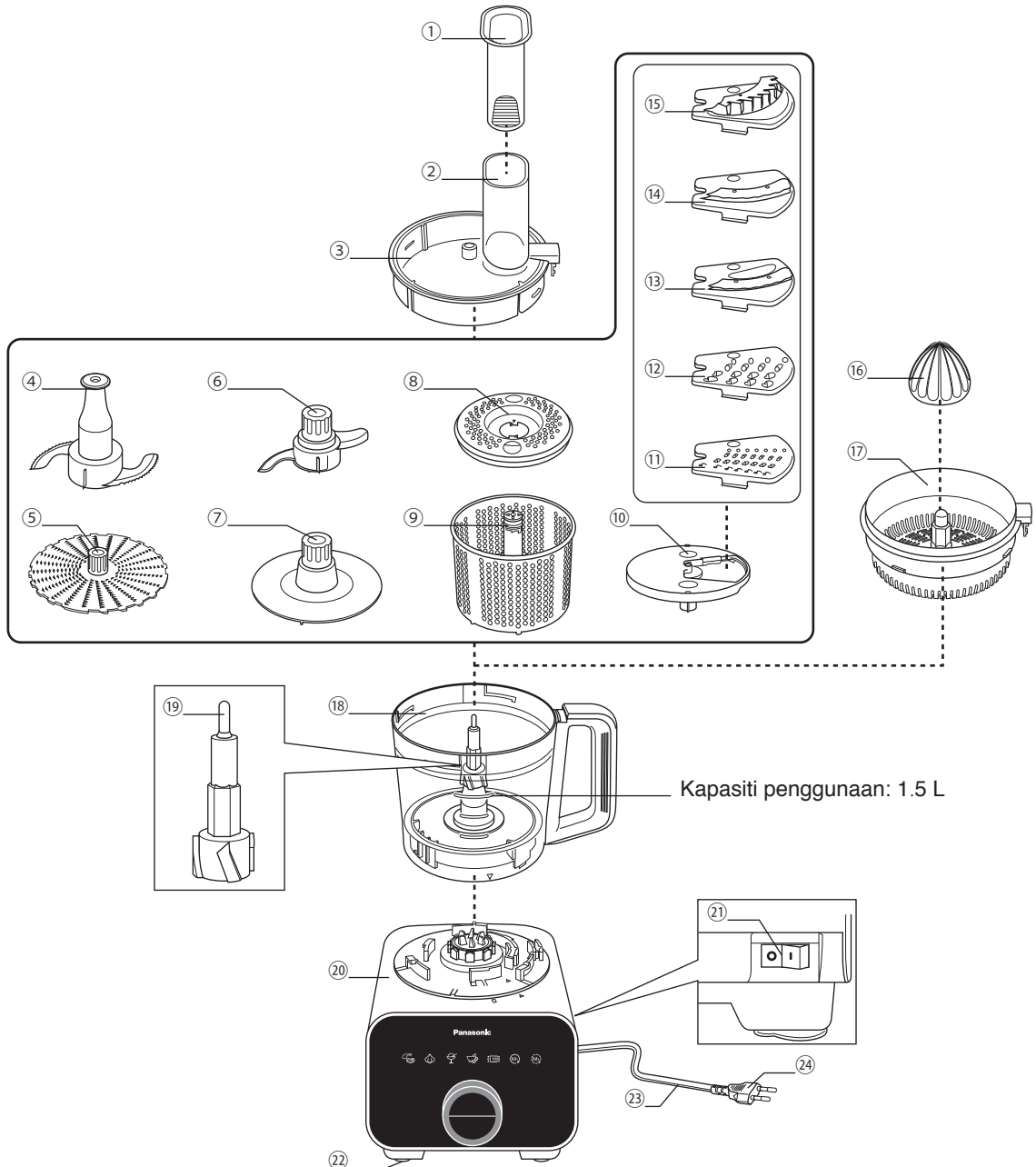
Alat-alat Tambahan	Penerangan
Pisau Pemotong	Bahan-bahan keras, bahan-bahan likat, misalnya biji kopi, kacang soya kering, makanan sejuk beku, sotong kering, dan lain-lain.
Pisau Penghiris, Pisau Perincih dan Pisau Kentang Jejari	Bahan-bahan yang mempunyai kepekatan serat keras yang tinggi, bahan-bahan likat, bahan-bahan yang terlalu lembut, contohnya sayur-sayuran yang keras, makanan beku, ham, kunyit, halia, daun salad, tomato, buah pic, coklat dan lain-lain.
Pisau Penguli	Bahan-bahan yang tidak sesuai untuk membuat doh, misalnya daging, sayur-sayuran, kacang, sos, sapuan.
Pisau Pemutar	Mana-mana bahan selain daripada putih telur dan krim segar.
Pisau Pamarut	Bahan-bahan likat, bahan-bahan dengan kepekatan serat keras yang tinggi, bahan-bahan yang terlalu kecil dan nipis, contohnya keladi, saderi, bawang, kacang pain, dan lain-lain.
Pengering Salad	Bahan-bahan ketulan besar, bahan-bahan yang lembut dan rapuh, contohnya lobak merah yang besar atau ketulan kentang, tomato, tauhu, pasta, mi, dan lain-lain.
Pemerah Sitrus	Mana-mana bahan selain daripada buah-buahan sitrus, contohnya epal, kiwi dan lain-lain.
Pengisar	Bahan-bahan keras, bahan-bahan melekit, bahan-bahan kekurangan kelembapan, contohnya kunyit, kacang soya kering, makanan beku, daging, ikan, kentang rebus, atau hanya ketulan ais, dan lain-lain.
Pengadun Kering	Kacang keras, buah-buahan kering, bahan-bahan yang berkepekatan serat keras yang tinggi, bahan-bahan lembap, cecair, contohnya pelbagai kacang, kismis, daging, sayur-sayuran, telur rebus, kunyit, dan lain-lain.

Sebelum Penggunaan:

Sentiasa kendalikan perkakas di atas permukaan yang bersih, kering, rata, keras dan licin, dan bersihkan Tapak Getah (Muka surat 66) untuk memastikan bahawa sedutan Tapak Getah yang optimum.

NAMA BAHAGIAN-BAHAGIAN

Pemproses Makanan

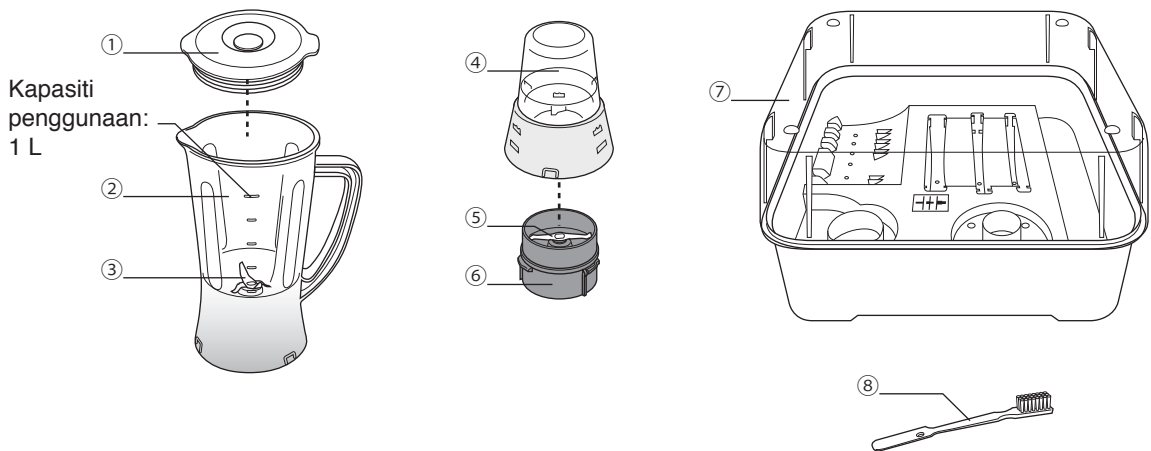


- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Penolak Bahan | 13. Pisau Penghiris Nipis |
| 2. Bukaian Penyalur Bahan | 14. Pisau Penghiris Tebal |
| 3. Penutup Balang | 15. Pisau Kentang Jejari |
| 4. Pisau Pemotong | 16. Kon Sitrus |
| 5. Pisau Pemarut | 17. Penapis Sitrus |
| 6. Pisau Penguli | 18. Balang |
| 7. Pisau Pemutar | 19. Aci Pacu |
| 8. Penutup Pengereng | 20. Bahagian Motor |
| 9. Pengereng Salad | 21. Suis Utama |
| 10. Pemegang Pemotong | 22. Tapak Getah |
| 11. Pisau Perincih Halus | 23. Tali Kod |
| 12. Pisau Perincih Kasar | 24. *Palam |

* Bentuk Palam mungkin berbeza daripada ilustrasi.

NAMA BAHAGIAN-BAHAGIAN

Pengisar, Pengadun Kering & Aksesori



- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Penutup Pengisar | 6. Pemegang Pengadun Kering |
| 2. Bekas Pengisar | 7. Unit Dulang Simpanan |
| 3. Pisau Pemotong Pengisar | 8. Berus |
| 4. Bekas Pengadun Kering | |
| 5. Pisau Pemotong Pengadun Kering | |

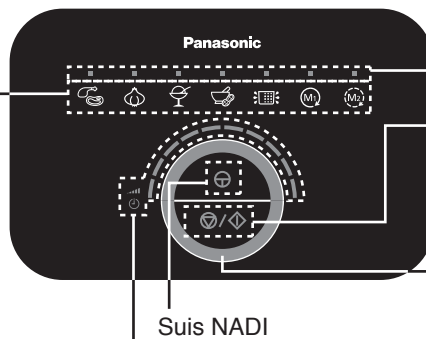
Panel Kawalan

Pemilihan Mod - Menu Auto -

- Mod Cincang
- Mod Potong
- Mod Beku
- Mod Pes
- Mod Pengering

- Menu Manual -

- Mod Berterusan
- Mod Berkala



L.E.D. Petunjuk Mod

Suis Henti/Mula
Menu Auto: Untuk Henti Sementara/
Mula proses
Menu Manual: Untuk Henti/Mula proses

Suis Putar
Laraskan Kelajuan dan Pemasa/Masa Memandu

Suis NADI

L.E.D. Petunjuk Kelajuan dan Pemasa/Masa Memandu

: Menyala apabila Menu Manual sedang memproses dan menunjukkan tahap kelajuan melalui bar.

: Menyala apabila Menu Auto sedang memproses dan menunjukkan masa pemprosesan melalui bar.

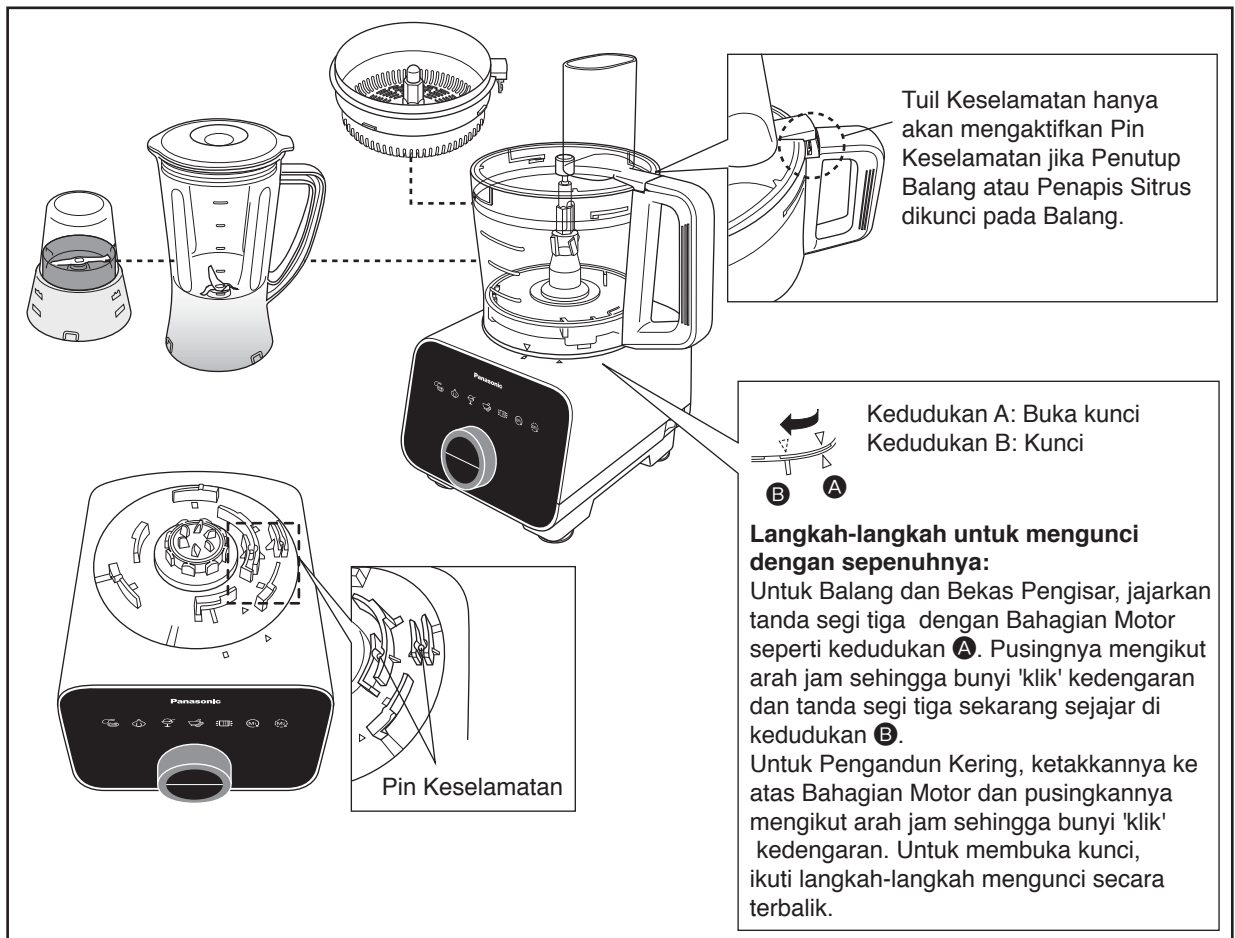
Nota:

- Program ini akan tamat dan set semula sendiri selepas 10 saat jika tiada tindakan selanjutnya yang diambil selepas fungsi dipilih.
- Pusing Suis Putar mengikut arah jam akan meningkatkan bilangan bar menyala dan sebaliknya.
- Kelajuan lajai untuk Mod Berterusan dan Mod Berkala adalah berada pada tahap maksimum, (tahap 10).
- Program ini akan tamat masa dan set semula dirinya selepas 20 saat jika program ini dihentikan sementara semasa pemprosesan dan tiada tindakan selanjutnya yang diambil.
- Mod Berterusan akan berhenti secara automatik kira-kira 19 minit dan Mod Berkala akan berhenti secara automatik kira-kira 7 minit selepas pemprosesan dimulakan.

