

# Panasonic®

## Operating Instructions

## 操作說明

## Buku Panduan

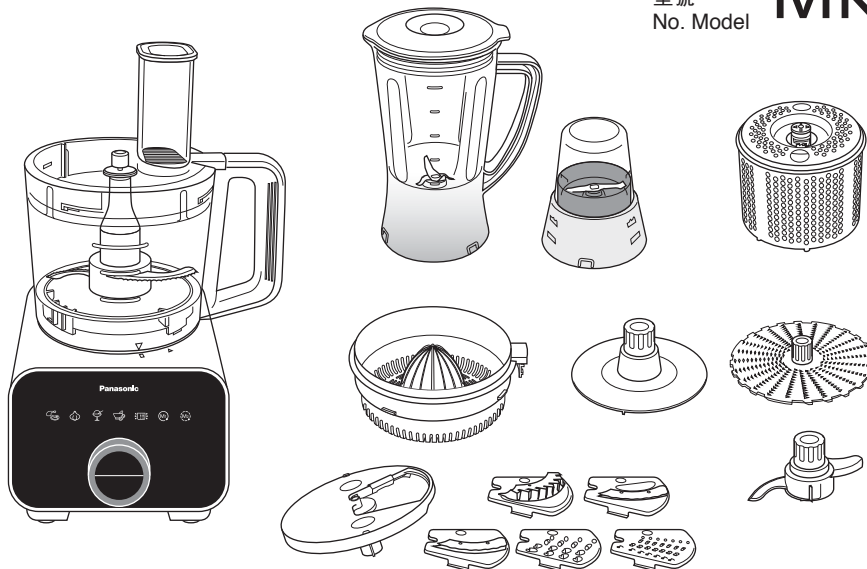
Food Processor (Household Use)

食物攪拌機(家庭用)

Pemroses 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.

謝謝你購買Panasonic的產品。

- 本產品隻限於家庭使用。
- 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 product Panasonic.

- Produk ini hanya untuk kegunaan di rumah sahaja.
- Sila baca arahan-arahan ini dengan teliti untuk mengguna produk ini dengan betul dan selamat.
- Sebelum mengguna produk ini, **sila memberi perhatian khusus kepada seksyen "LANGKAH KESELAMATAN" (Mukasurat 63-65).**
- Sila simpan Manual Operasi ini untuk kegunaan masa depan.

# TABLE OF CONTENTS

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



● 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.)

## **WARNING**



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

## **CAUTION**



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

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

\* With exception for the ingredient preparations stated.



## CAUTION



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

### **Important Notes**

#### **Prohibited Ingredients:**

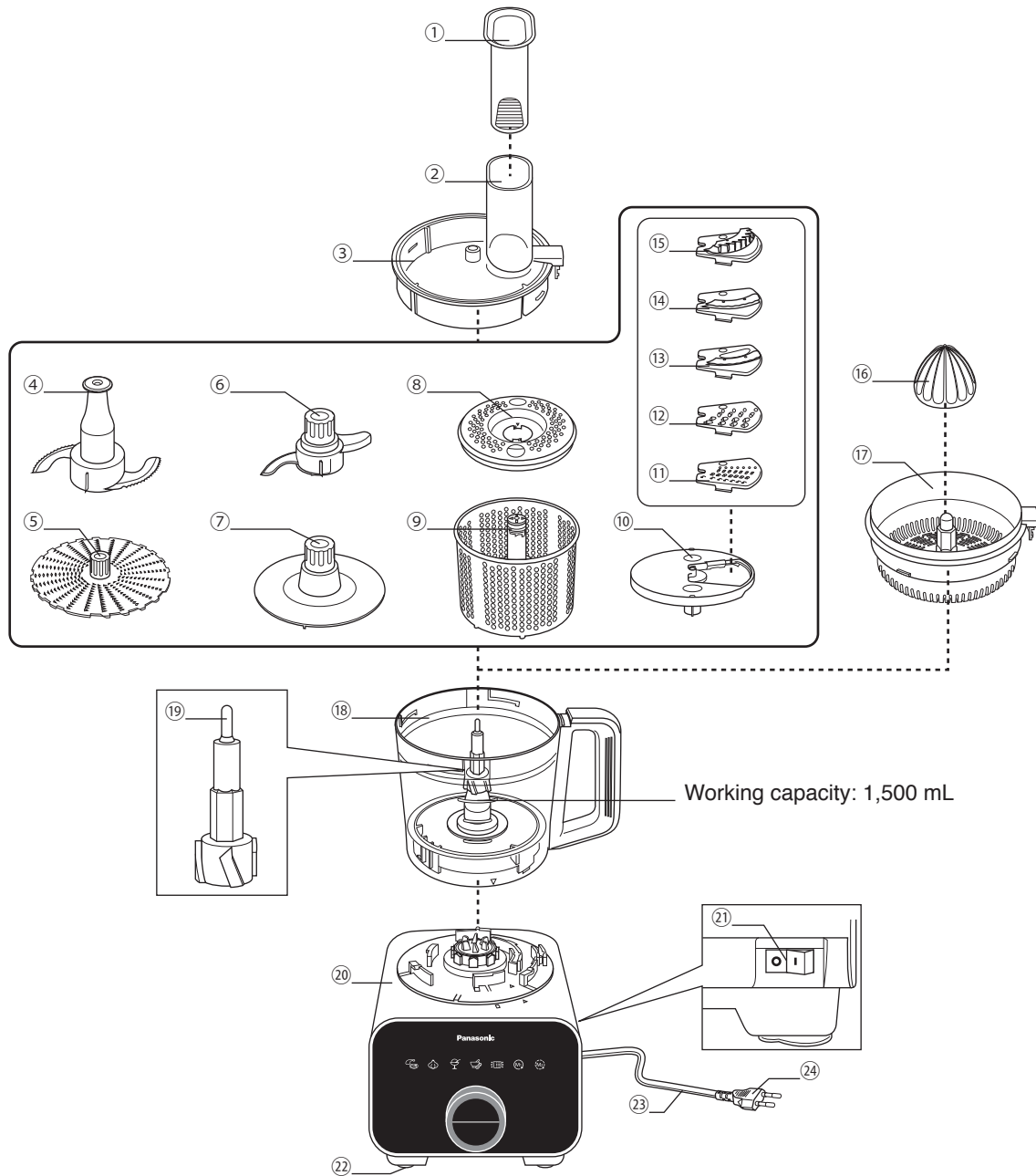
Attachments	Description
Knife Blade	Hard ingredients, viscous ingredients, e.g. coffee beans, dried soyabeans, frozen food, dried squid, and etc.
Slicing Blades, Shredding Blades and Julienne Blade	Ingredients with high hard fiber concentrations, viscous ingredients, ingredients that are too soft, e.g. 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, less moisture ingredients, e.g. turmeric, dried soyabeans, frozen food, meat, fish, boiled potatoes, and etc.
Dry Mill	Hard nuts, dried fruit, ingredients with high hard fiber concentration, moist ingredients, e.g. various nuts, raisins, meat, vegetables, boiled egg, and etc.

#### **Before Use:**

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

# PART NAMES

## Food Processor

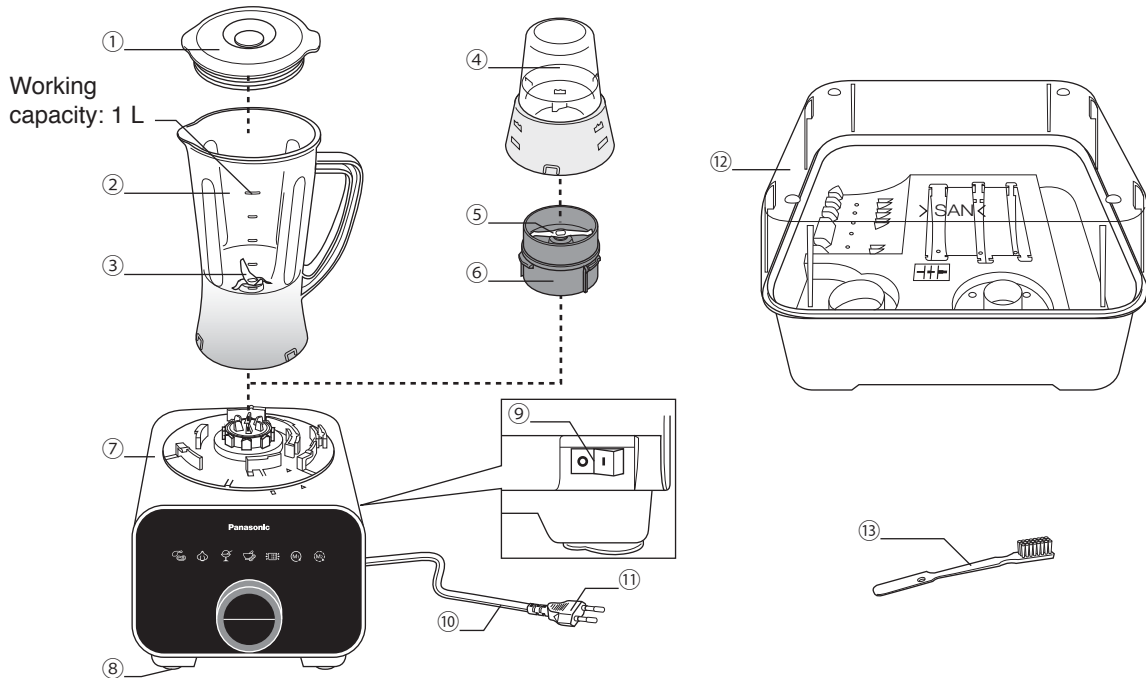


- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| 1. Food Pusher             | 13. Thin Slicing Blade  |
| 2. Feeding Tube            | 14. Thick Slicing Blade |
| 3. Bowl Lid                | 15. Julienne Blade      |
| 4. Knife Blade             | 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 | 11. *Plug             |
| 2. Blender Jug           | 7. Motor Housing       | 12. Storage Case Unit |
| 3. Blender Cutting Blade | 8. Rubber Foot         | 13. Brush             |
| 4. Mill Container        | 9. Power Switch        |                       |
| 5. Mill Cutting Blade    | 10. Cord               |                       |

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

## Control Panel

### Mode Selection

#### - Auto Menu -

Mince Mode

Chop Mode

Frozen Mode

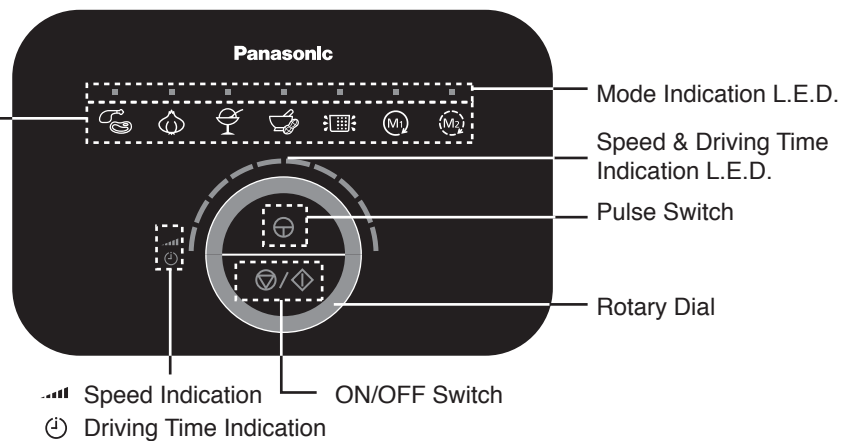
Paste Mode

Drainer Mode

#### - Manual Menu -

Continuous Mode

Intermittent Mode



### 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.

## CIRCUIT BREAKER AND TEMPERATURE SENSOR PROTECTION

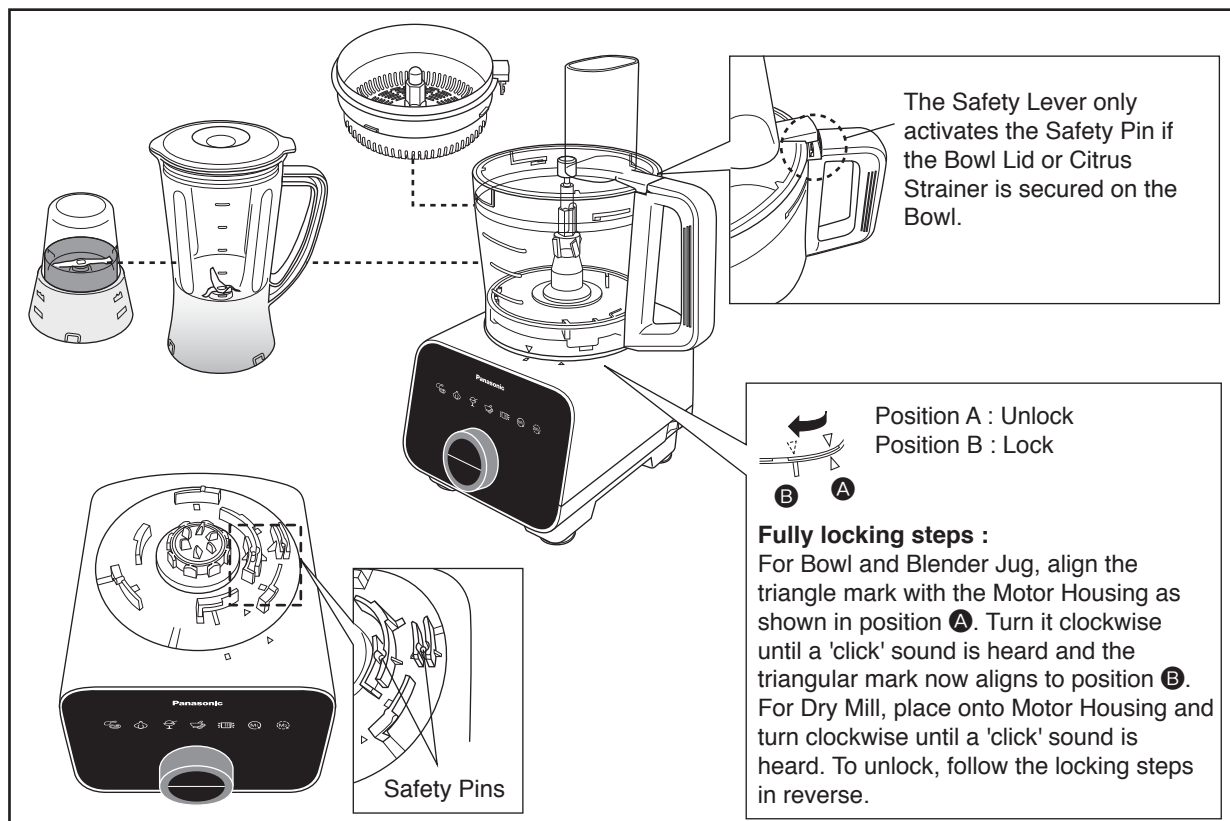
When the Circuit Breaker or the Temperature Sensor automatically stops the motor due to overloading, turn off the appliance and follow the instruction below:

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

## SAFETY LOCK

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

- The Bowl Cover 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.



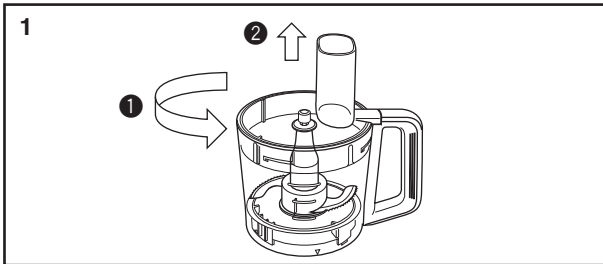
### Note:

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

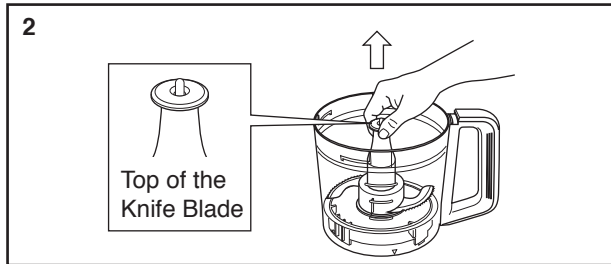
**Actions above will ensure the Safety Pin functions properly. If not followed, it will damage the parts related to the Safety Pin.**

# 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.

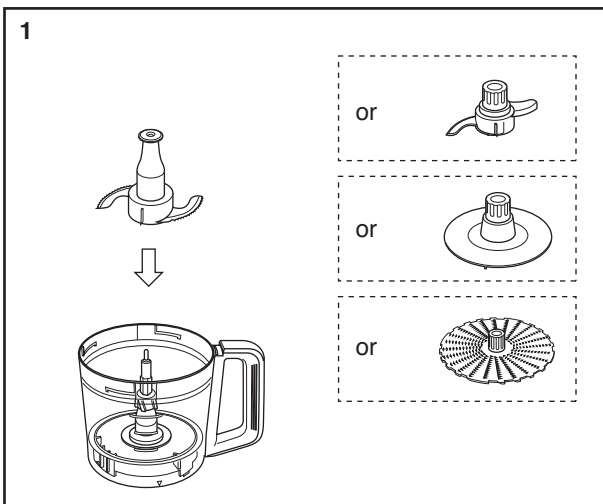
**Note:**

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.

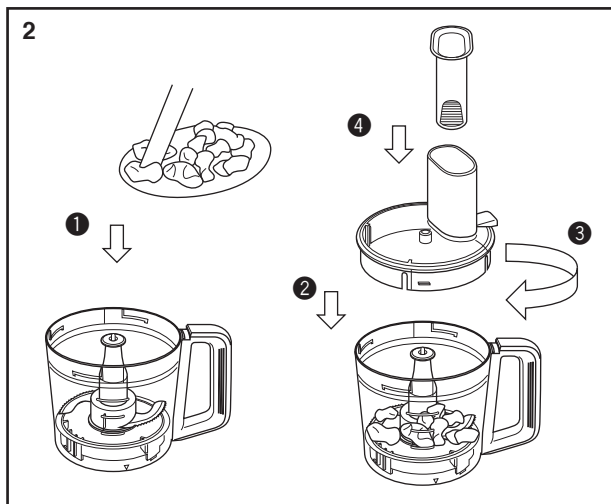
### Knife Blade · Kneading Blade · Whipping Blade · Grating Blade



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:**

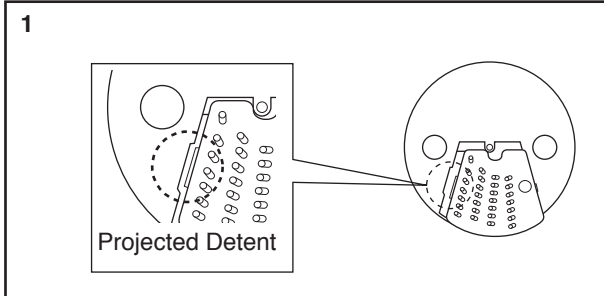
For the Grating Blade, place the ingredients on top of the blade itself.

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

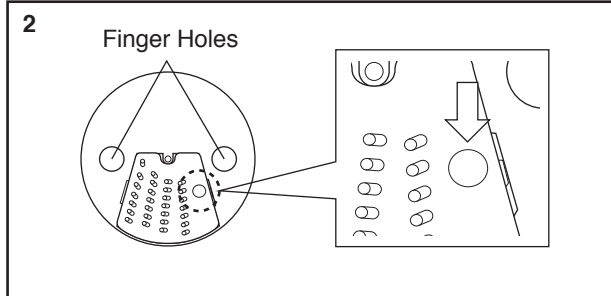
# FOOD PROCESSOR -DISASSEMBLY & ASSEMBLY-

## Assembly of Food Processor Attachments

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



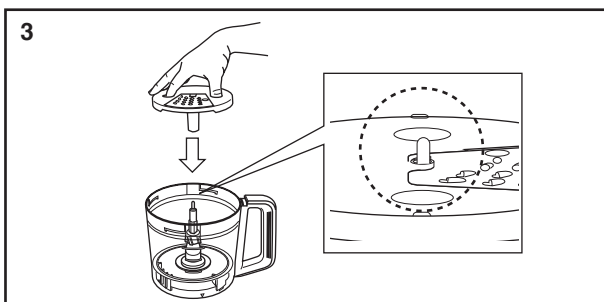
Fit the projected detent of the desired blade onto the Blade Stand and ensure it is seated properly.



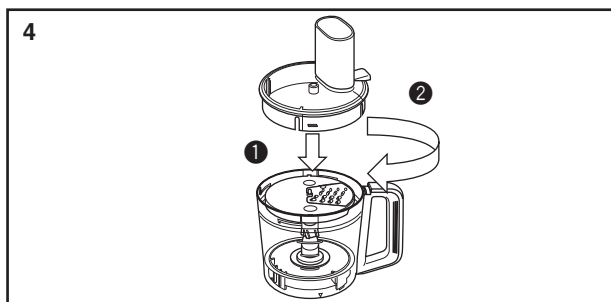
Push down on the dimple on the blade as seen above until a 'snap' sound is heard.

**Note:**

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



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

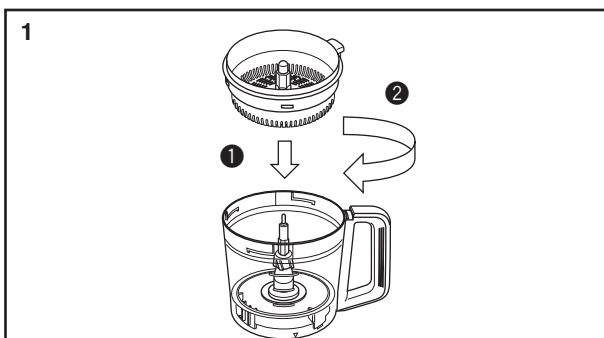


Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

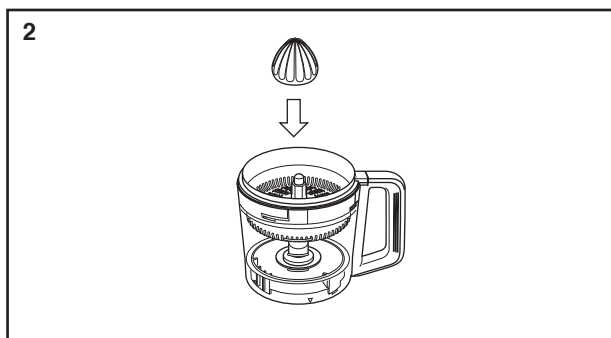
**Note:**

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

### Citrus Press



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

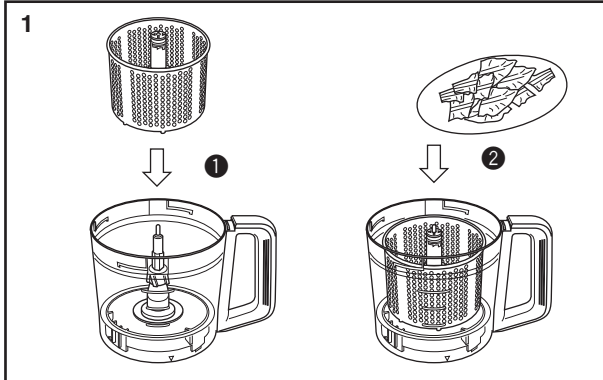


Attach the Citrus Cone onto the Drive Shaft.

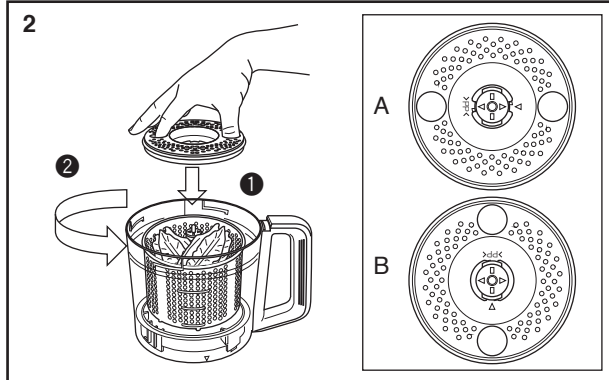
# FOOD PROCESSOR -DISASSEMBLY & ASSEMBLY-

## Assembly of Food Processor Attachments

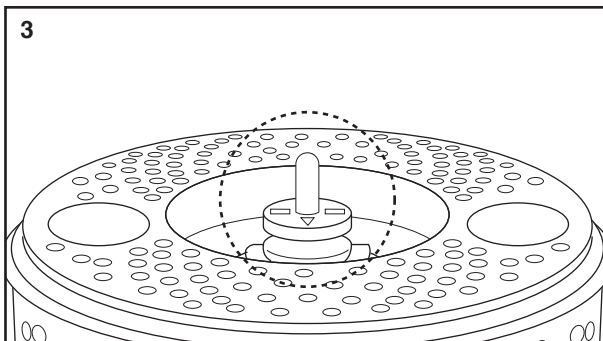
### Salad Drainer



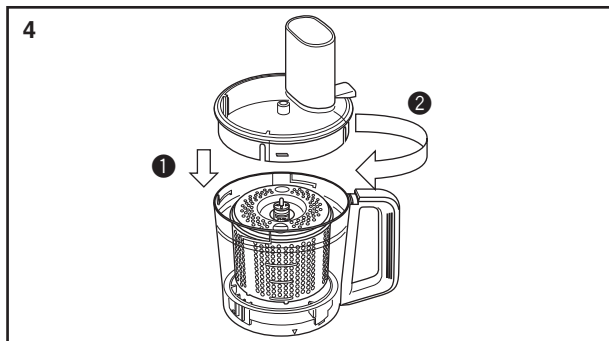
Place the Salad Drainer into the Bowl. Insert the ingredients into the Salad Drainer.



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.

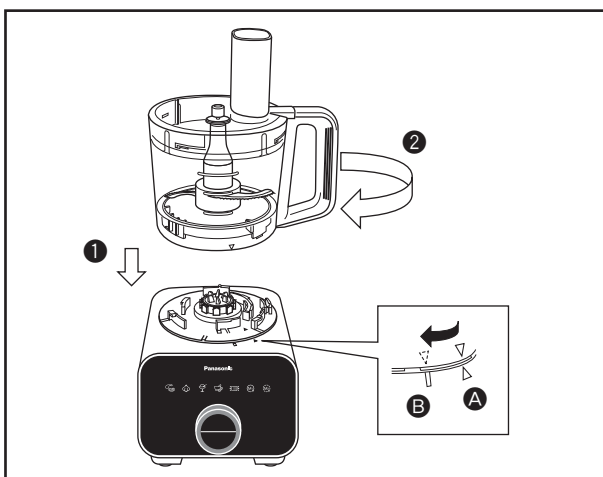


Ensure that the Drive Shaft is protruding out of the Salad Drainer after insertion.



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-

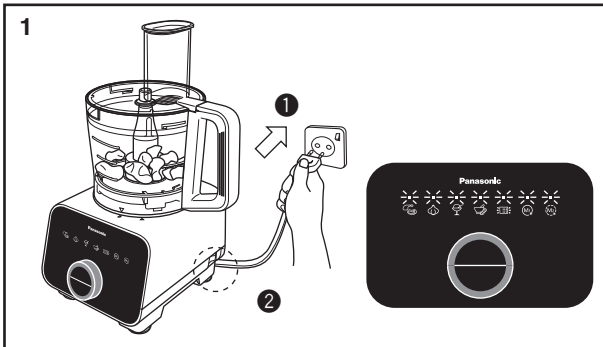
## Ingredient Preparations

Function	Ingredient	Mode	Quantity	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Mince	Meat	 Auto	50 ~ 400 g	5 ~ 40 sec	 Remove all skin and bones, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Initial setting is for 200 g (10 sec)				
	Fish		50 ~ 500 g	3 ~ 15 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		5 ~ 500 g	5 ~ 15 sec	 Peel skin.
	Carrot	 Continuous Speed: Max	50 ~ 450 g	7 ~ 20 sec	 Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Italian Parsley		5 ~ 100 g	10 ~ 40 sec	 Remove stalk.
Mushroom	30 ~ 250 g		3 ~ 18 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes.	
Crush	Parmesan Cheese	 Continuous Speed: Max	10 ~ 200 g	5 ~ 30 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 ~ 160 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	~ 10 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 ~ 500 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 ~ 40 sec	 Slice soft bread into 6 to 8 pieces.
Knead	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-

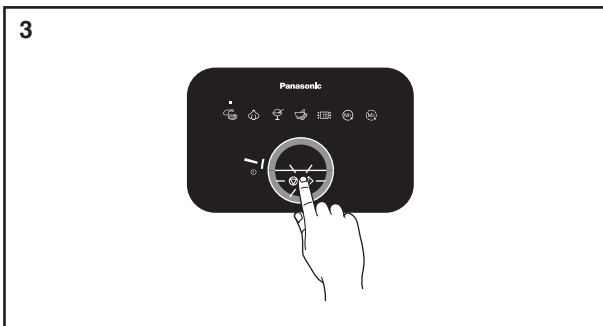
## Operating with Auto Menu



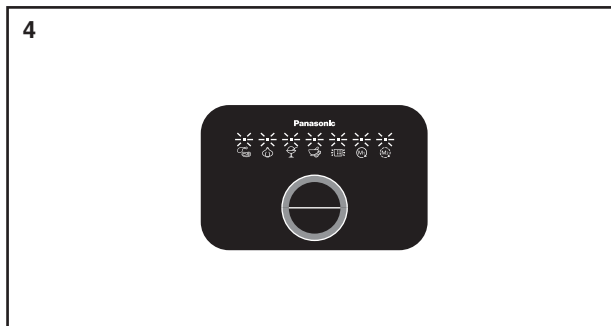
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



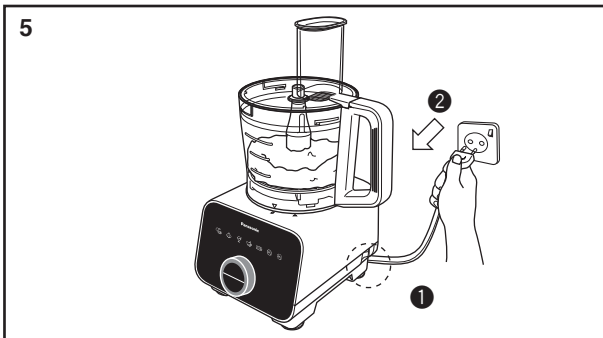
Select the required Auto Menu mode (except the Drainer Mode). The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Driving Time and ON/OFF Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



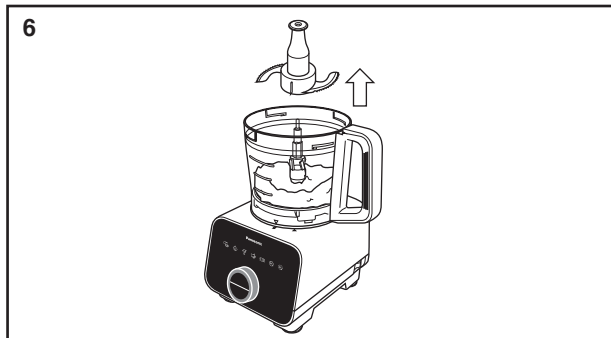
Each Auto Menu has a pre-programmed driving time.  
\*Each lighted bar represents 10 seconds of driving time.  
Push the ON/OFF Switch to start the operation.



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.



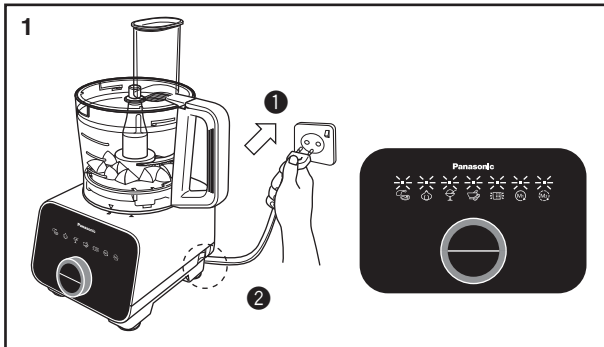
Remove the Knife Blade from the Bowl before removing the processed ingredients.

### Note:

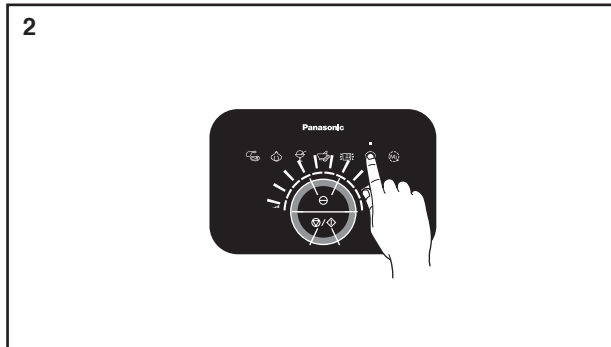
- Always ensure that the Knife Blade is inserted before adding ingredients into the Bowl.
- The Driving Time of the Auto Menu can be increased or decreased by adjusting the Rotary Dial if necessary.
- The operation of the Auto Menu can be stopped prematurely by pushing the ON/OFF Switch before the set duration ends.
- \*For Paste Auto Menu, each lighted bar represents 1 minute. The lighted bar will decrease at every 1 minute interval.
- 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-

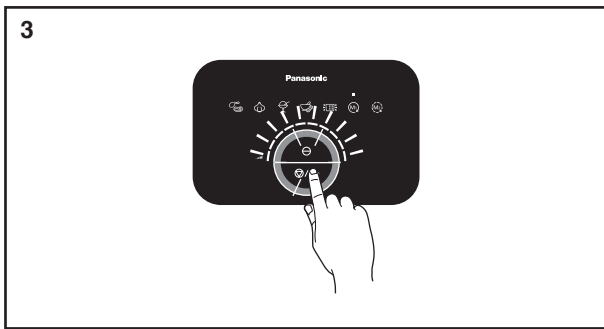
## Operating with Manual Menu



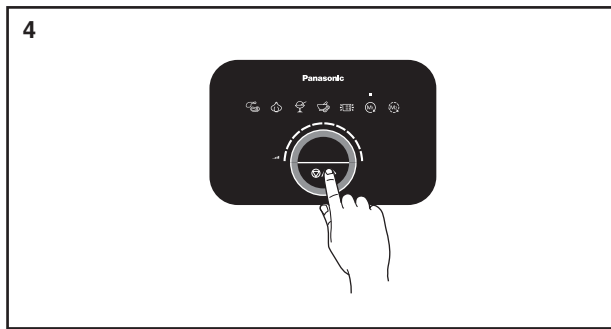
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



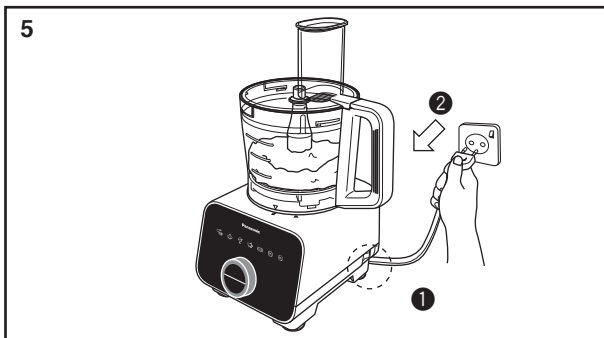
Select the Continuous or Intermittent mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Speed, ON/OFF Switch and PULSE Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



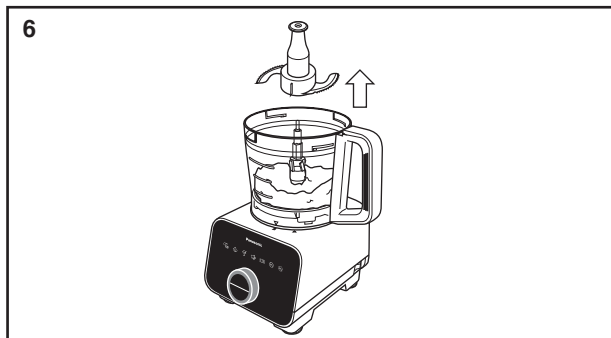
Adjust the desired speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the ON/OFF or PULSE Switch to start the operation.



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



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

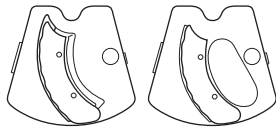


Remove the Knife Blade from the Bowl before removing the processed ingredients.

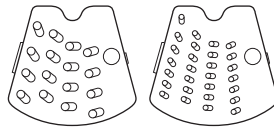
### Note:

- 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.