KEKUNCI KESELAMATAN

Pin Keselamatan direka bagi mengelakkan perkakas daripada beroperasi apabila

- Penutup Balang atau Penapis Sitrus tidak dikunci pada Balang dengan sepenuhnya antara satu sama lain.
- Balang, Bekas Pengisar atau Bekas Pengadun Kering tidak dikunci sepenuhnya kepada Bahagian Motor.



Nota:

- Jangan tekan Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan dengan apa-apa peralatan, kayu dan lain-lain.
- Jangan tuangkan cecair atau bahan-bahan di kawasan Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan.
- Pastikan kawasan Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan bersih untuk mengelakkan benda asing berkumpul di kawasan itu.

Tindakan di atas akan memastikan Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan berfungsi dengan betul. Jika tidak dipatuhi, ia akan merosakkan bahagian-bahagian yang berkaitan dengan Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan.

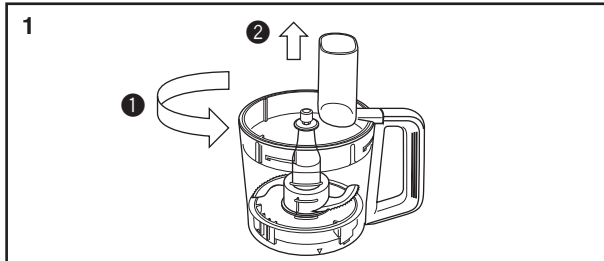
ALAT PERLINDUNGAN PEMUTUS LITAR DAN SENSOR SUHU

Perkakas ini mempunyai Alat Perlindungan Pemutus Litar dan Sensor Suhu berfungsi untuk menghentikan motor apabila motor mempunyai bebanan berlebihan.

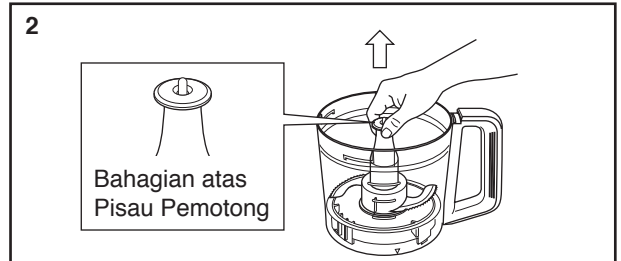
(refer to page 90)

PEMROSES MAKANAN -CARA MEMBUKA DAN MEMASANG-

Membuka dari Bungkus



Pusing Penutup Balang arah lawan jam dan mengangkatnya dari Balang.



Pegang bahagian atas Pisau Pemotong dan angkat ke atas untuk mengeluarkannya dari Balang.

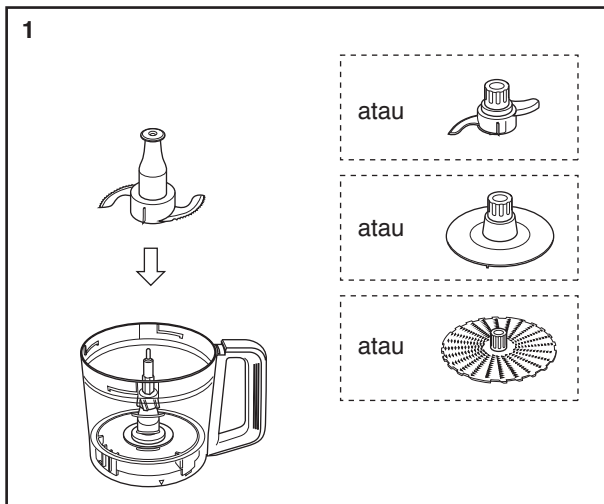
Nota:

Berhati-hati dengan Pisau Pemotong yang tajam apabila mengeluarkannya dari Balang.

Cara Memasang Alat-alat Tambahan Pemproses Makanan

Disyorkan supaya semua alat-alat tambahan dan aksesori dibersihkan dan dikeringkan dengan baik sebelum menggunakan perkakas ini buat kali pertama, sila rujuk muka surat 86 - 87 untuk kaedah pembersihan. Semasa memasang perkakas ini, sila cabutkan palam. Sebelum memasang, pastikan Suis Utama dipadamkan. Sila rujuk bahagian "Penyimpanan" pada muka surat 47 mengenai cara menukar posisi Bahagian Motor.

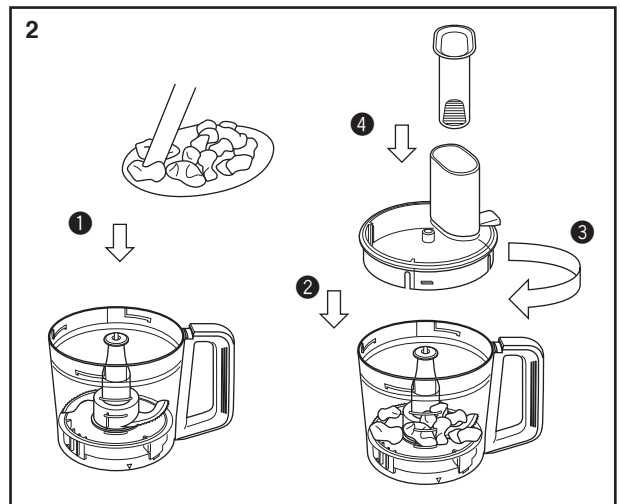
Pisau Pemotong · Pisau Penguli · Pisau Pemutar · Pisau Pemarut



Letakkan Pisau Pemotong (Pisau Penguli atau Pisau Pemutar atau Pisau Pemarut) ke dalam Balang.

Nota:

Bagi Pisau Pemotong, pastikan Aci Pacu terkeluar dari Pisau Pemotong selepas dimasukkan.



Masukkan bahan-bahan ke dalam Balang.

Nota:

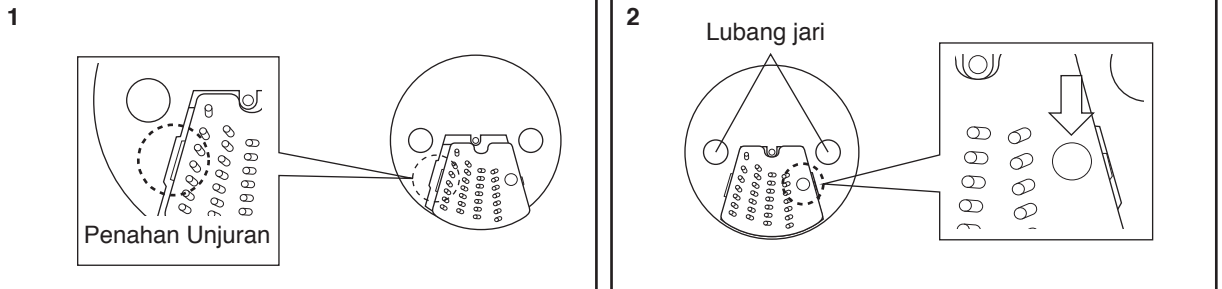
Untuk Pisau Pemarut, letakkan bahan-bahan di atas pisau tersebut dan ratakan dengan sekata.

Letakkan Penutup Balang di atas Balang dan pusingnya mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran. Masukkan Penolak Bahan ke dalam Bukaam Penyalur Bahan.

PEMROSES MAKANAN -CARA MEMBUKA DAN MEMASANG-

Cara Memasang Alat-alat Tambahan Pemproses Makanan

Pisau Penghiris (Tebal/Nipis) · Pisau Perincih (Kasar/Halus) · Pisau Kentang Jejari

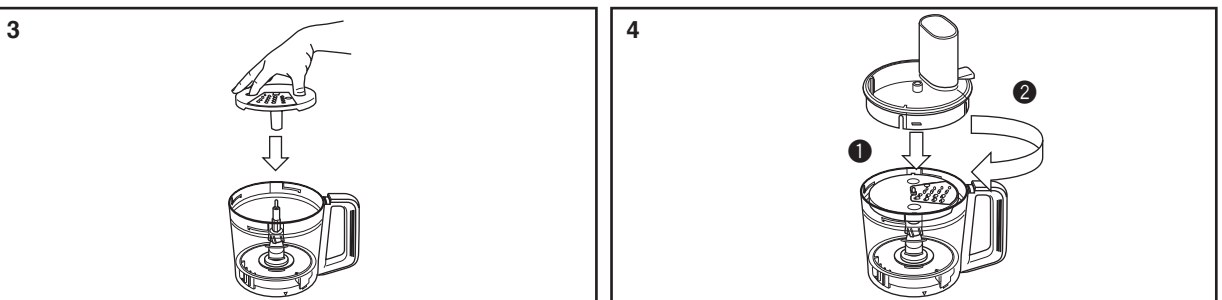


Masukkan penahan unjuran pada pemotong yang diingini ke atas Pemegang Pemotong dan pastikan ia diletakkan dengan betul.

Tolak ke bawah pada lesung pipit pada bilah seperti yang dilihat di atas sehingga bunyi 'snap' kedengaran.

Nota:

- Berhati-hati dengan tepi pemotong yang tajam semasa memasukkan ke Pemegang Pemotong.
- Untuk mengeluarkan pemotong, terbalikkan Pemegang Pemotong dan tolak ke bawah di belakang kawasan lesung pipit pemotong.

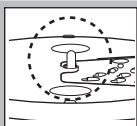


Masukkan jari dan ibu jari anda ke dalam lubang jari untuk cengkaman Pemegang Pemotong. Letakkan pasangan Pisau Pemotong ke dalam Balang.

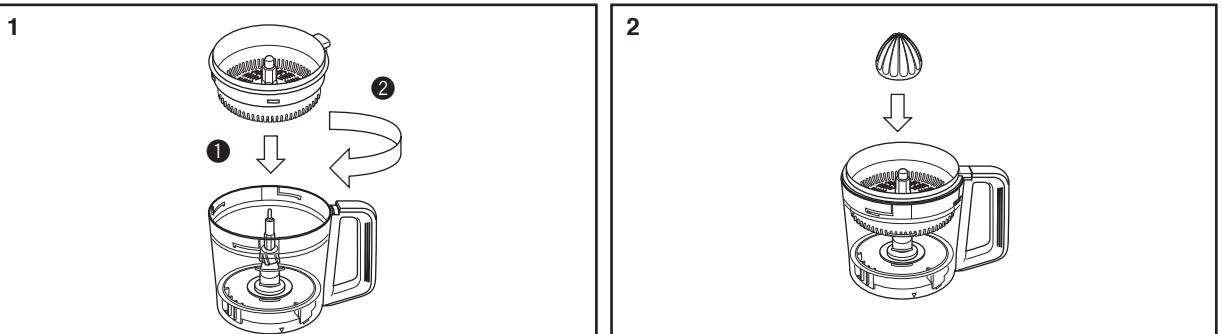
Letakkan Penutup Balang di atas Balang dan pusingnya mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran.

Nota:

Pastikan Aci Pacu terkeluar dari Pemegang Pemotong selepas dimasukkan.



Pemerah Sitrus



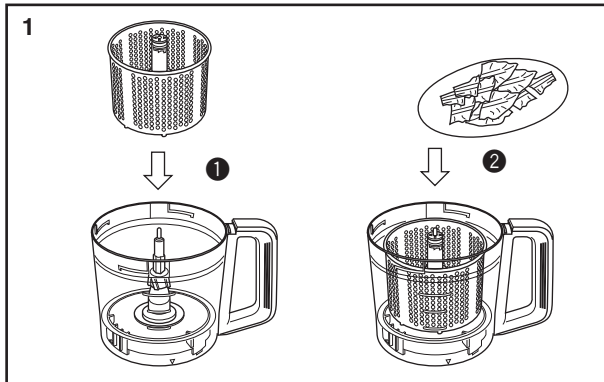
Letakkan Penapis Sitrus ke atas Balang. Pusingkan Penapis Sitrus mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran.

Pasangkan Kon Sitrus ke atas Aci Pacu.

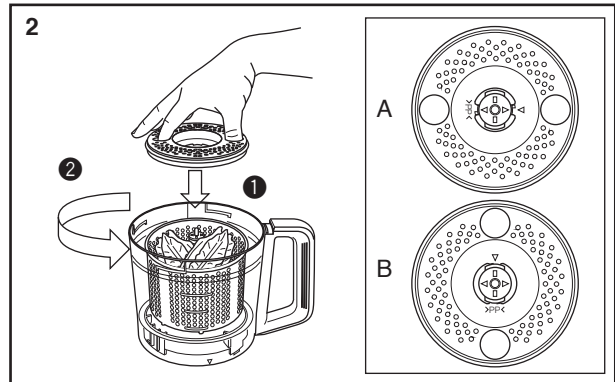
PEMROSES MAKANAN -CARA MEMBUKA DAN MEMASANG-

Cara Memasang Alat-alat Tambahan Pemproses Makanan

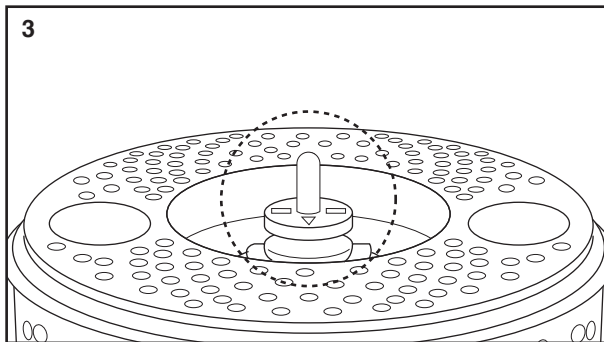
Pengering Salad



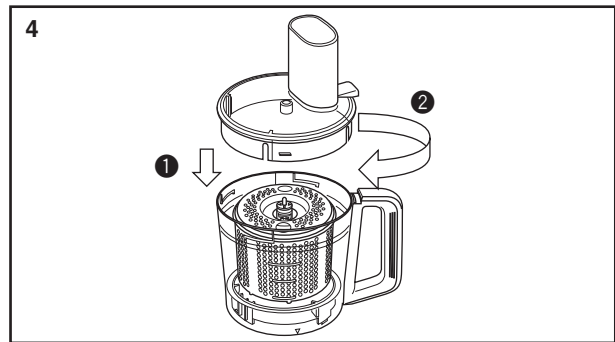
Letakkan Pengering Salad ke dalam Balang. Masukkan bahan-bahan ke dalam Pengering Salad.



Letakkan Penutup Pengering di atas Pengering Salad sehingga tanda menjajar seperti yang ditunjukkan dalam A. Pusing Penutup Pengering arah lawan jam sehingga tanda itu sejajar seperti yang ditunjukkan dalam B.

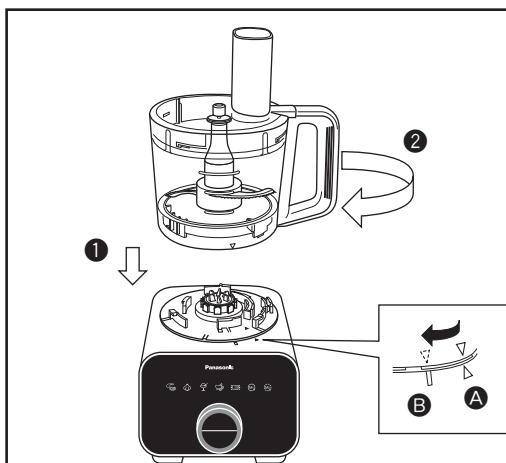


Pastikan Aci Pacu terkeluar dari Pengering Salad selepas dimasukkan.



Letakkan Penutup Balang di atas Balang dan pusingnya mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran.

Memasang alat-alat yang telah dipasang ke atas Bahagian Motor



1. Letakkan Balang ke atas Bahagian Motor sehingga tanda menjajar seperti yang ditunjukkan dalam A.
2. Pusing Balang mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran. Pastikan tanda segi tiga pada Balang adalah sejajar dengan tanda segi empat tepat di Bahagian Motor seperti di B.

Untuk membuka, sila ikuti langkah-langkah pemasangan secara terbalik.

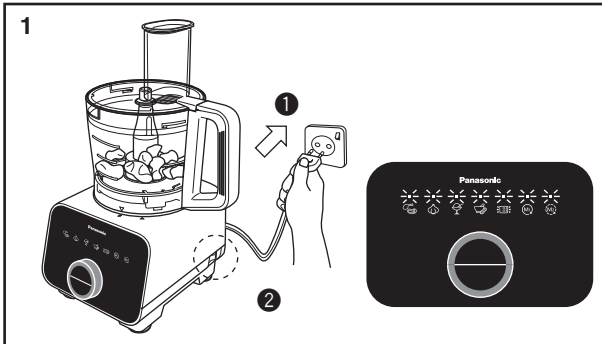
PEMROSES MAKANAN -PISAU PEMOTONG-

Penyediaan bahan-bahan

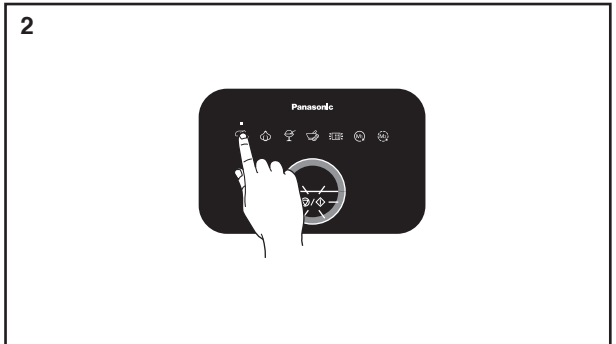
Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Kuantiti	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan		
Cincang	Daging	 Auto	50 ~ 400 g	5 ~ 40 saat		Buang semua kulit, tulang dan urat, potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.	
	Penetapan awal adalah untuk 200 g (10 saat)						
	Ikan		50 ~ 500 g	3 ~ 30 saat			
Potong	Bawang	 Auto	150 ~ 500 g	10 ~ 50 saat		Buang kulit, potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.	
	Penetapan awal adalah untuk 300 g (20 saat)						
	Bawang Putih	 Berterusan Kelajuan: Max	5 ~ 500 g	10 ~ 30 saat		Kupaskan kulit.	
	Lobak Merah		50 ~ 450 g	10 ~ 30 saat		Kupaskan kulit, potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.	
	Daun Parsli Itali		5 ~ 70 g	10 ~ 40 saat			Asingkan tangkai.
	Cendawan		30 ~ 250 g	3 ~ 15 saat			Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.
Hancur	Keju Parmesan	 Berterusan Kelajuan: Max	10 ~ 200 g	10 ~ 60 saat		Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.	
Lenyek	Kentang Rebus	 Berkala Kelajuan: Max	100 ~ 400 g	10 ~ 40 saat		Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm. Jangan lebih proses.	
Sejuk	Pisang Beku	 Auto	250 ~ 450 g	40 ~ 120 saat		1 ~ 2 cm lebar, keadaan separuh beku, iaitu boleh dicucuk oleh pencungkil gigi..	
			Penetapan awal adalah untuk 350 g (60 saat)				
Ais Kisar	Ais Kiub	 Berterusan Kelajuan: Max	~ 10 ketul	~ 20 saat		Ais kiub 2 ~ 3 cm.	
Kisar	Kacang Tanah	 Berterusan Kelajuan: Max	10 ~ 200 g	15 ~ 30 saat		Buang kulit luar dan dalam kacang tanah.	
Pes	Kacang Garing	 Auto	100 ~ 400 g	4 ~ 10 min		Buang kulit luar dan dalam kacang tanah.	
			Penetapan awal adalah untuk 300 g (7 min)				
Serbuk Roti	Roti Putih Rembut	 Berterusan Kelajuan: Max	10 ~ 200 g	15 ~ 60 saat		Potong roti lembut kepada 6-8 keping.	
Uli (untuk kuih-muih)	Tepung	 Berterusan Kelajuan: Max	~ 300 g	~ 120 saat		Digunakan untuk membuat kuih-muih seperti manisan dan kek.	
Pembuat Jus	Buah-buahan, cecair, dan lain lain	 Berterusan Kelajuan: Max	~ 1,500 mL	~ 120 saat		Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm. Proses pepejal dahulu. Isi cecair sehingga jumlah tidak melebihi 1,500 mL. Jangan menambah lebih daripada 10 ketul ais kiub semasa proses.	
Pembuat Sup	Sayur Rebus, cecair, dan lain lain	 Berterusan Kelajuan: Max	~ 1,500 mL	~ 120 saat		Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm. Proses pepejal dahulu. Isi cecair sehingga jumlah tidak melebihi 1,500 mL.	

PEMROSES MAKANAN -PISAU PEMOTONG-

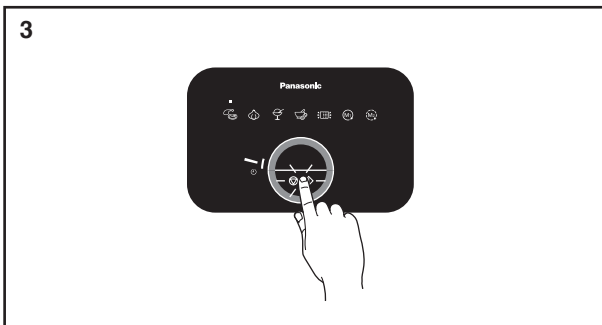
Beroperasi dengan Menu Auto



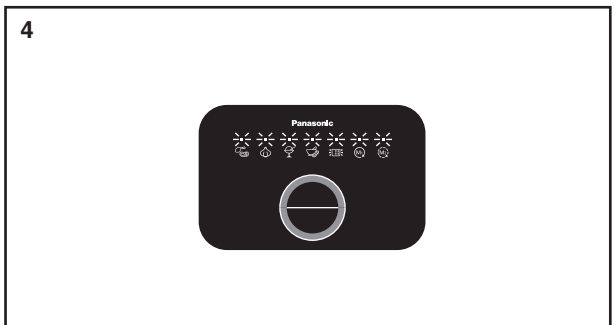
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



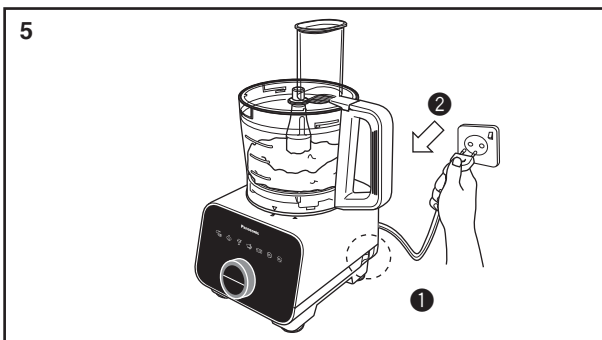
Pilih mod Menu Auto yang diperlukan (kecuali Mod Pengering). L.E.D. Petunjuk Mod yang telah dipilih akan menyala dan bunyi bip akan kedengaran. L.E.D. Petunjuk Masa Memandu dan Suis Henti/Mula akan menyala dan berkelip.



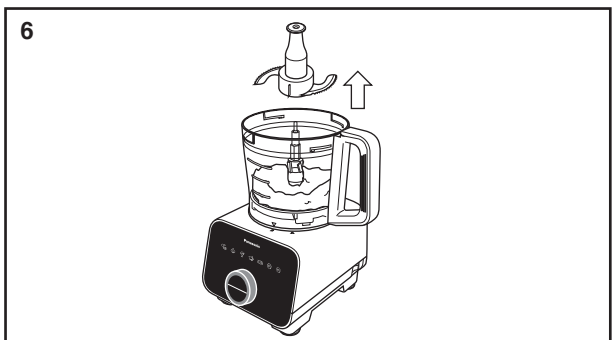
Setiap Menu Auto mempunyai masa memandu yang telah diprogramkan. Setiap bar menyala mewakili 10 saat* masa memandu. Tekan Suis Henti/Mula untuk memulakan operasi.



Semasa operasi, L.E.D. Petunjuk Masa Memandu akan padam satu demi satu selepas setiap 10 saat sehingga jangka masa yang ditetapkan selesai dan 4 bunyi bip akan kedengaran. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



Selepas pemprosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket.



Keluarkan Pisau Pemotong dari Balang sebelum mengeluarkan bahan yang telah diproses.

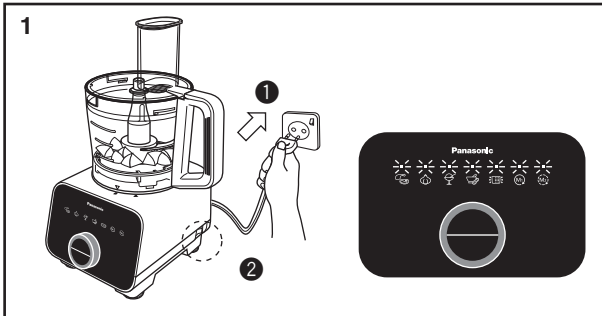
*Bagi Auto Menu Pes, setiap bar menyala mewakili 1 minit. Bar menyala akan berkurangan pada setiap 1 minit.

Nota:

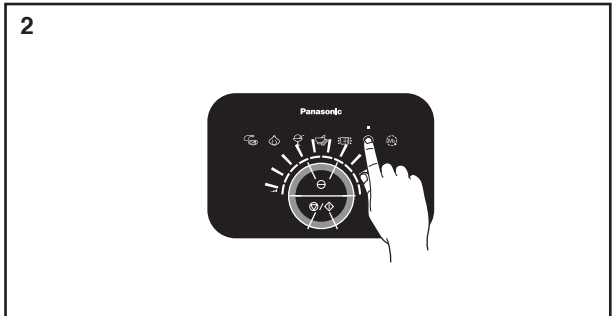
- Sentiasa memastikan Pisau Pemotong dimasukkan sebelum menambah bahan-bahan ke dalam Balang.
- Masa Memandu Menu Auto boleh ditambah atau dikurang dengan melaraskan Suis Putar jika perlu.
- Operasi Menu Auto boleh berhenti pra-matang sebelum jangka masa yang ditetapkan berakhir dengan menekan Suis Henti/Mula.
- Bergantung kepada kelajuan dan jumlah bahan-bahan yang digunakan, getaran yang ketara akan dihasilkan. Dalam situasi ini, tahan Penutup Balang dengan kedua-dua tangan untuk memberi sokongan semasa operasi.