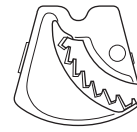
# FOOD PROCESSOR -SLICING BLADES · SHREDDING BLADES · JULIENNE BLADE-



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


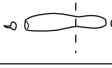

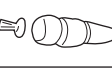




Shredding Blades (Coarse / Fine)  
- used for shredding and grating ingredients.


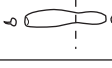




Julienne Blade  
- used for making french fries and shredding ingredients.




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

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

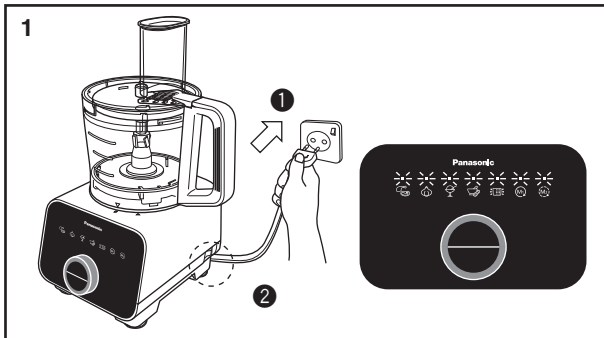
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Shred	Cucumber	 Continuous Speed: Max	650 g	-	  
	Carrot		500 g		
	Potato		650 g		
	Cheese		500 g		
Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube. Do not use hard ingredients such as Parmesan.					

## Ingredient Preparations for Julienne Blade

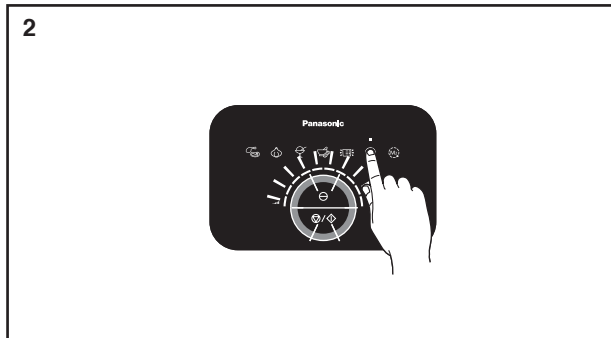
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
French Fry	Potato	 Continuous Speed: Max	800 g	-	 
Shred	Cabbage		500 g		
Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube.					

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

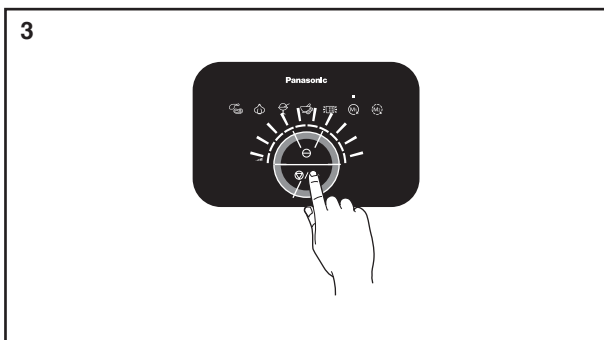
## Operating with Manual Menu



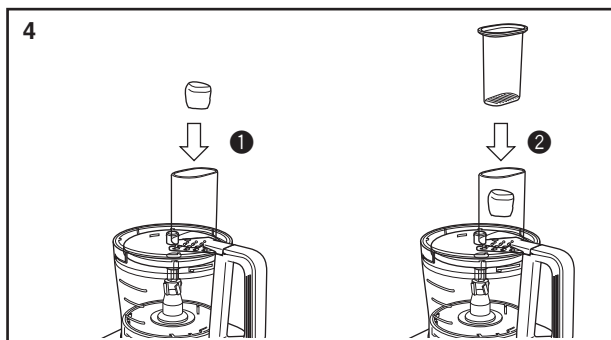
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



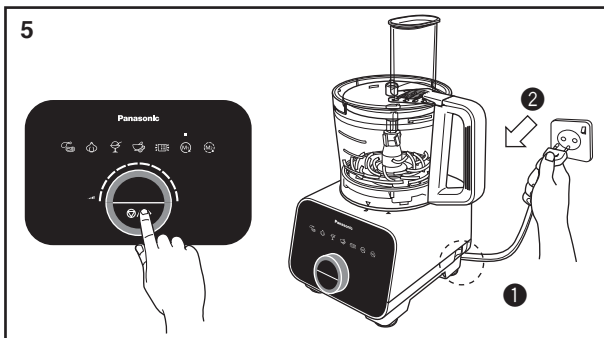
Select the Continuous mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Speed, ON/OFF and PULSE Switch Indication L.E.D. will light up and blink.



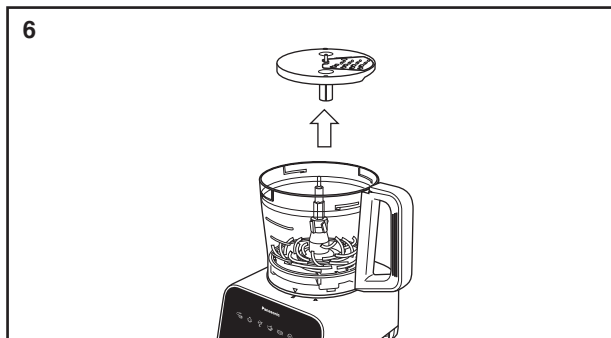
Adjust to the maximum speed with the Rotary Dial. The more bars are lighted, the higher the speed. Push the ON/OFF Switch or PULSE Switch to start the operation.



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



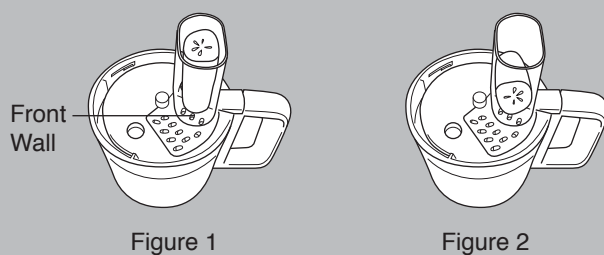
During the driving operation, the ON/OFF Indication L.E.D. will remain lit. Push the ON/OFF Switch to stop the driving operation. After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket.



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


### Note:

- When using soft and thin 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.

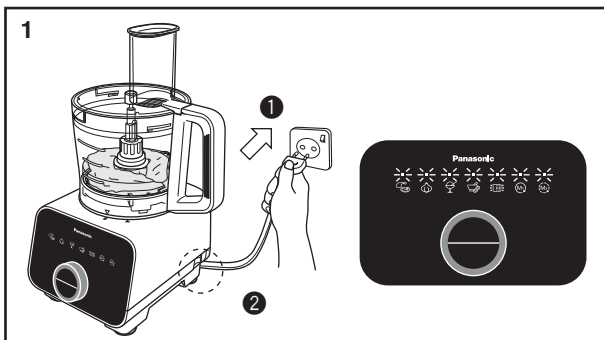


# FOOD PROCESSOR -KNEADING BLADE-

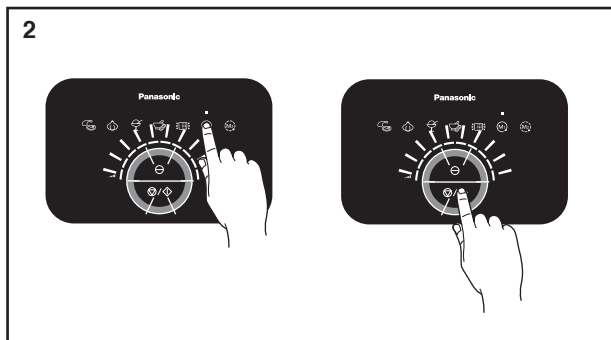
## Ingredient Preparations for Kneading Blade

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Knead	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 tsp 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		

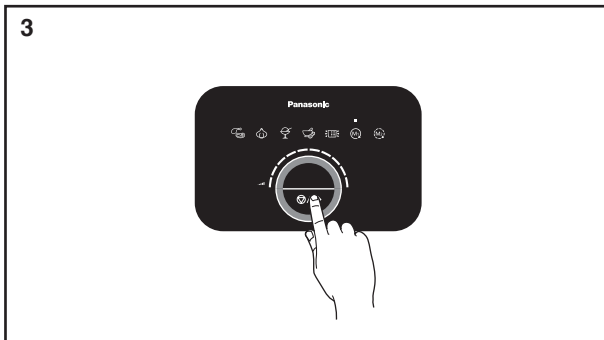
## Operating with Manual Menu



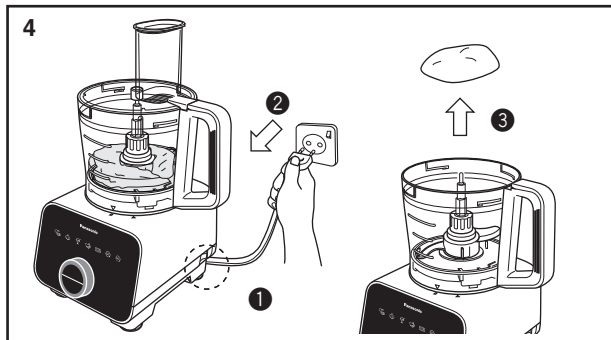
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



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 ON/OFF Switch to start the operation.



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

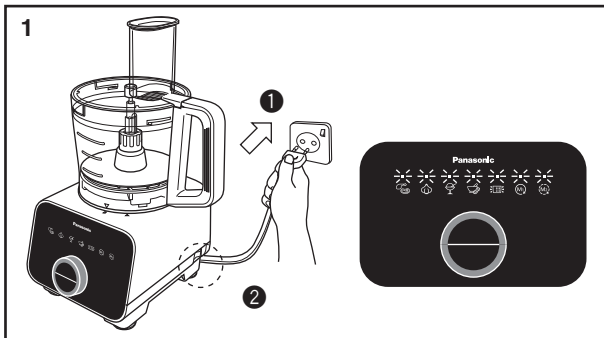
- Do not exceed the stated amount of ingredients for the Kneading Blade as abnormal vibration may occur.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the Bowl Lid with both hands to support it during its operation.
- For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

# FOOD PROCESSOR -WHIPPING BLADE-

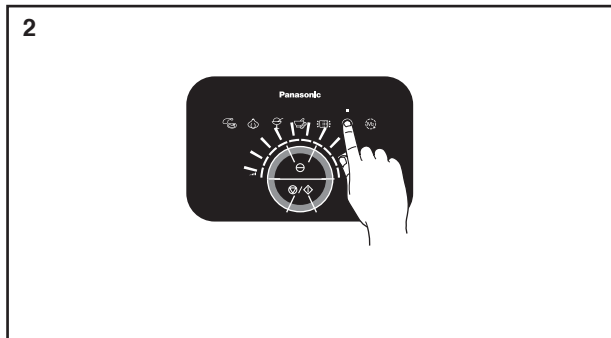
## Ingredient Preparations for Whipping Blade

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Whip	Egg White	 Continuous	1 ~ 6 pcs	25 sec ~ 5 min		Separate the egg white from the yolk for a smooth meringue.
	Cream	Speed: Max	100 ~ 300 mL	15 sec ~ 3 min		Use fresh cream of fat content 35% or higher at 5 °C

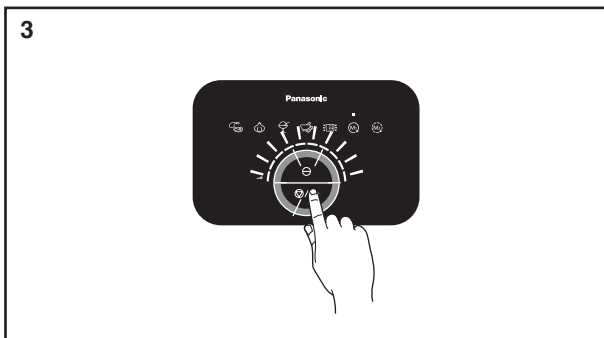
## Operating with Manual Menu



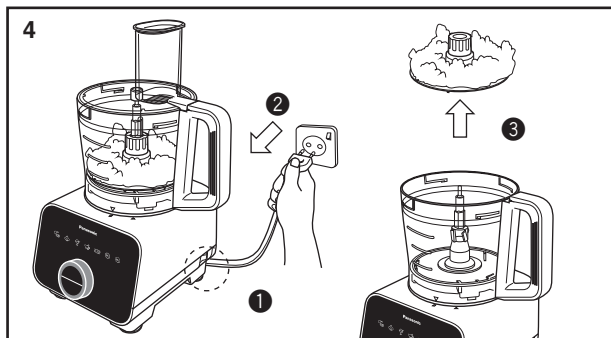
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



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



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

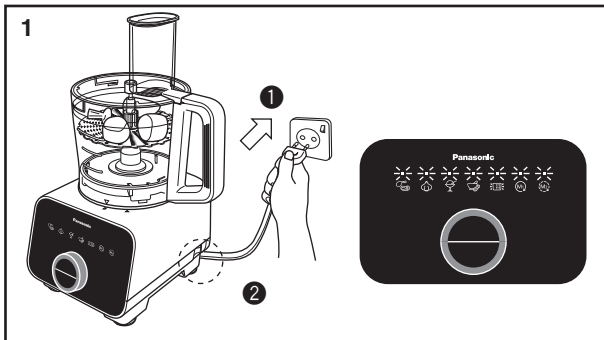
- Do not over process the whipping cream, it may break down to form clumps of butter.
- Using different brands of whipping cream will have varying results. It is recommended to process until the cream is sufficiently whipped.

# FOOD PROCESSOR -GRATING BLADE-

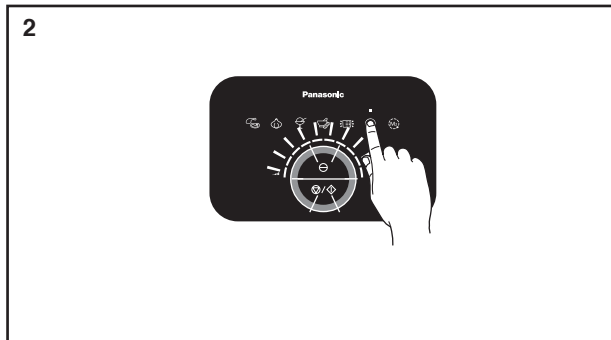
## Ingredient Preparations for Grating Blade

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		

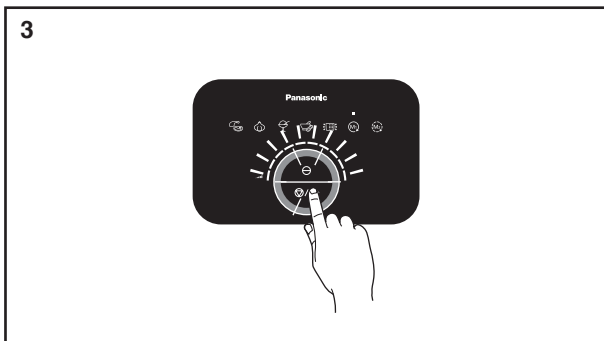
## Operating with Manual Menu



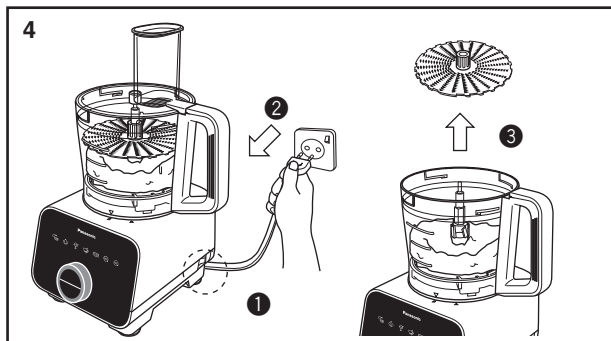
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



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



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

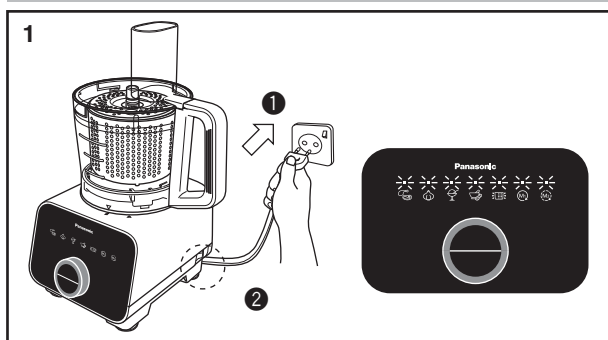
- Do not insert the ingredients through the Feeding Tube during operation of the Grating Blade.

# FOOD PROCESSOR -SALAD DRAINER-

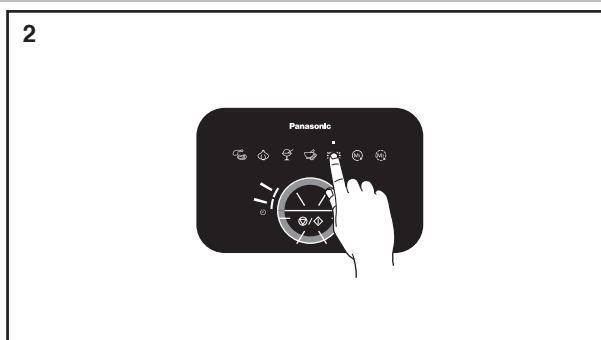
## Ingredient Preparations for Salad Drainer

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Drainer	Lettuce Leaves	 Auto	100 g	20 ~ 40 sec	 Cut into 3 ~ 5 cm slices.
				Initial setting is for 50 g (20 sec)	
	Cabbage		200 g	20 ~ 50 sec	 Shredded into 1 ~ 3 mm.

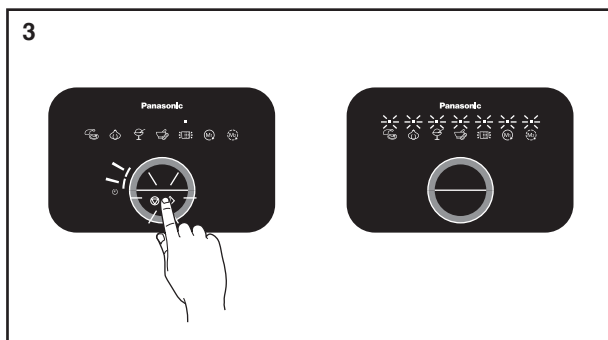
## Operating with Auto Menu



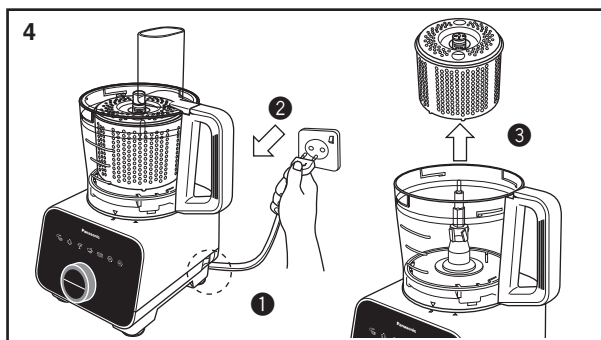
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



Select the Drainer mode. The selected Mode Indication L.E.D. will light up and a beep sound will be heard. The Driving Time and ON/OFF 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 ON/OFF 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: large, chunky ingredients (such as whole tomatoes, large carrot chunks, and etc.)
- Ensure that the ingredients are spread evenly around the Salad Drainer before processing.
- Do not operate the Salad Drainer in Continuous Mode.
- Always ensure that the Drainer Cover is attached onto the Salad Drainer before operation, otherwise the ingredients might come out and tear around the Bowl.
- Depending on the amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the Bowl Lid with both hands to support it during its operation.

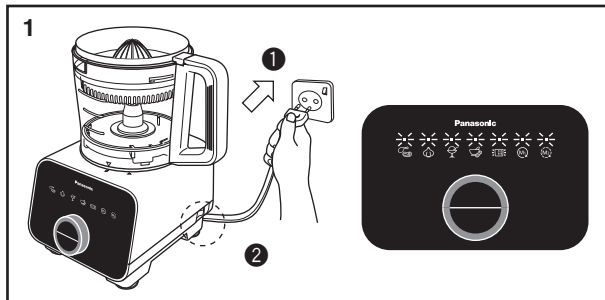


# FOOD PROCESSOR -CITRUS PRESS-

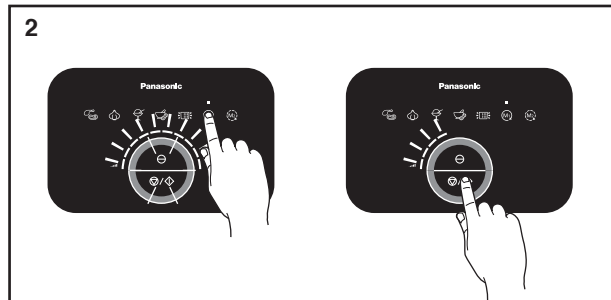
## Ingredient Preparations for Citrus Press

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

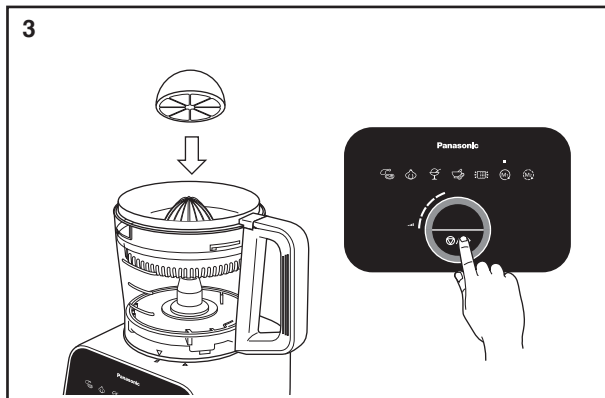
## Operating with Manual Menu



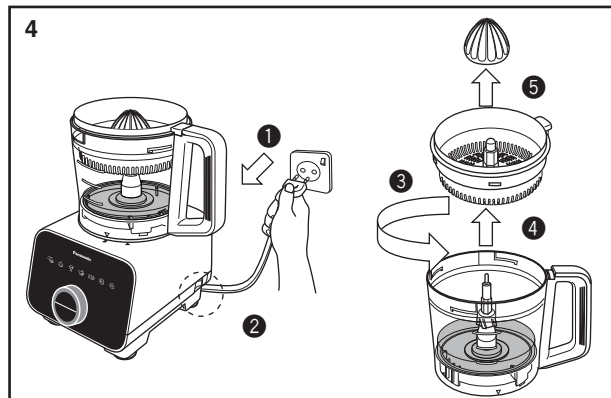
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



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



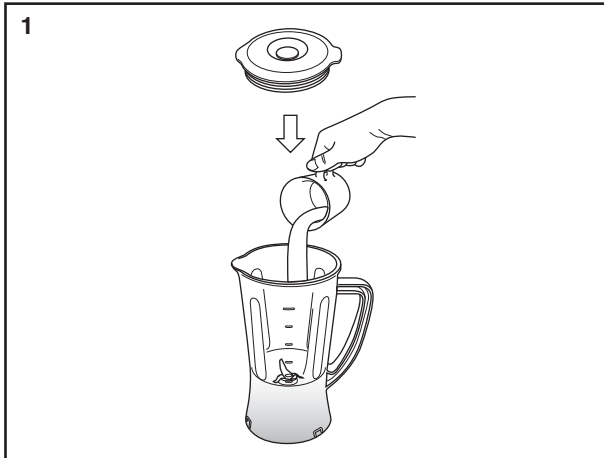
After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Citrus Press attachment from the Bowl before pouring the extracted juice out.

### Note:

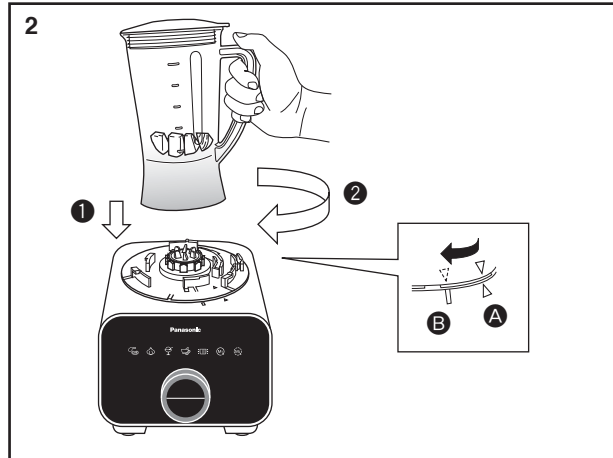
- Always ensure that the Citrus Cone is placed onto the Citrus Strainer before usage.
- Stop the processing periodically to remove the pulp remaining on the Citrus Strainer to ease the juice extraction process.
- It is not recommended to operate the Citrus Press at speed levels higher than level 4.

# BLENDER

## Assembly and Disassembly of Blender Attachment



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





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

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

To disassemble, simply follow the assembly steps in reverse.

### Ingredient Preparations for Blender

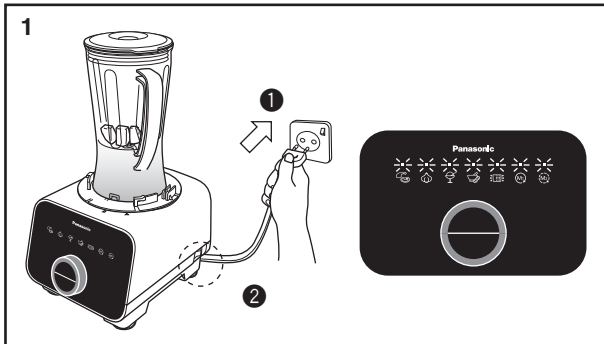
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Liquidize	Fruit, Vegetable	 Continuous Speed: Max	1000 mL	~ 2 min	 Cut into 1 cm cubes.

#### Note:

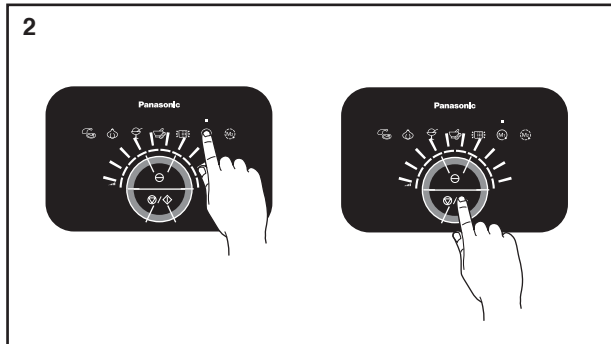
- Maximum working capacity: 1 L.
- Prohibited ingredients for Blender Jug: meat, fish, solid food, sticky food, ingredient with low water content or just ice cubes.
- It is not recommended to blend hard and viscous ingredients. However, if necessary, cut the hard ingredients into small pieces (eg. cut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

# BLENDER

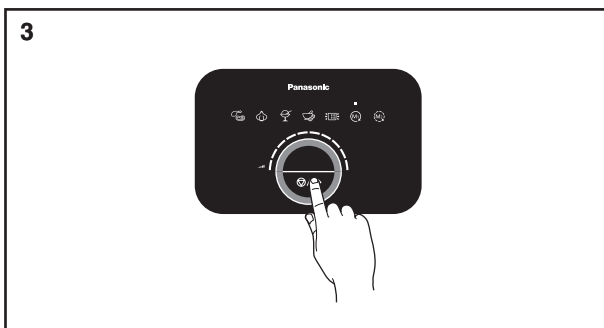
## Operating with Manual Menu



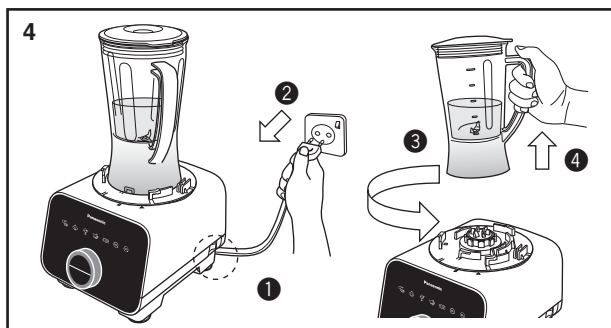
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



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



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



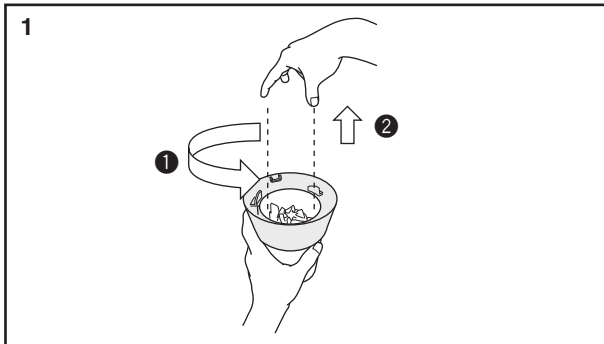
After the processing is completed, switch off the Power Switch and unplug from the socket. Remove the Blender Unit from the Motor Housing and proceed to remove the ingredients.

### Note:

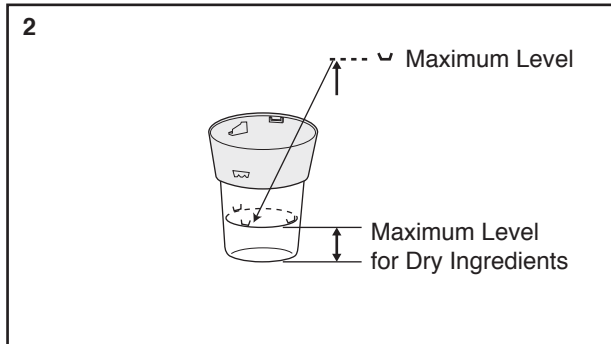
- If the Cutting Blade gets stuck, switch off immediately and unplug. Do not attempt to proceed to unstuck the ingredients with your fingers, use an object like a rubber spatula instead.
- During blending, there is a possibility that the ingredients will splash out of the Blender Lid hole. In the event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

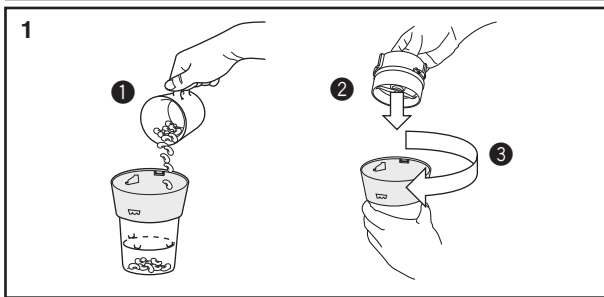


Turn the Mill Container Base anticlockwise to unlock and lift up from the Mill Container.



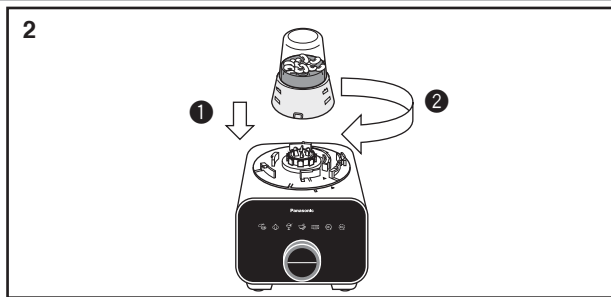
A maximum level for dry ingredients is indicated on the Mill Container. Do not fill exceeding this level.

## 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.



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

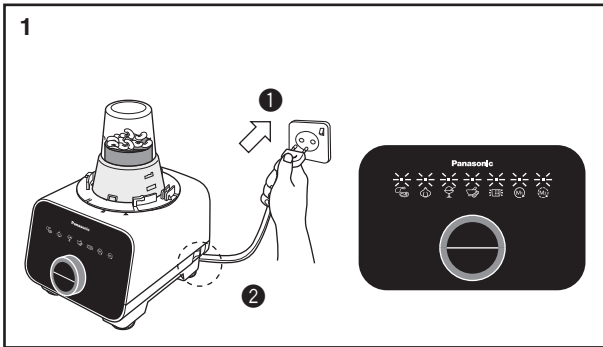
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Grind	Coffee Bean	Continuous Speed: Max	Till Max Level	~ 60 sec	-
	Pepper				

### Note:

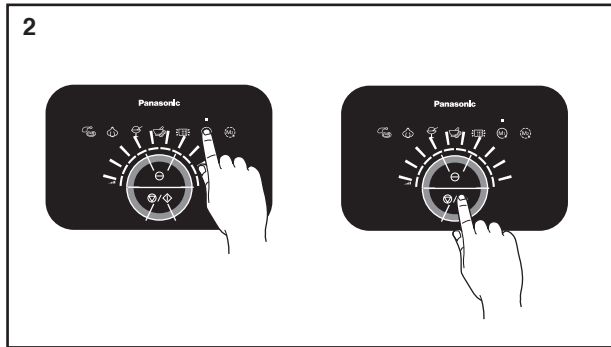
- Prohibited ingredients : wet ingredients, liquids or hard ingredients such as turmeric.
- Do not operate the unit with empty Dry Mill.
- Do not fill exceeding the maximum level and reduce ingredients when the appliance makes an abnormal sound or vibrates during operation.

# DRY MILL

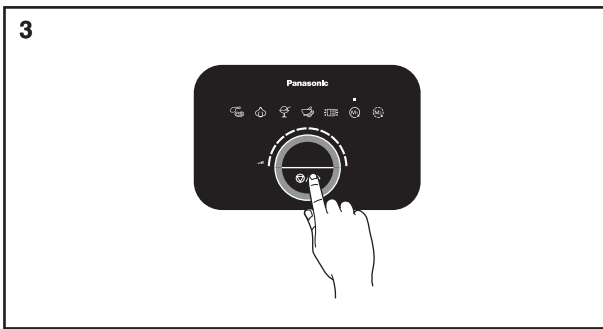
## Operating with Manual Menu



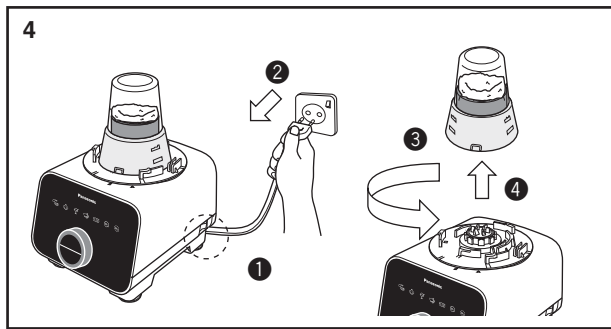
After completing the assembly steps, plug-in the plug into the socket and turn on the Power Switch. The Mode Indication L.E.D.s will light up and blink.



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



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



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

### Note:

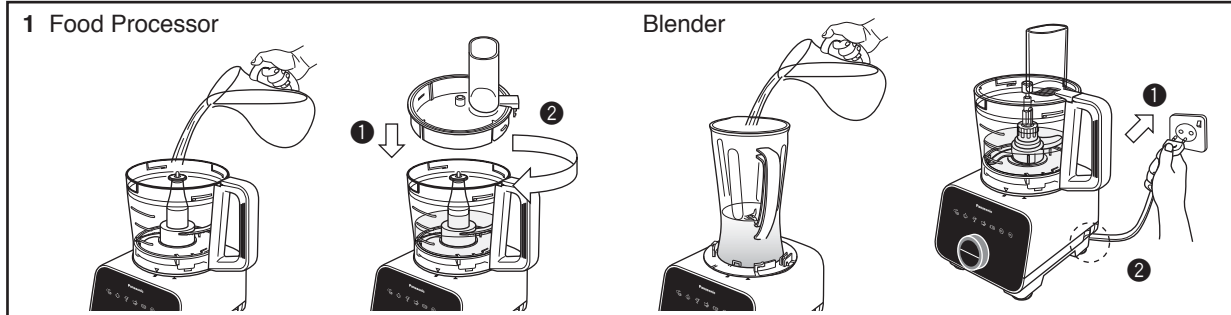
- While removing the ingredients, be careful of the Cutting Blade.
- Do not operate exceeding the rated operation duration (1 min ON, 2 min OFF).

# AFTER USE

## Cleaning

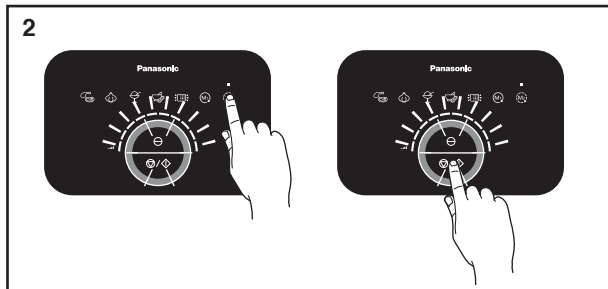
### Pre-wash

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



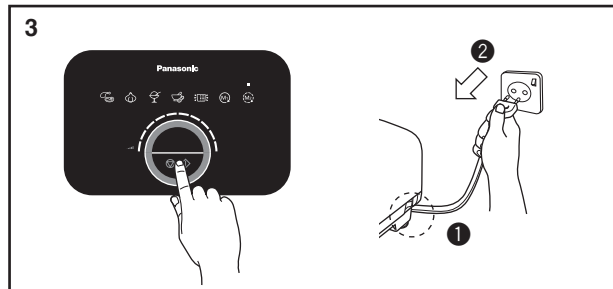
Put the used attachment inside the Bowl, fill the Bowl with water until the attachment is submerged in water (max. 500 mL). Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

For the Blender Unit, fill 500mL 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.

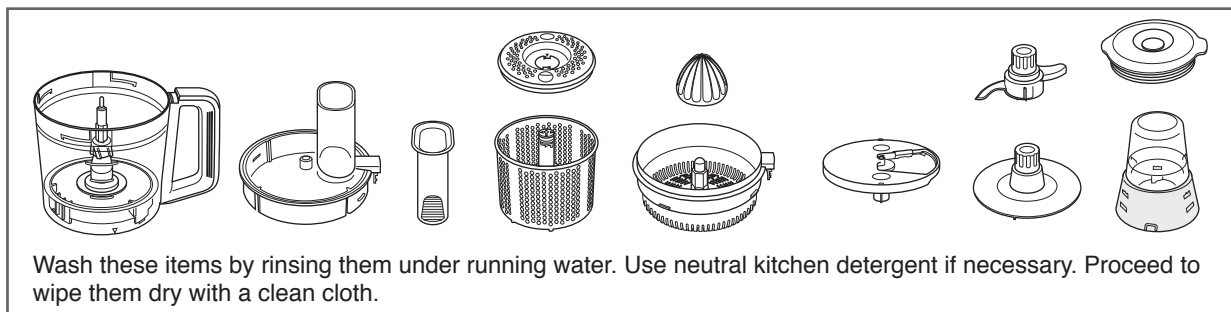


Food Processor: Select the Intermittent mode, push the ON/OFF Switch and operate for 10 ~ 20 seconds at level 10.

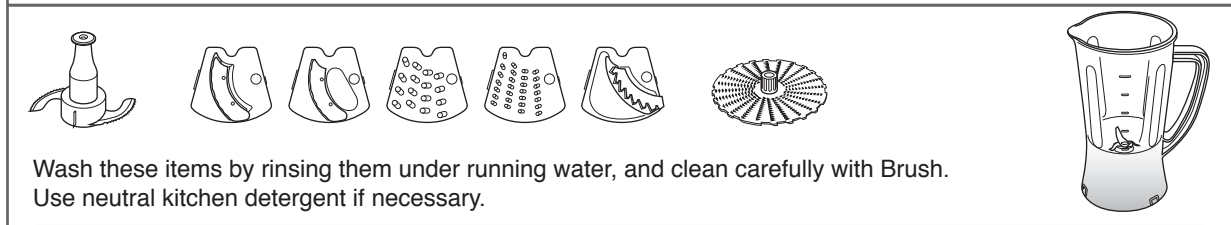
Blender: Select the Continuous mode, push the ON/OFF Switch and operate for 10 ~ 20 seconds at level 10.



Push the ON/OFF 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

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

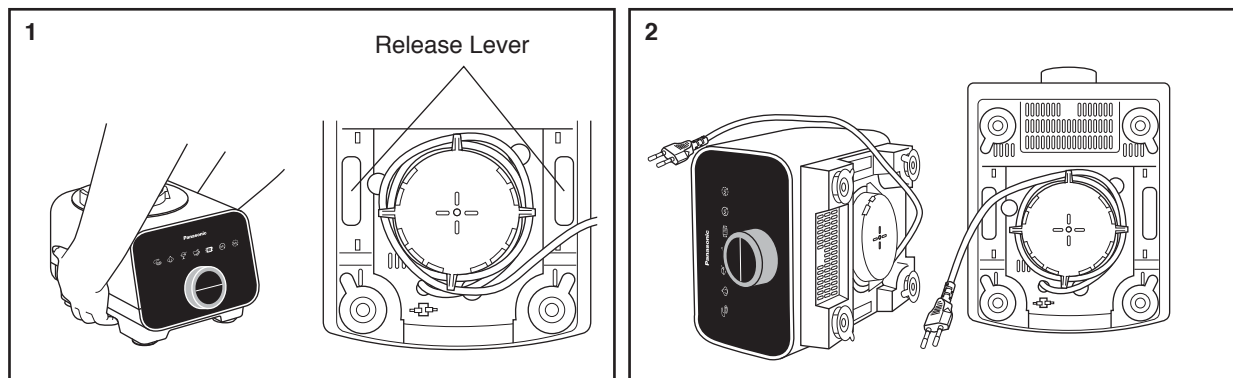
The Bowl and Bowl Lid of this appliance are dishwasher safe.

#### Note:

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

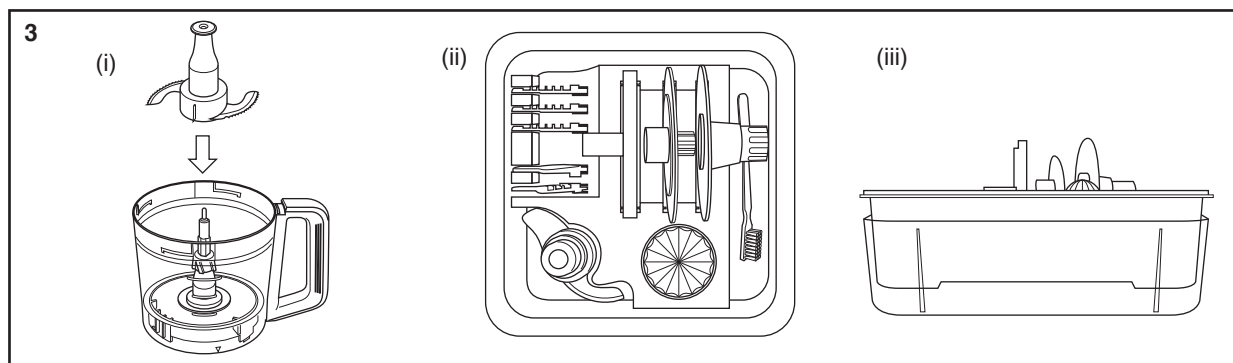
### Storing

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, Brush.

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

#### Note:

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

# TROUBLESHOOTING

Please check the following points before arranging for service.

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



## TROUBLESHOOTING

### Problem

**There is abnormal vibration and noise during operation.**



### Cause and Action

- The appliance is not placed on a clean and smooth surface.
  - ➔ 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.**



#### Auto Menu


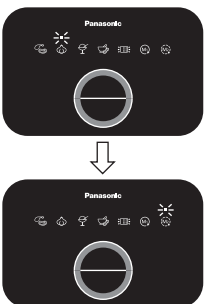
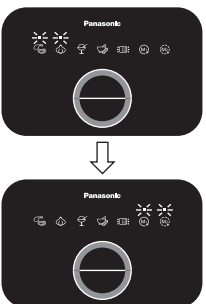
- The Auto Menu's default processing duration is meant for the stated maximum ingredient amounts. Any other ingredient amounts processed will affect the performance.
  - ➔ Increase the processing duration by adjusting the Rotary Dial and process till the desired texture and consistency.

#### 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 Current Detection and High Voltage Detection

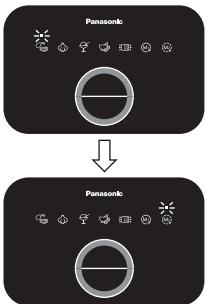
<p>i) Circuit Breaker Protection</p>  <p>No L.E.D.s light up.</p>	<p>ii) High Current Detection</p>  <p>Alternate blinking of Chop and Intermittent L.E.D.s.</p>	<p>iii) High Voltage Detection</p>  <p>Alternate blinking of Mince+Chop and Continuous+Intermittent L.E.D.s.</p>
--	---	---

#### Action:

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

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

### Motor Overheat

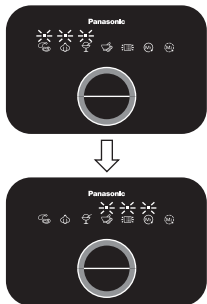


Alternate blinking of Mince and Intermittent L.E.D.s.

#### Action:

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

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




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

#### Action:

Reattach the part onto the Motor Housing in proper position. (Refer to page 11).

### Electronic component malfunction



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

#### Action:

Please contact your nearest service center for repairing.

## SPECIFICATIONS

Product No.	<b>MK-F800</b>	
Function	<b>Food Processor</b>	<b>Blender &amp; Dry Mill</b>
Power Supply	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Rated Consumption	180 - 200 W	
Switch	Rotary Dial with Soft Touch Panel Switch	
Operation Rating	2 minutes ON, 4 minutes OFF	Blender: 2 minutes ON, 2 minutes OFF Dry Mill: 1 minute ON, 2 minutes OFF
	With exception of the ingredient preparations stated	
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 = 1.5 L	Blender : 1 L Dry Mill : 60 g (Coffee Beans)
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, 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
零件名稱 .....	36 - 37
斷路器及溫度感應保護 .....	38
安全鎖 .....	338
拆解與組裝	
(i) 從包裝狀態下拆解 .....	39
(ii) 葉刀片•捏合刀片•攪拌刀片•光柵刀片 .....	39
(iii) 切片刀•粉碎刀片•法國式炸土豆片刀片 .....	40
(iv) 柑橘壓榨器 .....	40
(v) 沙拉漏斗 .....	41
食物攪拌機	
(i) 葉刀片 .....	42 - 44
• 材料準備	
• 使用方法	
(ii) 切片刀•粉碎刀片•法國式炸土豆片刀片 .....	45 - 46
• 材料準備	
• 使用方法	
(iii) 捏合刀片 .....	47
• 材料準備	
• 使用方法	
(iv) 攪拌刀片 .....	48
• 材料準備	
• 使用方法	
(v) 光柵刀片 .....	49
• 材料準備	
• 使用方法	
(vi) 沙拉漏斗 .....	50
• 材料準備	
• 使用方法	
(vii) 柑橘壓榨器 .....	51
• 材料準備	
• 使用方法	
攪拌機	
(i) 攪拌機 .....	52 - 53
• 拆解與組裝	
• 材料準備	
• 使用方法	
干碾磨機	
(ii) 干碾磨機 .....	54 - 55
• 拆解與組裝	
• 材料準備	
• 使用方法	
使用后 .....	56 - 57
故障排除 .....	58 - 59
規格 .....	61

## 安全注意事項（請務必按照指示操作）

為了避免發生意外，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。)
  - 電源線或插頭受損時，或插頭與家用電源插座連接鬆動時，切勿使用本產品。  
(這可能會因短路導致觸電或火災。)  
➔ 如果電源線損壞，為避免危險，必須由制造商、制造商的維修中心或擁有同等專業水平的人員更換。換。
  - 請勿用濕手插拔插頭。  
(這可能會導致觸電。)
  - 請勿超過電源插座的電壓或使用產品上明確指定以外的交變電流。  
(這可能會導致觸電或火災。)
    - 確保輸送到本產品的電壓與您所在地區的電壓相同。
    - 在同一用電源插座上插入其他設備，可能導致過熱。
  - 請勿將馬達機座浸入水中或將水潑洒在上面。  
(這可能會因短路導致觸電或火災。)
  - 請勿拆解、修理或改裝本產品。  
(這可能會導致火災、觸電或受傷。)  
➔ 請聯系您的服務中心進行維修。
  - 請勿在排氣口間隙處插入任何物件。  
(這可能會導致觸電或故障。)
    - 尤其是金屬物件，如針具或電線等。
  - 請勿採用非本產品原廠備件更換本產品上的任何部件。  
(這可能會導致火災、觸電或受傷。)
  - 本產品正在運轉時，請切勿打開攪拌機蓋罩。  
(這可能造成受傷。)
  - 請勿用太熱的水(超過60°C)清洗或用火烘干本產品。  
(這可能導致燃燒或故障。)
  - 請勿將熱的材料(超過60°C)倒入容器或攪拌機容器中。  
(這可能會導致受傷或故障。)
  - 切勿在沒有蓋好攪拌機蓋罩，操作攪拌機。  
(這可能會導致受傷。)
  - 本產品正在運作時，切勿將手指或湯匙、叉子等器具放入容器或攪拌機容器中。  
(這可能會導致火災、觸電或受傷。)
  - 由於本產品可能在運作中，切勿使用任何器具、杆等推動安全銷和安全杆。  
(這可能會導致受傷。)
- 
- 本產品不適合由有體力、感官或精神缺陷的人或缺乏經驗知識的人（包括兒童）使用，除非負責他們安全的人對他們進行與產品使用有關的監督和指導。  
應照看好兒童，確保他們不玩耍本產品。  
(這可能會導致燙傷、受傷或觸電。)

## 警告



- 插頭要牢固地插入插座內。  
(否則可能會因插頭周圍發熱而導致觸電和火災。)
- 定期清潔插頭。  
(插頭上積聚的灰塵和水分會導致絕緣不足,並可能因此造成火災。)
- 當本產品運作異常或發生故障時,應立即停止使用並拔下插頭。  
(這可能會導致冒煙、起火或觸電。) 運作異常或發生故障時:
  - 插頭和電源線異常發燙。
  - 電源線損壞或本產品斷電。
  - 馬達機座變形或異常發燙。→ 請立即拔下本產品的插頭,並聯系維修中心進行諮詢或維修。
- 拔下插頭時, 請務必握住插頭。切勿拉扯電源線。  
(否則可能會因短路導致觸電或火災。)
- 要小心, 如果熱液體倒入容器或攪拌機容器, 因為它可以噴射出器具的由於突然汽蒸。  
(這可能引起燃燒。)
- 操作鋒利的刀、清空和清潔容器或攪拌機容器時應特別小心。  
(刀片如葉刀片、切片刀等)  
(這可能造成受傷。)

## 注意



- 使用過程中,請勿離開本產品而不顧。  
(這可能會導致火災或燃燒。)
  - 離開本產品時,請切斷電源。
- 請勿在以下場所使用本產品:
  - 不平整表面,非耐熱地毯或桌布等的表面。  
(這可能會造成火災或受傷。)
  - 本產品可能會被濺水的場所或熱源附近。  
(這可能會導致觸電或漏電。)
- 請勿將本產品放置在以下場所:
  - 本產品被暴露在高濕度、高溫或陽光直射的位置。  
(這可能會導致故障。)
  - 任何高溫或低溫的位置, 如冰箱、冰櫃、微波爐或烤箱。  
(這可能導致故障或損壞。)
- 請勿用本產品處理堅硬的材料(如硬肉、帶骨肉)或粘性物質。  
(這可能會導致故障。)
- 請勿用本產品處理超過各容器最大容量的材料。請遵循所建議的材料份量進行處理。  
(這可能會引起振動和故障。)
- 請勿長時間連續操作本產品。建議在一定的操作時間后讓本產品休息。  
(這可能會導致過熱。)

功能	操作時間 (分鐘)	休息時間 (分鐘)
食物攪拌機	2	4
攪拌機	2	2
干碾磨機	1	2

\* 規定以外的材料陳述。

## 注意



- 不使用本產品時，請拔下插頭。  
(否則可能導致漏電而引起觸電或火災。)
- 在把馬達座機從桌上抬起前，請把容器、攪拌機容器及碾磨機容器移走。  
(這可能會導致受傷。)
- 在更換配備前或接觸在操作時正在動的部件前，請關閉電源開關並把本產品與電源斷開。  
(這可能會導致受傷。)
- 移動本產品時，請用雙手抓著馬達座機。移動本產品時，請勿隻抓握容器或攪拌機容器或碾磨機容器。  
(這可能會導致受傷。)
- 如果攪拌機切削刀卡住，應立即關閉電源並拔下插頭。切勿試圖將手指伸進攪拌機容器中。  
請使用橡皮刮刀取出阻礙攪拌機切削刀的材料。  
(這可能會導致受傷。)

### 重要信息

#### 禁止使用的材料：

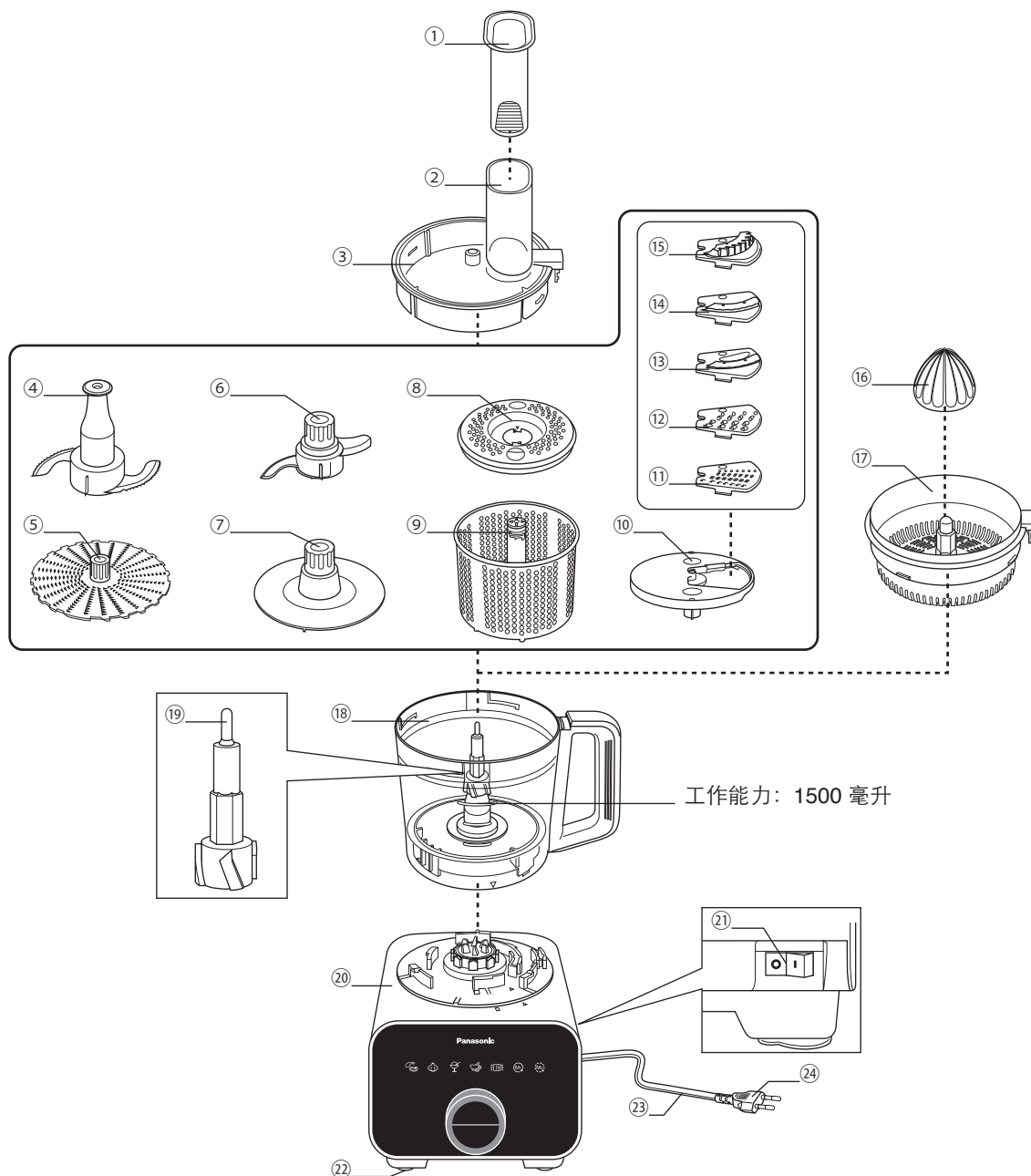
附件	說明
葉刀片	堅硬的材料，粘性材料，例如咖啡豆、干大豆、速凍食品、干魷魚等。
切片刀、粉碎刀片 和法國式炸土豆片刀片	具有高硬纖維含量的材料、粘性材料、太軟的材料，如硬的蔬菜、冷凍食物、火腿、姜黃、生姜、萵苣、西紅柿、桃子、巧克力等。
捏合刀片	不適合用於面團制作的材料，例如肉類、蔬菜、堅果、醬汁、抹醬。
攪拌刀片	除了蛋清和鮮奶油，任何其他材料。
光柵刀片	粘性材料、硬度纖維高含量材料、過於細而薄材料，如山藥、土豆、芹菜、韭菜、鬆子等。
沙拉漏斗	大塊狀材料、軟和易碎材料，例如大蘿卜或土豆塊、西紅柿、豆腐、意大利面、面條等。
柑橘壓榨器	除了柑橘類水果的任何其它材料，如蘋果、獼猴桃等。
攪拌機	堅硬的材料、高粘性成分的材料、水分少的材料肉類，如姜黃、干大豆、冷凍食品、肉類、魚、水煮土豆等。
干碾磨機	硬堅果、干果、硬度纖維高含量的材料、濕潤的材料，如：各種堅果、葡萄干、肉類、蔬菜、水煮雞蛋等。

#### 使用前：

請在干淨、干爽、平坦、堅固且順滑的表面上操作本產品，以確保橡膠腳墊的吸力得以充分發揮。

# 部件名稱

## 食物攪拌機



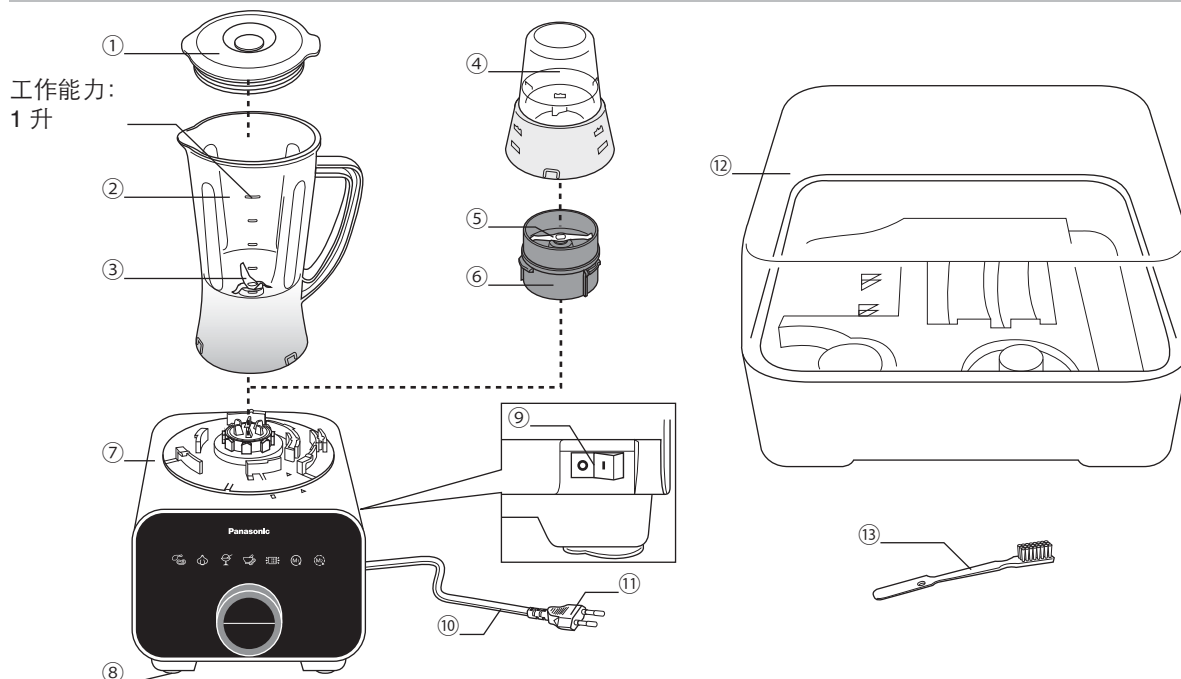
- |           |               |
|-----------|---------------|
| 1. 壓料具    | 13. 薄切片刀      |
| 2. 給料口    | 14. 厚切片刀      |
| 3. 容器蓋罩   | 15. 法國式炸土豆片刀片 |
| 4. 葉刀片    | 16. 柑橘圓錐體     |
| 5. 光柵刀片   | 17. 柑橘濾汁器     |
| 6. 捏合刀片   | 18. 容器        |
| 7. 攪拌刀片   | 19. 轉軸        |
| 8. 漏斗蓋罩   | 20. 馬達機座      |
| 9. 沙拉漏斗   | 21. 電源開關鈕     |
| 10. 刀片架   | 22. 橡膠腳墊      |
| 11. 細粉碎刀片 | 23. 電源線       |
| 12. 粗粉碎刀片 | 24. *插頭       |

\*插頭形狀可能會與圖示有所不同。



## 部件名稱

攪拌機、干碾磨機以及配備



- |           |          |         |
|-----------|----------|---------|
| 1. 攪拌機蓋罩  | 6. 碾磨機底座 | 11. *插頭 |
| 2. 攪拌機容器  | 7. 馬達機座  | 12. 存儲箱 |
| 3. 攪拌機切削刀 | 8. 橡膠腳墊  | 13. 刷子  |
| 4. 碾磨機容器  | 9. 電源開關鈕 |         |
| 5. 碾磨機切削刀 | 10. 電源線  |         |

\*插頭形狀可能會與圖示有所不同。

## 控制盤

模式選擇

- 自動菜單 -

🌀 剝碎模式

🔪 斬切模式

🧊 凍結模式

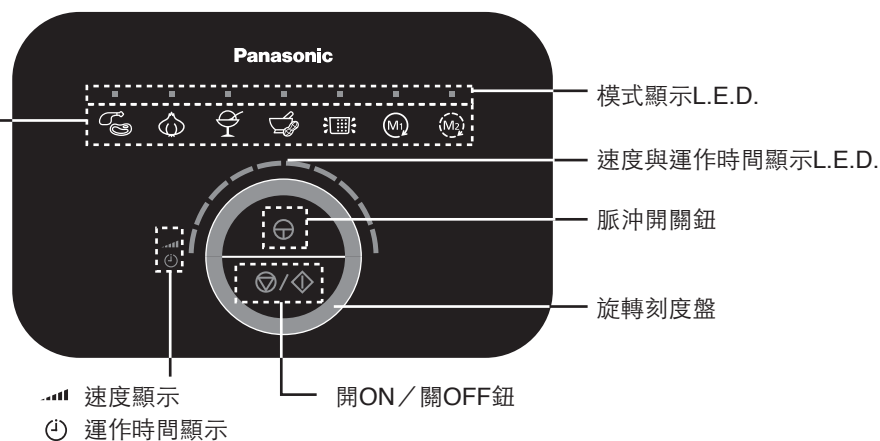
🥄 糊膏模式

🌊 漏斗模式

- 手動菜單 -

Ⓜ<sub>1</sub> 連續模式

Ⓜ<sub>2</sub> 間歇模式



注意：

- 在選擇一個功能后的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最大默認速度為，（10級）。
- 如果程序在操作時被暫停后並在20秒內沒有任何進一步的行動，程序將暫停並自行復位。

## 斷路器及溫度感應保護

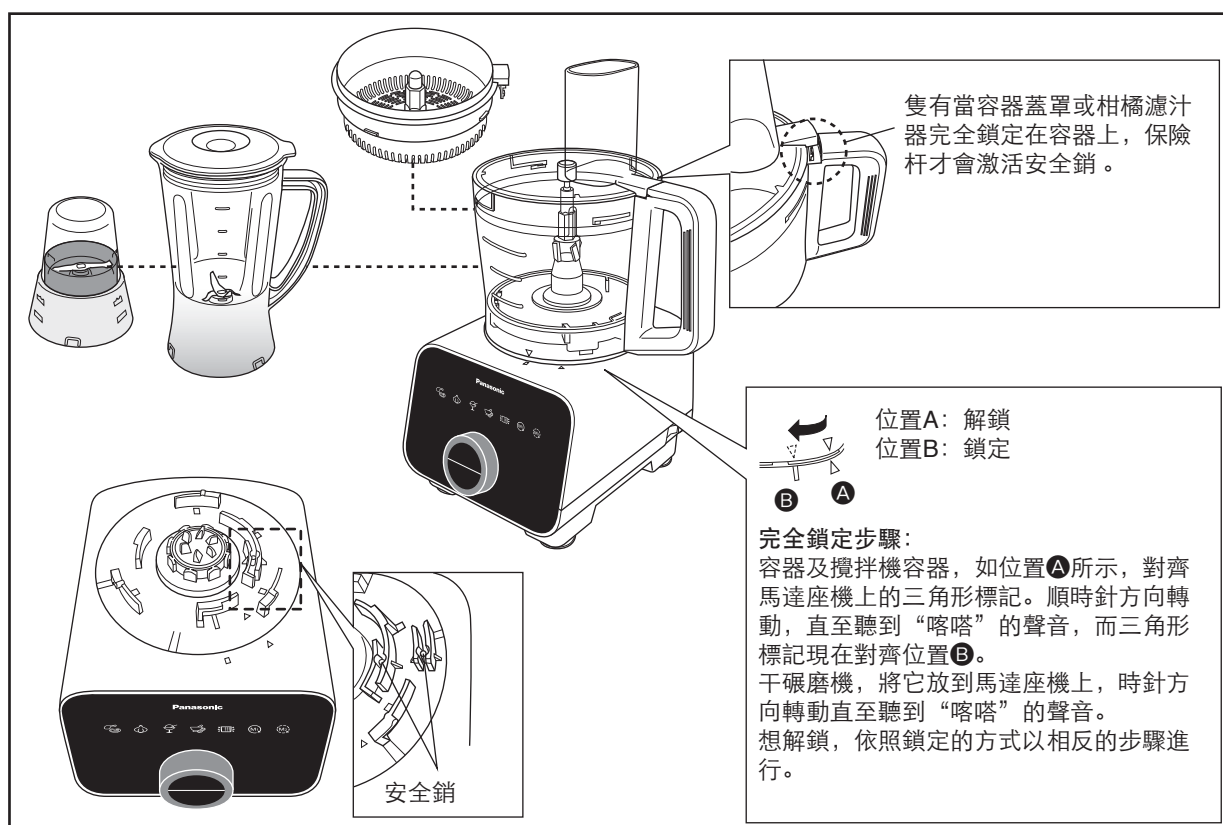
當斷路器或溫度感應器自動停止電機因超載，馬上關本產品，然後按照下面的步驟：

1. 減少材料到一半以下，然後恢復操作。
2. 如果仍然無法啟動，關閉馬達機座旁的電源開關鈕，然後再次恢復操作。
3. 如果溫度傳感器已激活，錯誤模式顯示燈將亮起。讓本產品冷卻30分鐘，直到錯誤模式顯示燈熄滅，然後繼續操作。
4. 如果這些方法都失敗，請聯系您最近的服務中心。

## 安全鎖

安全鎖的設計是防止本產品在以下情況下被啟動：

- 容器蓋罩或柑橘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。



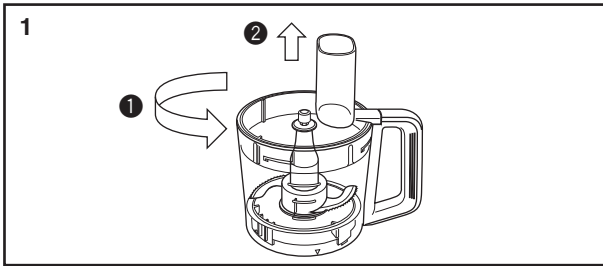
### 摘要：

- 切勿使用任何器具、杆等推動安全鎖和安全杆。
- 切勿把液體或材料倒在安全鎖和開關鈕上。
- 保持安全鎖的清潔，避免異物顆粒積聚。

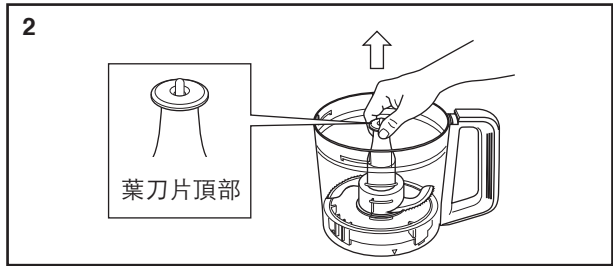
上述行為將確保安全鎖的正常運行。如果不遵守，將會損壞安全鎖相關部分。

# 食物攪拌機 - 拆解與組裝 -

## 從包裝狀態下拆解



逆時針旋轉容器蓋罩，然後從容器上拿起。



握住葉刀片的頂部，然後從容器中取出。

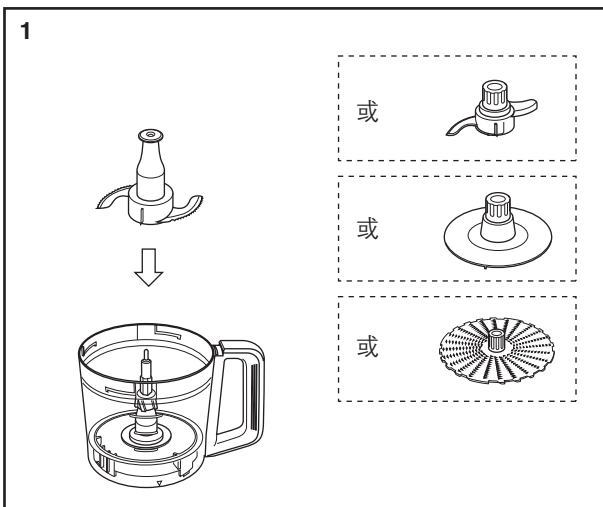
### 摘要：

當從容器中取出葉刀片時應小心鋒利的刀鋒。

## 組裝食物攪拌機的附屬品

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備，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復位，請在參閱第57頁“存放”。