PEMROSES MAKANAN -PISAU PEMOTONG-

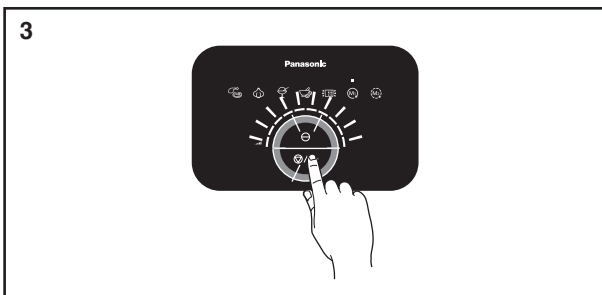
Beroperasi dengan Menu Manual



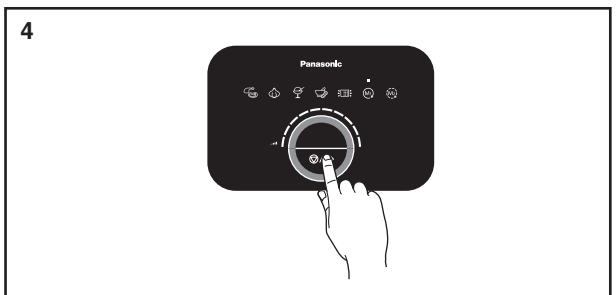
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Pentunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



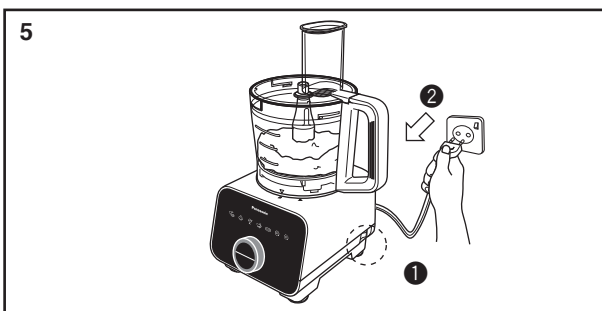
Pilih mod Berterusan atau Berkala. L.E.D. Petunjuk Mod yang dipilih akan menyala dan bunyi bip akan kedengaran. L.E.D. Petunjuk Kelajuan, Suis Henti/Mula akan menyala dan berkelip.



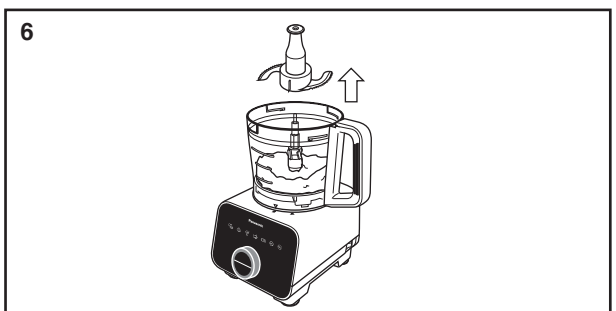
Laraskan kelajuan yang dikehendaki dengan Suis Putar. Lebih banyak bar yang menyala, semakin tinggi kelajuannya. Tekan Suis Henti/Mula atau Suis NADI untuk memulakan operasi.



Semasa operasi, L.E.D. Petunjuk Henti/Mula akan tetap menyala. Kelajuan boleh dilaraskan semasa operasi. Tekan Suis Henti/Mula untuk menghentikan operasi.



Selepas pemprosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket.

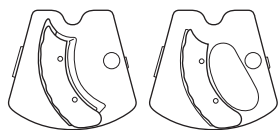


Keluarkan Pisau Pemotong dari Balang sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang telah diproses.

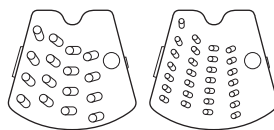
Nota:

- Sentiasa memastikan Pisau Pemotong dimasukkan sebelum menambah bahan-bahan ke dalam Balang.
- Jangan melebihi amaun bahan-bahan yang dinyatakan untuk menguli, kerana getaran yang tidak normal boleh berlaku.
- Jangan masukkan bahan-bahan panas ke dalam Balang untuk pemprosesan. Sentiasa pastikan bahawa bahan-bahan telah cukup sejuk sebelum dimasukkan, contohnya kentang rebus.
- Untuk Buat Jus, isi bahan-bahan pejal dahulu ke dalam Balang, diikuti dengan bahan-bahan cecair sehingga jumlah keseluruhan tidak melebihi 1,500 mL.
- Bergantung kepada kelajuan dan jumlah bahan-bahan yang digunakan, getaran yang ketara akan dihasilkan. Dalam situasi ini, tahan Penutup Balang untuk memberi sokongan semasa operasi.
- Untuk menguli, dilarang memproses semula selepas doh telah dibentuk pada kali pertama.
- Apabila memproses cecair bersama dengan ais kiub, jangan meletakkan lebih daripada 10 ketul ais kiub (lebih kurang 170 g).

PEMROSES MAKANAN -PISAU PENGHIRIS • PISAU PERINCIH • PISAU KENTANG JEJARI-



Pisau Penghiris (Tebal / Nipis)
- digunakan untuk menghiris bahan.

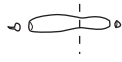


Pisau Perincih (Kasar / Halus)
- digunakan untuk merincih dan memarut bahan-bahan.

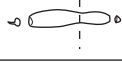
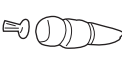


Pisau Kentang Jejari
- digunakan untuk membuat kentang goreng dan mencarik bahan-bahan.

Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Penghiris (Tebal / Nipis)

Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Maksimum Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan	
Hiris	Timun	 Berterusan Kelajuan: Max	700 g	-		Potong bahan-bahan sehingga ia cukup kecil untuk dimuatkan ke dalam Bukaam Penyalur Bahan.
	Bawang		700 g			
	Lobak Merah		600 g			
	Kentang		600 g			
	Kubis		400 g			

Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Perincih (Kasar/Halus)

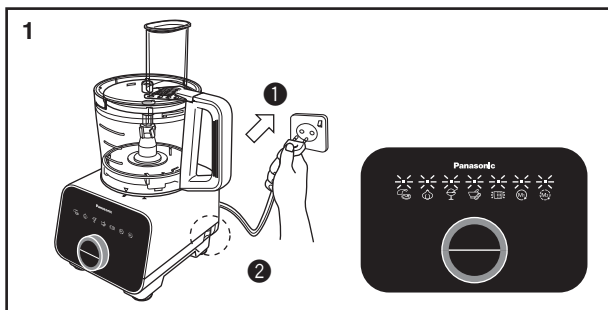
Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Maksimum Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan	
Rincih	Timun	 Berterusan Kelajuan: Max	500 g	-		Potong bahan-bahan sehingga ia cukup kecil untuk dimuatkan ke dalam Bukaam Penyalur Bahan.
	Lobak Merah		500 g			
	Kentang		650 g			
	Keju		500 g			Potong bahan-bahan sehingga ia cukup kecil untuk dimuatkan ke dalam Bukaam Penyalur Bahan. Jangan gunakan bahan-bahan keras seperti Keju Parmesan.

Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Kentang Jejari

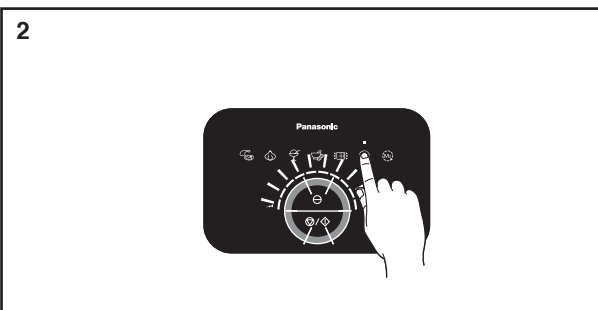
Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Maksimum Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan	
Kentang Jejari	Kentang	 Berterusan Kelajuan: Max	800 g	-		Potong bahan-bahan sehingga ia cukup kecil untuk dimuatkan ke dalam Bukaam Penyalur Bahan.
Rincih	Kubis		500 g			

PEMROSES MAKANAN · PISAU PENGHIRIS · PISAU PERINCIH · PISAU KENTANG JEJARI-

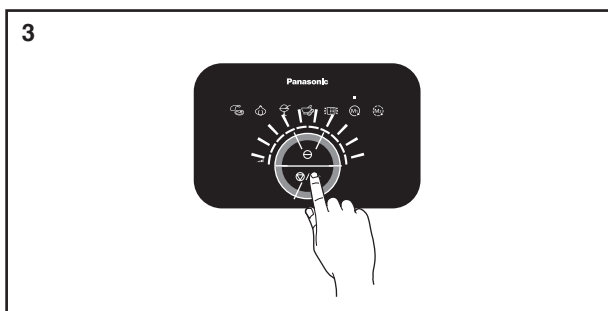
Beroperasi dengan Menu Manual



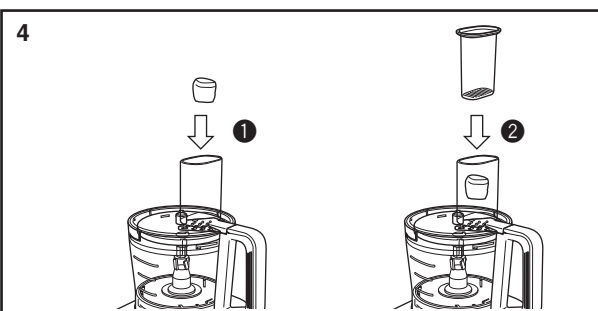
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



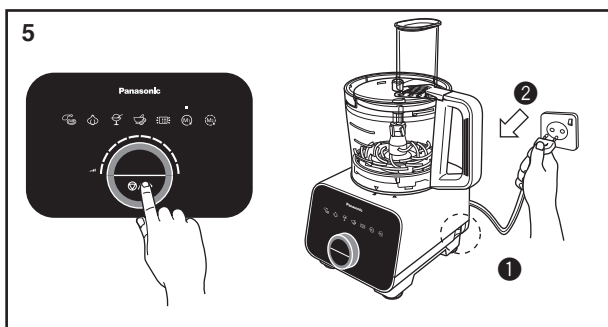
Pilih mod Berterusan. L.E.D. Petunjuk Mod yang dipilih akan menyala dan bunyi bip akan kedengaran. L.E.D. Petunjuk Kelajuan, Henti/Mula dan Suis NADI akan menyala dan berkelip.



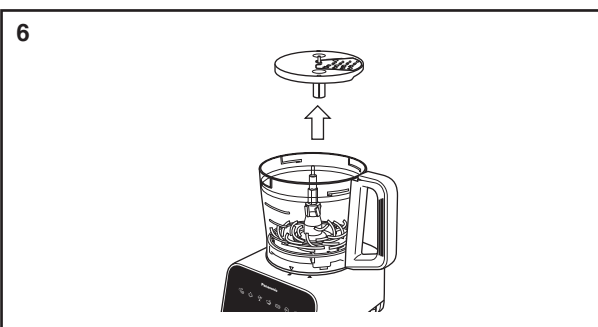
Laraskan kelajuan dengan Suis Putar. Lebih banyak bar yang menyala, semakin tinggi kelajuan. Tekan Suis Henti/Mula atau Suis NADI untuk memulakan operasi.



Masukkan bahan-bahan ke Bukaannya Penyalur Bahan dan tolak ke bawah dengan Penolak Bahan.



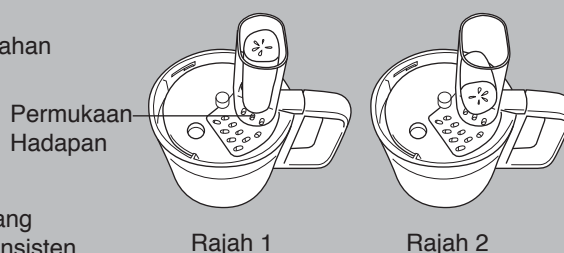
Semasa operasi, L.E.D. Petunjuk Henti/Mula akan tetap menyala. Tekan Suis Henti/Mula untuk menghentikan operasi. Selepas pemprosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabut Palam dari soket.



Keluarkan Pemegang Pemotong dari Balang sebelum mengeluarkan bahan yang telah diproses.

Nota:

- Apabila memproses bahan-bahan panjang dan sempit, letakkan pada permukaan hadapan Bukaannya Penyalur Bahan seperti yang ditunjukkan dalam Rajah 1, supaya memberi sokongan semasa operasi untuk mengelakkan pemprosesan yang tidak sekata.
- Buangkan sebarang ketulan baki bahan-bahan yang tidak diproses.
- Selaraskan bahan-bahan yang berserat tinggi seperti yang ditunjukkan dalam Rajah 2 untuk pemprosesan yang konsisten.

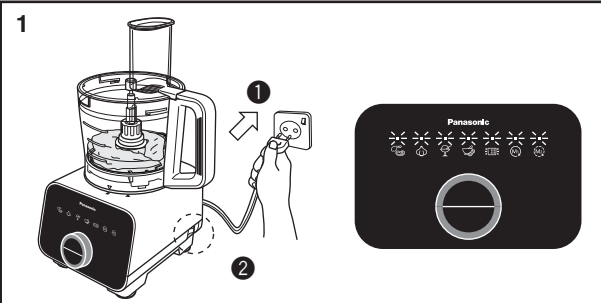


PEMROSES MAKANAN -PISAU PENGULI-

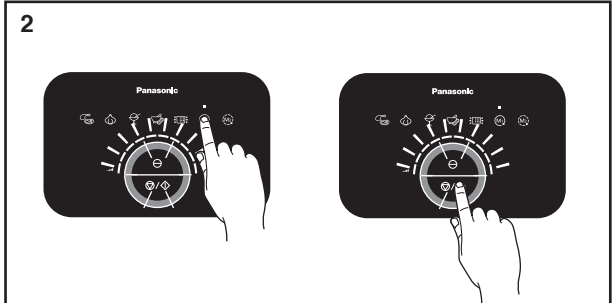
Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Penguli

Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Maksimum Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan
Uli (untuk roti)	Tepung Roti	 Berterusan Kelajuan: Mulai dengan tahap 1, dan tingkatkan setiap 1 saat hingga maksimum.	300 g	~ 120 saat	Campurkan yis dengan air dan tambah semasa pemprosesan doh (menambah yis secara langsung sebelum pemprosesan boleh menyebabkan mengelupas dan kenaikan pra-matang). Jika campuran adunan masih kelihatan tidak stabil selepas pemprosesan awal, tambah 1 sudu teh air ke dalam campuran. Apabila getaran besar berlaku disebabkan oleh campuran doh membalut sekitar Aci Pacu, tambah 1 sudu besar tepung. Jangan memproses semula doh selepas proses selesai, jika doh tidak memuaskan, menguli dengan tangan.
	Cecair		160 ~ 200 mL		

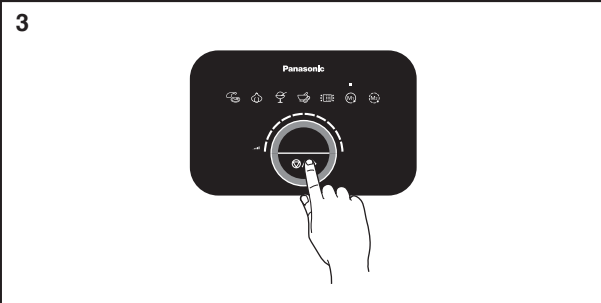
Beroperasi dengan Menu Manual



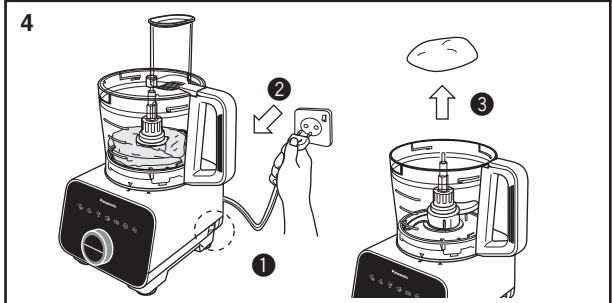
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



Pilih mod Berterusan dan pilih kelajuan yang sesuai dengan pusingkan Suis Putar. Lebih banyak bar yang menyala, semakin tinggi kelajuan. Tekan Suis Henti/Mula untuk memulakan operasi.



Semasa operasi, L.E.D. Petunjuk Henti/Mula akan tetap menyala. Perhatikan pembentukan bola doh. Tekan Suis Henti/Mula untuk menghentikan operasi memandu apabila bola doh yang pejal terbentuk.



Selepas pemprosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket. Keluarkan bola doh dari Balang sebelum mengeluarkan Pisau Penguli.

Nota:

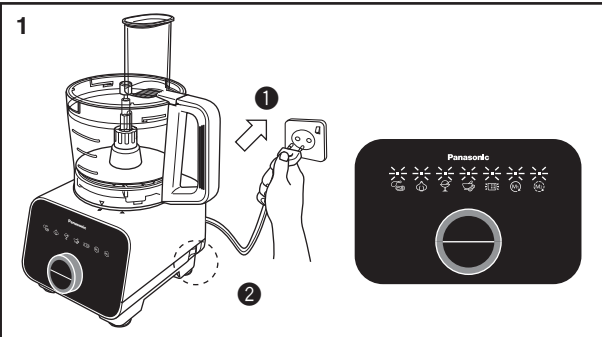
- Jangan melebihi amaun bahan-bahan yang dinyatakan untuk Pisau Penguli, kerana getaran yang tidak normal boleh berlaku.
- Bergantung kepada kelajuan dan jumlah bahan-bahan yang digunakan, getaran yang ketara akan dihasilkan. Dalam situasi ini, tahan Penutup Balang dengan kedua-dua tangan untuk memberi sokongan semasa operasi.
- Untuk menguli, dilarang memproses semula selepas doh telah dibentuk pada kali pertama.
- Kandungan mentega dan gula yang tinggi dalam adunan boleh menyebabkan getaran yang tidak normal.
- Penggunaan tepung selain daripada tepung roti boleh menyebabkan getaran yang tidak normal. Sebelum pemprosesan, keluarkan 1 ~ 2 sudu besar air dari jumlah yang dinyatakan dan menambah air sedikit demi sedikit semasa memproses jika perlu.

PEMROSES MAKANAN -PISAU PEMUTAR-

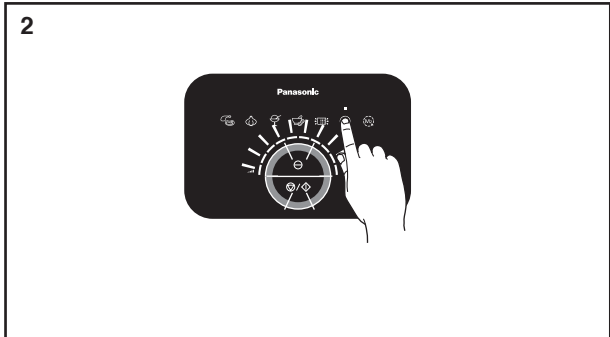
Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Pemutar

Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Maksimum Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan	
Putar	Putih Telur	 Berterusan Kelajuan: Max	2 ~ 6 biji	50 ~ 90 saat		Asingkan putih telur dari kuning telur untuk meringue yang halus.
	Krim		100 ~ 300 mL	15 saat ~ 2 min		Gunakan krim segar kandungan lemak 35% atau lebih tinggi pada 5 ° C.

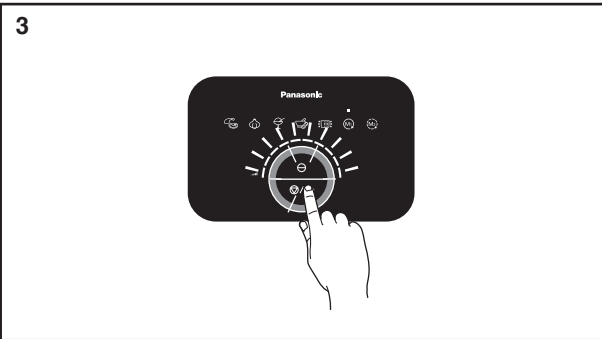
Beroperasi dengan Menu Manual



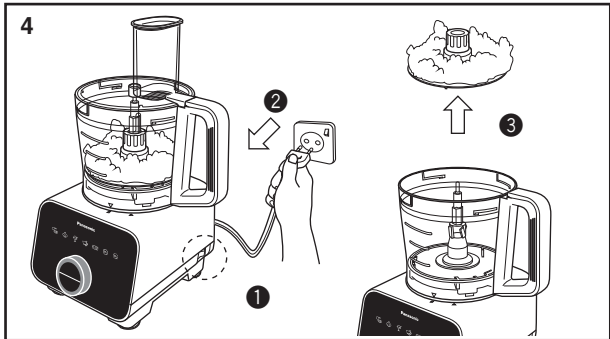
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



Pilih mod Berterusan dan pilih kelajuan dengan Suis Putar. Lebih banyak bar yang menyala, semakin tinggi kelajuan. Tekan Suis Henti/Mula untuk memulakan operasi.



Semasa operasi, L.E.D. Petunjuk Henti/Mula akan tetap menyala. Perhatikan pembentukan bahan-bahan yang diputar yang semakin meningkat. Tekan Suis Henti/Mula untuk menghentikan operasi apabila tekstur yang dikehendaki terbentuk.



Selepas pemprosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket. Berhati-hati semasa mengeluarkan Pisau Pemutar bersama-sama dengan bahan-bahan yang telah diproses dari Balang.

Nota:

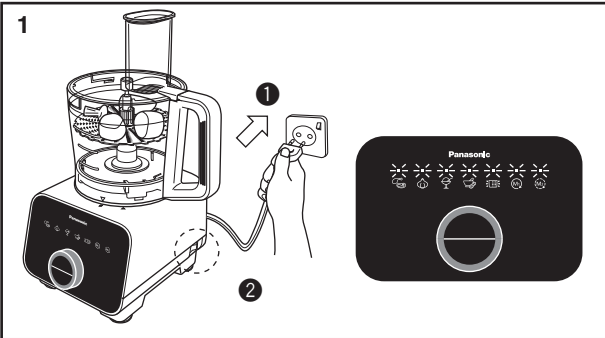
- Jangan memproses krim putar secara berlebihan, kerana ia boleh memecah untuk membentuk rumpunan mentega.
- Penggunaan jenama krim putar yang berbeza akan mendapat keputusan yang berbeza-beza. Ia adalah disyorkan untuk memproses sehingga krim diputar dengan secukupnya.

PEMROSES MAKANAN -PISAU PEMARUT-

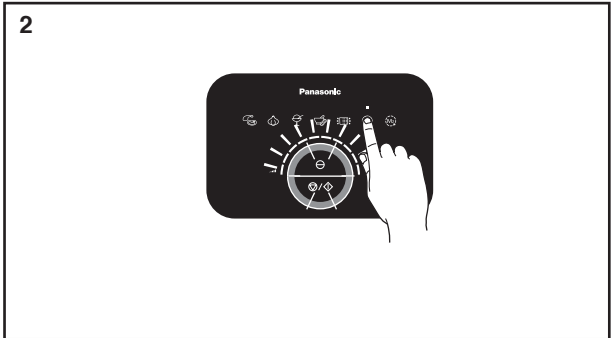
Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Pamarut

Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Maksimum Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan	
Parut	Lobak Merah	 Berterusan Kelajuan: Max	200 g	-		Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.
	Epal		200 g			
	Timun		200 g			

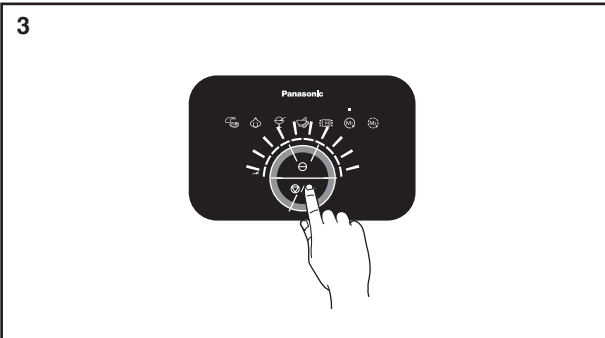
Beroperasi dengan Menu Manual



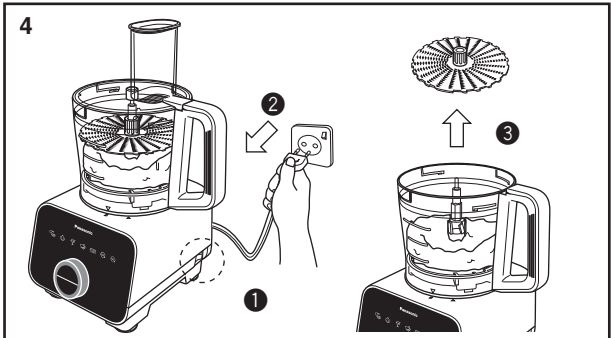
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



Pilih mod Berterusan dan pilih kelajuan dengan Suis Putar. Lebih banyak bar yang menyala, semakin tinggi kelajuan. Tekan Suis Henti/Mula untuk memulakan operasi.



Semasa operasi, L.E.D. Petunjuk Henti/Mula akan tetap menyala. Tekan Suis Henti/Mula untuk menghentikan operasi.



Selepas pemrosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket. Keluarkan Pisau Pamarut dari Balang sebelum mengeluarkan bahan-bahan.

Nota:

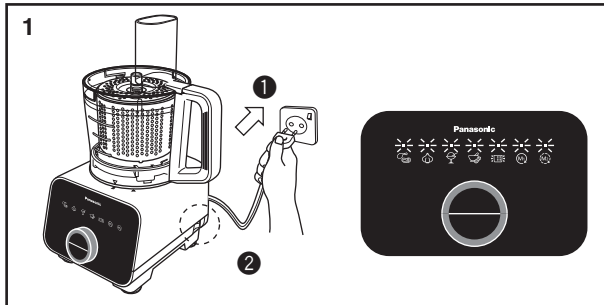
- Jangan masukkan bahan-bahan melalui Bukaan Penyalur Bahan semasa operasi Pisau Pamarut.