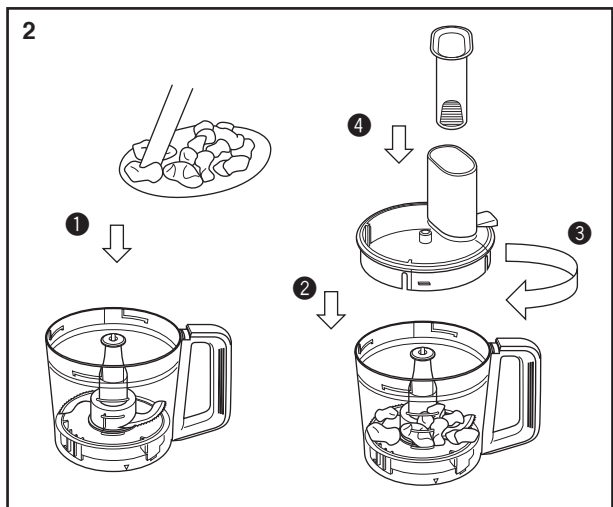
## 葉刀片·攪拌刀片·捏合刀片·光柵刀片



將葉刀片（捏合刀片、攪拌刀片、光柵刀片）放入容器中。

### 摘要：

選用葉刀片時，放入后，確保轉軸從葉刀片突出。



將材料放入容器中。

### 摘要：

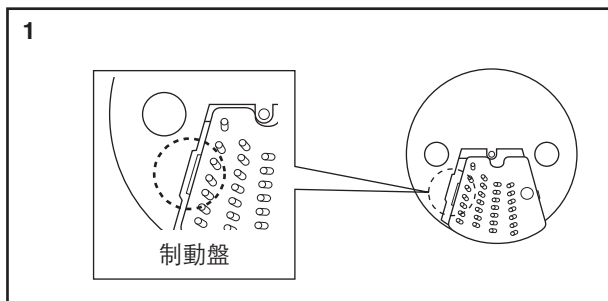
選用光柵刀片時，請將材料擺放在刀片上。

將容器蓋罩蓋在容器上面，順時針旋轉，直到“咔噠”聲。將壓料具放入給料口。

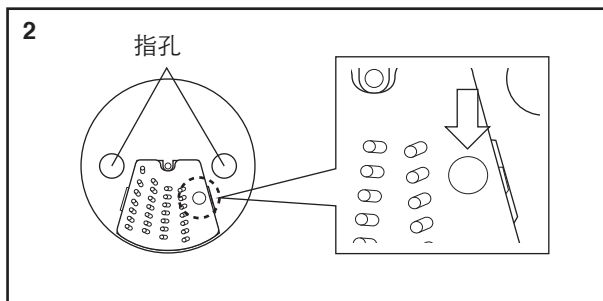
## 食物搅拌机 - 拆解与组装 -

### 組裝食物攪拌機附屬品

#### 切片刀（厚/薄）、碎刀片（粗/細）、法國式炸土豆片刀片



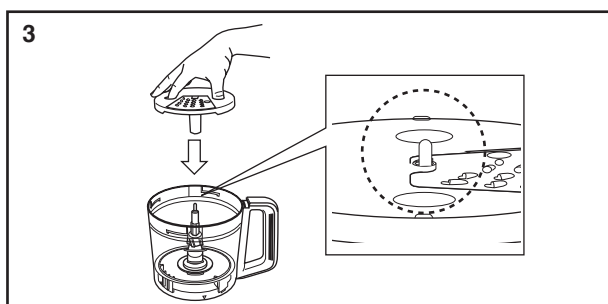
將所選用的刀的制動盤安裝到刀片架上，並確保其正確就位。



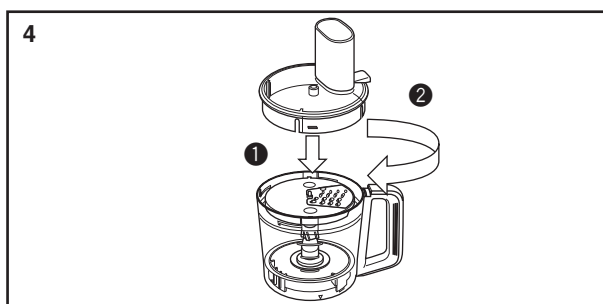
將刀上的酒窩位置往下按，直到“卡”一聲。

#### 摘要：

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



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。

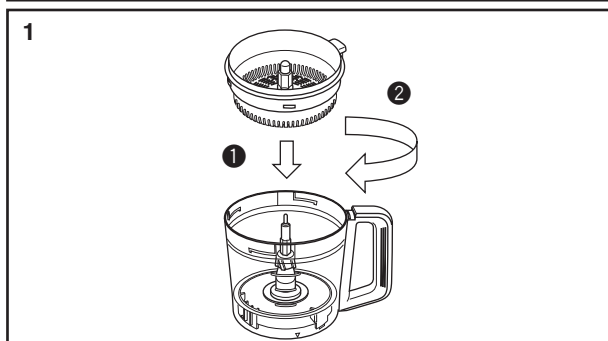


將容器蓋罩蓋在容器上面，並順時針旋轉，直到“咔嚓”聲。

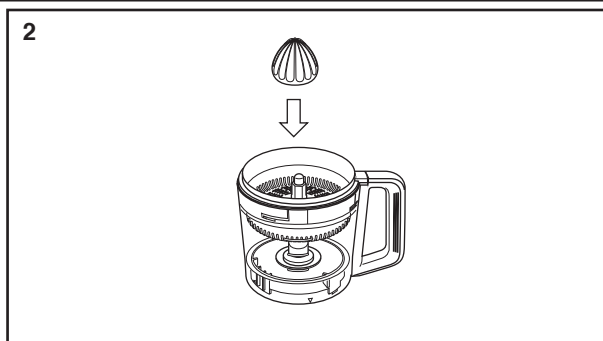
#### 摘要：

放入后，確保轉軸從刀片架突出。

### 柑橘压榨器



將柑橘濾汁器放入容器內。順時針旋轉，直到“喀嗒”聲。

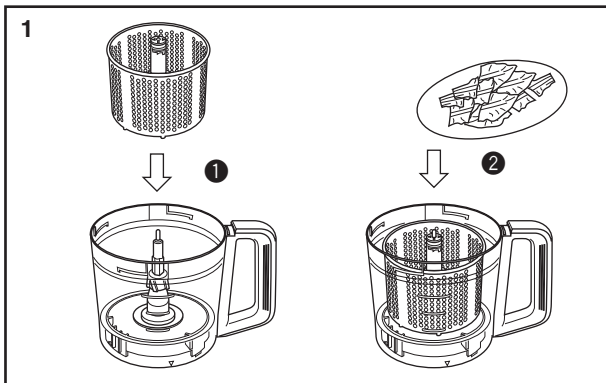


將柑橘圓錐體安裝到轉軸上。

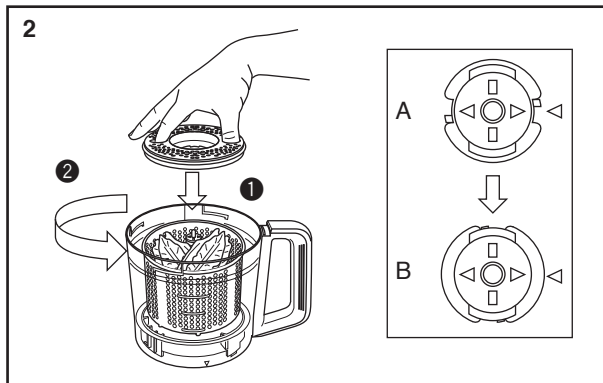
# 食物搅拌机 - 拆解与组装 -

## 組裝食物攪拌機附屬品

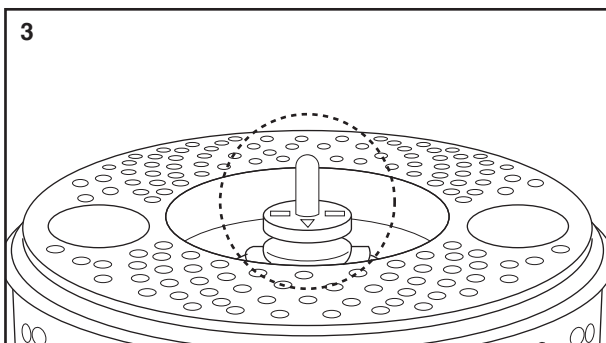
### 沙拉漏斗



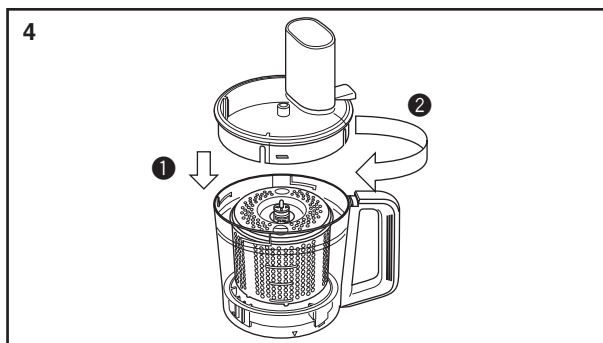
將沙拉漏斗放入容器后，將材料放入沙拉漏斗內。



將漏斗蓋罩蓋放在沙拉漏斗上，直到標記對齊，如圖A所示。然后把漏斗蓋罩逆時針旋轉，直到標記對齊，如圖B所示。

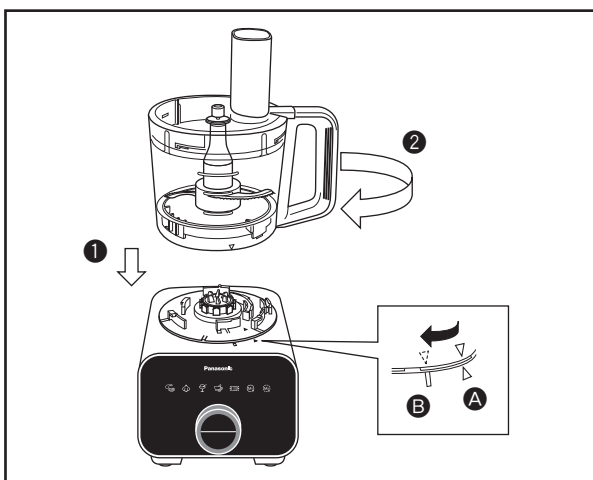


放入后，確保轉軸突出在沙拉漏斗外。



將容器蓋罩蓋放在容器上並順時針旋轉，直到“咔噠”聲。

將組裝好的物件安裝到馬達機座上。


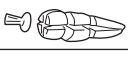













1. 將容器放在馬達機座上，直到標記對齊，如A所示。
2. 將容器順時針轉動直到“喀嗒”聲。確保容器的三角形標記對准馬達機座的長方形標記，如B所示。

拆解時，請按照組裝的相反步驟。

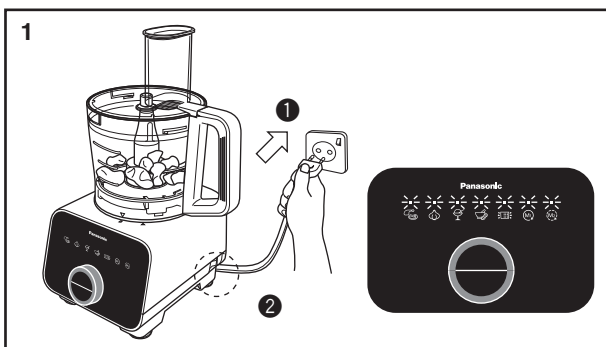
# 食物攪拌機 - 葉刀片 -

## 材料準備工作

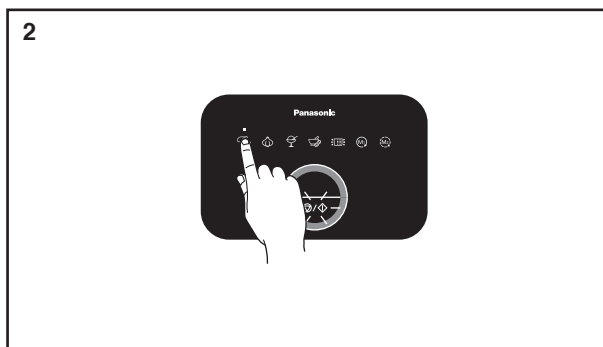
功能	材料	模式	數量	操作時間 (大約)	準備方法
剝碎	肉類	 自動	50 ~ 400克	5 ~ 40秒	 去除所有的皮和骨，切成2 ~ 3厘米方塊。
	魚		50 ~ 500克	3 ~ 15秒	
斬切	洋蔥	 自動	150 ~ 500克	10 ~ 50秒	 剝皮，切成2 ~ 3厘米方塊。
	初始設置為300克 (20秒)				
	大蒜	 連續 速度：最快	5 ~ 500克	5 ~ 15秒	 剝皮。
	胡蘿卜		50 ~ 450克	7 ~ 20秒	 剝皮，切成2 ~ 3厘米方塊。
	意大利香菜		5 ~ 100克	10 ~ 40秒	 除去柄。
蘑菇	30 ~ 250克	3 ~ 18秒	 切成2 ~ 3厘米方塊。		
壓碎	帕爾馬奶酪	 連續 速度：最快	10 ~ 200克	5 ~ 30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。
凍結	冷凍香蕉	 自動	250 ~ 450克	40 ~ 160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粒	~ 10秒	 2 ~ 3厘米的冰塊。
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 ~ 500克	4 ~ 10分鐘	 除去花生殼和皮。
			初始設置為300克 (7分鐘)		
捏碎	軟白面包	 連續 速度：最快	10 ~ 200克	15 ~ 40秒	 切軟片面包成6至8片。
按揉	面粉	 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1500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1500毫升。

# 食物攪拌機 - 刀片架 -

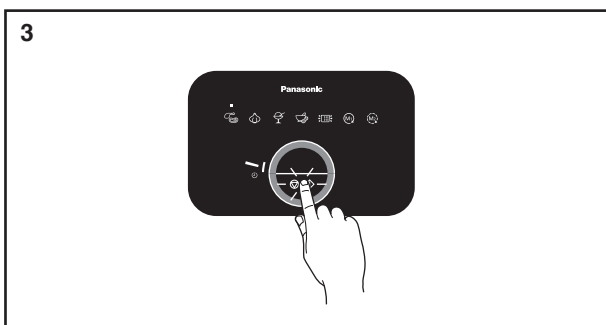
## 自動菜單的操作程序



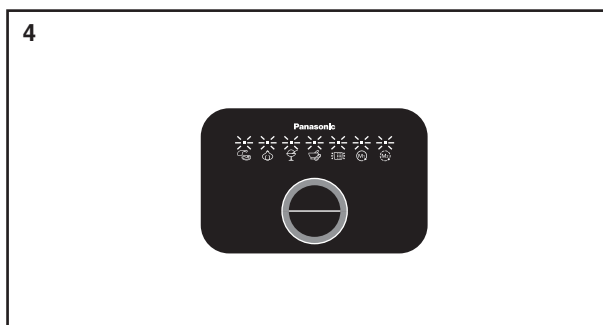
在完成組裝步驟后，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式顯示LED燈會亮起並閃爍。



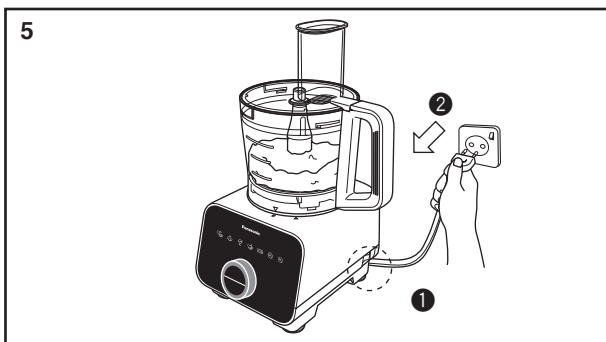
選擇自動菜單下所需的模式（除了漏斗模式）。所選擇的模式顯示LED燈將亮起並發出嗶聲。運作時間和ON/OFF開關鈕顯示LED燈將亮起並閃爍。



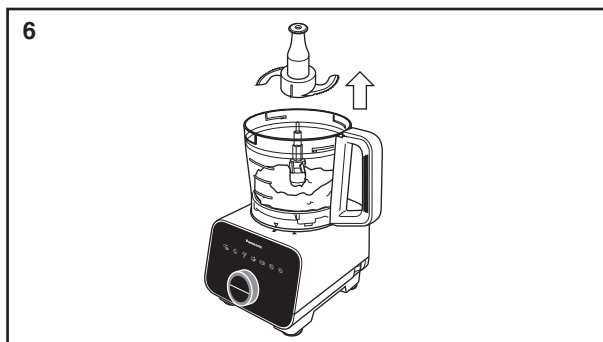
每個自動菜單有預先設定的運作時間。  
每個發光條表示10秒的運作時間。  
按ON/OFF開關鈕，以開始操作。



操作時，運作時間顯示LED燈將每隔10秒熄滅一個，直到預先設定的運作時間完畢，將會發出4次嗶聲。模式顯示LED燈會亮起並閃爍。



處理完畢后，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之前，先從容器中拿出葉刀片。

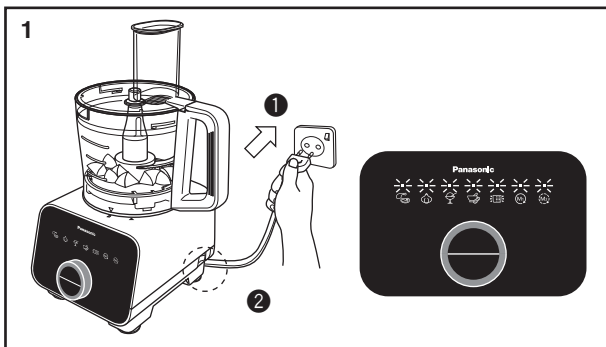
### 摘要：

- 在加入材料內前，始終確保葉刀片已被置入容器內。
- 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ON/OFF開關鈕提早於設定的持續時間停止前結束。
- 對於自動菜單的糊膏模式，每個發光條塊代表1分鐘。運作時間顯示LED燈條塊將每隔1分鐘少一個。
- 根據各材料的數量和所選擇的速度，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。

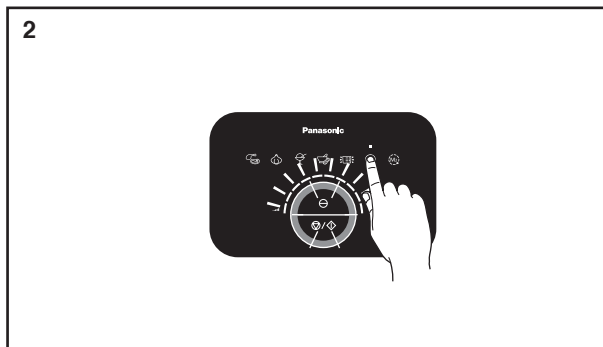


## 食物攪拌機 - 葉刀片 -

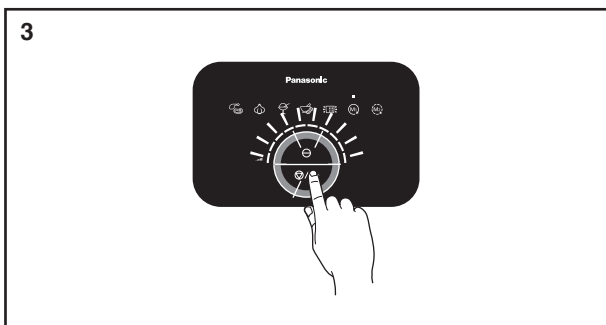
### 手動選項的操作程序



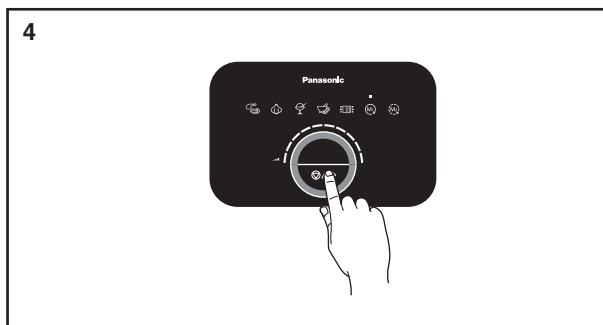
在完成組裝步驟后，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式顯示LED燈會亮起並閃爍。



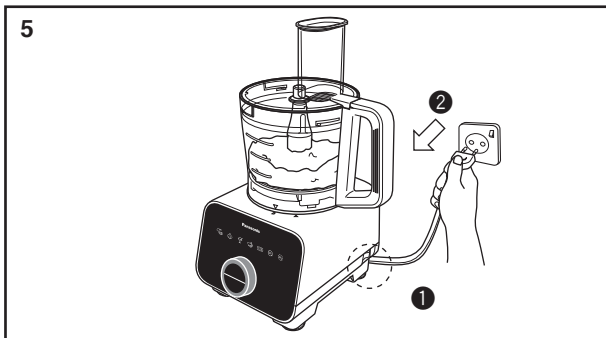
選擇連續或間歇模式。所選擇的模式顯示LED燈將亮起並發出嗶聲。速度、ON/OFF開關鈕以及脈沖開關鈕顯示LED燈將亮起並閃爍。



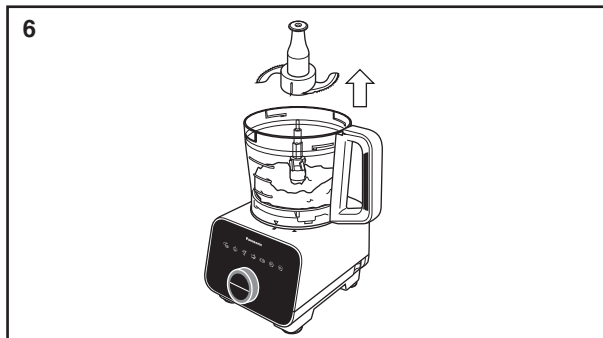
通過旋轉刻度盤調節所需速度。越多亮起的條塊表示速度越高。按ON/OFF開關鈕或脈沖開關鈕，以開始操作。



操作時，ON/OFF顯示LED燈將持續發亮。速度可以在操作時進行調節。按ON/OFF開關鈕以停止操作。



處理完畢后，關閉電源開關鈕，並從插座上拔下插頭。



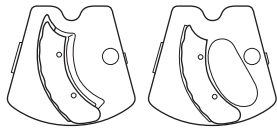
在取出經處理的材料之前，先從容器中拿出葉刀片。

#### 摘要：

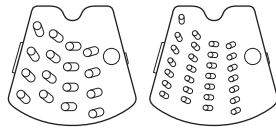
- 在加入材料內前，始終確保葉刀片已被置入容器內。
- 選擇捏合時，切勿放入超出規定的材料量，因為這可能會出現異常震動。
- 不要將熱的材料放入容器中進行處理。始終確保材料充分冷卻后再加入，例如：水煮土豆。
- 選擇果汁制造時，先將固體材料放入容器內，再加入液體材料，直到總量不超過1500毫升。
- 根據各材料的數量和所選擇的速度，將出現顯著的振動。在這種情況下，請用雙手按住容器蓋罩，在操作過程中予以支持。
- 對於按揉，切勿面團在第一次進行處理時已經成形后再次進行處理。



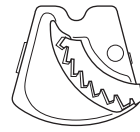
## 食物攪拌機 - 切片刀·粉碎刀片·法國式炸土豆片刀片 -



切片刀 (厚/薄)  
- 將材料切片


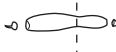






粉碎刀 (粗/細)  
- 將材料粉碎或光柵


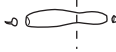





法國式炸土豆片刀片  
- 用作制作法國式炸土豆以及將材料粉碎



### 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	 連續 速度: 最快	700克	-	     切配料, 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		

### 粉碎刀 (粗/細) 材料準備工作

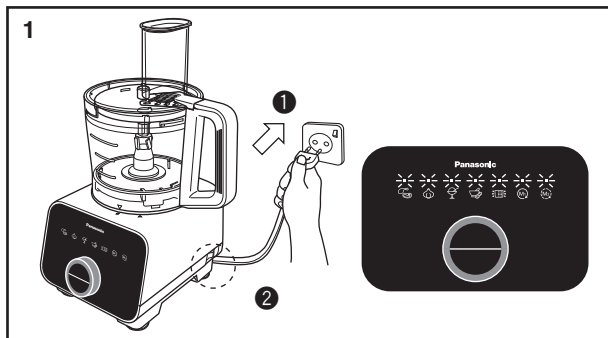
功能	材料	模式	最大單量	操作時間 (大約)	準備方法
切絲	黃瓜	 連續 速度: 最快	650克	-	   切配料, 直到它小到足以放入給料口。
	胡蘿卜		500克		
	土豆		650克		
	乳酪		500克		 將材料切小塊, 直到足以放入給料口。請勿使用堅硬的物料, 如帕爾馬乳酪。

### 法國式炸土豆片刀片材料準備工作

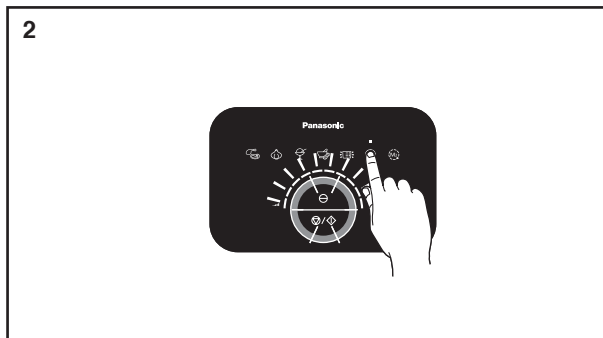
功能	材料	模式	最大單量	操作時間 (大約)	準備方法
法國式炸土豆片	土豆	 連續 速度: 最快	800克	-	  切配料, 直到它小到足以放入給料口。
切絲	卷心菜		500克		

# 食物攪拌機 - 切片刀·粉碎刀片·法國式炸土豆片刀片 -

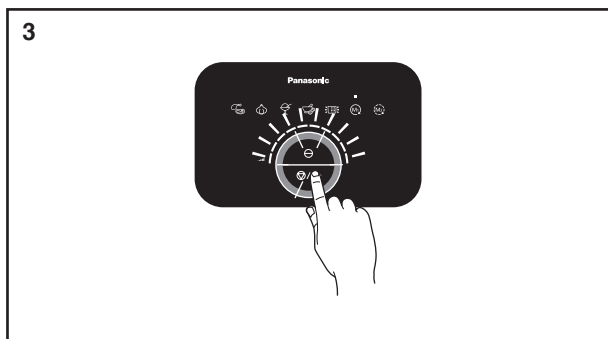
## 用手動菜單操作



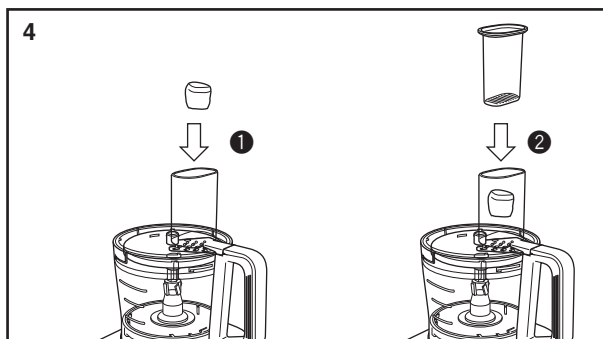
在完成組裝步驟后，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式顯示LED燈會亮起並閃爍。



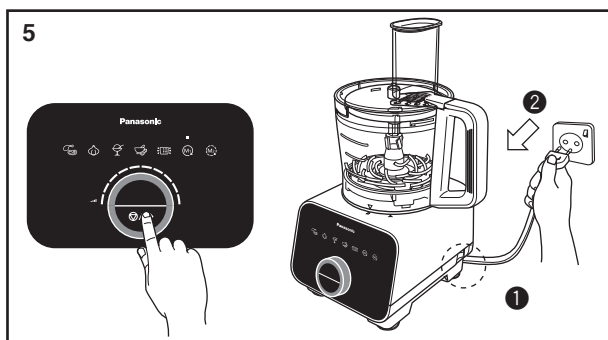
選擇連續模式。所選擇的模式顯示LED燈將亮起並發出嗶聲。速度、ON/OFF開關鈕以及脈沖開關鈕顯示LED燈將亮起並閃爍。



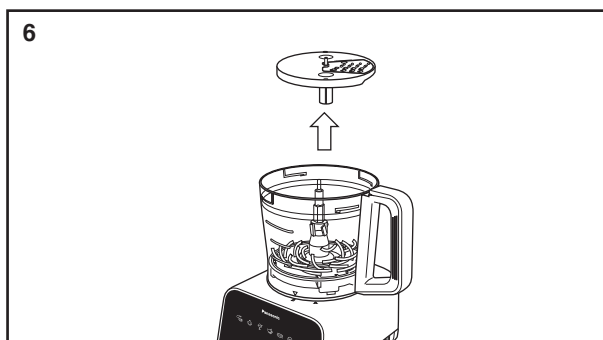
通過旋轉刻度盤調節所需速度。越多亮起的條塊表示速度越高。按ON/OFF開關鈕或脈沖開關鈕，以開始操作。



將材料放入給料口，並用壓料具將材料推下。



操作時，ON/OFF顯示LED燈將持續發亮。按ON/OFF開關鈕以停止操作。處理完畢后，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之前，先從容器中拿出刀片架。

### 注意：

- 當使用軟而薄的材料時，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。
- 丟棄未處理的材料的任何剩余的塊狀物。
- 將高纖維材料對齊，如圖2所示，以達到一致的處理效果。

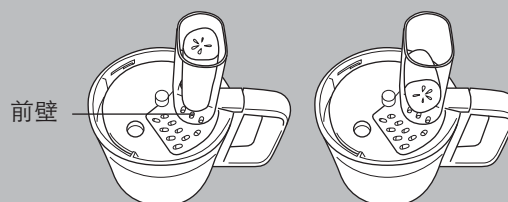



圖1

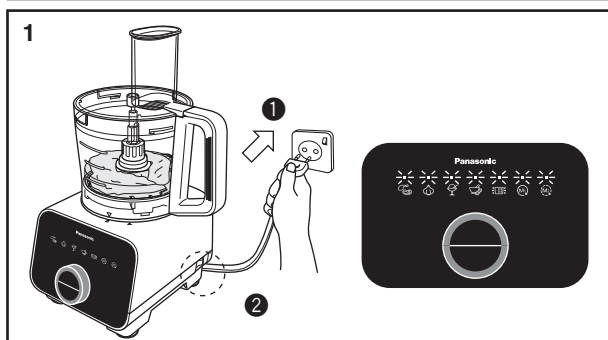
圖2

## 食物攪拌機 - 捏合刀片 -

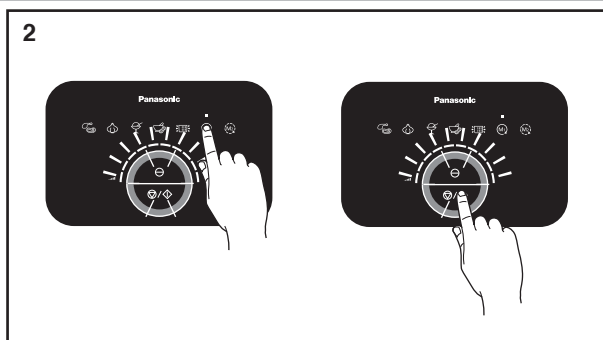
### 捏合刀片材料準備工作

功能	材料	模式	最大單量	操作時間（大約）	準備方法
捏合	面包面粉 液體	 連續 速度：從1級 開始，然後 每1秒調快 1級，直到最 快。	300克 60 ~ 200毫升	~ 120秒	在處理面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）。在處理初期如果面團出現片狀，加入1茶匙的水。當面團粘著轉軸而出現大振動時，加入1茶匙的面粉。在處理面團的過程完成后，不要重新處理，如果面團不理想，請用手揉面團。

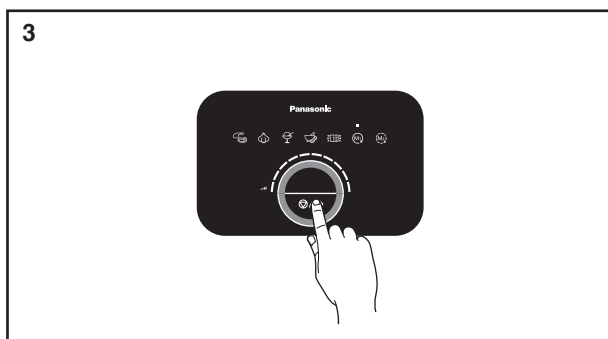
### 用手動菜單操作



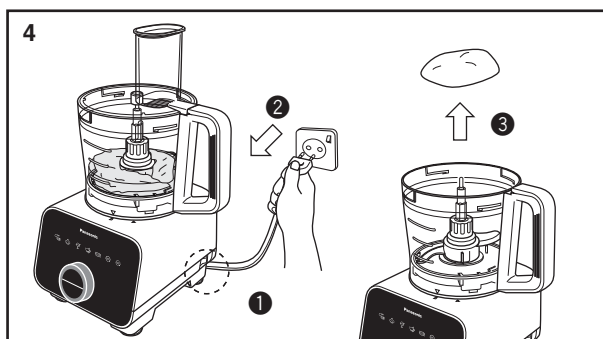
在完成組裝步驟后，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式顯示LED燈會亮起並閃爍。



選擇連續模式並用旋轉刻度盤調節到最高的速度。越多條塊亮起表示速度越高。按ON/OFF開關鈕以開始操作。



操作時，ON/OFF顯示LED燈將持續發亮。觀察面團球的形成。一旦堅實的面團球已形成，按ON/OFF開關鈕以停止操作。





處理完畢后，關閉電源開關鈕，並從插座上拔下插頭。在取出面團球之前，先從容器中拿出捏合刀片。

#### 摘要：

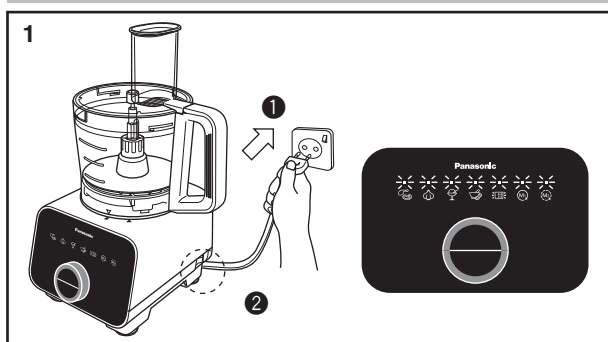
- 選擇捏合刀片時，切勿放入超出規定的材料量，因為這可能會出現異常震動。
- 根據各材料的數量和所選擇的速度，將出現顯著的振動。在這種情況下，請用雙手按住容器蓋罩，在操作過程中予以支持。
- 對於按揉，切勿面團在第一次進行處理時已經成形后再次進行處理。

## 食物攪拌機 - 攪拌刀片 -

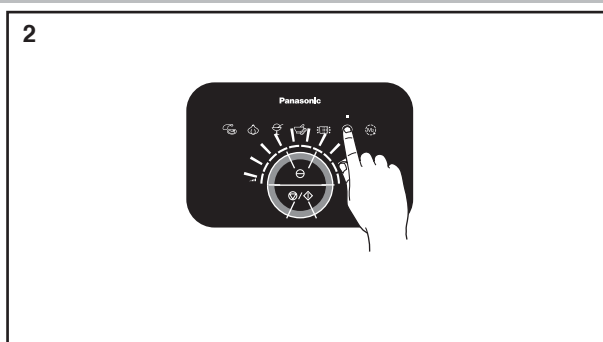
### 攪拌刀片材料準備工作

功能	材料	模式	最大單量	操作時間 (大約)	準備方法	
攪拌	蛋白	M1 連續 速度: 最快	1~6個	25秒~5分鐘		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~3分鐘		使用脂肪含量為35%或更高的新鮮奶油在5°C。

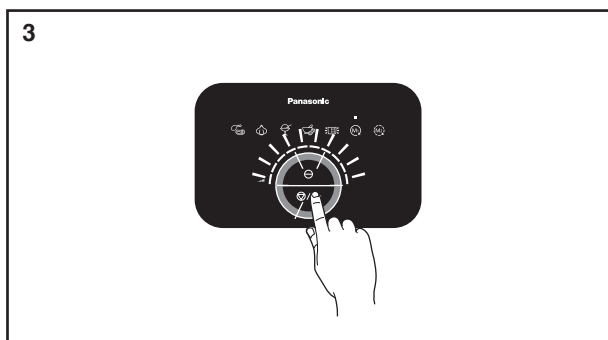
### 用手動菜單操作



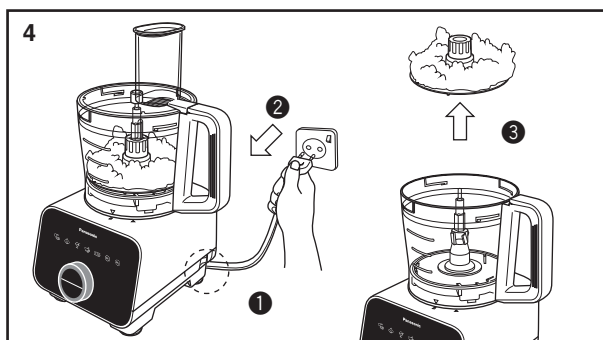
在完成組裝步驟后, 將插頭插入插座然后開啟電源開關鈕。模式顯示LED燈會亮起並閃爍。



選擇連續模式並用旋轉刻度盤調節到最高的速度。越多條塊亮起表示速度越高。按ON/OFF開關鈕以開始操作。



操作時, ON/OFF顯示LED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ON/OFF開關鈕以停止操作。






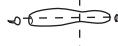
處理完畢后, 關閉電源開關鈕, 並從插座上拔下插頭。在取出面團球之前, 先小心地從容器中拿出攪拌刀。

#### 摘要:

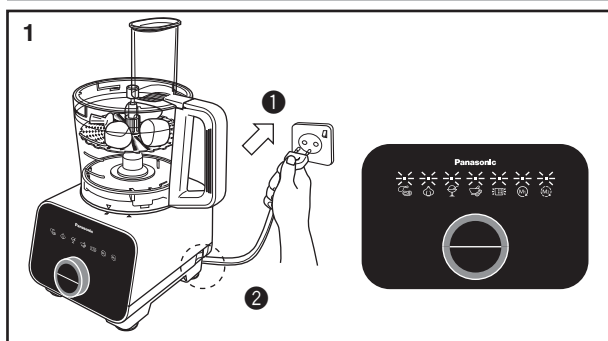
- 不要過度處理鮮奶油, 它可能會分解形成黃油團塊。
- 使用不同品牌的奶油都會有不同的結果。建議處理直到奶油充分被攪拌。

## 食物攪拌機 - 光柵刀片 -

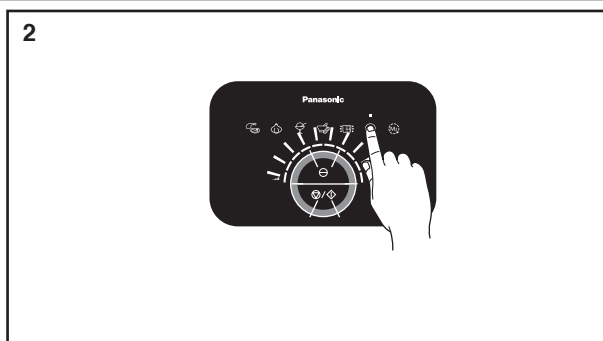
### 光柵刀片材料準備工作

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	 連續 速度: 最快	200克	-	   切成2~3厘米方塊。
	蘋果		200克		
	黃瓜		200克		