PEMROSES MAKANAN -PENGERING SALAD-

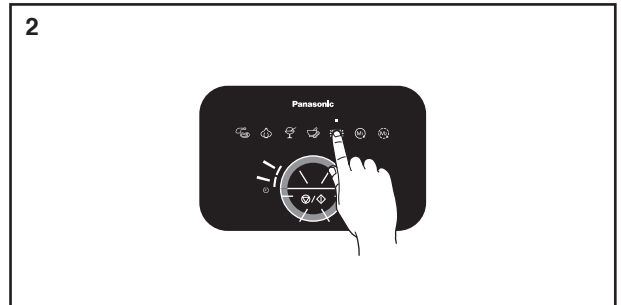
Penyediaan Bahan-bahan untuk Pengering Salad

Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Maksimum Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan
Pengering	Daun Salad	 Auto	100 g	20 ~ 60 saat	 Potong kepada kepingan 3 ~ 5 cm.
	Kubis		200 g	20 ~ 70 saat	

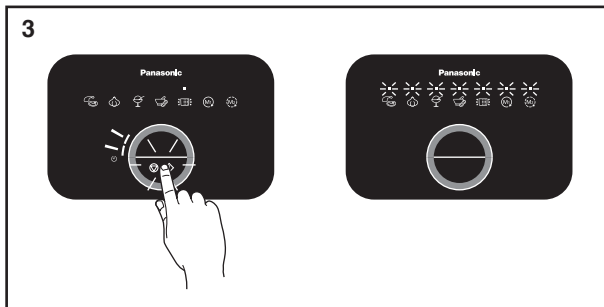
Beroperasi dengan Menu Auto



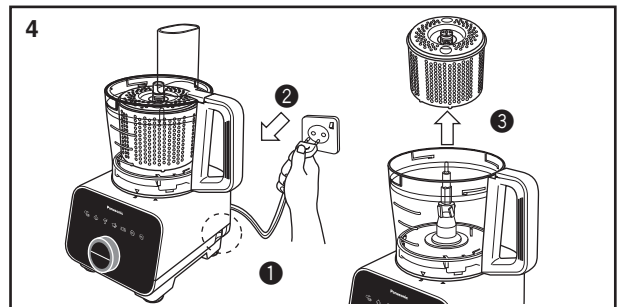
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



Pilih mod Pengering. L.E.D. Petunjuk Mod yang dipilih akan menyala dan bunyi bip akan kedengaran. L.E.D. Petunjuk Masa Memandu dan Suis Henti/Mula akan menyala dan berkelip.



Setiap Menu Auto mempunyai masa memandu yang telah diprogramkan. Setiap bar menyala mewakili 10 saat masa memandu. Tekan Suis Henti/Mula untuk memulakan operasi. Semasa operasi, L.E.D. Petunjuk Masa Memandu akan dipadamkan satu demi satu selepas setiap 10 saat sehingga jangka masa yang ditetapkan itu selesai dan 4 bunyi bip akan kedengaran. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



Selepas pemprosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket. Keluarkan Pengering Salad dari Balang.

Nota:

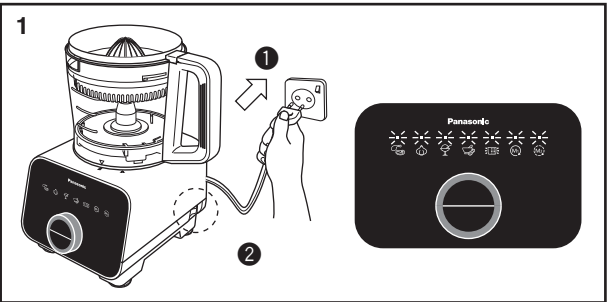
- Kapasiti penggunaan maksimum Pengering Salad: 200 g atau sehingga ketinggian maksimum Pengering Salad, yang mana terdahulu.
- Bahan-bahan yang dilarang: rujuk kepada muka surat 65.
- Pastikan bahan-bahan diletakkan secara sama rata di dalam Pengering Salad sebelum pemprosesan.
- Jangan kendalikan Pengering Salad dengan mana-mana mod selain daripada Mod Pengering.
- Sentiasa memastikan Penutup Pengering dipasang ke Pegering Salad sebelum operasi, jika tidak, bahan-bahan mungkin terkeluar dan terkoyak di sekitar Balang.
- Bergantung kepada jumlah bahan-bahan yang digunakan, getaran yang ketara akan dihasilkan. Dalam situasi ini, tahan Penutup Balang dengan kedua-dua tangan untuk memberi sokongan semasa operasi.

PEMROSES MAKANAN -PEMERAH SITRUS-

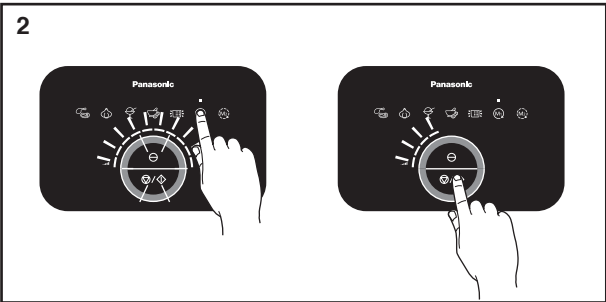
Penyediaan Bahan-bahan untuk Pemerah Sitrus

Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Maksimum Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan
Perah	Buah Sitrus	 Berterusan Kelajuan: Tahap 4	1,000 mL	-	 Potong buah kepada dua bahagian.

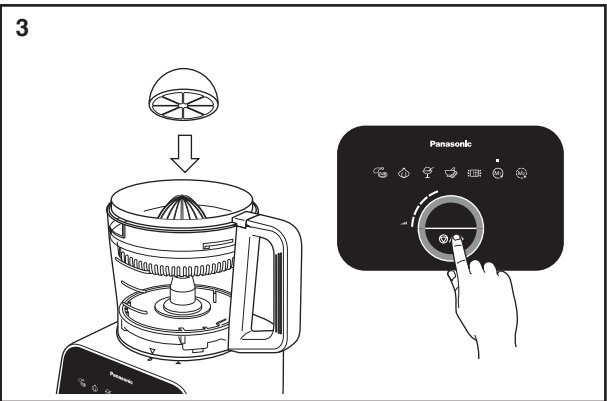
Beroperasi dengan Menu Manual



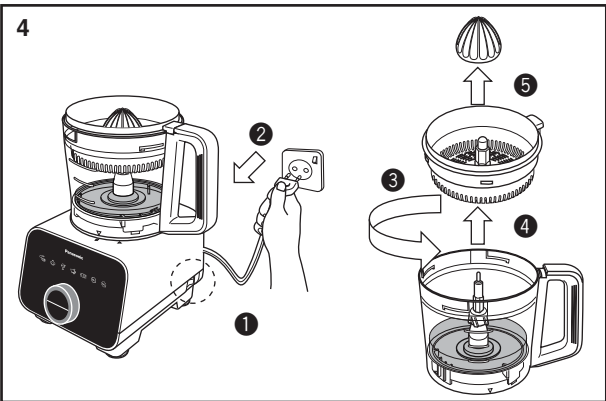
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



Pilih mod Berterusan dan pilih tahap 4 dengan Suis Putar. Tekan Suis Henti/Mula untuk memulakan operasi.



Letakkan buah separuh potong dengan bahagian potongan di atas Kon Sitrus dan tekan ke bawah dengan kukuh untuk mengeluarkan jus. Semasa operasi, L.E.D. Petunjuk Henti/Mula akan tetap menyala. Tekan Suis Henti/Mula untuk menghentikan operasi.



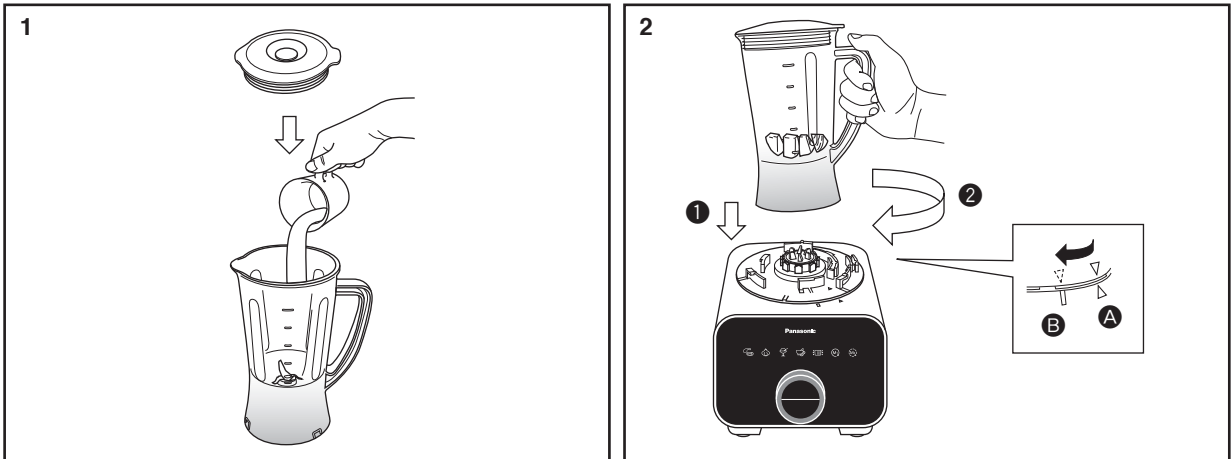
Selepas pemprosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket. Keluarkan alat-alat tambahan Pemerah Sitrus dari Balang sebelum menuang jus yang diekstrak.

Nota:

- Sentiasa memastikan Kon Sitrus diletakkan di atas Penapis Sitrus sebelum digunakan.
- Hentikan pemprosesan secara berkala untuk mengeluarkan pulpa di Penapis Sitrus untuk memudahkan proses pengekstrakan jus.
- Tidak dicadangkan untuk mengendalikan Pemerah Sitrus pada kelajuan yang lebih tinggi daripada tahap 4.
- Elakkan menyentuh Kon Sitrus ketika ia sedang berputing.

PENGISAR

Cara Memasang dan Membuka Alat-alat Tambahan Pengisar



Masukkan bahan-bahan ke dalam Bekas Pengisar dan tutup dengan Penutup Pengisar.

Letakkan Bekas Pengisar ke atas Bahagian Motor sehingga tanda menjarar seperti yang ditunjukkan dalam A.

Pusing Bekas Pengisar mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran. Pastikan tanda segi tiga pada Bekas Pengisar adalah sejajar dengan tanda segi empat tepat di Bahagian Motor seperti di B.

Untuk membuka, sila ikuti langkah-langkah pemasangan secara terbalik.

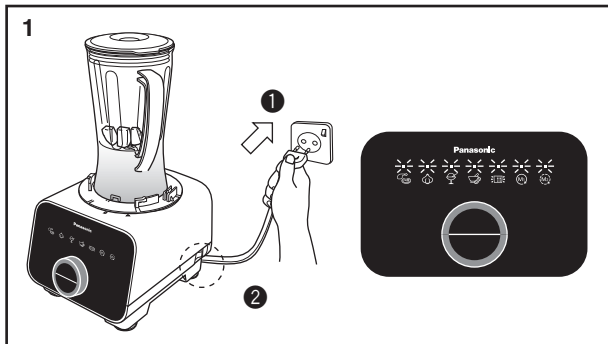
Penyediaan Bahan-bahan untuk Pengisar

Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Maksimum Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan
Pencair	Buah-buahan, sayur-sayuran	 Berterusan Kelajuan: Max	1,000 mL	~ 2 min	 Dipotong menjadi ketulan 1 cm.

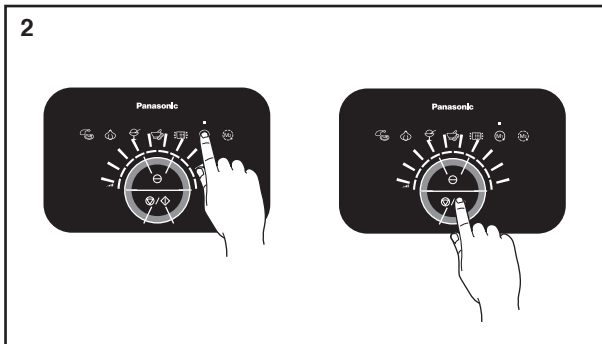
- Nota:**
- Kapasiti penggunaan maksimum: 1 L.
 - Bahan-bahan yang dilarang untuk Bekas Pengisar: rujuk muka surat 65.
 - Tidak digalakkan untuk mengisar bahan-bahan keras dan likat. Walau bagaimanapun, jika perlu, potong bahan-bahan yang keras ke dalam kepingan kecil (cth. potong lobak merah ke dalam ketulan 1 cm³) dan mengisi Bekas Pengisar dengan bahan-bahan yang tidak melebihi separuh kapasitinya.
 - Jangan isi melebihi paras maksimum dan mengurangkan bahan-bahan apabila perkakas membuat bunyi yang tidak normal atau getaran semasa operasi.
 - Masukkan bahan lembut (buah-buahan, sayur-sayuran) ke dalam Bekas Pengisar dahulu, sebelum menambah dengan bahan-bahan lain.

PENGISAR

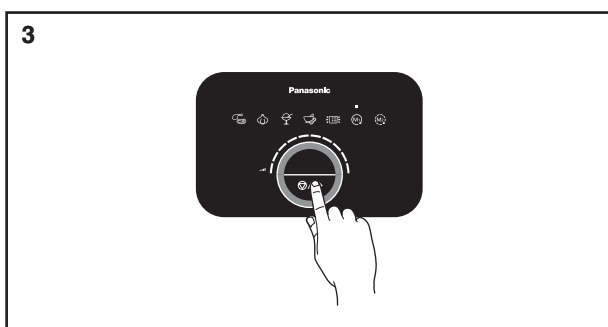
Beroperasi dengan Menu Manual



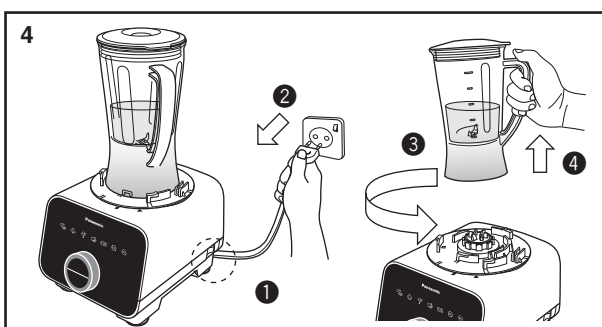
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



Pilih mod Berterusan dan pilih kelajuan dengan Suis Putar. Lebih banyak bar yang menyala, semakin tinggi kelajuan. Tekan Suis Henti/Mula untuk memulakan operasi.



Semasa operasi, L.E.D. Petunjuk Henti/Mula akan tetap menyala. Tekan Suis Henti/Mula untuk menghentikan operasi.



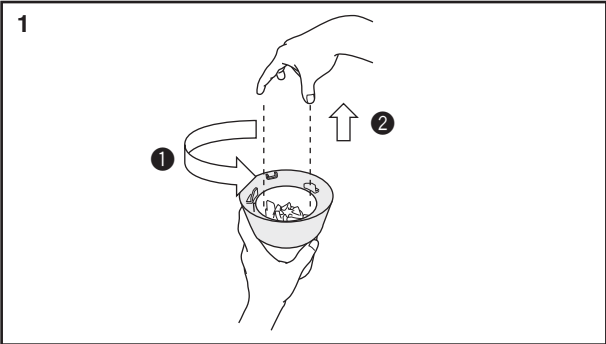
Selepas pemprosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket. Keluarkan Pengisar dari Bahagian Motor dan seterusnya keluarkan bahan-bahan.

Nota:

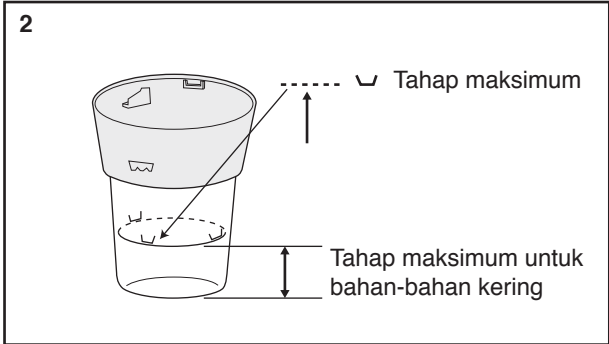
- Jika Pisau Pemotong tersangkut, padamkan suis segera dan cabutkan Palam. Jangan cuba untuk mengeluarkan bahan-bahan tersangkut dengan jari anda, sebaliknya, gunakan objek seperti sudip getah.
- Semasa pengisaran, ada kemungkinan bahawa bahan-bahan akan terkeluar dari lubang Penutup Pengisar. Sekiranya ia terpercik keluar, lap dengan kain kering.
- Jangan beroperasi melebihi jangka masa terkadar (2 minit ON, 2 minit OFF).

PENGADUN KERING

Membuka dari Bungkus

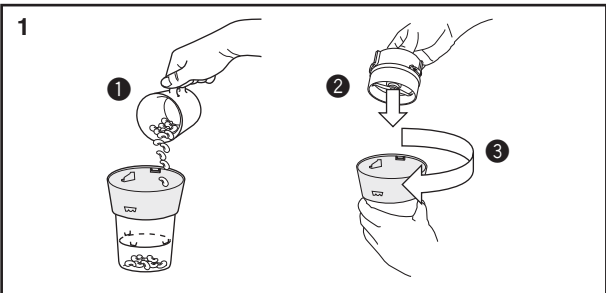


Pusingkan Pemegang Pengadun Kering lawan arah jam untuk membuka kunci dan mengangkat dari Bekas Pengadun Kering.

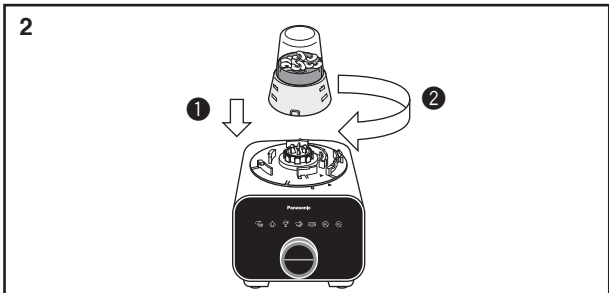


Tahap maksimum untuk bahan-bahan kering ada ditunjukkan pada Bekas Pengadun Kering. Jangan isi melebihi tahap ini.

Cara Memasang dan Membuka Alat-alat Tambahan Pengadun Kering



Terbalikkan Bekas Pengadun Kering dan masukkan bahan-bahan tanpa melebihi tahap maksimum yang ditunjukkan.



Letakkan Pengadun Kering ke atas Bahagian Motor. Pusing Pengadun Kering mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran.

Letakkan Pemegang Pengadun Kering ke dalam Bekas Pengadun Kering dan pusing mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran. Pastikan pencangkut pada permukaan luar Pemegang Pengadun Kering dan permukaan dalam Bekas Pengadun Kering dicangkut sepenuhnya.

Untuk Membuka, sila ikuti langkah-langkah pemasangan secara terbalik.

Penyediaan Bahan-bahan untuk Pengadun Kering

Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Maksimum Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan
Mengisar	Biji Kopi	 Berterusan Kelajuan: Max	Sehingga tahap maksimum	~ 60 saat	-
	Lada				

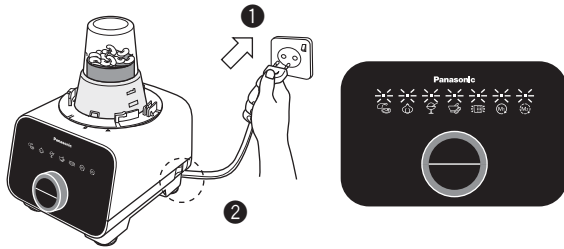
Nota:

- Bahan-bahan yang dilarang: rujuk muka surat 65.
- Jangan operasi Pengadun Kering yang kosong.
- Jangan isi melebihi paras maksimum dan kurangkan bahan-bahan apabila perkakas mengeluarkan bunyi yang tidak normal atau bergetar semasa operasi.

PENGADUN KERING

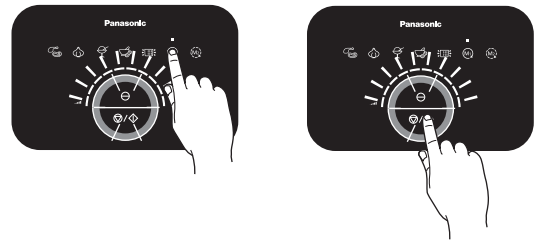
Beroperasi dengan Menu Manual

1



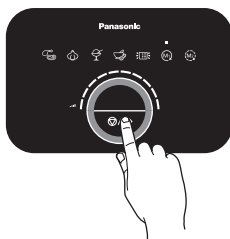
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.

2



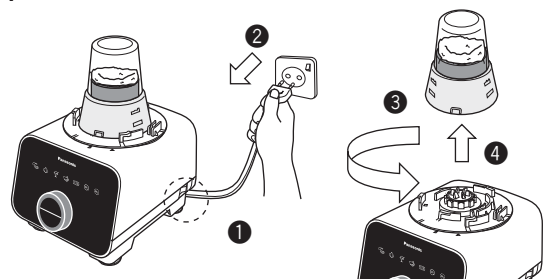
Pilih mod Berterusan dan pilih kelajuan dengan Suis Putar. Lebih banyak bar yang menyala, semakin tinggi kelajuan. Tekan Suis Henti/Mula untuk memulakan operasi.

3



Semasa operasi, L.E.D. Petunjuk Henti/Mula akan tetap menyala. Tekan Suis Henti/Mula untuk menghentikan operasi.

4



Selepas pemprosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket. Keluarkan Pengadun Kering dari Bahagian Motor dan seterusnya keluarkan bahan-bahan.

Nota:

- Semasa mengeluarkan bahan-bahan, berhati-hati dengan Pisau Pemotong.
- Jangan beroperasi melebihi jangka masa terkadar (1 minit ON, 2 minit OFF).

SELEPAS PENGGUNAAN

Pembersihan

Pra-basuh

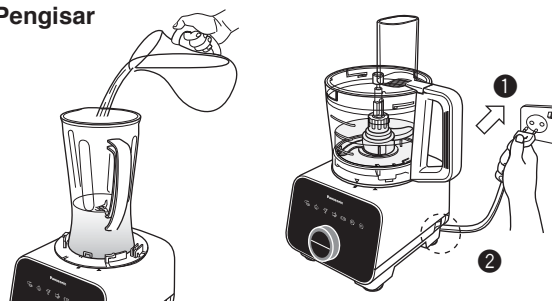
Pra-basuhan memudahkan pembersihan. Ia boleh digunakan untuk: Pisau Pemotong, Pisau Penguli, Pisau Pemutar, dan Pengisar. Untuk pra-basuh, sila ikuti langkah-langkah di bawah.

1 Pemproses Makanan



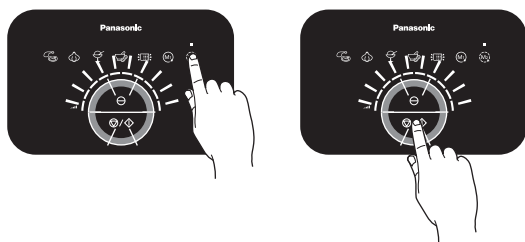
Letakkan alat tambahan yang telah digunakan ke dalam Balang dan isikan Balang dengan air sehingga alat tambahan itu tenggelam dalam air (mak. 500 mL). Letakkan Penutup Balang di atas Balang dan memusingnya mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran.

Pengisar



Bagi Pengisar, isikan 500 mL air ke dalam Bekas Pengisar and tutupkannya dengan Penutup Pengisar. Masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama.

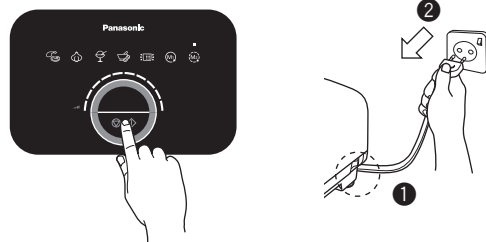
2



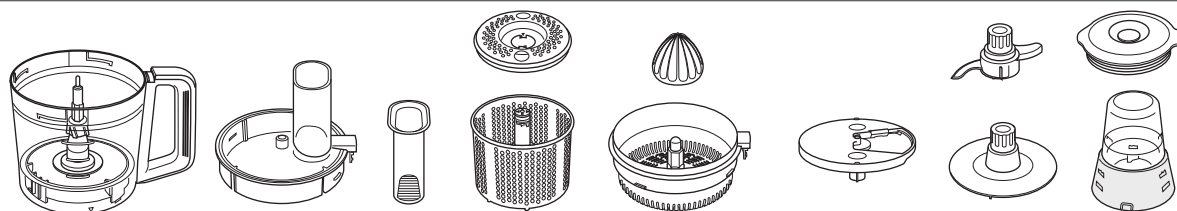
Pemproses Makanan: Memilih Mod Berkala, tekan Suis Henti/Mula dan beroperasi selama 10 ~ 20 saat pada tahap 10.

Pengisar: Memilih Mod Berterusan, tekan Suis Henti/Mula dan beroperasi selama 10 ~ 20 saat pada tahap 10.

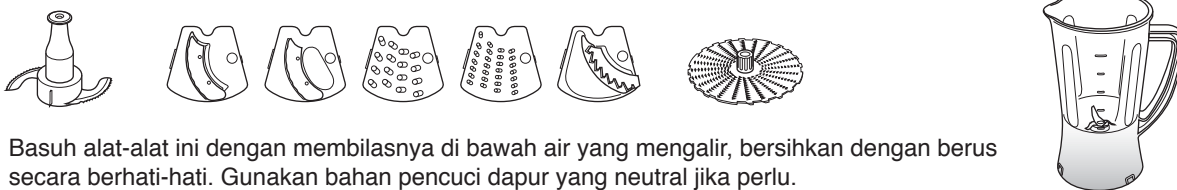
3



Tekan Suis Henti/Mula untuk menghentikan operasi. Padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket. Keluarkan alat tambahan dan teruskan dengan



Basuh alat-alat ini dengan membilasnya di bawah air yang mengalir. Gunakan bahan pencuci dapur yang neutral jika perlu. Keringkan alat-alat dengan kain bersih.



Basuh alat-alat ini dengan membilasnya di bawah air yang mengalir, bersihkan dengan berus secara berhati-hati. Gunakan bahan pencuci dapur yang neutral jika perlu.

Nota:

- Alat-alat ini amat tajam dan harus dikendalikan dengan berhati-hati ketika pembersihan. Elakkan alat-alat ini daripada terhentak pada objek keras semasa proses pembersihan.
- Pemegang Pengadun Kering tidak boleh dicuci, gunakan berus untuk membersihkannya.



SELEPAS PENGGUNAAN

Bahagian Motor / Tapak Getah

Lapkan sebarang kekotoran dengan kain lembap yang bersih.

Nota:

- Pastikan tali kod dicabut sebelum membersihkan Bahagian Motor.
- Jangan basuh Bahagian Motor di bawah air yang mengalir.
- Jangan gunakan cecair menghakis (contohnya alkohol, thinner, dan lain-lain) untuk membersihkan Bahagian Motor.