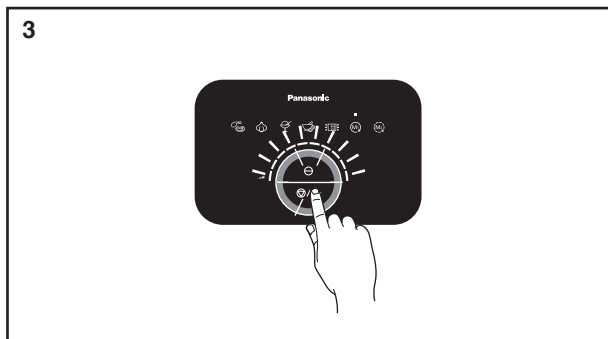
### 用手動菜單操作



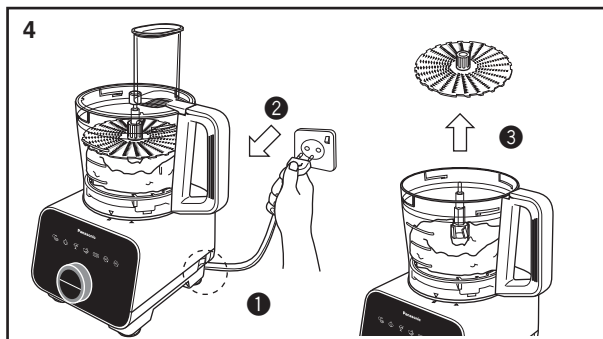
在完成組裝步驟后，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式顯示LED燈會亮起並閃爍。



選擇連續模式並用旋轉刻度盤調節到最高的速度。越多條塊亮起表示速度越高。按ON/OFF開關鈕以開始操作。



操作時，ON/OFF顯示LED燈將持續發亮。按ON/OFF開關鈕以停止操作。





處理完畢后，關閉電源開關鈕，並從插座上拔下插頭。在取出材料之前，先小心地從容器中拿出光柵刀片。

#### 摘要：

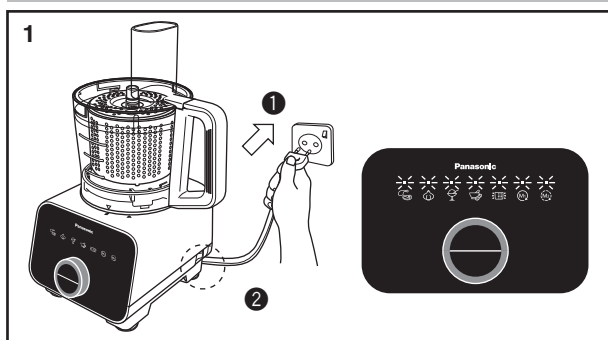
- 光柵刀片的操作過程中請勿通過給料口放入材料。

## 食物攪拌機 - 沙拉漏斗 -

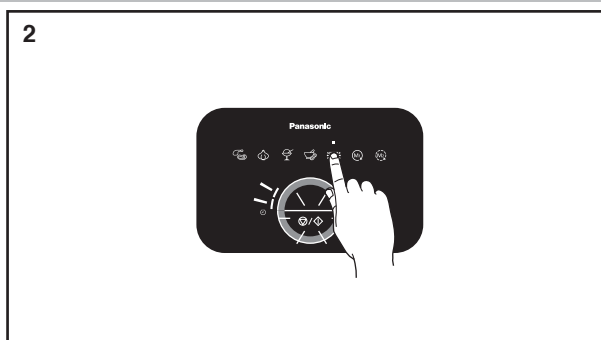
### 沙拉漏斗材料準備工作

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 ~ 40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 ~ 50秒	 手撕成1~3毫米。

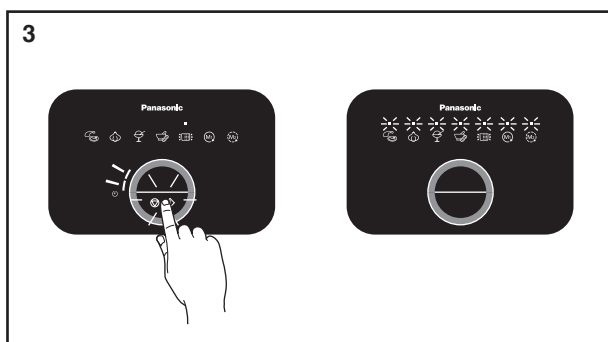
### 用手動菜單操作



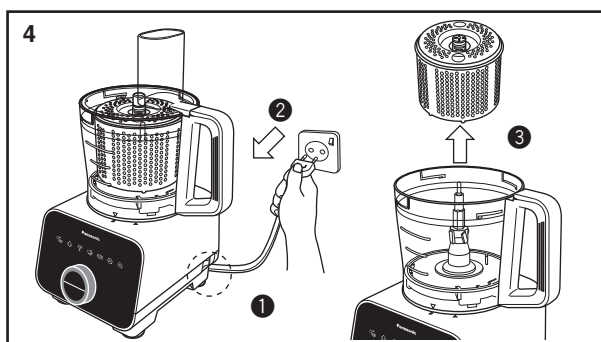
在完成組裝步驟后，將插頭插入插座然后開啟電源開關鈕。模式顯示LED燈會亮起並閃爍。



選擇漏斗模式。所選擇的模式顯示LED燈將亮起並發出嗶聲。運作時間以及ON/OFF開關鈕顯示LED燈將亮起並閃爍。



每個自動菜單有預先設定的運作時間。  
每個發光條表示10秒的運作時間。  
按ON/OFF開關鈕，以開始操作。操作時，運作時間顯示LED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。模式顯示LED燈會亮起並閃爍。





處理完畢后，關閉電源開關鈕，並從插座上拔下插頭。將沙拉漏斗從容器中取出。

#### 摘要：

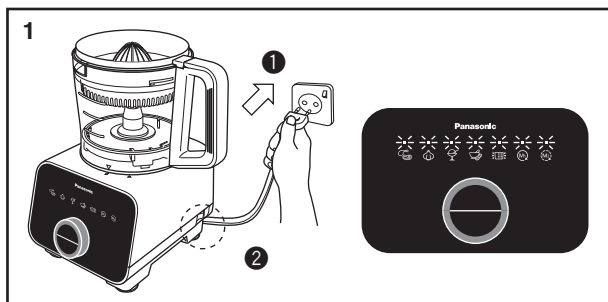
- 沙拉漏斗最大容量：200克或沙拉漏斗最大高度，以先到者為準。
- 禁止使用的材料：大塊狀的材料（如整顆西紅柿、大胡蘿卜塊等）
- 在開始處理前，請確保材料均勻分布在沙拉漏斗。
- 請勿選用連續模式操作沙拉漏斗。
- 在操作前，始終確保漏斗蓋罩已安裝到沙拉漏斗上，否則材料可能溢出來並撕裂到容器四周。
- 根據各材料的數量和所選擇的速度，將出現顯著的振動。在這種情況下，請用雙手按住容器蓋罩，在操作過程中予以支持。

# 食物攪拌機 - 柑橘壓榨器 -

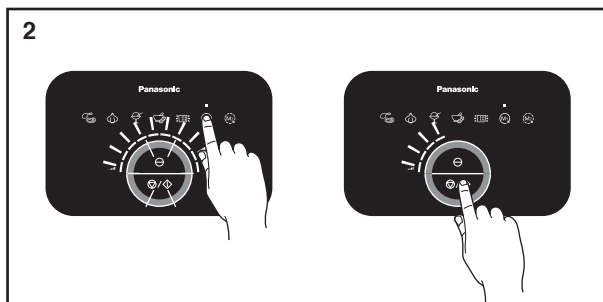
## 柑橘壓榨器材料準備工作

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	1000毫升	-	 將水果切成兩半。

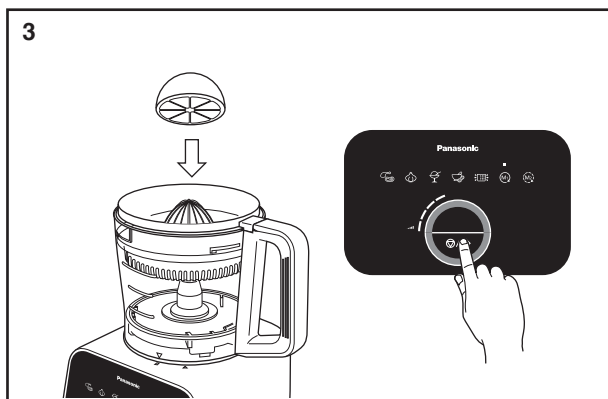
## 用手動菜單操作



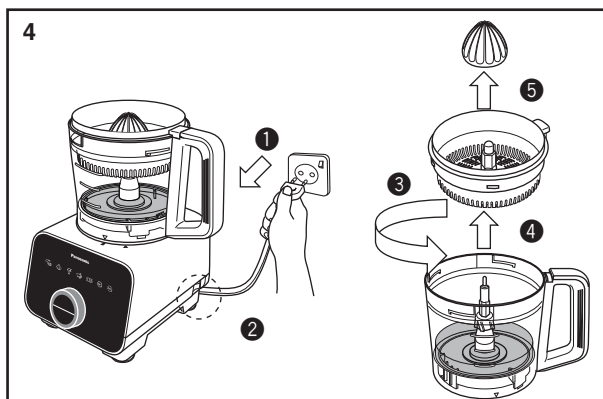
在完成組裝步驟后，將插頭插入插座然后開啟電源開關鈕。模式顯示LED燈會亮起並閃爍。



選擇連續模式並將選擇刻度盤調節刀第7級。按ON/OFF開關鈕以開始操作。



將切半的水果呈山峰狀放在柑橘圓錐體上，然后用力向下按壓榨汁。操作時，ON/OFF開關鈕顯示LED燈將持續發亮。按ON/OFF開關鈕以停止操作。



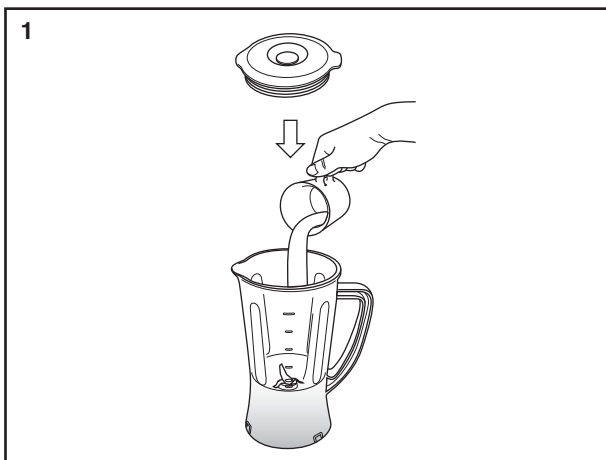
處理完畢后，關閉電源開關鈕，並從插座上拔下插頭。將柑橘壓榨器附屬品從容器中取出后，才將榨取的果汁倒出。

### 摘要：

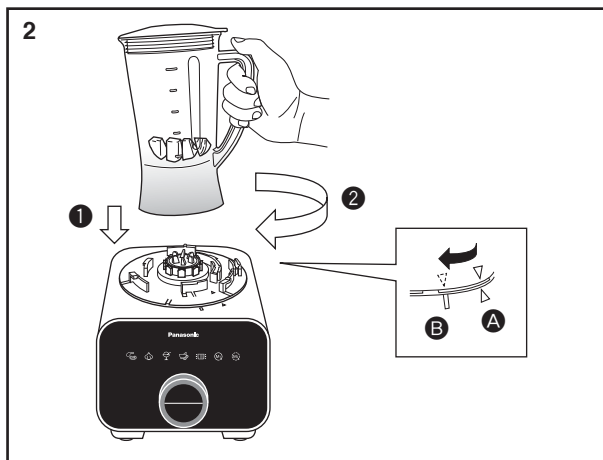
- 在使用前，始終確保柑橘圓錐體被放置在柑橘過濾器上。
- 在處理過程中，定時取出殘留在柑橘過濾器上的果肉，以緩解果汁壓榨工作。
- 不建議在4級以上的速度操作柑橘壓榨器。

# 攪拌機

## 攪拌機附屬品組裝與拆解



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“咔嚓”聲。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。

拆解時，隻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
盤活	水果、蔬菜	 連續 速度：最快	1000毫升	~2分鐘	 切成1厘米的方塊。α

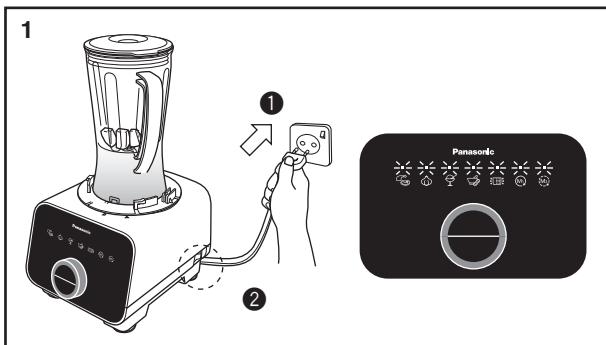
### 摘要：

- 最大容量：1 公升。
- 攪拌機容器禁止處理的材料：肉類、魚類、固體食物、粘稠的食品、含水量低的材料，或僅冰塊。
- 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。
- 不要放入超過最大水平的材料，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。
- 先將軟的材料（水果、蔬菜）放入攪拌機容器中，然後再加入其他材料。

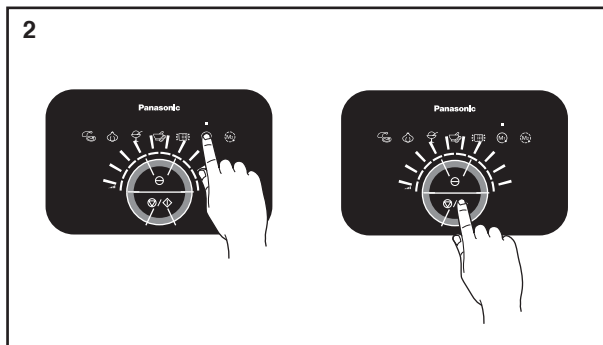


# 攪拌機

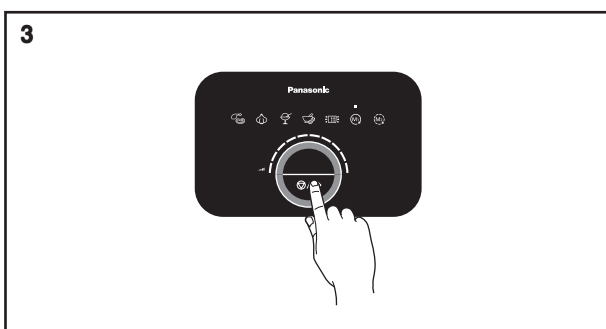
## 用手動菜單操作



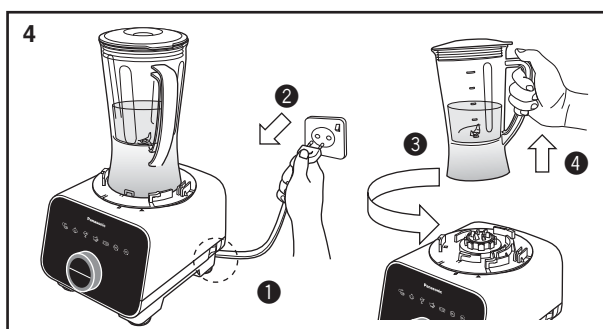
在完成組裝步驟后，將插頭插入插座然後開啟電源開關鈕。模式顯示LED燈會亮起並閃爍。



選擇連續模式並用旋轉刻度盤調節到最高的速度。越多條塊亮起表示速度越高。按ON/OFF開關鈕以開始操作。



操作時，ON/OFF顯示LED燈將持續發亮。按ON/OFF開關鈕以停止操作。



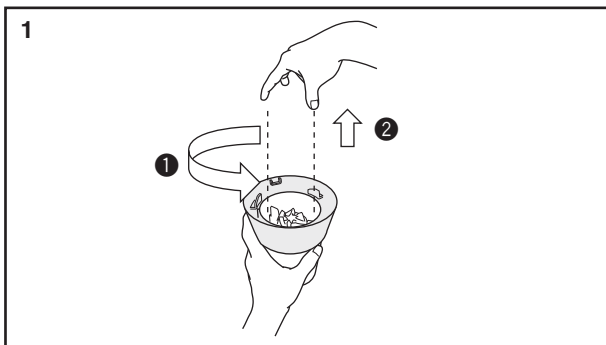
處理完畢后，關閉電源開關鈕，並從插座上拔下插頭。將攪拌機從馬達機座上拆下，才將材料取出。

### 摘要：

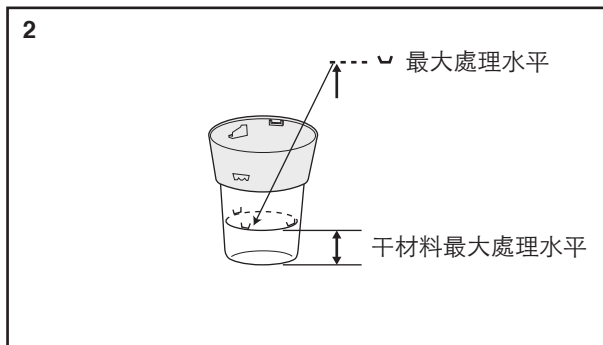
- 如果切削刀卡住，應立即關閉電源並拔下插頭。切勿試圖用手指清理材料，請使用橡膠刮刀等代替。
- 在攪拌期間，材料可能會從攪拌機蓋罩的細孔中濺出來。在這濺出來的情況下，請用干布擦拭。
- 切勿超過額定運行時間操作（2分鐘ON，2分鐘OFF）。

# 乾碾磨机

## 從包裝狀態下拆解

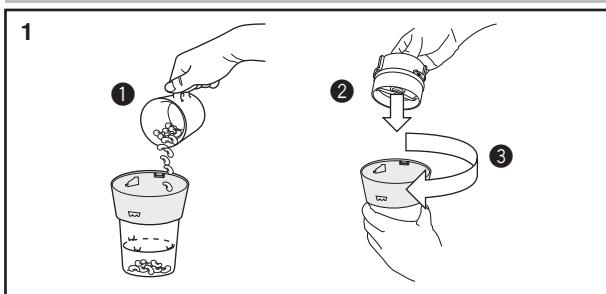


將碾磨機底座逆時針轉動以打開並從碾磨機容器上拿起。



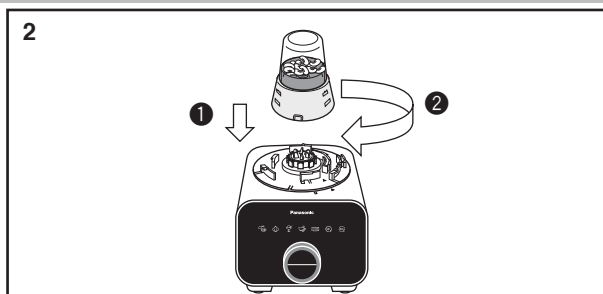
碾磨機容器上標記了干材料的最大處理水平。請勿加入超過這水平。

## 安裝與拆解干碾磨機附屬品



將碾磨機容器倒轉，並放入不超過最大水平的材料。

然後將碾磨機底座放如碾磨機容器，順時針旋轉直到“咔噠”聲。



將干碾磨機安裝在馬達座機上。將碾磨機順時針方向轉動，直到“咔噠”聲。

拆解時，隻需按照組裝的相反步驟。

## 干碾磨機的材料準備

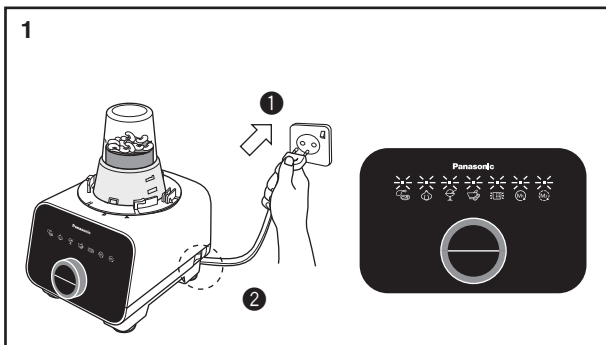
功能	材料	模式	最大單量	操作時間 (大約)	準備方法
磨	咖啡豆	連續 速度：最快	直達最高 水平	~ 60秒	-
	胡椒				

### 摘要：

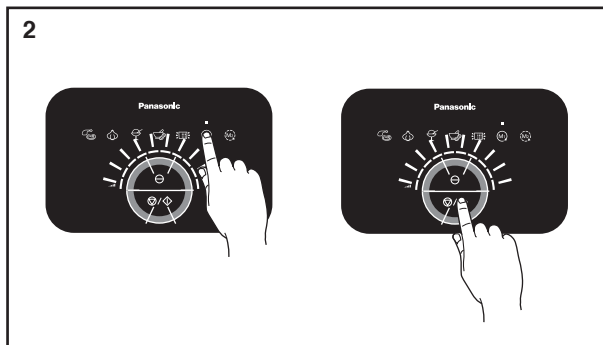
- 不可處理的材料：濕的材料、液體或堅硬的材料，例如姜黃。
- 切勿空機操作干碾磨機。
- 切勿放入超過最大水平的材料，當本產品在操作過程中發出異常聲音或振動，請將材料減少。

# 乾碾磨机

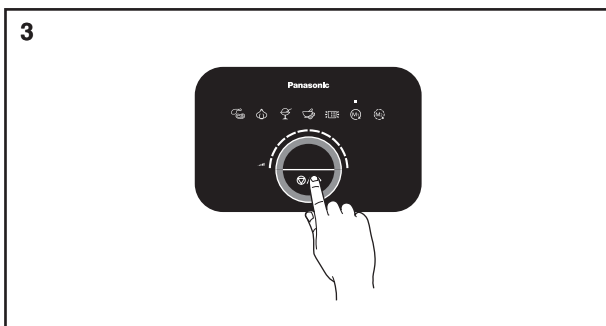
## 用手动菜单操作



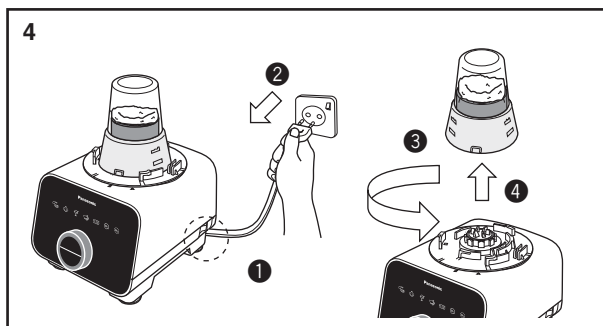
在完成組裝步驟后，將插頭插入插座然后開啟電源開關鈕。模式顯示LED燈會亮起並閃爍。



選擇連續模式並用旋轉刻度盤調節到最高的速度。越多條塊亮起表示速度越高。按ON/OFF開關鈕以開始操作。



操作時，ON/OFF顯示LED燈將持續發亮。按ON/OFF開關鈕以停止操作。



處理完畢后，關閉電源開關鈕，並從插座上拔下插頭。先將干碾磨機從馬達機座上拆下，然后取出材料。

### 摘要：

- 在取出材料時，請小心鋒利的切削刀。
- 切勿超過額定運行時間（1分鐘開ON，2分鐘關OFF）。

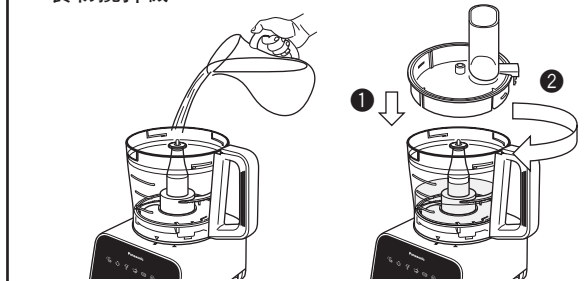
# 使用後

## 清洗

### 預洗

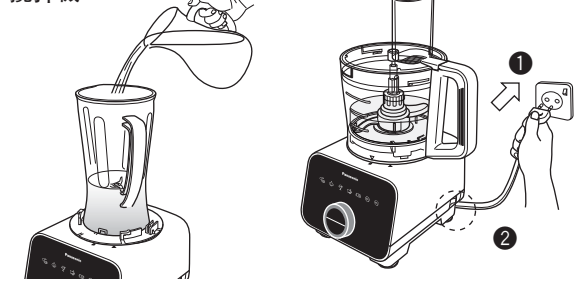
預洗有助於更容易清洗。它可用於清洗葉刀片、捏合刀片、攪拌刀片，以及攪拌機。預洗時，只需按照下面的步驟。

#### 1 食物攪拌機



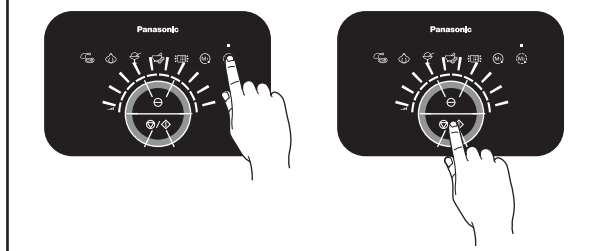
將用過的附屬品放入容器內，然後加入水，直到該附件浸沒在水中（約500毫升）。將容器蓋罩蓋放在容器上面，順時針旋轉，直到“咔嚓”聲。

#### 攪拌機



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。

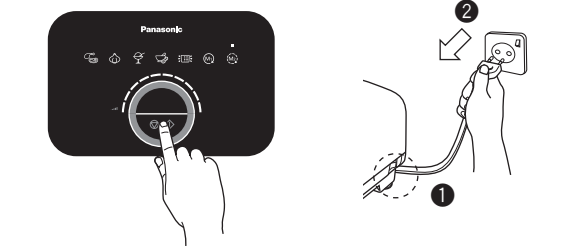
#### 2



食物攪拌機：選擇間歇模式，按下開／關鈕，並在10級操作10~20秒。

攪拌機：選擇連續模式，按下開／關鈕，並在10級操作10~20秒。

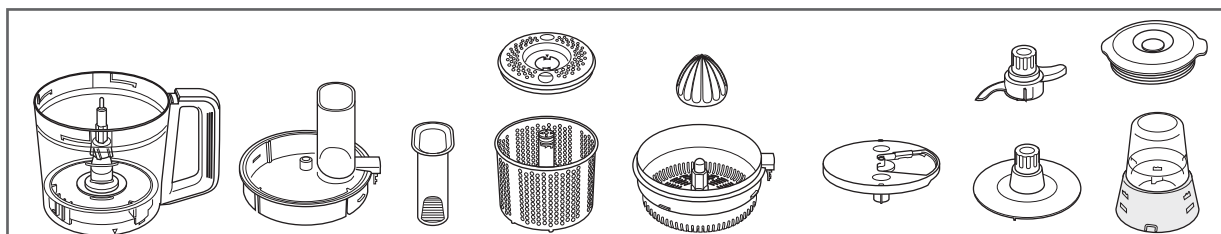
#### 3



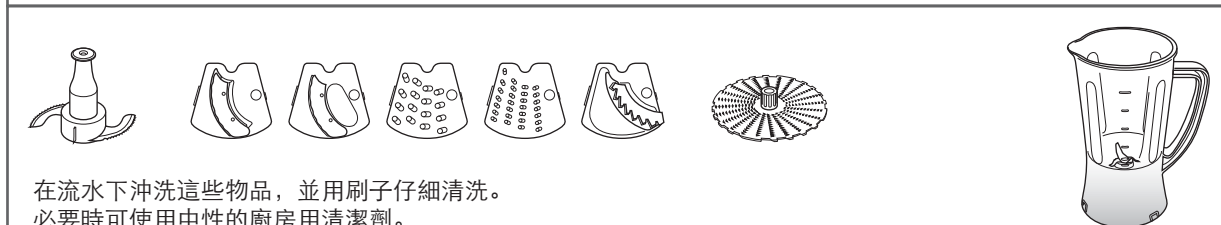
按ON/OFF開關鈕以停止操作。

關掉電源開關鈕，並將插頭從插座上拔下。

取出附屬品，並進行清理。



在流水下沖洗這些物品。必要時可使用中性的廚房用清潔劑。然後用乾淨的布擦乾。



在流水下沖洗這些物品，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：

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



## 使用後

### 馬達機座

請用一塊干淨的濕布擦去任何灰塵或污漬。

#### 摘要：

- 在清洗馬達機座前，確保已拔掉電源線。
- 不要在流水下清洗馬達機座。
- 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

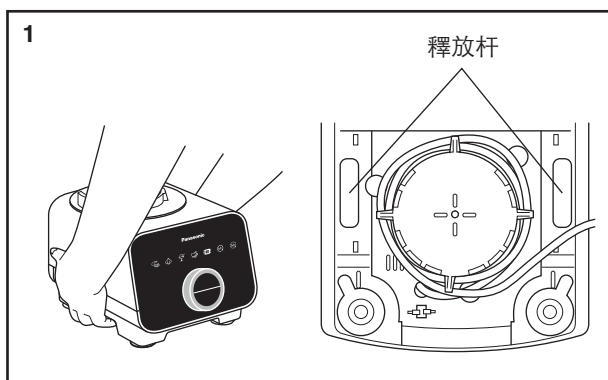
本產品的容器與容器蓋罩可用洗碗機清洗。

#### 摘要：

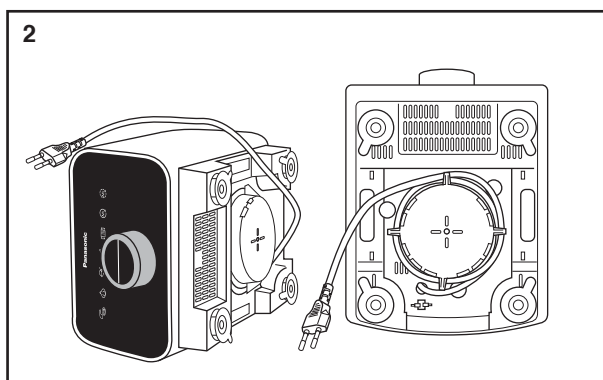
- 請勿將這些物品置放在靠近洗碗機加熱區附近，因為高溫可能會損壞其機件。

### 存放

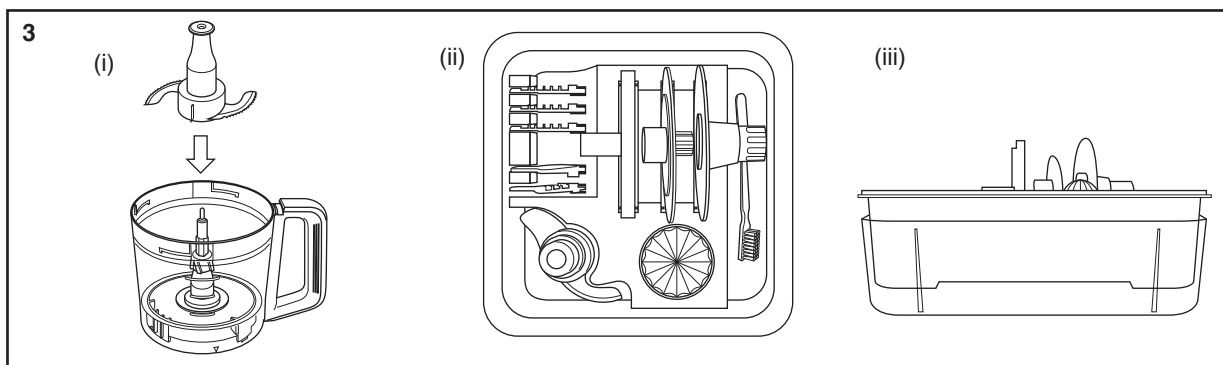
在存放前，確保所有附屬品以及容器已從馬達機座上去除。



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) 存放葉刀片在容器裡面。  
本產品包含一個存放盒供存儲其他附屬品。請存放其他附屬品在干爽、安全的地方。

(ii) 在存放盒裡的附屬品列表：  
捏合刀片、柑橘圓錐體、厚切片刀、薄切片刀、細粉碎刀片、粗粉碎刀片、法國式炸土豆片刀片、刀片架、光柵刀片、攪拌刀片、刷子。

(iii) 將存儲盒蓋放在存儲箱下方以收集清洗后附件后所排出的水。

#### 摘要：

- 打開存儲盒后，擺布可活動性塑料蓋。

## 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。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 插頭沒穩插在電源插座上。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 牢牢地將插頭插入插座</li></ul></li><li>● 電源開關鈕尚未打開。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 打開電源開關鈕。</li></ul></li></ul>
無法選擇控制面板上的任何功能。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 手套，可能導致控制盤不敏感。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 請選擇用裸露的手指選擇功能。</li></ul></li><li>● 在錯誤的位置按下功能選項。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 用力按下控制盤上的插圖。</li></ul></li><li>● 本產品已經在運行。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 當本產品在操作時，功能不能被改變。請在停止前一個功能后，才選擇新的功能。</li></ul></li></ul>
當功能啟動時，本產品仍無法正常運作。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 容器，攪拌機單位或干磨設備沒有正確鎖定在馬達機座外殼。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 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41頁所示。</li></ul></li><li>● 容器蓋罩或柑橘濾汁器還未完全鎖定在容器上。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 將容器蓋罩或柑橘濾汁器完全鎖定在容器上。</li></ul></li><li>● 材料卡住。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 小心取出才來，並確保使根據規定的用量。</li></ul></li></ul>
所選擇的功能被取消。 (模式顯示L.E.D.燈開始閃爍。)	<ul style="list-style-type: none"><li>● 在選擇功能后，本產品被閒置超過10秒。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 在選擇功能后，確保在10秒內完成下一個動作。</li></ul></li></ul>
本產品在運行過程中突然停止。	<ul style="list-style-type: none"><li>● 斷路器保護被激活。（請參閱第38頁）</li><li>• 加入太多的材料。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 取出多余的材料，並確保放入如所述的用量。</li></ul></li><li>• 大塊或硬質的材料。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 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。</li></ul></li><li>● 安全鎖被觸發。（請參閱第38頁）</li><li>• 操作過程中出現異常的振動可能會觸發安全鎖。<ul style="list-style-type: none"><li>➔ 請確保根據所述的材料和用量。</li><li>➔ 將容器蓋罩或柑橘濾汁器牢固的鎖定在容器上，並確保容器、攪拌機，或干碾磨機被牢牢地鎖定在馬達機座上。</li></ul></li></ul>

## 故障排除

### 問題

有操作時出現異常的振動和噪音。

### 原因和應對方法

- 本產品不是放置在干淨、光滑的表面上。
  - ➔ 隻有放在一個干淨、平整、光滑的表面上，橡膠腳墊可以有效發揮作用。
- 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。

#### 自動菜單


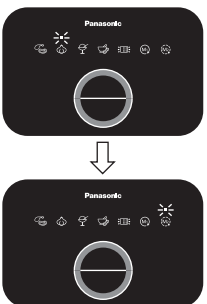
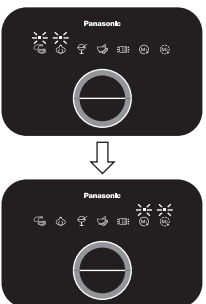
- 自動菜單的默認處理時間是用於處理最高可處理的材料量。處理任何其他材料量，將會影響本產品的表現。
  - ➔ 通過調節旋轉刻度盤，提高持續處理時間，並處理直到達到所需的質地和一致性。

#### 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

斷路器保護，高電流檢測和高電壓檢測

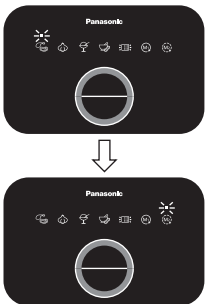
<p>i) 斷路器保護</p>  <p>LED燈沒亮起</p>	<p>ii) 高電流檢測</p>  <p>斬切模式和間歇模式的LED交替閃爍</p>	<p>iii) 高電壓檢測</p>  <p>剁碎模式+斬切模式和連續模式+間歇模式的LED交替閃爍</p>
--	---	--

應對方法：

情況 i) 和 ii), 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。

情況 iii), 錯誤模式顯示將顯示如果電壓超過280 V，使用220 - 240 V。

馬達過熱

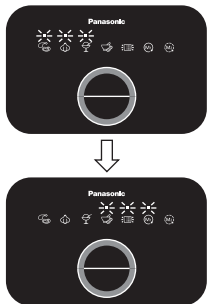


剁碎模式和間歇模式的LED交替閃爍

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、攪拌機或干碾磨機沒有正確地鎖定在馬達機座上。



剁碎模式+斬切模式+凍結模式和糊膏模式+漏斗模式+連續模式的LED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41頁）。

電子部件出現故障



剁碎模式或斬切模式或凍結模式和連續模式的LED交替閃爍

應對方法：

請連續您鄰近的服務中心進行修理。



## 規格

型号	MK-F800	
功能	食物搅拌机	搅拌机与干碾磨机
额定电源	220 - 240 V	
额定频率	50 - 60 Hz	
额定功率	180 - 200 W	
使用时间	2分钟ON, 4分钟OFF	搅拌机: 2分钟ON, 2分钟OFF 干碾磨机: 1分钟ON, 2分OFF
开关钮	具有软触摸屏开关的旋转刻度盘	
尺寸 (高x宽x深)	高435 x 宽264 x 深265毫米	搅拌机: 高406 x 宽264 x 深265毫米 干碾磨机: 高298 x 宽264 x 深265毫米
重量	约4.3千克	搅拌机: 约4.0千克 干碾磨机: 约3.8千克
容量	容器容量: 2.5升 最大工作能力: 液体=1.5升	搅拌机: 1升 干碾磨机: 60克 (咖啡豆)
附属品及配备	叶刀片、刀片架、切片刀 (厚和薄)、 碎刀片 (粗和细)、法国式炸土豆片刀 片、捏合刀片、搅拌刀片、光栅刀片、 柑橘压榨器、沙拉漏斗、存储箱	搅拌机、干碾磨机
通用配备	刷子盒勺子	
可用洗碗机清洗附属品	容器与容器盖罩	



# JADUAL KANDUNGAN

	Mukasurat
<b>AMARAN KESELAMATAN</b> .....	63 - 65
NAMA-NAMA BAHAGIAN .....	66 - 67
<b>CIRCUIT BREAKER AND TEMPERATURE SENSOR PROTECTION</b> .....	68
KUNCI KESELAMATAN .....	68
<b>PENANGGALAN &amp; PEMASANGAN</b>	
(i) PENANGGALAN DARI KEADAAN 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
<b>PEMROSES MAKANAN</b>	
(i) PISAU PEMOTONG .....	72 - 74
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara-cara Penggunaan	
(ii) PEMEGANG PEMOTONG .....	75 - 76
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara-cara Penggunaan	
(iii) PISAU PENGHIRIS • PISAU PERINCIH • PISAU KENTANG JEJARI .....	77
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara-cara Penggunaan	
(iv) PISAU PEMUTAR .....	78
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara-cara Penggunaan	
(v) PISAU PEMARUT .....	79
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara-cara Penggunaan	
(vi) PENERING SALAD .....	80
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara-cara Penggunaan	
(vii) PEMERAH SITRUS .....	81
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara-cara Penggunaan	
<b>PENGISAR</b>	
(i) PENGISAR .....	82 - 83
- Penanggalan & Pemasangan	
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara-cara Penggunaan	
<b>PENGADUN KERING</b>	
(i) PENGADUN KERING .....	84 - 85
- Penanggalan & Pemasangan	
- Penyediaan Bahan-bahan	
- Cara-cara Penggunaan	
SELEPAS PENGGUNAAN .....	86 - 87
PENYELESAIAN MASALAH .....	88 - 89
SPEKIFIKASI .....	91

## LANGKAH KESELAMATAN (Pastikan anda mengikuti arahan-arahan ini)

Untuk mengelakkan kemalangan atau kecederaan kepada pengguna, orang lain dan kerosakan harta benda, sila ikuti arahan-arahan di bawah.



■ Petunjuk berikut menunjukkan tahap kerosakan yang disebabkan oleh operasi yang tidak betul.

 <b>AMARAN</b> Menunjukkan kecederaan serius atau kematian.	 <b>AWAS</b> Menunjukkan risiko kecederaan atau kerosakan harta benda.
--	---

■ Simbol-simbol dikelaskan dan dijelaskan seperti berikut.

 Simbol ini menunjukkan larangan.	 Simbol ini menunjukkan keperluan yang perlu dipatuhi.
--	---

### AMARAN

-  ● **Jangan merosakkan Tali Kod atau Palam.**  
(la 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 punca kuasa secara longgar.**  
(la boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)  
➔ Jika Tali Kod sudah rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, pusat perkhidmatannya atau orang yang berkelayakan sama bagi mengelakkan bahaya.
- **Jangan pasang atau cabut Palam dengan tangan yang basah.**  
(la boleh menyebabkan kejutan elektrik.)
- **Jangan melebihi voltan soket kuasa atau menggunakan arus alternatif lain daripada yang dinyatakan pada perkakas.**  
(la boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran.)
  - Pastikan voltan yang dibekalkan kepada perkakas adalah sama seperti bekalan tempatan anda.
  - Memasang peranti lain ke dalam soket kuasa yang sama boleh menyebabkan pemanasan berlebihan.
- **Jangan tenggelamkan Bahagian Motor dalam air atau percikan dengan air.**  
(la boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)
- **Jangan memecah-belah, membaiki atau mengubah suai perkakas.**  
(la boleh menyebabkan kebakaran, kejutan elektrik atau kecederaan.)  
➔ Sila hubungi pusat khidmat anda untuk pembaikan.
- **Jangan letakkan sebarang objek ke dalam lubang atau celahan.**  
(la boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kerosakan.)
  - Terutamanya objek logam seperti pin atau wayar.
- **Jangan menggantikan mana-mana bahagian perkakas dengan alat ganti yang bukan tulen.**  
(la boleh menyebabkan kecederaan, kejutan elektrik atau kebakaran.)
- **Jangan cuba mengalihkan Penutup apabila perkakas masih beroperasi.**  
(la boleh menyebabkan kecederaan.)
- **Jangan gunakan air panas (lebih 60 °C) untuk tujuan pembersihan atau pengeringan perkakas.**  
(la boleh menyebabkan pembakaran atau rosak.)
- **Jangan letakkan bahan-bahan panas (lebih 60 °C) ke dalam Balang atau Bekas Pengisar.**  
(la boleh menyebabkan kecederaan atau kerosakan.)
- **Jangan beroperasi tanpa letak Penutup Pengisar dengan betul untuk Bekas Pengisar.**  
(la boleh menyebabkan kecederaan.)
- **Jangan masukkan jari atau perkakas anda seperti sudu, garpu dan lain-lain ke dalam Balang atau Bekas Pengisar semasa operasi.**  
(la boleh menyebabkan kecederaan, kejutan elektrik, atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)
- **Jangan tolak Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan dengan sebarang peralatan, kayu dan lain-lain, kerana perkakas mungkin telah dihidupkan.**  
(la boleh menyebabkan kecederaan.)
  
-  ● **Perkakas ini tidak bertujuan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) dengan kekurangan dari segi fizikal, deria atau mental, atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka. Kanak-kanak hendaklah diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.**  
(la boleh menyebabkan kebakaran, kecederaan atau kejutan elektrik.)



## AMARAN



- **Masukkan Palam dengan kukuh.**  
(Jika tidak, ia boleh menyebabkan kejutan elektrik dan kebakaran yang disebabkan oleh haba yang boleh menjana sekitar Palam.)
- **Bersihkan Palam dengan kerap.**  
(Palam yang kotor boleh menyebabkan penebat tidak mencukupi kerana kelembapan, dan boleh menyebabkan kebakaran.)
- **Apabila operasi tidak normal atau berhenti berfungsi, hentikan operasi perkakas dengan segera dan cabutkan Palam.**  
(Ia boleh menyebabkan asap, kebakaran atau kejutan elektrik.)  
misalnya semasa operasi tidak normal atau berhenti berfungsi.
  - Palam dan Tali Kod menjadi luar biasa panas.
  - Tali Kod tersebut telah rosak atau terdapat gangguan bekalan kuasa.
  - Bahagian Motor telah berubah bentuk atau luar biasa panas.
 ➔ Sila cabut perkakas dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan bagi nasihat atau membaiki.
- **Pastikan memegang Palam ketika mencabut Palam, iaitu jangan tarik Tali Kod.**  
(Jika tidak, ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh litar pintas.)
- **Berhati-hati jika cecair panas dituangkan ke dalam Balang atau Bekas Pengisar kerana ia boleh terkeluar dari perkakas kerana pengewapan secara tiba-tiba.**  
(Ia boleh menyebabkan kebakaran.)
- **Penjagaan perlu diambil apabila mengendalikan pisau pemotong yang tajam, mengosongkan and membersihkan Balang atau Bekas Pengisar. (contohnya Pisau Pemotong, Pisau Penghiris dan lain-lain)**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)



## AWAS



- **Jangan biarkan perkakas tanpa dijagai apabila ia sedang beroperasi.**  
(Ia boleh menyebabkan kebakaran atau kelecuman.)
  - Apabila meninggalkan perkakas tanpa diawasi, sila padamkan kuasa.
- **Jangan gunakan perkakas di tempat-tempat berikut:**
  - Mana-mana permukaan yang tidak rata, pada permaidani yang tidak tahan haba atau alas meja dan lain-lain.  
(Ia boleh menyebabkan kebakaran atau kecederaan.)
  - Di lokasi di mana terdapat risiko perkakas dipercik dengan air, atau berhampiran sumber haba.  
(Ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebocoran arus.)
- **Jangan letakkan perkakas di tempat-tempat berikut.**
  - Dalam satu lokasi di mana perkakas terdedah kepada kelembapan berlebihan, suhu atau cahaya matahari langsung.  
(Ia boleh menyebabkan kerosakan.)
  - Mana-mana lokasi dengan suhu yang lampau tinggi atau rendah seperti peti sejuk, penyejuk beku, ketuhar gelombang mikro atau ketuhar.  
(Ia boleh menyebabkan ketidakfungsian atau kerosakan.)
- **Jangan proses bahan-bahan keras (contohnya daging keras, daging dengan tulang) atau bahan likat.**  
(Ia boleh menyebabkan kerosakan.)
- **Jangan memproses lebih daripada kapasiti maksima ditandakan pada setiap bekas masing-masing. Ikut jumlah bahan-bahan yang dicadangkan untuk pemprosesan.**  
(Ia boleh menyebabkan getaran dan kerosakan.)
- **Jangan meneruskan operasi untuk masa yang lama. Ia adalah dicadangkan untuk berehat perkakas selepas masa operasi tertentu.**  
(Ia boleh menyebabkan pemanasan berlebihan.)

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

\* Pengecualian untuk persiapan bahan yang dinyatakan.

## **AWAS**



- **Cabutkan Palam apabila perkakas tidak digunakan.**  
(Jika tidak, ia boleh menyebabkan kejutan elektrik atau kebakaran yang disebabkan oleh kebocoran arus.)
- **Keluarkan Balang and Bekas sebelum mengangkat Bahagian Motor, Bekas Pengisar dan Bekas Pengadun Kering dari meja.**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)
- **Padamkan perkakas dan cabutkan dari bekalan kuasa sebelum menukar aksesori atau mendekati bahagian-bahagian yang bergerak semasa operasi.**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)
- **Apabila membawa perkakas, pastikan anda memegang Bahagian Motor dengan kedua-dua tangan. Jangan membawa ia dengan hanya memegangi Balang atau Bekas Pengisar atau Bekas Pengadun Kering.**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)
- **Jika Pisau Pemetong Pengisar terlekat, padamkan segera Pengisar dan cabut Palam. Jangan masukkan jari anda ke dalam Bekas Pengisar. Gunakan sudip getah untuk mengeluarkan bahan-bahan yang tersekat di Pisau Pemetong Pengisar.**  
(Ia boleh menyebabkan kecederaan.)

### **Nota-nota Penting**

#### **Bahan-bahan yang Dilarang:**

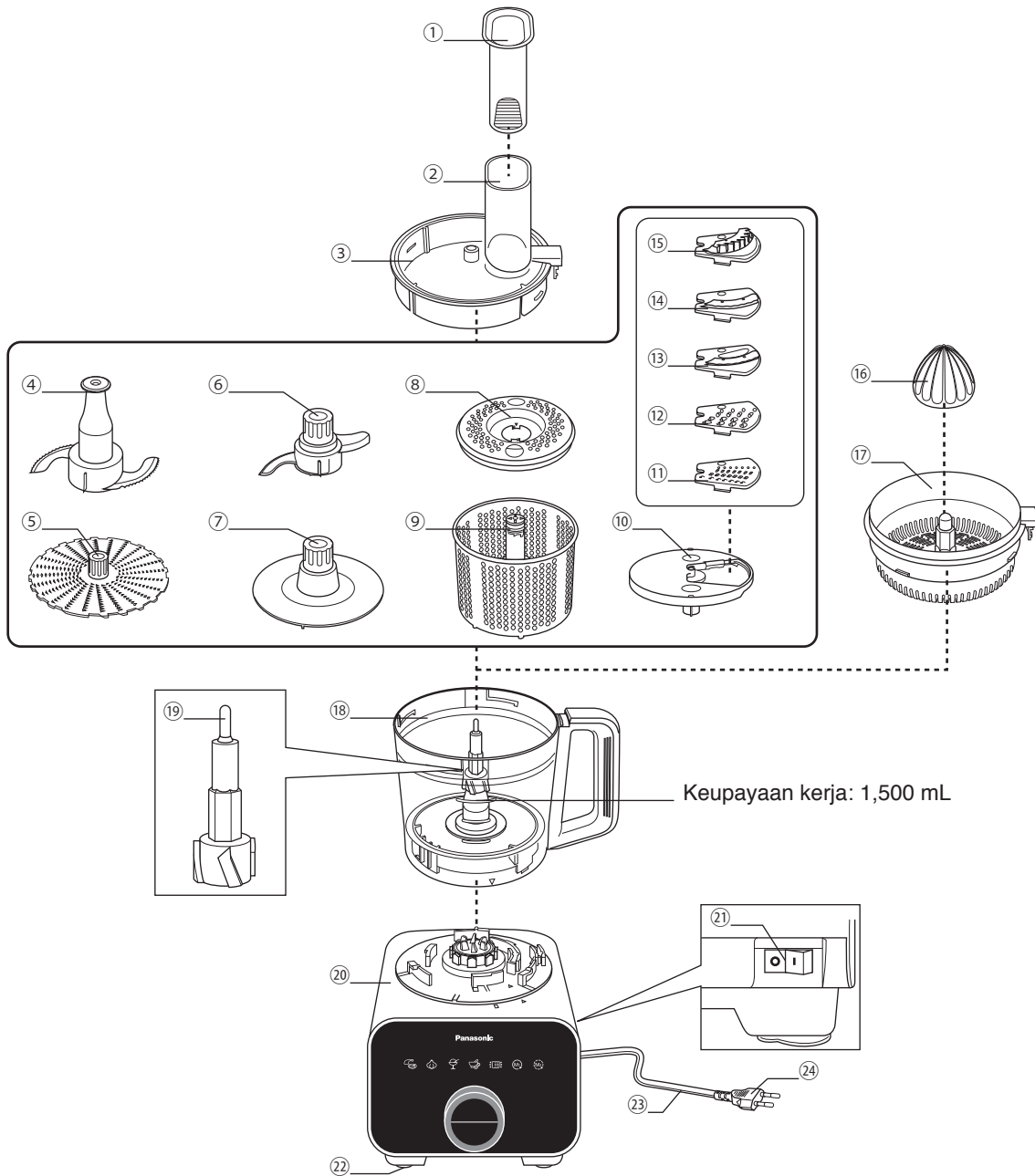
Alat-alat Tambahan	Penerangan
Pisau Pemetong	Bahan-bahan keras, bahan-bahan likat, misalnya biji kopi, kacang soya kering, makanan beku, sotong kering, dan lain-lain.
Pisau Penghiris, Pisau Perincih dan Pisau Kentang Jejari	Bahan-bahan yang mempunyai kepekatan serat keras yang tinggi, bahan-bahan likat, bahan-bahan yang terlalu lembut, contohnya sayur-sayuran keras, makanan beku, ham, kunyit, halia, daun selada, tomato, buah pic, coklat dan lain-lain.
Pisau Penguli	Bahan-bahan yang tidak sesuai untuk membuat doh, misalnya daging, sayur-sayuran, kacang, sos, sapan.
Pisau Pemutar	Mana-mana bahan-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, ubi, saderi, bawang, kacang pain, dan lain-lain.
Pengereng Salad	Bahan-bahan ketulan besar, bahan-bahan yang lembut dan rapuh, misalnya lobak merah besar atau ketulan kentang, tomato, tauhu, pasta, mi, dan lain-lain.
Pemerah Sitrus	Mana-mana bahan-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, dan lain-lain.
Pengadun Kering	Kacang keras, buah-buahan kering, bahan-bahan yang berkepekatan serat keras yang tinggi, bahan-bahan lembap, contohnya pelbagai kacang, kismis, daging, sayur-sayuran, telur rebus, dan lain-lain.

#### **Sebelum Penggunaan:**

Sentiasa kendalikan perkakas di atas permukaan yang bersih, kering, rata, keras dan licin untuk memastikan bahawa sedutan Tapak Getah adalah pada prestasi optimum.

# NAMA-NAMA BAHAGIAN

## Pemproses Makanan

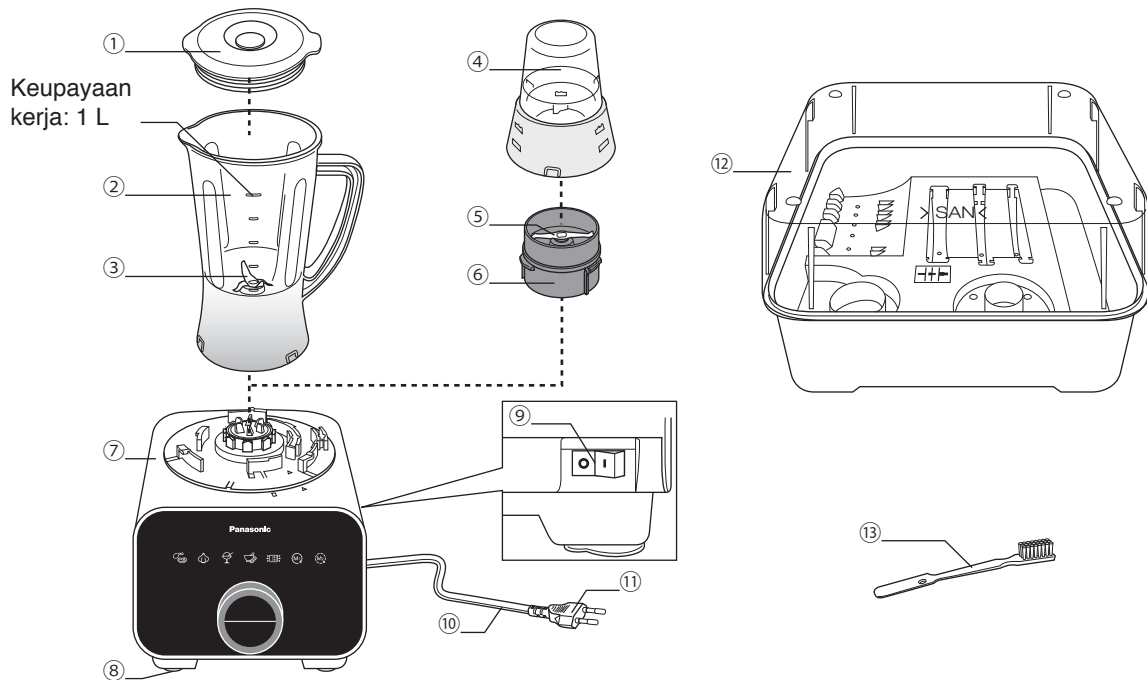


- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. Penolak Bahan         | 13. Pisau Penghiris Nipis |
| 2. Bukaan Penyalur Bahan | 14. Pisau Penghiris Tebal |
| 3. Penutup Balang        | 15. Pisau Kentang Jejari  |
| 4. Pisau Pemetong        | 16. Kon Sitrus            |
| 5. Pisau Pemarut         | 17. Penapis Sitrus        |
| 6. Pisau Penguli         | 18. Balang                |
| 7. Pisau Pemutar         | 19. Aci Pacu              |
| 8. Penutup Pengering     | 20. Bahagian Motor        |
| 9. Pengering 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-NAMA BAHAGIAN

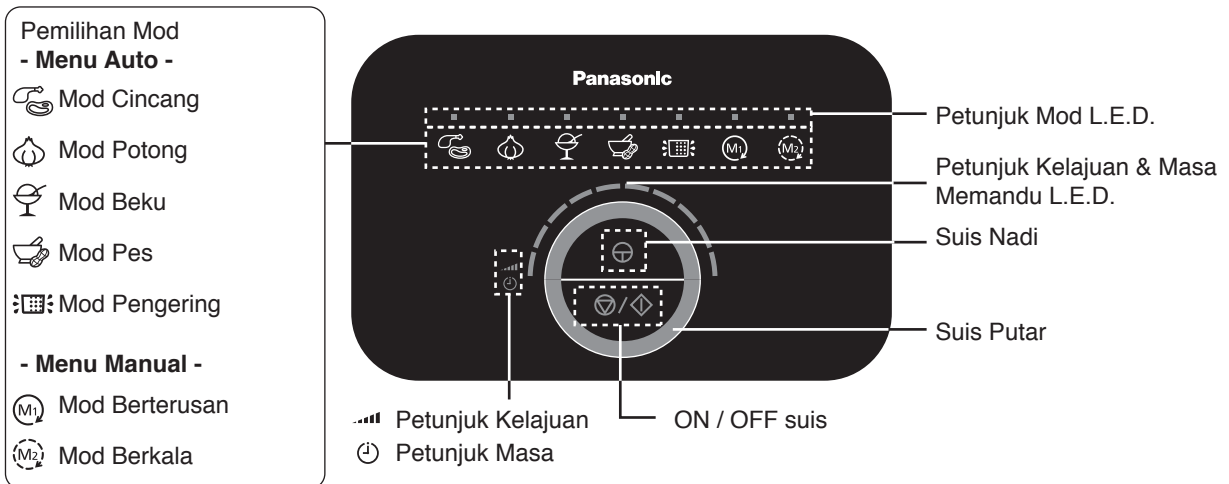
## Pengisar, Pengadun Kering & Aksesori



1. Penutup Pengisar	6. Pemegang Pengadun Kering	11. *Palam
2. Bekas Pengisar	7. Bahagian Motor	12. Unit Dulang Simpanan
3. Pisau Pemetong Pengisar	8. Tapak Getah	13. Berus
4. Bekas Pengadun Kering	9. Suis Utama	
5. Pisau Pemetong Pengadun Kering	10. Tali Kod	

\* Bentuk Plam mungkin berbeza daripada ilustrasi.

## Panel Kawalan



### 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 lalai untuk Mod Berterusan dan Mod Berkala adalah berada pada tahap maksima, (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.

## CIRCUIT BREAKER AND TEMPERATURE SENSOR PROTECTION

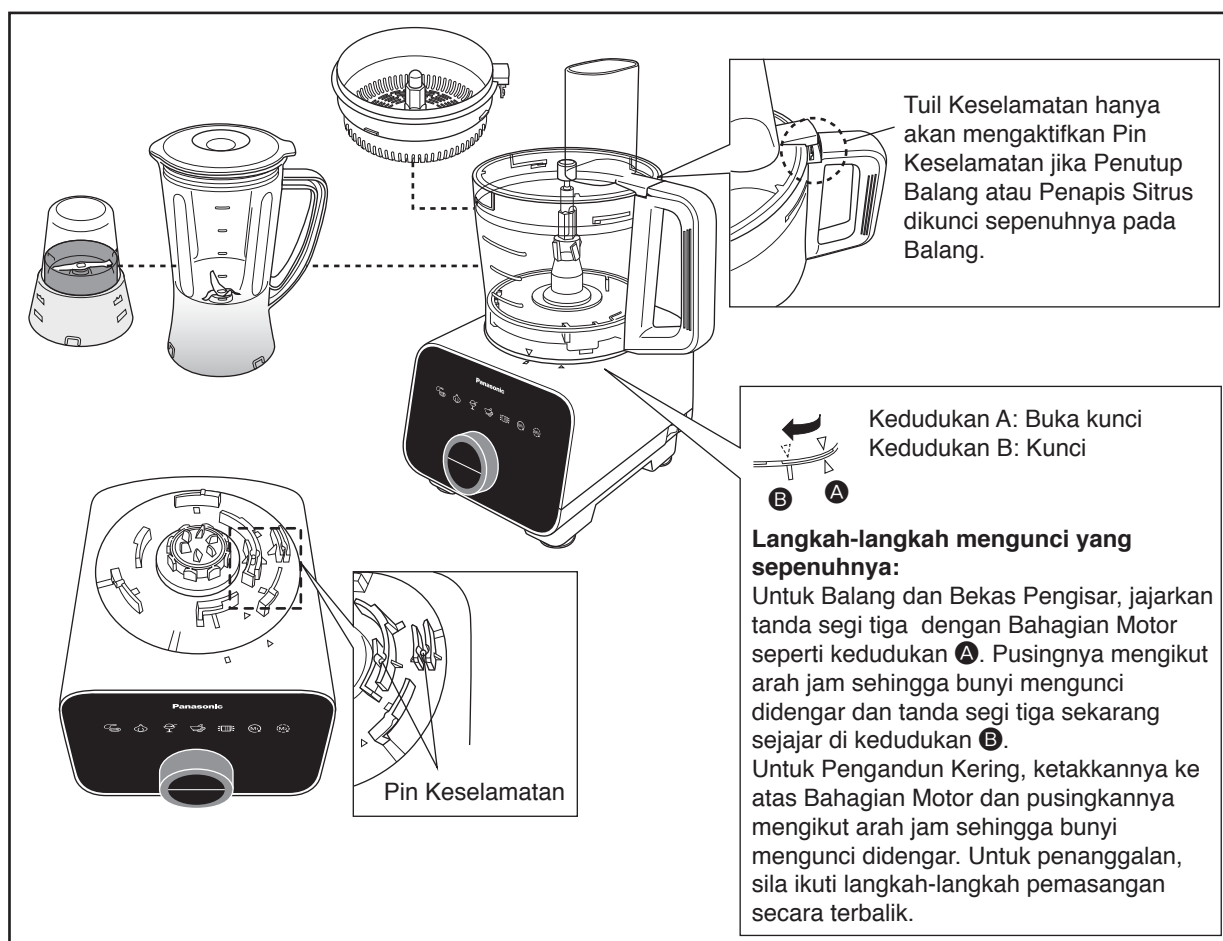
Apabila Pemutus Litar atau Sensor Suhu menghentikan motor secara automatik disebabkan oleh muatan yang berlebihan, padamkan perkakas ini dan ikut arahan di bawah:

1. Kurangkan bahan-bahan kepada kurang daripada separuh dan menyambung semula operasi.
2. Jika ia masih tidak bermula, kembalikan Suis Putar ke kedudukan OFF "0" sekali lagi dan menyambung semula operasi.
3. **If the Temperature Sensor activates, an Error Mode Indication will be displayed. Let the appliance cool down for a 30 minutes till the Error Mode Indication turns off, then resume operation.**
4. Jika semua gagal, sila hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat.

## KUNCI KESELAMATAN

Pin Keselamatan direka untuk mengelakkan perkakas daripada dihidupkan 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:

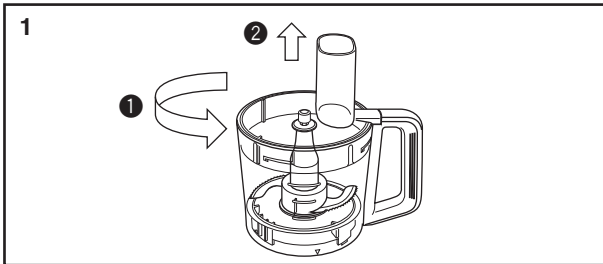
- Jangan menolak Pin Keselamatan dan Tuil Keselamatan dengan mana-mana alat, kayu dan lain-lain
- Jangan tuangkan cecair atau bahan-bahan di kawasan Pin Keselamatan dan kawasan suis.
- Pastikan kawasan Pin Keselamatan bersih untuk mengelakkan zarah asing berkumpul di kawasan itu.

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

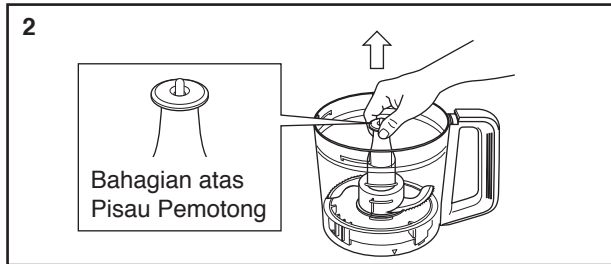


# PEMROSES MAKANAN -PENANGGALAN & PEMASANGAN-

## Pemasangan dari Keadaan Bungkus



Pusing Penutup Balang arah lawan jam dan mengangkatnya dari Balang.



Pegang bahagian atas Pisau Pemotong dan angkat sehingga keluar dari Balang.

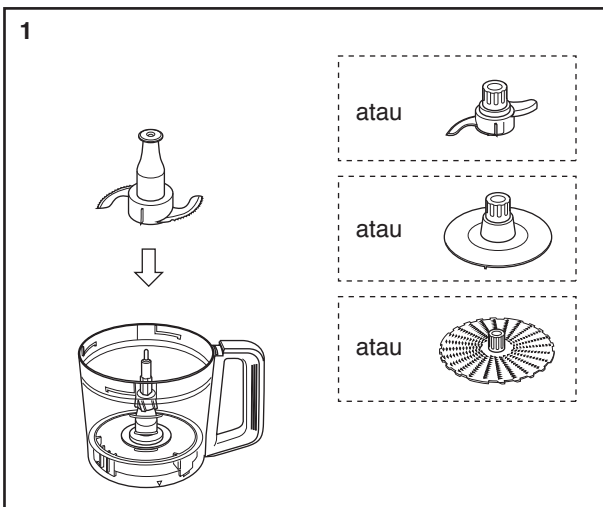
**Nota:**

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

## Pemasangan Alat-alat Tambahan Pemproses Makanan

Ia amat disyorkan untuk membersihkan dan mengeringkan semua alat-alat tambahan dan aksesori dengan baik sebelum menggunakan perkakas buat kali pertama, sila rujuk mukasurat 86 dan 87 untuk kaedah pembersihan. Cabut Palam apabila memasang perkakas ini. Sebelum memasang, pastikan Suis Utama dipadamkan. Sila rujuk "Penyimpanan" di mukasurat 87 mengenai cara mengembalikan semula kedudukan Bahagian Motor.

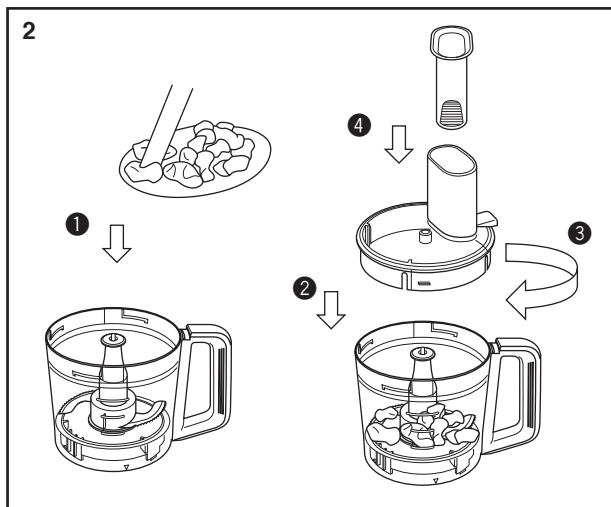
### Pisau Pemotong · Pisau Penguli · Pisau Pemutar · Pisau Pemarut



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

**Nota:**

Bagi Pisau Pemotong, memastikan aci logam terkeluar dari Pisau Pemotong selepas dimasukkan.



Masukkan bahan-bahan ke dalam Balang

**Nota:**

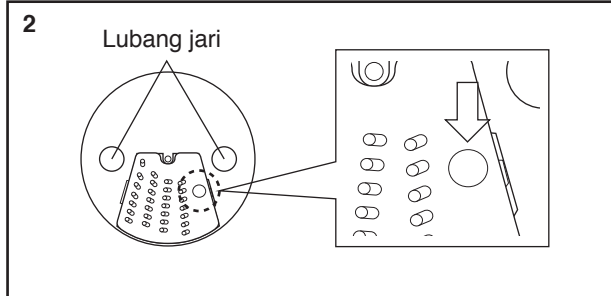
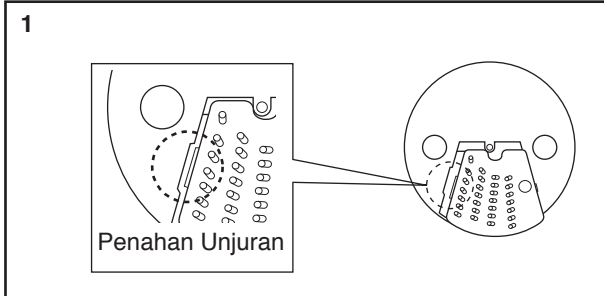
Untuk Pisau Pemarut, letakkan bahan-bahan di atas pisau tersebut.

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

# PEMROSES MAKANAN -PENANGGALAN & PEMASANGAN-

## Pemasangan Alat-alat Tambahan Pemproses Makanan

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

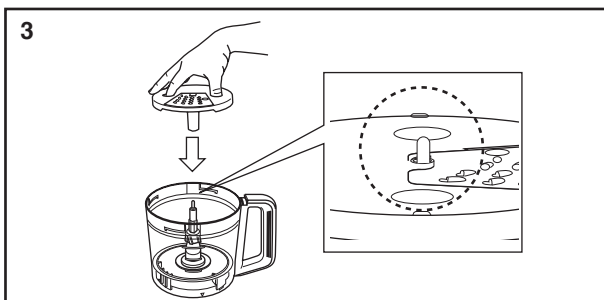


Pasang Penahan Unjuran bagi pisau yang diinginkan ke atas Pemegang Pisau dan memastikan ia duduk dengan betul.

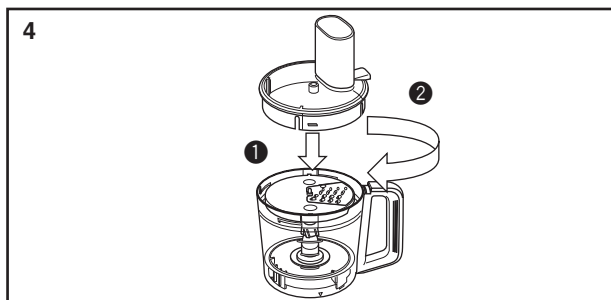
Tolak ke bawah pada lesung pipit pada bilah seperti yang dilihat di atas sehingga bunyi 'snap' kedengaran.

#### Nota:

- Berhati-hati dengan tepi pisau yang tajam semasa memasukkan ke atas Pemegang Pisau.
- 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 Bilah Stand. Letakkan Bilah dipasang berdiri ke dalam mangkuk.

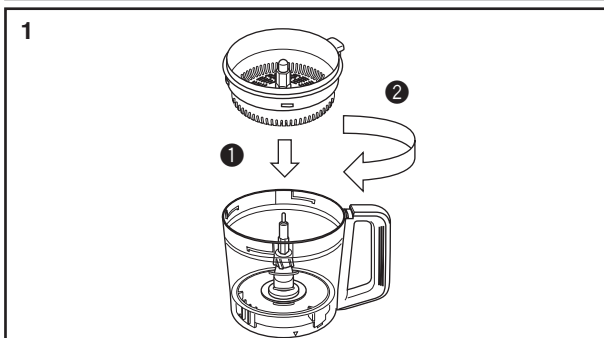


Letakkan Penutup Balang di atas Balang dan pusingnya mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran.

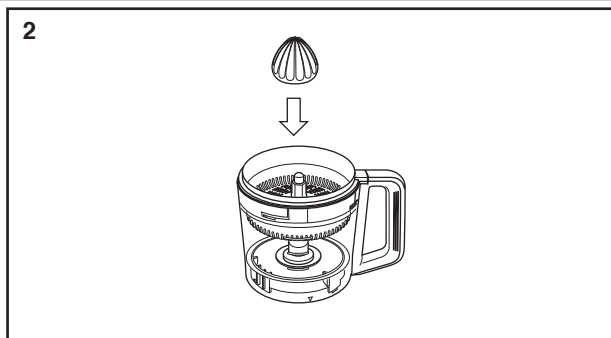
#### Nota:

Pastikan aci logam itu menonjol daripada Pemegang Pisau selepas dimasukkan.