Pembersihan dengan Mesin Pencuci Pinggan

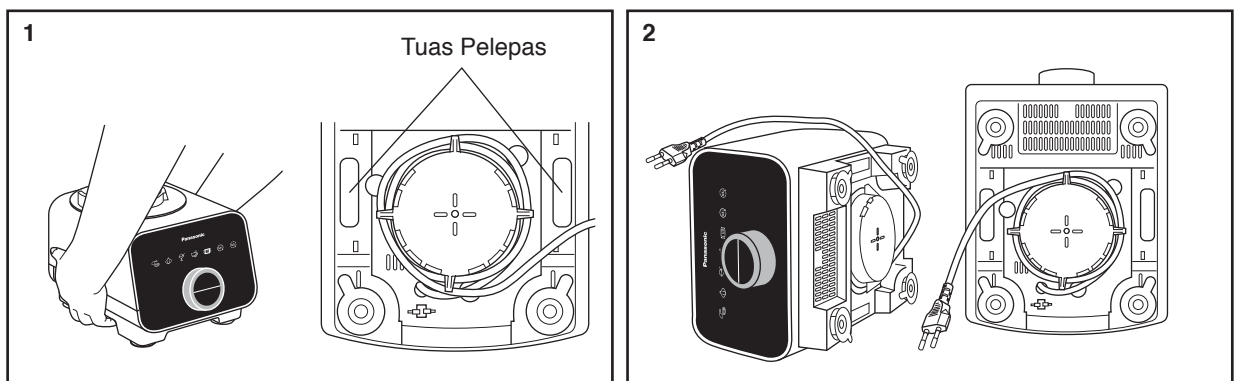
Balang and Penutup Balang perkakas ini adalah selamat untuk dibersihkan dengan mesin pencuci pinggan.

Nota:

- Jangan letakkan alat-alat ini berdekatan kawasan pemanas mesin pencuci pinggan kerana suhu yang tinggi boleh merosakkannya.

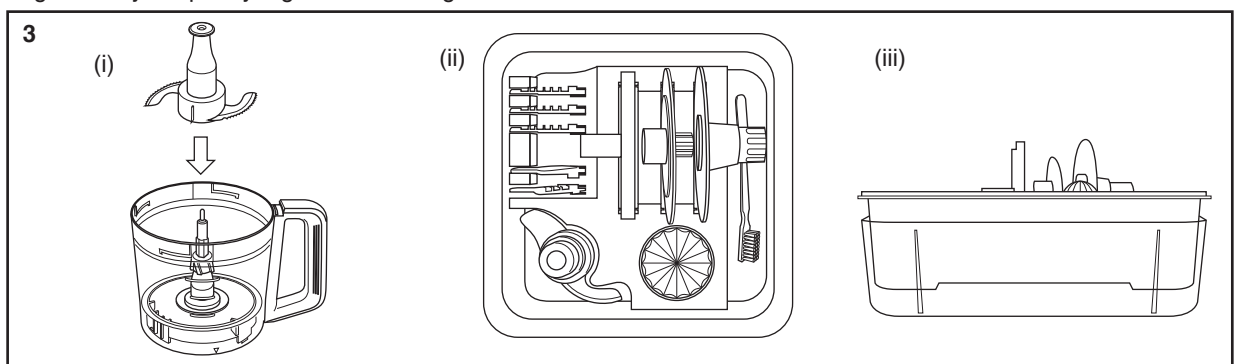
Penyimpanan

Pastikan semua alat-alat tambahan dan Balang diasingkan dari Bahagian Motor sebelum penyimpanan.



Untuk melepaskan sedutan Tapak Getah pada Bahagian Motor, tekan pada tuas pelepas yang berada di bawah Bahagian Motor, dan pada masa yang sama, angkatkannya seperti yang dilihat dalam gambar di atas.

Baringkan Bahagian Motor pada sisi dan terus gulung sebahagian Tali Kod pada Kawasan Penggulungan Kod dan biarkan Palam di sisi.



(i) Simpan Pisau Pemetong di dalam Balang. Unit Dulang Simpanan adalah termasuk untuk menyimpan alat-alat tambahan lain. Simpan alat-alat tambahan seperti keadaan pembungkusan.

(ii) Senarai alat-alat tambahan dalam Unit Dulang Simpanan: Pisau Penguli, Kon Sitrus, Pisau Penghiris Tebal, Pisau Penghiris Nipis, Pisau Perincih Halus, Pisau Perincih Kasar, Pisau Kentang Jejari, Pemegang Pemetong, Pisau Pamarut, Pisau Pemutar dan Berus.

(iii) Letakkan Tudung Dulang Simpanan di bawah Unit Dulang Simpanan untuk mengumpul air yang mengalir dari alat-alat tambahan yang dibasuh.

Nota:

- Buangkan penutup plastik fleksibel selepas Unit Dulang Simpanan dibuka.

PENYELESAIAN MASALAH

Sila periksa perkara yang berikut sebelum menghantar ke pusat perkhidmatan.

Masalah	Punca dan Tindakan
Perkakas tidak dapat dihidupkan.	● Palam terlonggar pada soket. ➔ Pasangkan Palam dengan kukuh ke dalam soket. ● Suis Utama tidak dihidupkan. ➔ Hidupkan Suis Utama.
Tiada satu fungsi pun daripada Panel Kawalan boleh dipilih.	● Sarung tangan boleh menyebabkan Panel Kawalan tidak sensitif. ➔ Pilih fungsi dengan jari terdedah. ● Menekan fungsi pada kedudukan yang salah. ➔ Tekan teguh di atas ilustrasi di Panel Kawalan. ● Perkakas ini sudah beroperasi. ➔ Fungsi tidak boleh diubah apabila perkakas beroperasi. Hentikan fungsi sebelum memilih yang baru.
Perkakas ini tidak bermula walaupun Suis Henti/Mula telah ditekan. (Mod Kesilapan ditunjukkan)	● Balang, Pengisar atau Pengadun Kering tidak dikunci dengan betul ke atas Bahagian Motor. ➔ Pastikan tanda segi tiga pada alat-alat tambahan adalah sejajar dengan tanda segi empat tepat di Bahagian Motor seperti yang dilihat di muka surat 68. ● Penutup Balang atau Penapis Sitrus tidak dikunci sepenuhnya ke atas Balang. ➔ Pastikan Penutup Balang atau Penapis Sitrus dikunci sepenuhnya ke atas Balang.
Perkakas ini tidak beroperasi walaupun fungsi telah dimulakan. (Tiada Mod Kesilapan)	● Bahan-bahan yang tersangkut. ➔ Buang bahan-bahan dengan berhati-hati dan pastikan jumlah yang digunakan adalah seperti yang dinyatakan.
Fungsi dipilih dibatalkan. (L.E.D. Petunjuk Mod mula berkelip).	● Perkakas ini ditinggalkan terbiar lebih daripada 10 saat selepas memilih fungsi. ➔ Pastikan tindakan seterusnya diambil dalam masa 10 saat selepas memilih fungsi.
Perkakas ini berhenti secara tiba-tiba semasa operasi.	● Alat pelindungan pemutus litar diaktifkan. (Rujuk muka surat 68) • Terlalu banyak bahan-bahan yang telah dimasukkan. ➔ Keluarkan bahan-bahan yang berlebihan dan pastikan jumlah yang digunakan adalah seperti yang dinyatakan. • Ketulan besar atau bahan-bahan keras telah digunakan. ➔ Pastikan bahan-bahan dipotong pada saiz seperti yang dinyatakan. Jangan gunakan bahan-bahan keras seperti makanan sejuk beku atau pepejal yang sangat padat. ● Kunci keselamatan telah dicetuskan. (Rujuk muka surat 68) • Getaran yang tidak normal semasa operasi boleh mempengaruhi fungsi kunci keselamatan. ➔ Pastikan bahan-bahan dan jumlah yang digunakan adalah seperti yang dinyatakan. ➔ Kuncikan Penutup Balang atau Penapis Sitrus dengan betul atas Balang, dan pastikan bahawa Balang, Pengisar, atau Pengadun Kering dikunci dengan betul pada Bahagian Motor.

PENYELESAIAN MASALAH

Masalah	Punca dan Tindakan
Terdapat getaran yang tidak normal dan bunyi bising semasa operasi.	● Tapak Getah dan/atau meja kerja tidak bersih. ➔ Mengelap kotoran atau noda dengan kain lembap yang bersih. Tapak Getah hanya berkesan apabila diletakkan di atas permukaan yang bersih, licin dan rata. ● Bahan-bahan yang digunakan untuk pemprosesan sama ada terlalu banyak atau terlalu keras. ➔ Pastikan bahan-bahan yang digunakan adalah seperti yang dinyatakan, mengurangkan bahan-bahan jika ia adalah lebih daripada amaun yang dinyatakan.
Tekstur dan konsisten daripada bahan-bahan yang diproses tidak memberi hasil yang baik.	● Sesetengah bahan mungkin terlalu sukar untuk memproses secara mentah, contohnya labu. ➔ Pre-masak mungkin diperlukan untuk melembutkan bahan-bahan sebelum pemprosesan, seperti hingga garpu boleh ditusuk dengan mudah. ● Saiz bahan tidak mengikut kaedah penyediaan. ➔ Sediakan bahan-bahan mengikut saiz yang dinyatakan. ● Untuk fungsi Sejuk, memproses bahan-bahan tertentu pada masa yang sama boleh menyebabkan ketinggalan ketulan. Menu Auto ● Jangka masa pemprosesan lalai Menu Auto adalah untuk jumlah bahan maksimum yang dinyatakan. Jumlah bahan-bahan lain yang diproses akan memberi kesan kepada hasil akhir. ➔ Tingkatkan jangka masa pemprosesan dengan melaraskan Suis Putar dan proses sehingga tekstur dan konsisten yang dikehendaki. Menu Manual ● Jumlah bahan maksimum dan jangka masa pemprosesan adalah bertujuan untuk dijadikan garis panduan, jumlah bahan yang lebih rendah dan bahan-bahan yang berbeza akan memberi kesan kepada hasil akhir. ➔ Memproses bahan-bahan dengan jangka masa yang sesuai sehingga tekstur dan konsisten yang dikehendaki.

Alat Perlindungan Pemutus Litar, pengesanan voltan tinggi dan pengesanan arus tinggi

i) Alat Perlindungan Pemutus Litar



L.E.D. tidak menyala.

ii) Pengesanan voltan tinggi



L.E.D. berkelip secara berganti di antara Potong dan Berkala

iii) Pengesanan arus tinggi



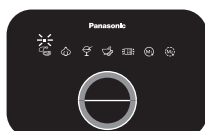
L.E.D. berkelip secara berganti di antara Cincang+Potong dan Berterusan+Berkala

Tindakan:

Untuk senario i) dan iii), padamkan Suis Utama pada sisi Bahagian Motor, kurangkan jumlah bahan-bahan ke separuh dan kembali beroperasi. Jika masih tidak berfungsi, padamkan Suis Utama yang berada di tepi Bahagian Motor sekali lagi dan sambung semula operasi.

Untuk senario ii), Petunjuk Mod Kesilapan akan menyala apabila melebihi nilai voltan. Gunakan 220 - 240 V.

Motor terlalu panas



L.E.D. berkelip secara berganti di antara Cincang dan Berkala

Balang, Pengisar atau Pengadun Kering tidak dikunci dengan betul ke atas Bahagian Motor.



L.E.D. berkelip secara berganti di antara Cincang+Potong+Beku dan Pes+Pengerang+Berterusan

Tindakan:

Padamkan Suis Utama dan biarkan perkakas menjadi sejuk (lebih kurang 30 min). Kurangkan jumlah bahan-bahan ke separuh dan kembali beroperasi.

Tindakan:

Pasangkan semula alat-alat tersebut ke atas Bahagian Motor dalam kedudukan yang betul (Rujuk muka surat 68).

Kerosakan komponen elektronik



atau



atau



L.E.D. berkelip secara berganti di antara Cincang atau Potong atau Beku atau Berterusan

Tindakan:

Sila hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat untuk membaiki.

SPESIFIKASI

No. Model	MK-F800	
Fungsi	Pemproses Makanan	Pengisar & Pengadun Kering
Bekalan Kuasa	220 - 240 V 50 - 60 Hz	
Penggunaan Kuasa	180 - 200 W	
Suis	Suis Putar and Suis Panel Sentuhan Lembut	
Penilaian Operasi	2 minit ON, 4 minit OFF	Pengisar: 2 minit ON, 2 minit OFF Pengadun Kering: 1 minit ON, 2 minit OFF
	Pengecualian untuk yang dinyatakan pada muka surat "Penyediaan Bahan-bahan".	
Dimensi (T x L x D) (Anggaran Kasar)	435 x 264 x 265 mm	Pengisar: 406 x 264 x 265 mm Pengadun Kering: 298 x 264 x 265 mm
Berat (Anggaran Kasar)	4.3 kg	Pengisar 4.0 kg Pengadun Kering: 3.8 kg
Kapasiti (Anggaran Kasar)	Kapasiti Bekas: 2.5 L Kapasiti penggunaan maksimum: Hanya cecair = 1.5 L Hanya pepejal = 600 g	Pengisar: 1 L Pengadun Kering: 50 g (Biji Kopi)
	Pengecualian untuk yang dinyatakan pada muka surat "Penyediaan Bahan-bahan".	
Alat-alat Tambahan & Aksesori	Pisau Pemotong, Pisau Pamarut, Pisau Penguli, Pisau Pemutar, Pengereng Salad, Pemegang Pemotong, Pisau Perincih (Kasar & Halus), Pisau Penghiris (Tebal & Nipis), Pisau Kentang Jejari, Pemerah Sitrus dan Unit Dulang Simpanan	Pengisar, Pengadun Kering
Aksesori Umum	Berus dengan Sudip	
Alat-alat yang selamat dicuci dengan mesin pencuci pinggan	Balang dan Penutup Balang	

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>