### Pemerah Sitrus



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

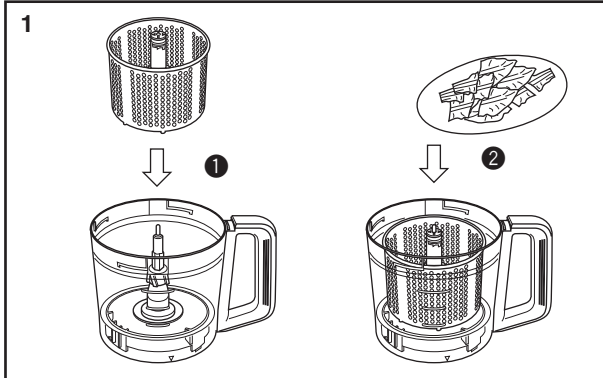


Pasangkan Kon Sitrus ke atas Aci Pacu.

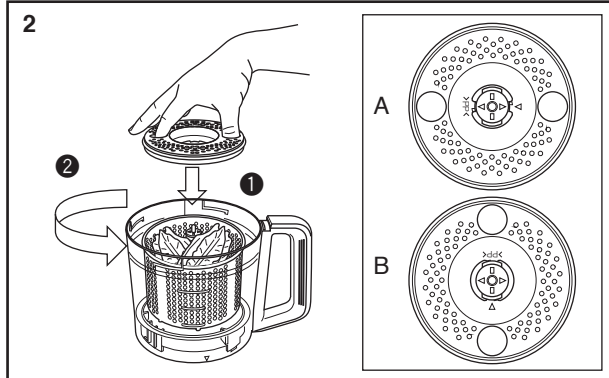
# PEMROSES MAKANAN -PENANGGALAN & PEMASANGAN-

## Pemasangan Alat-alat Tambahan Pemroses Makanan

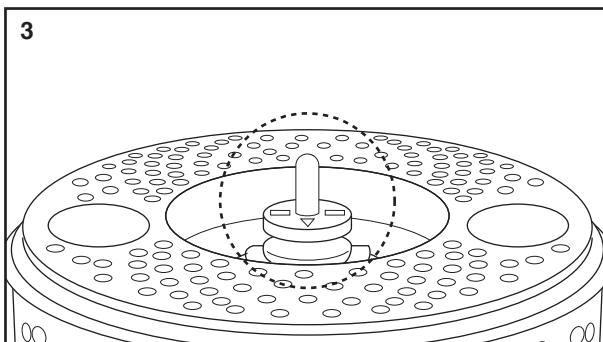
### Pengering Salad



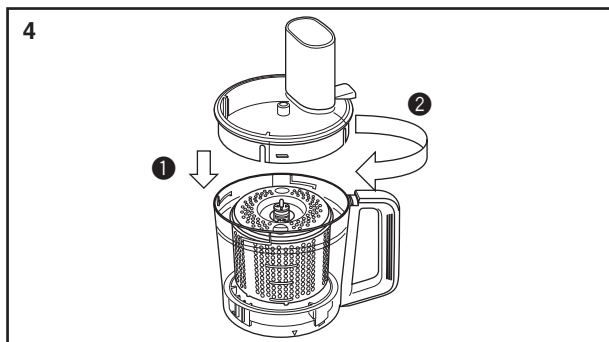
Letakkan Pengering Salad ke dalam Balang. Masukkan bahan-bahan ke dalam Pengering Salad.



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.

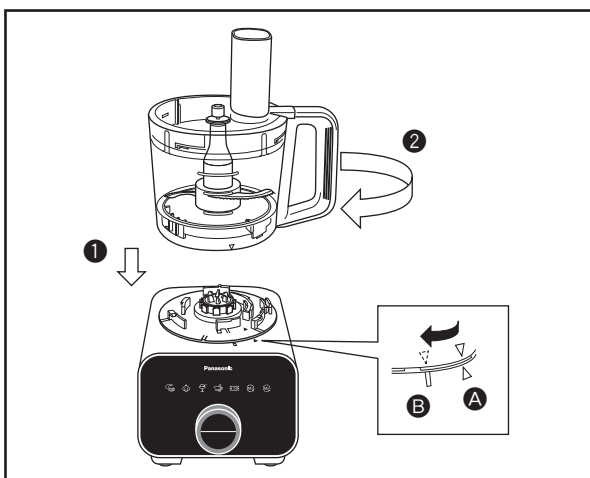


Pastikan aci logam menonjol daripada Pengering Salad selepas dimasukkan.



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






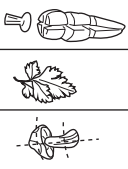






















1. Letakkan Balang di atas Bahagian Motor sehingga tanda menjajar seperti yang ditunjukkan dalam A.
2. Pusing Balang mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran. Pastikan tanda segi tiga pada Balang adalah sejajar dengan tanda segi empat tepat di Bahagian Motor seperti di B.

Untuk penanggalan, ikuti langkah-langkah pemasangan secara terbalik.

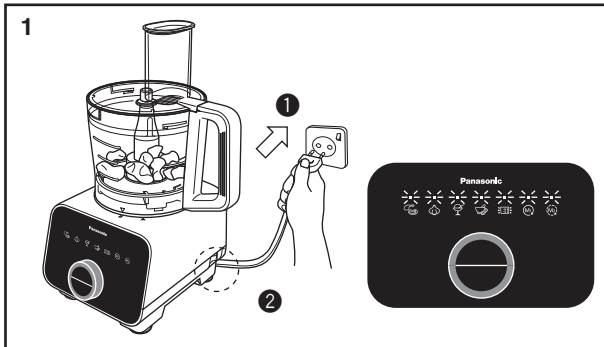
# PEMROSES MAKANAN -PISAU PEMOTONG-

## Penyediaan bahan-bahan

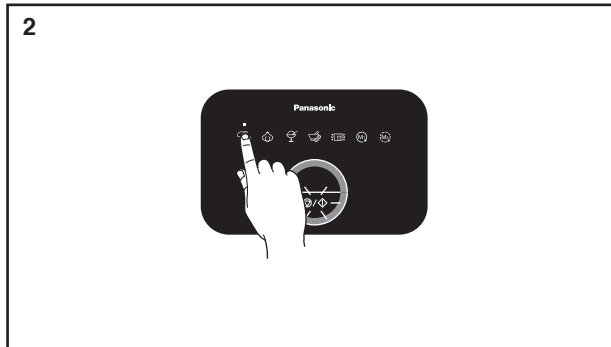
Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Kuantiti	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan
Cincang	Daging	 Auto	50 ~ 400 g	5 ~ 40 saat	 Buang semua kulit dan tulang, potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.
	Ikan		50 ~ 500 g	3 ~ 15 saat	
Potong	Bawang	 Auto	150 ~ 500 g	10 ~ 50 saat	 Buang kulit, potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.
	Bawang Putih		5 ~ 500 g	5 ~ 15 saat	
	Lobak Merah	 Berterusan Kelajuan: Max	50 ~ 450 g	7 ~ 20 saat	 Kupaskan kulit, potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm. Asingkan tangkai.
	Daun Parsli Itali		5 ~ 100 g	10 ~ 40 saat	
	Cendawan		30 ~ 250 g	3 ~ 18 saat	
Remuk	Keju Parmesan	 Berterusan Kelajuan: Max	10 ~ 200 g	5 ~ 30 saat	 Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm.
Lecek	Kentang Rebus	 Berkala Kelajuan: Max	100 ~ 400 g	10 ~ 40 saat	 Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm. Jangan lebih proses.
Beku	Pisang Sejuk Beku	 Auto	250 ~ 450 g	40 ~ 160 saat	 1 ~ 2 cm lebar, keadaan separuh beku, iaitu boleh ditikam oleh sugi.
				Penetapan awal adalah untuk 350 g (60 saat)	
Hancur Ais	Batu Ais	 Berterusan Kelajuan: Max	~ 10 pcs	~ 10 saat	 Ais batu 2 ~ 3 cm.
Kisar	Kacang Tanah	 Berterusan Kelajuan: Max	10 ~ 200 g	15 ~ 30 saat	 Buang cengkerang dan kulit kacang tanah.
Pes	Kacang Garing	 Auto	100 ~ 500 g	4 ~ 10 min	 Buang cengkerang dan kulit kacang tanah.
				Penetapan awal adalah untuk 300 g (7 min)	
Remah	Roti Putih Rembut	 Berterusan Kelajuan: Max	10 ~ 200 g	15 ~ 40 saat	 Potong roti lembut ke dalam 6-8 keping.
Uli	Tepung	 Berterusan Kelajuan: Max	~ 300 g	~ 120 saat	 Digunakan untuk membuat kuih-muih seperti gula-gula dan kek.
Buat Jus	Buah-buahan, cecair, dan lain lain	 Berterusan Kelajuan: Max	~ 1,500 mL	~ 120 saat	 Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm. Proses pepejal dahulu. Mengisi cecair sehingga jumlah tidak melebihi 1500 mL. Jangan menambah lebih daripada 10 biji ais kiub semasa proses.
Buat Sup	Sayur Rebus, cecair, dan lain lain	 Berterusan Kelajuan: Max	~ 1,500 mL	~ 120 saat	 Potong kepada ketulan 2 ~ 3 cm. Proses pepejal dahulu. Mengisi cecair sehingga jumlah tidak melebihi 1500 mL.

# PEMROSES MAKANAN -PISAU PEMOTONG-

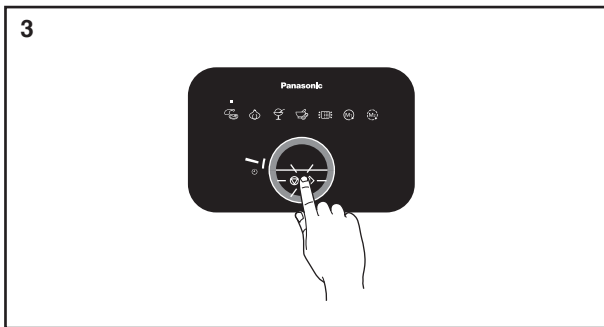
## Beroperasi dengan Menu Auto



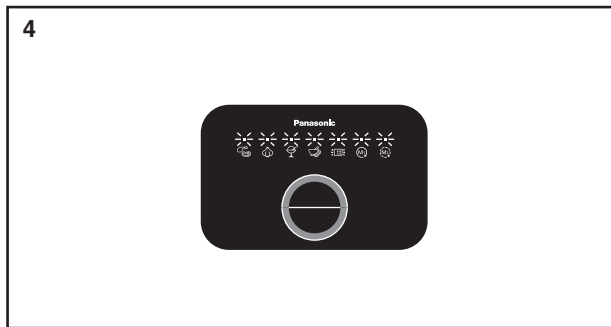
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. LED Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



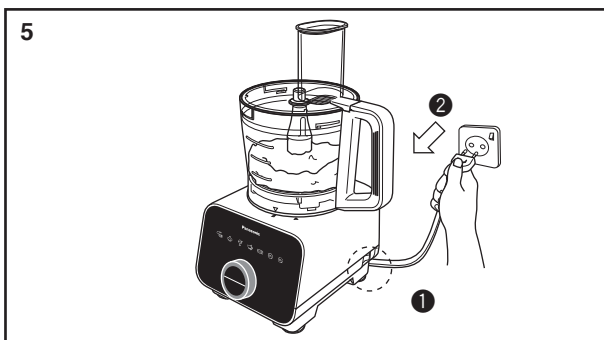
Pilih mod Menu Auto yang diperlukan (kecuali Mod Pengereng). L.E.D. Petunjuk Mod yang telah dipilih akan menyala dan bunyi bip akan kedengaran. L.E.D. Petunjuk Masa Memandu dan Suis ON/OFF akan menyala dan berkelip.



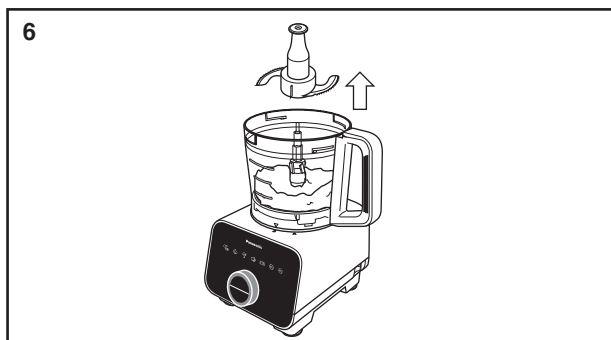
Setiap Menu Auto mempunyai masa memandu yang telah diprogramkan. Setiap bar menyala mewakili 10 saat masa memandu. Tekan Suis ON/OFF untuk memulakan operasi.



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. LED Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



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



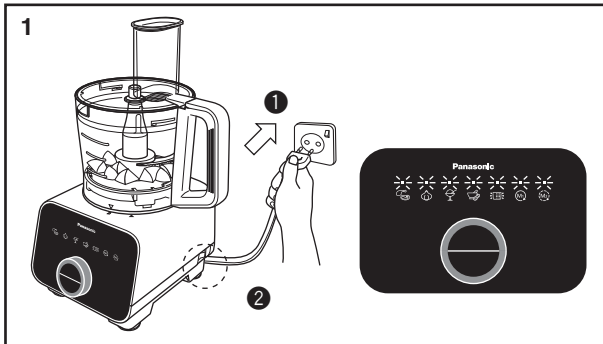
Keluarkan Pisau Pemotong dari Balang sebelum mengeluarkan bahan yang telah diproses.

### Nota:

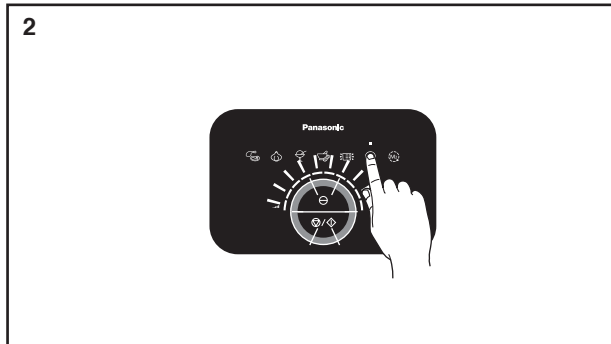
- Sentiasa memastikan Pisau Pemotong dimasukkan sebelum menambah bahan-bahan ke dalam Balang.
- Masa Memandu Menu Auto boleh ditambah atau dikurangkan dengan melaraskan Suis Putar jika perlu.
- Operasi Menu Auto boleh berhenti pra-matang sebelum jangka masa yang ditetapkan berakhir dengan menekan Suis ON/OFF.
- Bagi Auto Menu Pes, setiap bar menyala mewakili 1 minit. Bar menyala akan berkurangan pada setiap 1 minit.
- Bergantung kepada kelajuan dan jumlah bahan-bahan yang digunakan, getaran yang ketara akan dihasilkan. Dalam kes ini, tahan Penutup Balang dengan kedua-dua tangan untuk memberi sokongan semasa operasinya.

# PEMROSES MAKANAN -PISAU PEMOTONG-

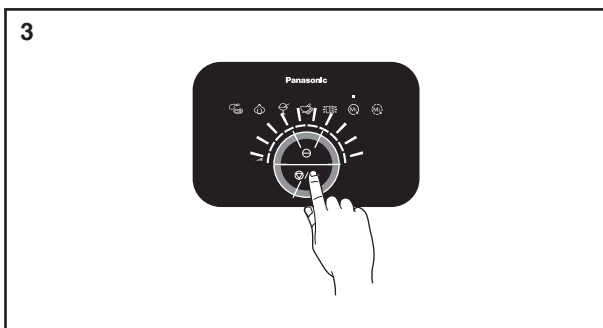
## Beroperasi dengan Menu Manual



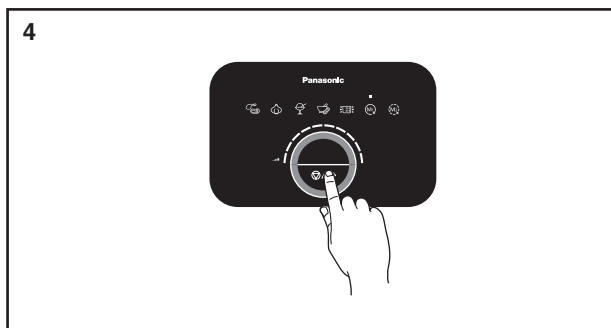
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. LED Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



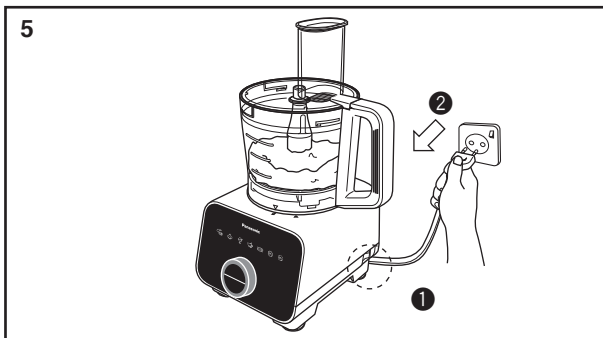
Pilih mod Berterusan atau Berkala. L.E.D. Petunjuk Mod yang dipilih akan menyala dan bunyi bip akan kedengaran. L.E.D. Petunjuk Kelajuan, Suis ON/OFF akan menyala dan berkelip.



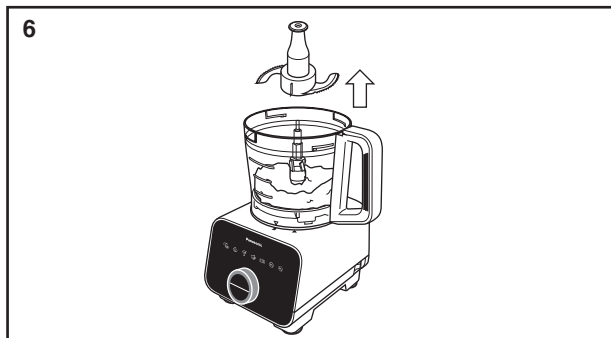
Laraskan kelajuan yang dikehendaki dengan Suis Putar. Lebih banyak bar yang menyala, semakin tinggi kelajuannya. Tekan Suis ON/OFF atau Suis Nadi untuk memulakan operasi.



Dalam operasi memandu, L.E.D. Petunjuk ON/OFF akan tetap menyala. Kelajuan boleh dilaraskan semasa operasi. Tekan Suis ON/OFF untuk menghentikan operasi memandu.



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

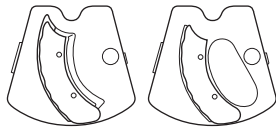


Keluarkan Pisau Pemotong dari Balang sebelum mengeluarkan bahan-bahan yang telah diproses.

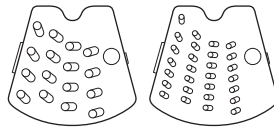
### Nota:

- 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 pemrosesan. Sentiasa memastikan bahawa bahan-bahan 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 1500 mL.
- Bergantung kepada kelajuan dan jumlah bahan-bahan yang digunakan, getaran yang ketara akan dihasilkan. Dalam kes ini, tahan pada Penutup Balang untuk memberi sokongan semasa operasinya.
- Untuk menguli, dilarang memproses semula selepas doh telah dibentuk pada kali pertama.

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



**Pisau Penghiris (Tebal/Nipis)**  
- Digunakan untuk menghiris bahan-bahan


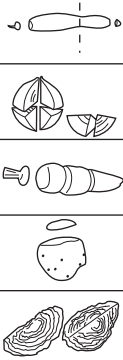


**Pisau Perincih (Kasar/Halus)**  
- Digunakan untuk merincih dan memarut bahan-bahan.


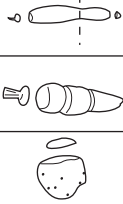



**Pisau Kentang Jejari**  
- Digunakan untuk membuat kentang goreng dan mencarik bahan-bahan.


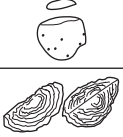
### Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Penghiris (Tebal/Nipis)

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

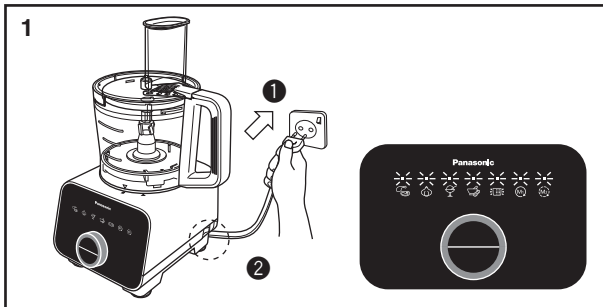
### Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Kentang Jejari

Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Max 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 Bukaannya Penyalur Bahan.
Rincih	Kubis		500 g		

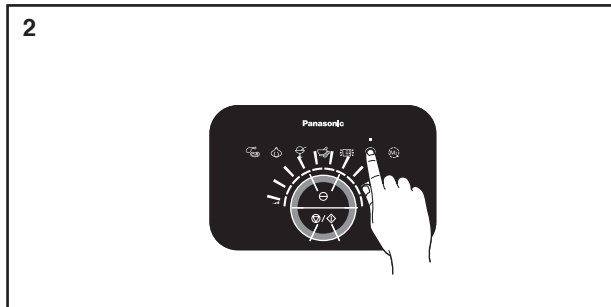


# PEMROSES MAKANAN - PISAU PENGHIRIS • PISAU PERINCIH • PISAU KENTANG JEJARI-

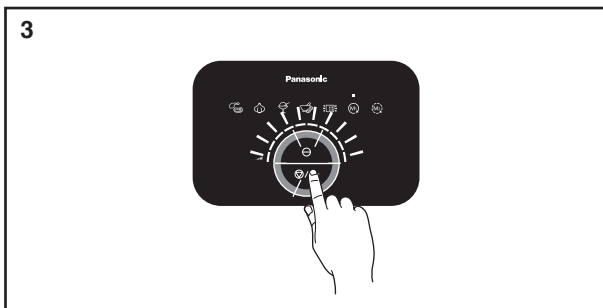
## Beroperasi dengan Menu Manual



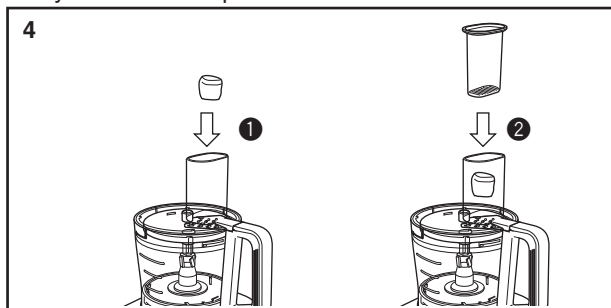
1 Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



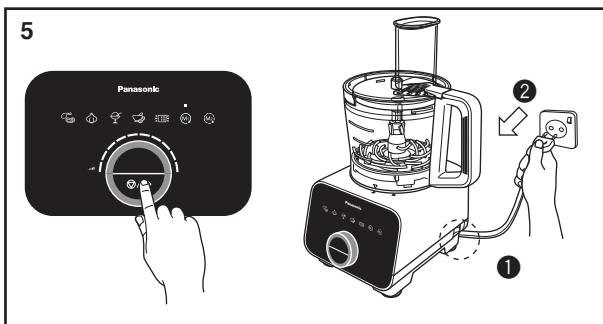
2 Pilih mod Berterusan. L.E.D. Petunjuk Mod yang dipilih akan menyala dan bunyi bip akan kedengaran. L.E.D. Petunjuk Kelajuan, ON/OFF dan Suis Nadi akan menyala dan berkelip.



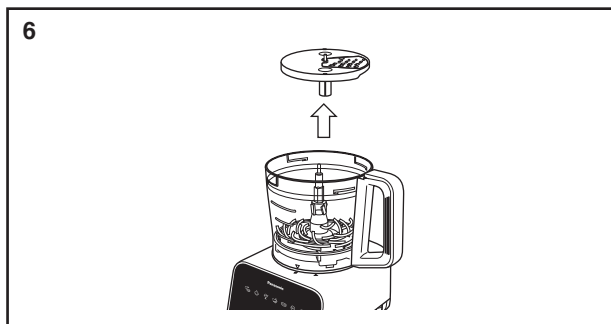
3 Laraskan kelajuan maksima dengan Suis Putar. Lebih banyak bar yang menyala, semakin tinggi kelajuan. Tekan Suis ON/OFF atau Suis Nadi untuk memulakan operasi.



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



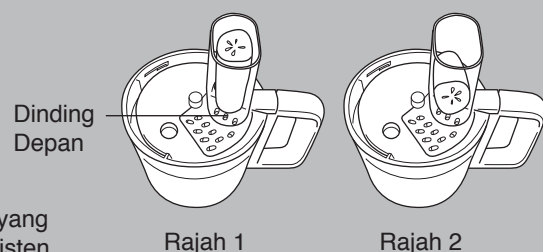
5 Semasa operasi memandu, L.E.D. Petunjuk ON/OFF akan tetap menyala. Tekan Suis ON/OFF untuk menghentikan operasi memandu. Selepas pemprosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabut Palam dari soket.



6 Keluarkan Pemegang Pisau dari Balang sebelum mengeluarkan bahan yang telah diproses.

### Nota:


- Apabila menggunakan bahan-bahan lembut dan nipis, letakkan pada dinding hadapan Bukaa 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.
- Menyelaraskan bahan-bahan yang berserat tinggi seperti yang ditunjukkan dalam Rajah 2 untuk pemprosesan yang konsisten.



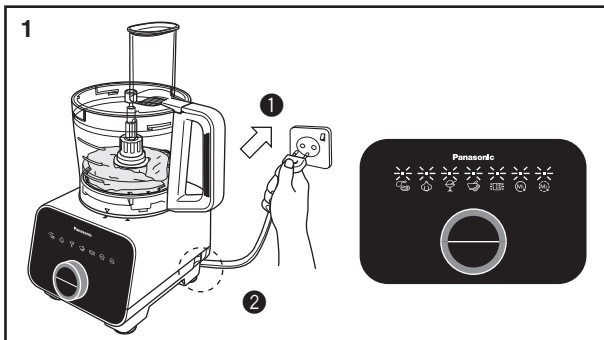


# PEMROSES MAKANAN -PISAU PENGULI-

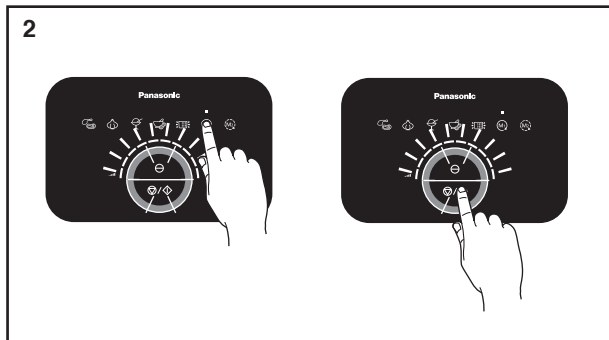
## Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Penguli

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

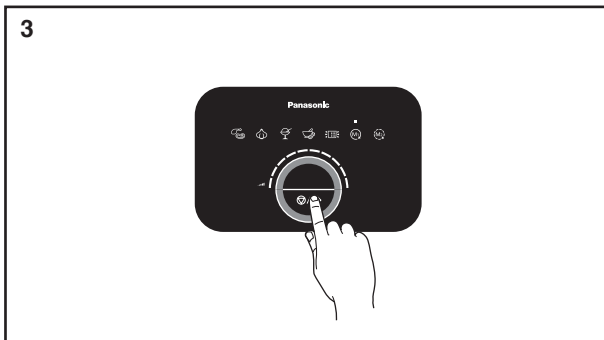
## Beroperasi dengan Menu Manual



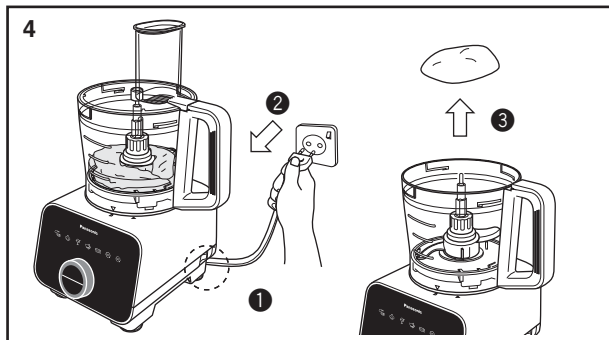
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. Petunjuk L.E.D. Mod akan menyala dan berkelip.



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



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






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

### Nota:

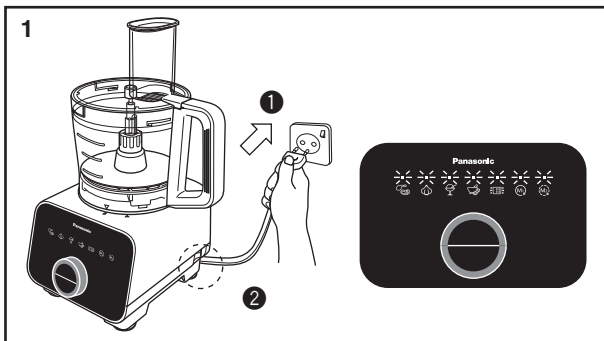
- Jangan melebihi amaun bahan-bahan yang dinyatakan untuk Pisau Penguli, kerana getaran yang tidak normal boleh berlaku.
- Bergantung kepada kelajuan dan jumlah bahan-bahan yang digunakan, getaran yang ketara akan dihasilkan. Dalam kes ini, tahan Penutup Balang dengan kedua-dua tangan untuk memberi sokongan semasa operasinya.
- Untuk menguli, dilarang memproses semula selepas doh telah dibentuk pada kali pertama.

# PEMROSES MAKANAN -PISAU PEMUTAR-

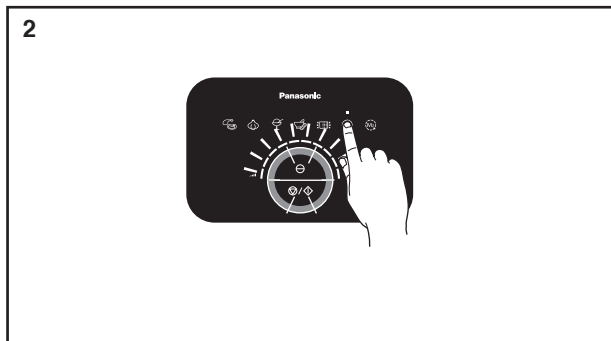
## Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Pemutar

Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Max Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan	
Putar	Putih Telur	 Berterusan Kelajuan: Max	1 ~ 6 biji	25 saat ~ 5 min		Asingkan putih telur dari kuning telur untuk meringue yang halus.
	Krim		100 ~ 300 mL	15 saat ~ 3 min		Gunakan krim segar kandungan lemak 35% atau lebih tinggi pada 5 ° C

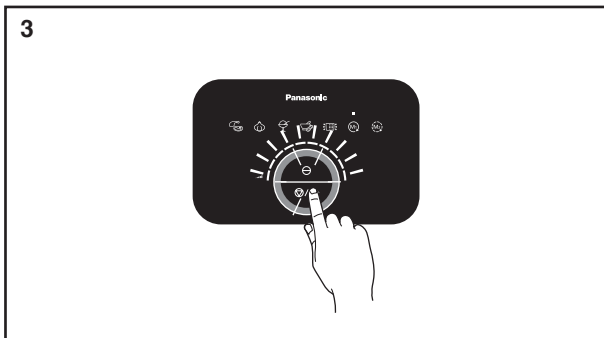
## Beroperasi dengan Menu Manual



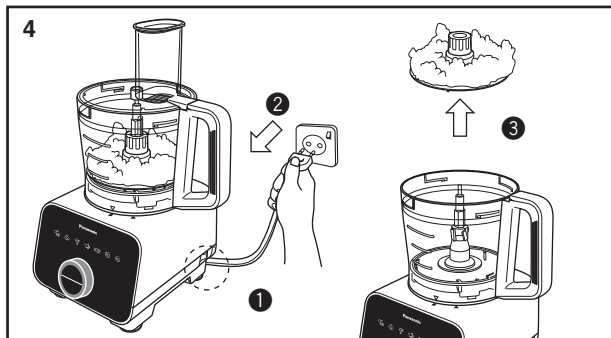
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



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



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






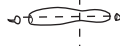
Selepas pemprosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket. Berhati-hati semasa mengeluarkan Pisau Pemutar bersama-sama dengan bahan-bahan yang telah diproses dari Balang.

### Nota:

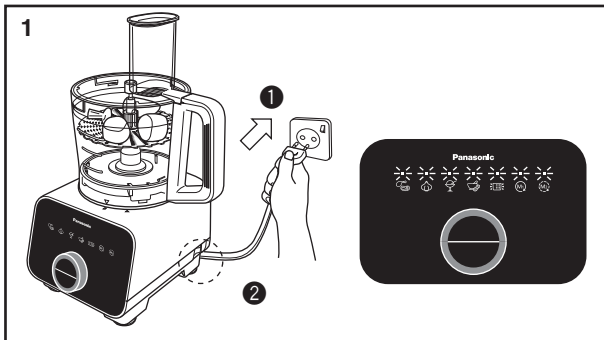
- Jangan memproses krim putar secara berlebihan, kerana ia boleh memecah untuk membentuk rumpunan mentega.
- Penggunaan jenama krim putar yang berbeza akan mendapat keputusan yang berbeza-beza. Ia adalah disyorkan untuk memproses sehingga krim diputar dengan secukupnya.

# PEMROSES MAKANAN -PISAU PEMARUT-

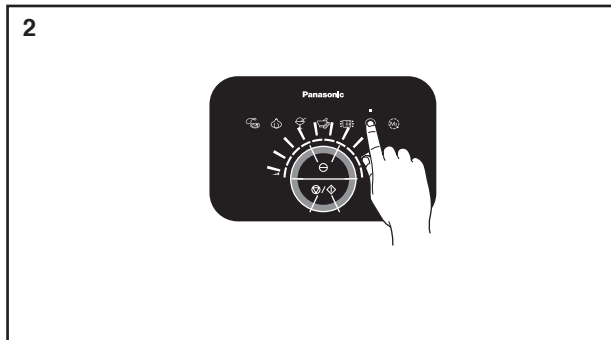
## Penyediaan Bahan-bahan untuk Pisau Pamarut

Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Max 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			

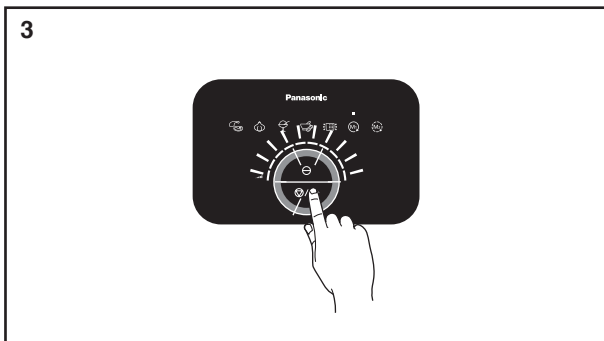
## Beroperasi dengan Menu Manual



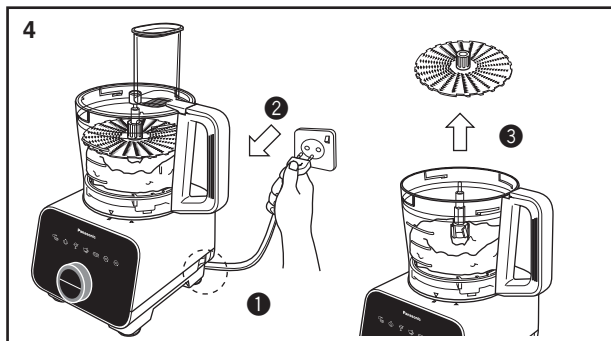
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



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



Semasa operasi memandu, L.E.D. Petunjuk ON/OFF akan tetap menyala. Tekan Suis ON/OFF untuk menghentikan operasi memandu.





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

### Nota:

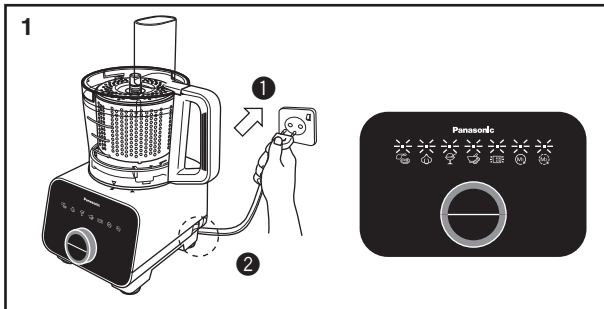
- Jangan masukkan bahan-bahan melalui Bukaam Penyalur Bahan semasa operasi Pisau Pamarut.

# PEMROSES MAKANAN -PENGERING SALAD-

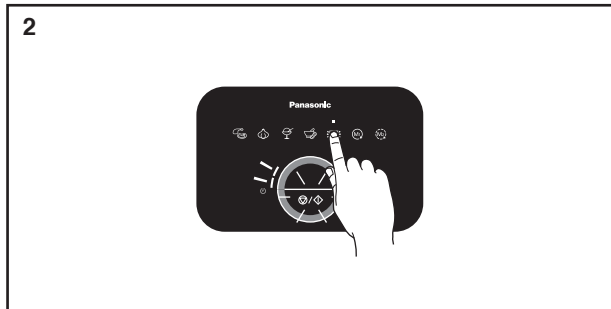
## Penyediaan Bahan-bahan untuk Pengering Salad

Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Max Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan
Pengering	Daun Selada	 Auto	100 g	20 ~ 40 saat	 Potong kepada kepingan 3~5 cm.
	Kubis		200 g	20 ~ 50 saat	

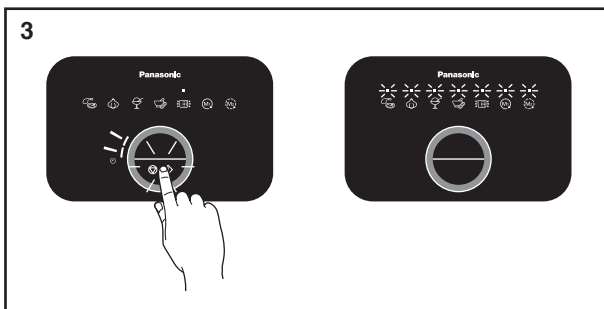
## Beroperasi dengan Menu Auto



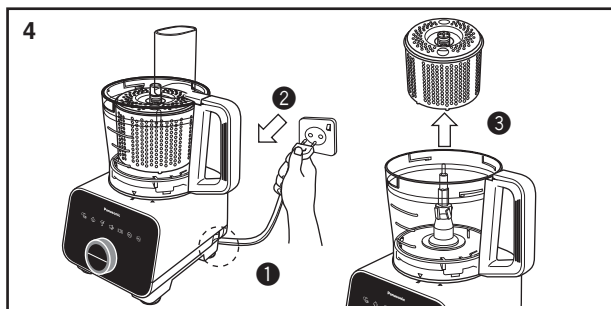
1 Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



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



3 Setiap Menu Auto mempunyai masa memandu yang telah diprogramkan. Setiap bar menyala mewakili 10 saat masa memandu. Tekan Suis ON/OFF 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.




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

### Nota:

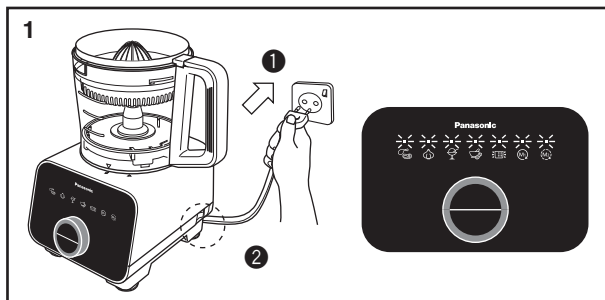
- Kapasiti maksima Pengering Salad: 200 g atau sehingga ketinggian maksima Pengering Salad, yang mana terdahulu.
- Bahan-bahan yang dilarang: bahan-bahan berketulan besar (seperti tomato keseluruhan, ketulan lobak besar, dan lain-lain)
- Pastikan bahan-bahan diletakkan secara sama rata di dalam Pengering Salad sebelum pemprosesan.
- Jangan kendalikan Pengering Salad dalam Mod Berterusan.
- Sentiasa memastikan Penutup Pengering dipasangkan ke Pengering Salad sebelum operasi, jika tidak, bahan-bahan mungkin terkeluar dan terkoyak di sekitar Balang.
- Bergantung kepada kelajuan dan jumlah bahan-bahan yang digunakan, getaran yang ketara akan dihasilkan. Dalam kes ini, tahan Penutup Balang dengan kedua-dua tangan untuk memberi sokongan semasa operasinya.

# PEMROSES MAKANAN -PEMERAH SITRUS-

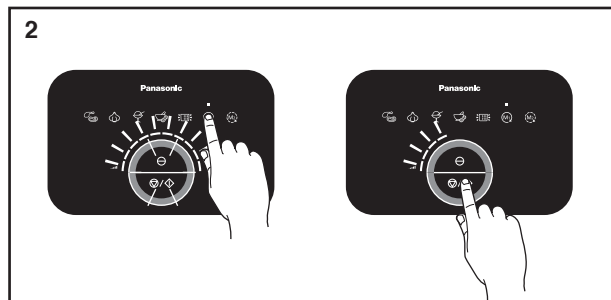
## Penyediaan Bahan-bahan untuk Pemerah Sitrus

Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Max Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan
Perah	Buah Sitrus	M1 Berterusan Kelajuan: Tahap 4	1000 mL	-	 Potong buah kepada dua bahagian.

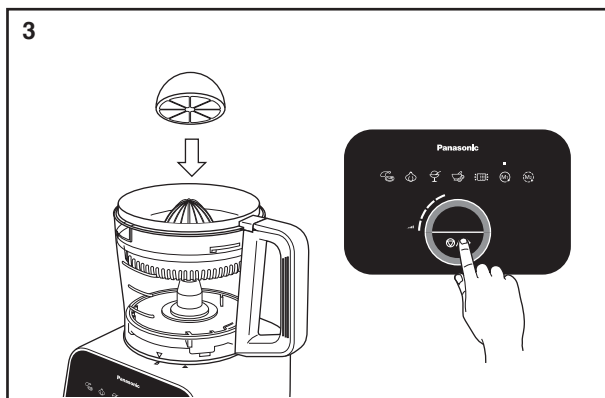
## Beroperasi dengan Menu Manual



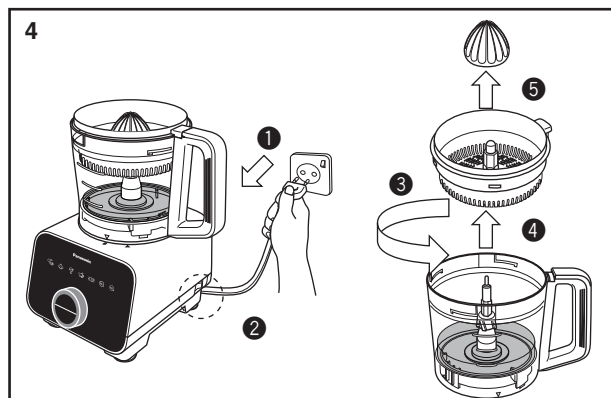
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama itu. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



Pilih mod Berterusan dan pilih tahap 7 dengan Suis Putar. Tekan Suis ON/OFF untuk memulakan operasi.



Letakkan buah separuh potong dengan bahagian cawan di atas Kon Sitrus dan tekan ke bawah dengan kukuh untuk mengeluarkan jus. Dalam operasi memandu, L.E.D. Petunjuk ON/OFF akan tetap menyala. Tekan Suis ON/OFF untuk menghentikan operasi memandu.



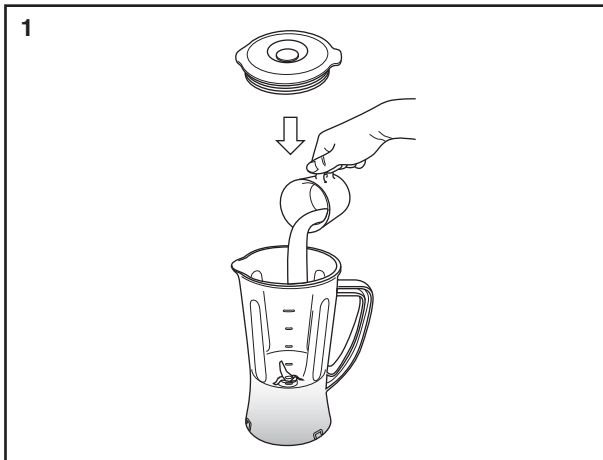
Selepas pemrosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket. Keluarkan alat-alat tambahan Pemerah Sitrus dari Balang sebelum menuang jus yang diekstrak.

### Nota:

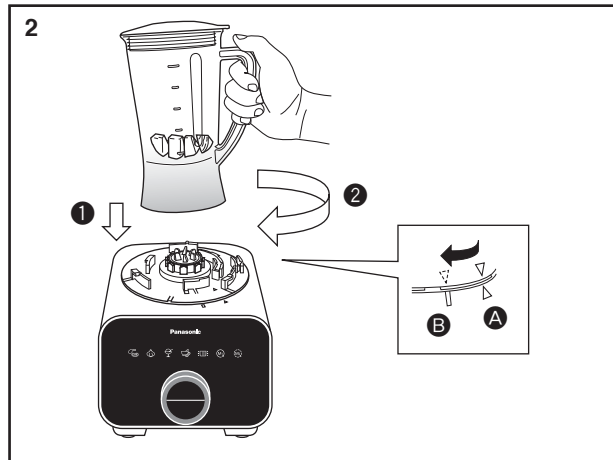
- Sentiasa memastikan Kon Sitrus diletakkan di atas Penapis Sitrus sebelum boleh digunakan.
- Hentikan pemrosesan secara berkala untuk mengeluarkan pulpa di Penapis Sitrus untuk memudahkan proses pengekstrakan jus.
- Ia tidak dicadangkan untuk mengendalikan Pemerah Sitrus pada kelajuan yang lebih tinggi daripada tahap 4.

# PENGISAR

## Pemasangan and Penanggalan Alat-alat Tambahan Pengisar



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





Letakkan Bekas Pengisar di atas Bahagian Motor sehingga tanda menjajar 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 penanggalan, sila ikuti langkah-langkah pemasangan secara terbalik.

### Penyediaan Bahan-bahan untuk Pengisar

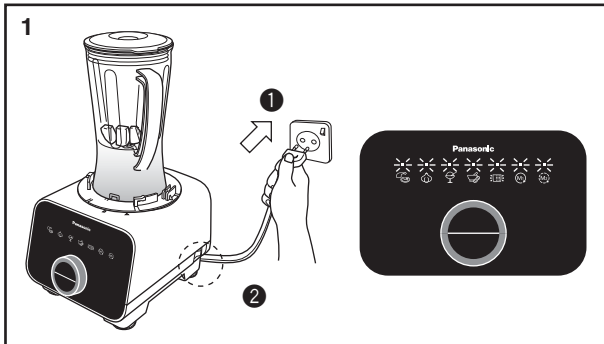
Fungsi	Bahan-bahan	Mod	Max Penggunaan Sekali	Masa operasi (anggaran)	Kaedah Penyediaan
Pencair	Buah-buahan, sayur-sayuran	 Berterusan Kelajuan: Max	1000 mL	~ 2 min	 Dipotong menjadi ketulan 1 cm.

#### Nota:

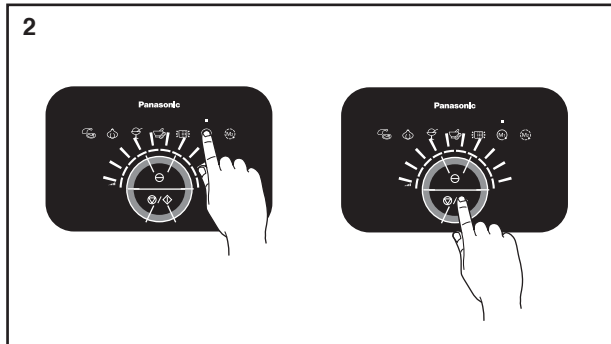
- Kapasiti maksima: 1 L.
- Bahan-bahan yang dilarang untuk Bekas Pengisar: daging, ikan, makanan keras, makanan yang melekat, bahan dengan kandungan air yang rendah atau ketulan ais.
- Ia tidak digalakkan untuk mengisar bahan-bahan keras dan likat. Walau bagaimanapun, jika perlu, potong bahan-bahan yang keras ke dalam kepingan kecil (cth. potong lobak merah ke dalam ketulan 1 cm<sup>3</sup>) dan mengisi Bekas Pengisar dengan bahan-bahan yang tidak melebihi separuh kapasitinya.
- Jangan isi melebihi paras maksima dan kurangkan 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

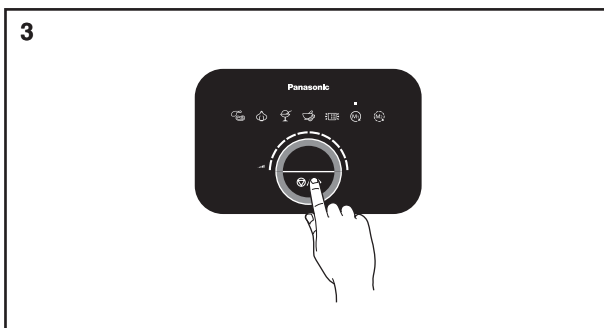
## Beroperasi dengan Menu Manual



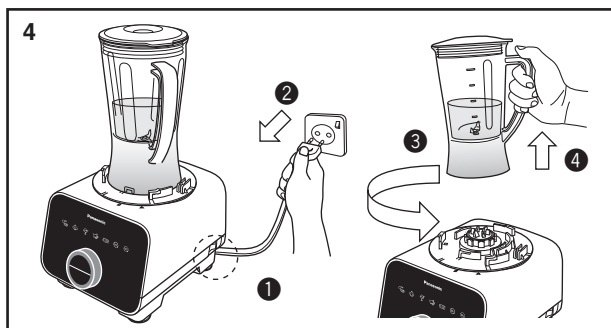
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



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



Dalam operasi memandu, L.E.D. Petunjuk ON/OFF akan tetap menyala. Tekan Suis ON/OFF untuk menghentikan operasi memandu.



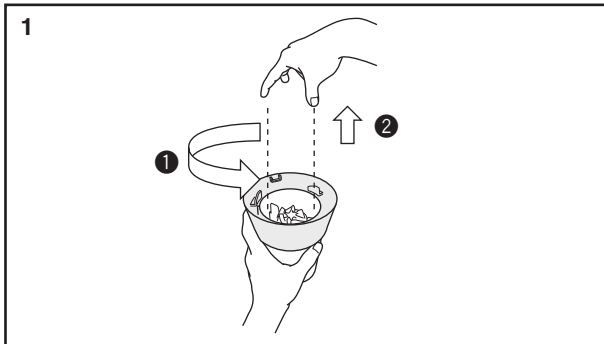
Selepas pemrosesan selesai, padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket. Keluarkan Pengisar dari Bahagian Motor dan seterusnya keluarkan bahan-bahan.

### Nota:

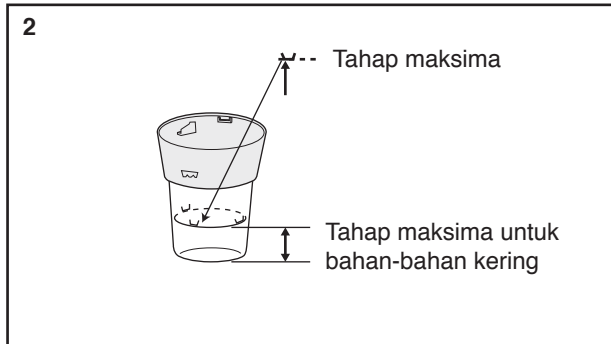
- Jika Pisau Pemotong tersekat, padamkan suis segera dan cabutkan Palam. Jangan cuba untuk mengeluarkan bahan-bahan tersekat dengan jari anda, sebaliknya, gunakan objek seperti sudip getah.
- Semasa pengisaran, ada kemungkinan bahawa bahan-bahan akan terkeluar dari lubang Penutup Pengisar. Sekiranya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

# PENGADUN KERING

## Penanggalan dari Keadaan Bungkus

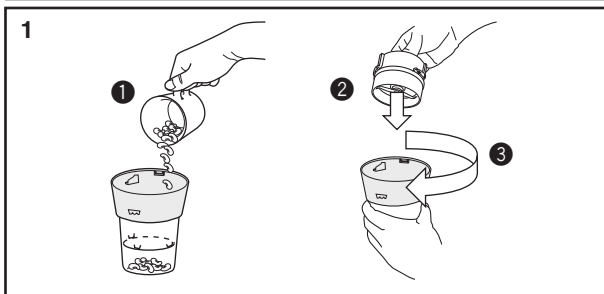


Pusingkan Pemegang Pengadun Kering lawan arah jam untuk membuka kunci dan mengangkat dari Bekas Pengadun Kering.



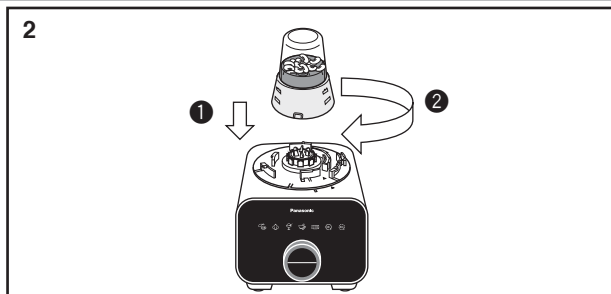
Tahap maksima untuk bahan-bahan kering ada ditunjukkan pada Bekas Pengadun Kering. Jangan isi melebihi tahap ini.

## Pemasangan dan Penanggalan Alat-alat Tambahan Pengadun Kering



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


Letakkan Pemegang Pengadun Kering ke dalam Bekas Pengadun Kering dan pusing mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran.



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

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

## Penyediaan Bahan-bahan untuk Pengadun Kering

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

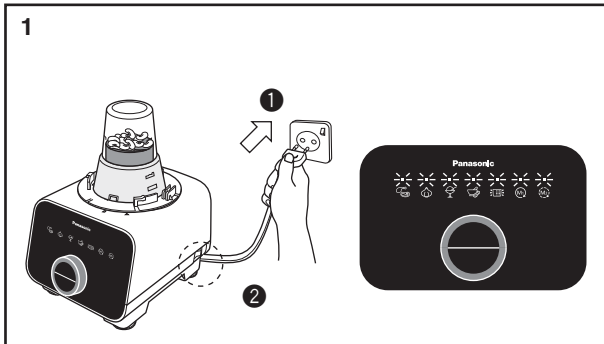
### Nota:

- Bahan-bahan yang dilarang: Bahan-bahan basah, cecair atau bahan-bahan keras seperti kunyit.
- Jangan operasi Pengadun Kering yang kosong.
- Jangan isi melebihi paras maksima dan mengurangkan bahan-bahan apabila perkakas mengeluarkan bunyi yang tidak normal atau bergetar semasa operasi.

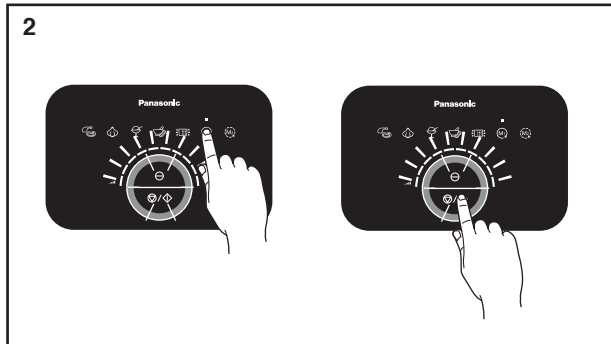


# PENGADUN KERING

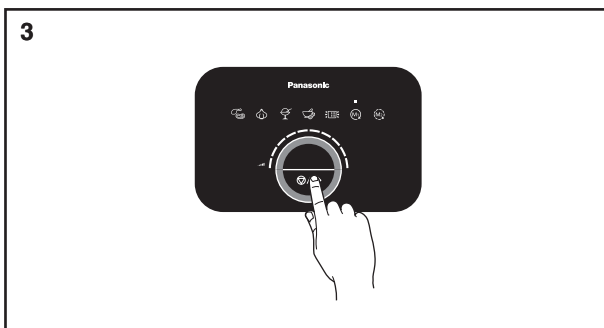
## Beroperasi dengan Menu Manual



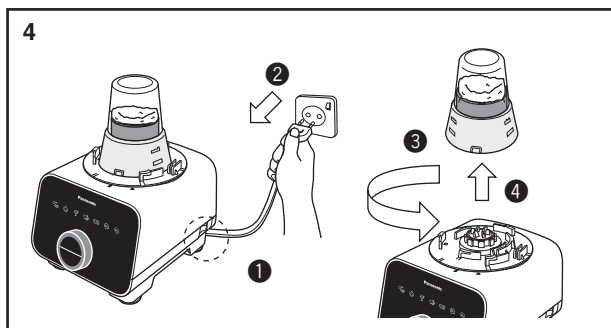
Selepas melengkapkan langkah-langkah pemasangan, masukkan Palam ke dalam soket dan hidupkan Suis Utama. L.E.D. Petunjuk Mod akan menyala dan berkelip.



Pilih mod Berterusan dan pilih kelajuan maksima dengan Suis Putar. Lebih banyak bar menyala, semakin tinggi kelajuan. Tekan Suis ON/OFF untuk memulakan operasi.



Semasa operasi memandu, L.E.D. Petunjuk ON/OFF akan tetap menyala. Tekan Suis ON/OFF untuk menghentikan operasi memandu.



Selepas pemrosesan 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 Pemetong.
- Jangan melebihi jangka masa operation yang terkadar. (1 minit ON, 2 minit OFF).

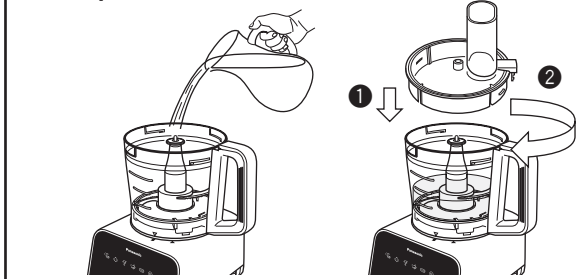
# SELEPAS PENGGUNAAN

## Pembersihan

### Pra-basuh

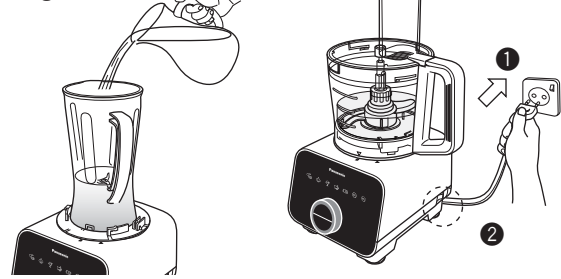
Pra-basuh membolehkan pembersihan lebih mudah. Ia boleh digunakan untuk: Pisau Pemotong, Pisau Penguli, Pisau Pemutar, dan Pengisar. Untuk pra-basuh, sila ikuti langkah-langkah di bawah.

#### 1 Pemproses Makanan



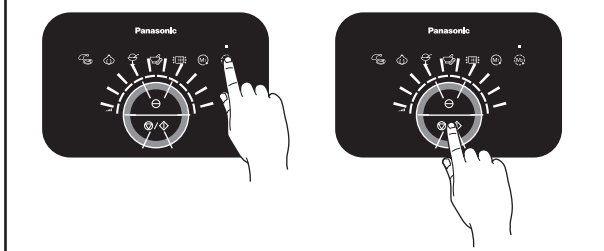
Letakkan alat-alat tambahan yang digunakan di dalam Balang, dan isi Balang dengan air sehingga lampiran itu tenggelam di dalam air (max. 500 mL). Letakkan Penutup Balang di atas Balang dan memusingnya mengikut arah jam sehingga bunyi 'klik' kedengaran.

#### 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.

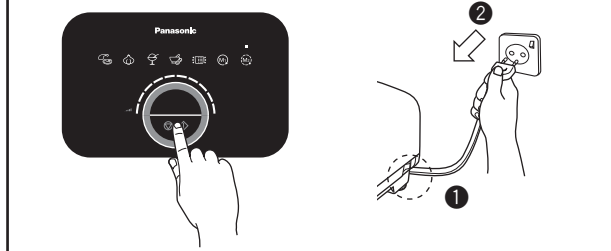
#### 2



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

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

#### 3



Tekan Suis ON/OFF untuk menghentikan operasi memandu. Padamkan Suis Utama dan cabutkan Palam dari soket. Keluarkan alat-alat tambahan dan teruskan dengan pembersihan.



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



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

#### Nota:

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



## SELEPAS PENGGUNAAN

### Bahagian Motor

Mengelap kotoran atau kotoran dengan kain lembap yang bersih.

#### Nota:

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

### Pembersihan dengan Mesin Pencuci Pinggan

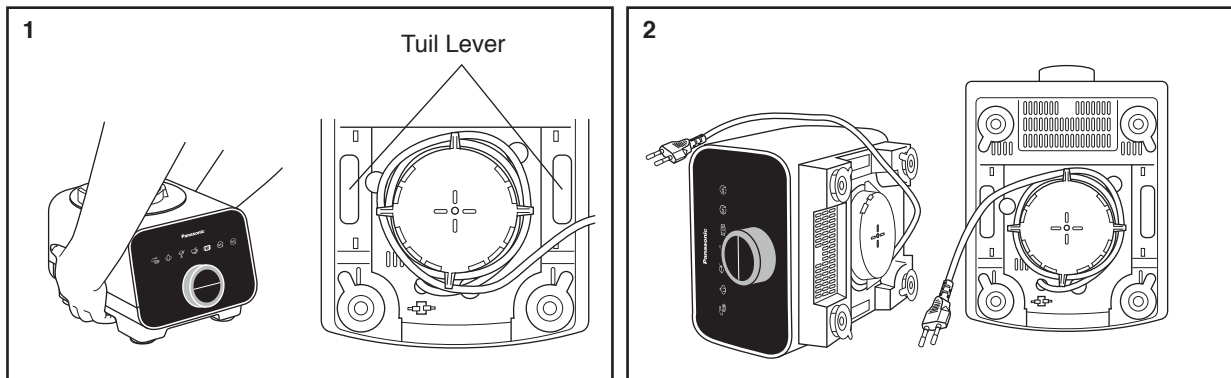
Balang and Penutup Balang perkakas ini adalah selamat untuk Mesin Pencuci Pinggan.

#### Nota:

- Jangan letakkan alat-alat ini berdekatan kawasan pemanas Mesin Pencuci Pinggan kerana suhu yang tinggi boleh merosakkan alat-alat ganti.

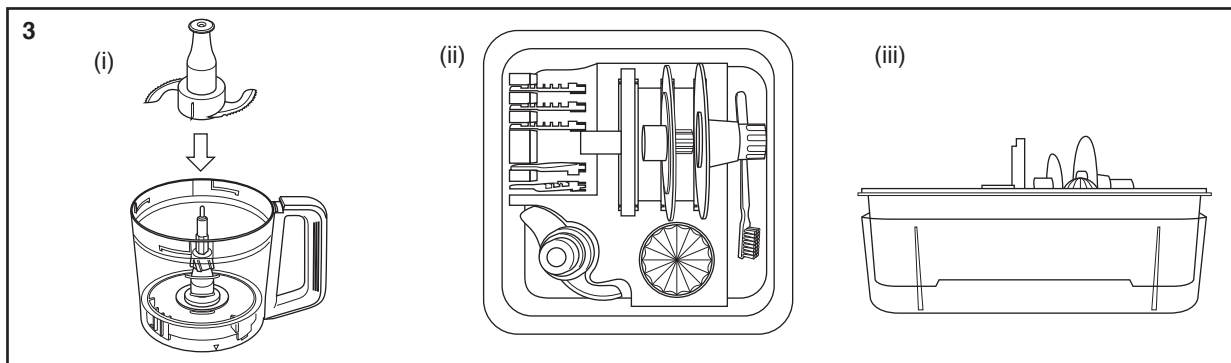
### Penyimpanan

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



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

Dongakkan Bahagian Motor ke sebelah, dan terus menggulung sebahagian Tali Kod sekitar Kawasan Penggulungan Kod, dan meninggalkan Palam di sisi.



(i) Simpan Pisau Pemotong 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 Pisau, Pisau Pamarut, Pisau Pemutar, Berus.

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

#### Nota:

- Lupuskan penutup plastik fleksibel selepas merasmikan Unit Dulang Simpanan.

## PENYELESAIAN MASALAH

Sila periksa perkara yang berikut sebelum mengatur untuk perkhidmatan.

Masalah	Punca dan Tindakan
Perkakas tidak dapat dihidupkan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Palam longgar di soket.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Pasangkan Palam dengan kukuh ke dalam soket.</li> </ul> </li> <li>● The Suis Utama tidak dihidupkan.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Hidupkan Suis Utama.</li> </ul> </li> </ul>
Tiada satu Fungsi pun daripada Panel Kawalan boleh dipilih.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sarung tangan boleh menyebabkan Panel Kawalan tidak sensitif.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Pilih fungsi dengan jari terdedah.</li> </ul> </li> <li>● Menekan fungsi pada kedudukan yang salah.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Tekan teguh di atas ilustrasi di Panel Kawalan.</li> </ul> </li> <li>● Perkakas ini sudah beroperasi.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Fungsi tidak boleh diubah apabila perkakas beroperasi. Hentikan fungsi sebelumnya sebelum memilih yang baru.</li> </ul> </li> </ul>
Perkakas ini tidak beroperasi walaupun fungsi telah dimulakan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Balang, Pengisar atau Pengadun kering tidak dikunci dengan betul ke atas Bahagian Motor.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Pastikan tanda segi tiga pada alat-alat tambahan adalah sejajar dengan tanda segi empat tepat di Bahagian Motor seperti yang dilihat di mukasurat 71.</li> </ul> </li> <li>● Penutup Balang atau Penapis Sitrus tidak dikunci sepenuhnya ke atas Balang.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Pastikan Penutup Balang atau Penapis Sitrus dikunci sepenuhnya di atas Balang.</li> </ul> </li> <li>● Bahan-bahan yang tersekat.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Buang bahan-bahan dengan teliti dan memastikan jumlah yang digunakan adalah seperti yang dinyatakan.</li> </ul> </li> </ul>
Fungsi dipilih dibatalkan. (L.E.D Petunjuk Mod mula berkelip).	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Perkakas ini ditinggalkan terbiar untuk lebih daripada 10 saat selepas memilih fungsi.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Memastikan tindakan seterusnya diambil dalam masa 10 saat selepas memilih fungsi.</li> </ul> </li> </ul>
Perkakas ini tiba-tiba berhenti semasa operasi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Perlindungan pemutus litar diaktifkan. (Rujuk mukasurat 68)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terlalu banyak bahan-bahan yang telah dimasukkan.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Keluarkan bahan-bahan yang berlebihan dan memastikan jumlah yang digunakan adalah seperti yang dinyatakan.</li> </ul> </li> <li>• Ketulan besar atau bahan-bahan keras telah digunakan.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Pastikan bahan-bahan dipotong menjadi saiz yang dinyatakan. Jangan gunakan bahan-bahan keras seperti makanan sejuk beku atau pepejal yang sangat padat.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● Kunci keselamatan telah dicetuskan. (Rujuk mukasurat 68)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getaran yang tidak normal semasa operasi boleh mengimbangi penglibatan kunci keselamatan.                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Pastikan bahawa bahan-bahan yang digunakan dan jumlah adalah seperti yang dinyatakan.</li> </ul> </li> <li>➔ Kunci Penutup Balang atau Penapis Sitrus dengan kukuh atas Balang, dan pastikan bahawa Balang, Pengisar, atau Pengadun Kering dikunci dengan kukuh pada Bahagian Motor.</li> </ul> </li> </ul>

## PENYELESAIAN MASALAH

### Masalah

Terdapat getaran yang tidak normal dan bunyi bising semasa operasi.



### Punca dan Tindakan

- Perkakas ini tidak diletakkan pada permukaan yang bersih dan licin.
  - ➔ 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.
  - ➔ Memastikan bahawa 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.



#### Menu Auto


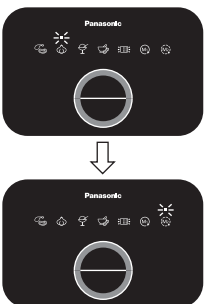
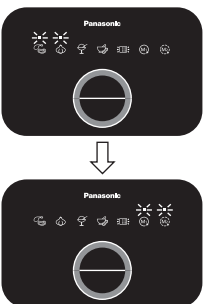
- Jangka masa pemprosesan lalai Menu Auto adalah untuk jumlah bahan maksimum yang dinyatakan. Jumlah bahan-bahan lain yang diproses akan memberi kesan kepada hasil akhir.
  - ➔ Tingkatkan jangka masa pemprosesan dengan melaraskan Suis Putar dan proses sehingga tekstur dan konsisten yang dikehendaki.

#### 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.

## Petunjuk Mod Kesilapan

### Perlindungan Pemutus Litar, Pengesanan Arus Tinggi dan Pengesanan voltan tinggi

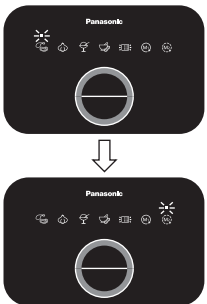
<p>i) Perlindungan Pemutus Litar</p>  <p>L.E.D.s tidak menyala.</p>	<p>ii) Pengesanan Arus Tinggi</p>  <p>L.E.D.s berkelip secara berganti di antara Potong dan Berkala</p>	<p>iii) Pengesanan voltan tinggi</p>  <p>L.E.D.s berkelip secara berganti di antara Cincang+Potong dan Berterusan+Berkala</p>
--	--	--

#### Tindakan:

Untuk senario i) dan ii), padamkan Suis Utama pada sisi Bahagian Motor, mengurangkan jumlah bahan-bahan ke separuh dan kembali beroperasi.

Untuk senario iii), Petunjuk Mod Kesilapan akan nyala jika voltan melebihi 280 V, gunakan 220 - 240 V.

### Motor terlalu panas

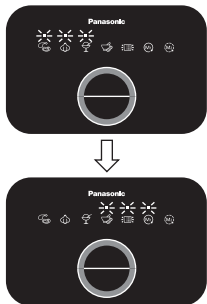


L.E.D.s berkelip secara berganti di antara Cincang dan Berkala

#### Tindakan:

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

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



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

#### Tindakan:

Pasangkan semula alat-alat tersebut ke atas Bahagian Motor dalam kedudukan yang betul. (Rujuk mukasurat 71).

### Kerosakan komponen elektronik



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

#### Tindakan:

Sila hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat untuk membaiki.

## SPESIFIKASI

Nombor Produk	<b>MK-F800</b>	
Fungsi	<b>Pemproses Makanan</b>	<b>Pengisar &amp; Pengadun Kering</b>
Voltan Terkadar	220 - 240 V	
Frekuensi Terkadar	50 - 60 Hz	
Penggunaan Kuasa Terkadar	180 - 200 W	
Masa Terkadar	2 minit ON, 4 minit OFF	Pengisar: 2 minit ON, 2 minit OFF Pengadun Kering: 1 minit ON, 2 minit OFF
	Pengecualian untuk persiapan bahan yang dinyatakan.	
Suis	Suis Putar and Suis Panel Sentuhan Lembut	
Saiz produk (TxLxD)	H435 x W264 x D265 mm	Pengisar: T406 x L264 x D265 mm Pengadun Kering: T298 x L264 x D265 mm
Berat Produk	Lebih kurang 4.3 kg	Pengisar: Lebih kurang 4.0 kg Pengadun Kering: Lebih kurang 3.8 kg
Kapasiti	Kapasiti Bekas: 2.5 L Kapasiti kerja maksimum: Pepejal = 400 g Cecair = 1.5 L	Pengisar: 1 L Pengadun Kering: 60 g (Biji Kopi)
Alat-alat Tambahan & Aksesori	Pisau Pemotong, Pemegang Pisau, Pisau Penghiris (Tebal & Nipis), Pisau Perincih (Kasar & Halus), Pisau Kentang Jejari, Pisau Penguli, Pisau Pemutar, Pisau Pamarut, Pemerah Sitrus, Pengering Salad, Unit Dulang Simpanan	Pengisar, Pengadun Kering
Aksesori Umum	Berus dengan Sudip	
Alat-alat yang selamat dicuci oleh 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>

Printed in Malaysia

© Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad 2015

UZ50H153

**M**